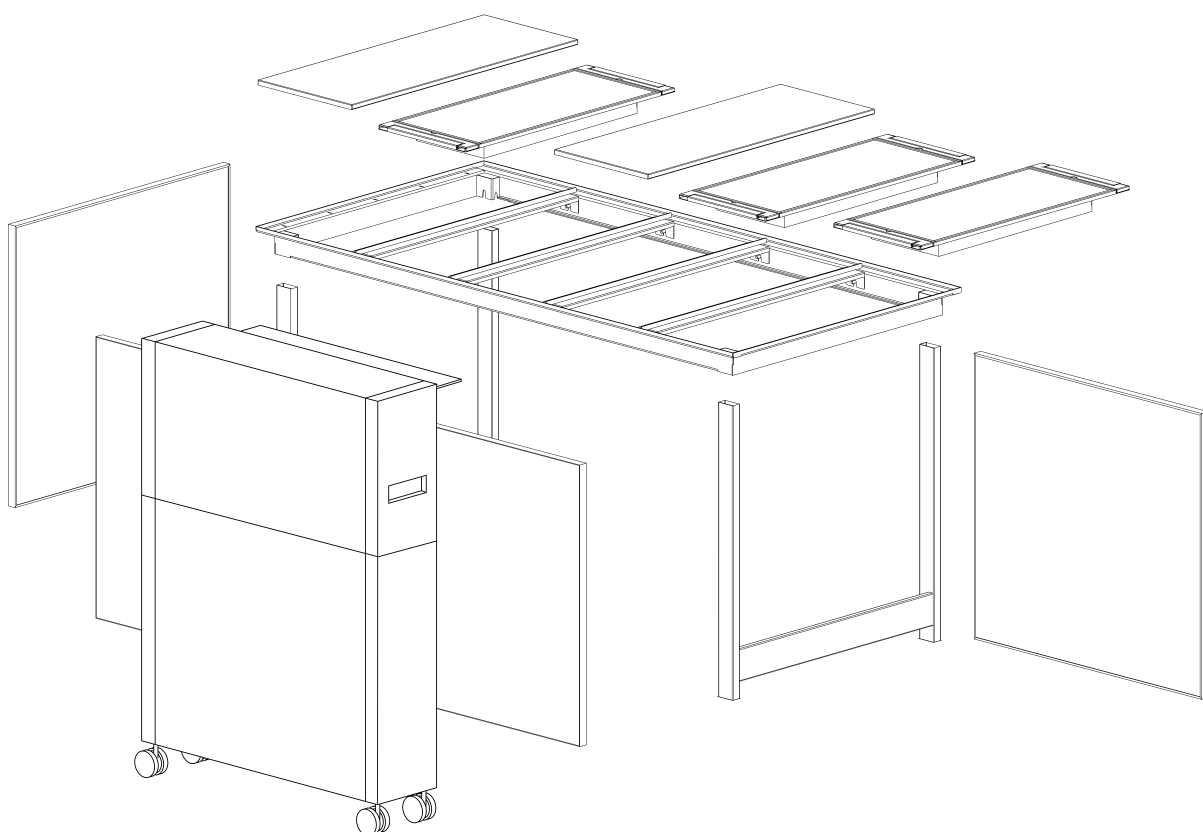


■livecookintable®

DIGITAL CATALOG

2025/2026



MODULAR, MOBILE LIVE COOKING & BUFFET SOLUTIONS





MEET LIVECOOKINTABLE®

ÜBER LIVECOOKINTABLE®

The global standard in modular, mobile cooking & buffet solutions

For over a decade, livecookintable® has defined the global standard for modular, mobile live cooking and buffet systems. Engineered in Germany and trusted by leading caterers, cruise lines, stadiums, hotels, and event venues worldwide, our systems are built to elevate the guest experience while maximizing operational flexibility.

With livecookintable®, every space becomes a culinary action point in an instant – quick, tool-free, and compact to store. From large-scale events to intimate settings, our premium solutions adapt effortlessly.

What sets us apart?

- Flat-pack options for compact storage
- Tool-free setup
- Interchangeable devices in minutes
- Battery-powered option for full mobility
- 3600W induction for real cooking performance
- Hot & cold holding in one device
- Mobile ventilation & purification – no ductwork necessary
- Customizable claddings & reversible tabletops for cohesive aesthetics
- Extensive ecosystem – tables, devices, displays, & transport systems
- Future-proof – components remain compatible across generations
- German engineering – built tough for high-volume, high-demand
- Indoor & Outdoor Use
- Compatible with full hotel pan size

Der Maßstab für mobile, modulare Cooking- & Buffetlösungen

Seit über zehn Jahren steht livecookintable® für hochwertige, modulare Systeme im Bereich Live Cooking und Buffet. Unsere Produkte werden in Deutschland entwickelt und weltweit von führenden Caterern, Kreuzfahrtschiffen, Stadien und Veranstaltungsorten eingesetzt.

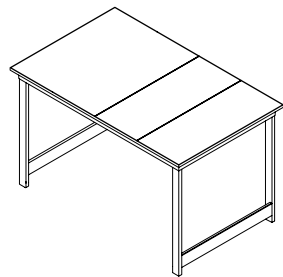
Jede Umgebung lässt sich in kürzester Zeit zur vollwertigen Station aufbauen – ohne Werkzeug, kompakt verstaubar und sofort betriebsbereit. Vom Frühstücksservice bis zum Abendservice: Das System passt sich flexibel an Raum, Ablauf und Konzept an.

Was livecookintable® auszeichnet:

- Flach faltbar für minimalen Stauraum
- Gerätewechsel in Sekunden – ohne Werkzeug
- Volle Mobilität durch Akkubetrieb möglich
- 3000 W Induktion für professionelle Leistung
- Heiß- & Kalthalten in einem Gerät
- Airwall-Lüftung ohne feste Anschlüsse
- Verkleidungen & Tischplatten individuell konfigurierbar
- Vollständig modulares System: Tische, Geräte, Transport, Präsentation
- Langlebige Qualität mit konsequenter Weiterentwicklung
- Hergestellt in Deutschland – für höchste Anforderungen
- Für Indoor & Outdoor
- Kompatibel mit GN-Standard

THE SYSTEM EXPLAINED

DAS BAUKASTEN SYSTEM

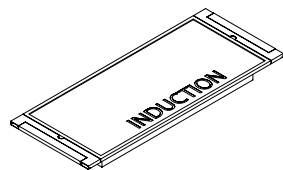


Choose your tables

livecookintable® offers modular tables, each available with 3 to 5 inserts, depending on the size. Each insert can hold any buffet or cooking device, tabletop, or chafers in full hotel pan size, allowing for flexible combinations to suit any setup. Installation and swapping take seconds – completely tool-free.

Wähle deinen Tisch

livecookintable® bietet modulare Tische, jeweils mit 3 bis 5 Einsätzen – je nach Größe. Jeder Einsatz kann Buffet- oder Kochgeräte, Tischplatten oder Chafer in GN-Größe aufnehmen und ermöglicht so flexible Kombinationen für jedes Setup. Installation und Wechsel erfolgen in Sekundenschnelle – ganz ohne Werkzeug.

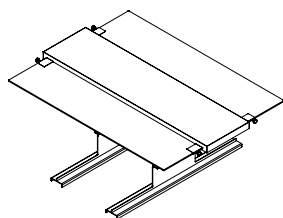


Choose your devices

Whether it's live cooking, hot-holding, cold-holding, induction, or simply a flat work surface – livecookintable® provides a wide range of plug-and-play devices. Devices can be mixed and matched, and swapped out in seconds to adapt your setup throughout the day – from breakfast to dinner service.

Wähle deine Geräte

Ob Live-Cooking, Warmhalten, Kalthalten, Induktion oder einfach nur Arbeitsfläche – livecookintable® bietet eine große Auswahl an Plug-and-Play-Geräten. Sie lassen sich beliebig kombinieren und in Sekunden austauschen – für volle Flexibilität, von Frühstück bis Dinner.

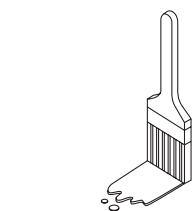


Choose your extras

Complete your setup with a variety of modular add-ons: From mobile ventilation systems and battery packs to buffet guards, heat lamps, and ice cream displays – all elements integrate seamlessly into the system.

Wähle dein Zubehör

Ergänze dein Setup mit einer Vielzahl modularer Add-ons: Von mobilen Lüftungssystemen und Akkus über Buffetschutz, Wärmelampen und Eiscreme-Displays – alle Elemente lassen sich nahtlos ins System integrieren.



Choose your design

Your setup can blend perfectly into any environment. A wide range of claddings is available – from wood and metallic finishes to fabric or vegan leather. Tabletops are made from durable HPL, with some models featuring two sides for quick visual change.

Wähle dein Design

Jedes Setup fügt sich perfekt in die Umgebung ein – durch eine große Auswahl an Verkleidungen, von Holz- und Metalloberflächen bis hin zu Stoff oder veganem Leder. Unsere Tischplatten bestehen aus widerstandsfähigem HPL und können Umgedreht werden – für einen schnellen visuellen Wechsel.



Anywhere, Anyhow, Anytime

livecookintable® unlocks the full potential of your spaces.

A lobby becomes a coffee bar. A meeting room hosts a pre-function reception.

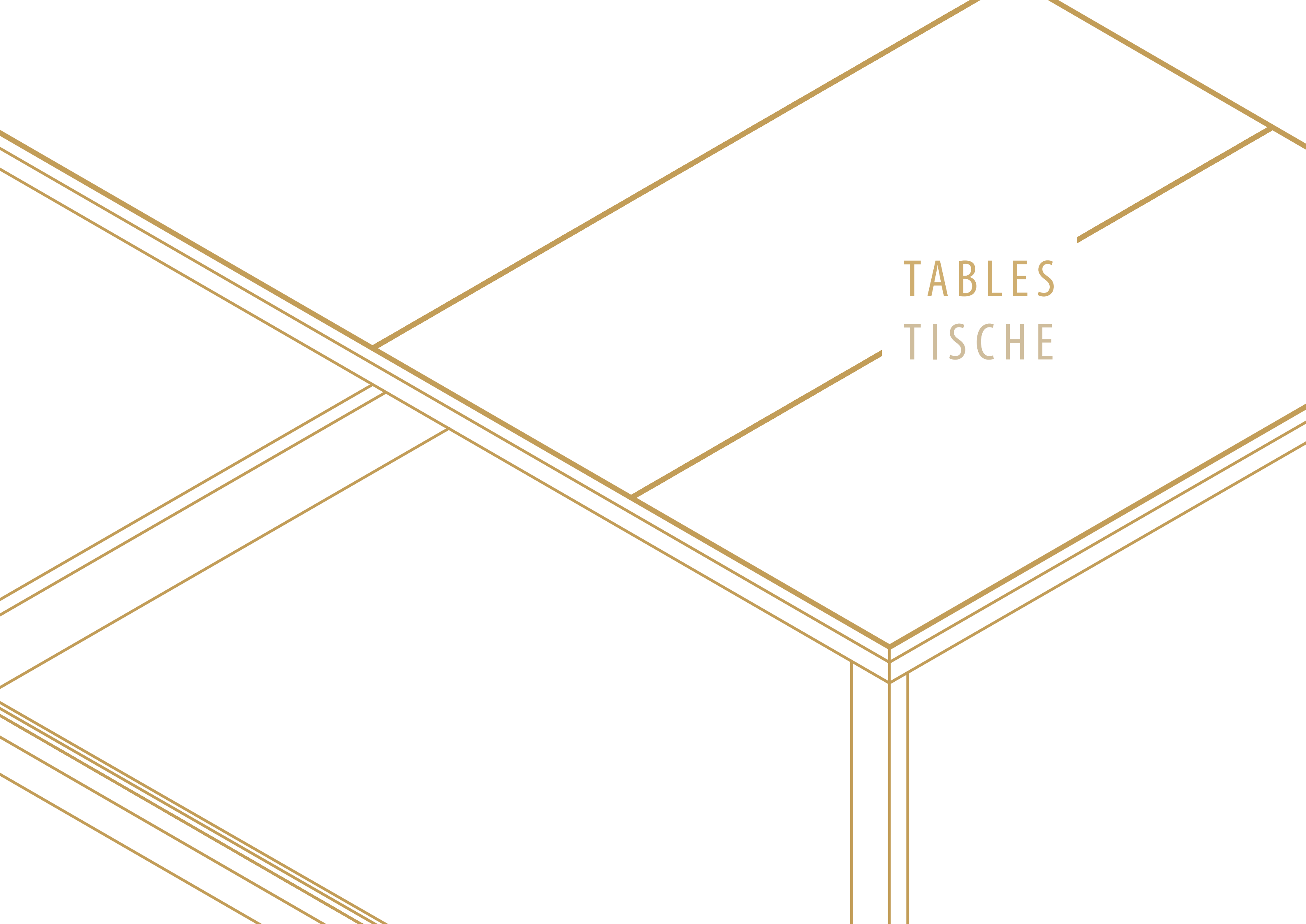
A buffet station transforms into a pizza counter, a teaching kitchen, or a self-serve grab-and-go point – all using the same mobile, modular tables.

Egal wo. Egal wann. Egal wie.

livecookintable® entfaltet das volle Potenzial deiner Räume.

Aus einer Lobby wird ein Coffee Bar. Ein Meetingraum wird zum Pre-Function-Bereich.

Ein Buffet wird zur Pizzastation, Lehrküche oder Self-Service-Lösung – alles mit denselben mobilen Modultischen.



TABLES
TISCHE

MULTITABLE

PERFECTION FOR EVERY OCCASION

The Multitable® is the foundation of the livecookintable® system – mobile, durable, and designed for maximum flexibility. Built from stainless steel with a professional-grade HPL surface, it moves effortlessly on hidden casters and locks rock-solid in place.

Each table includes up to 5 modular insert slots and supports a wide range of plug-and-play devices or tabletops. Modular and tool-free, it can be set up in minutes and folds flat when stored.

- Robust frame made of stainless steel with platinum-brushed finish.
- Retractable wheels & integrated slot matrix for flexible configuration.
- Tool-free setup and takedown by one person in under four minutes.
- Chipboard tabletop with double-sided HPL surface.
- Magnetic claddings for visual customization.
- Fully compatible with all livecookintable® devices and add-ons.
- ADA height is available.



Multitable 3

Dimensions: 46,1 x 38,2 x 36,4 inch
Weight: 107 lbs
Maße: 1170 x 970 x 925 mm
Gewicht: 48,5 kg



Multitable 4

Dimensions: 61,3 x 38,2 x 36,4 inch
Weight: 115 lbs
Maße: 1558 x 970 x 925 mm
Gewicht: 52,2 kg



Multitable 5

Dimensions: 76,6 x 38,2 x 36,4 inch
Weight: 125 lbs
Maße: 1946 x 970 x 925 mm
Gewicht: 56,6 kg

PERFEKTION FÜR ALLE GELEGENHEITEN

Der Multitable® ist die Allroundlösung für alle gastronomischen Herausforderungen:
Hochmobil auf Rollen, im geparkten Zustand unerschütterlich und auf kleinstem Raum zu verstauen. Von einer Person in vier Minuten auf- oder abbaubar und mit festen Easy-click®-Panels in unendlich vielen Styles erhältlich, fügt er sich nahtlos in den livecookintable®-Baukasten ein.

- Tischgestell, Beine und Querstrebe: Edelstahl, platin gebürstet
- Tischbeine mit versenkbaren Rollen und Befestigungs-Slotmatrix
- Energiemanagement
- Tischplatte: Spanplatte mit beidseitigem HPL-Furnier
- Magnetische Blenden für jedes Raumdesign

MULTITABLE ADD-ONS



Multitable UtilityDeck

Additional under-table storage deck with modular panels. Keeps items off the floor, supports food logistics and transport. Compatible with Multitable 3, 4, 5.
Zusätzliche Ablagefläche unter dem Tisch mit modularen Platten. Hält Gegenstände vom Boden fern, hilft bei Organisation und Transport. Kompatibel mit Multitable 3, 4, 5.



Multitable Leg Cladding

Set of claddings to cover only the legs of the Multitable. Ideal for open setups when using the UtilityDeck. Tool-free, and available in different finishes.
Set aus Blenden zur Verkleidung der Multitable Tischbeine. Ideal für offene Setups in Kombination mit dem UtilityDeck. Werkzeugfrei und in verschiedenen Dekoren erhältlich.



Vertical Display

Modular shelf unit for vertical presentation. Attaches securely to Multitable.
Tool-free assembly.
Dimensions: 32,7 x 33,4 x 34,7
Modulares Regalsystem für vertikale Präsentation.
Wird sicher am Multitable befestigt. Werkzeugfrei montierbar.
Maße: 832 x 850 x 882



Multitable Oven

High-performance oven for under the Multitable with built-in catalytic filter and air recirculation.
Dimensions: 46.4 x 27.7 x 35.6 inch
Weight: 262 lbs
Power: Up to 8,700 W
Leistungstarker Ofen für den Einbau unter dem Multitable – mit integriertem Katalysefilter und Umluftsystem.
Maße: 1179 x 704 x 903 mm
Gewicht: 119 kg
Anschluss: Bis zu 8.700 Watt

MULTICANOPY & SLIM

EXPAND YOUR SETUP. VERTICALLY.

MultiCanopy adds a new dimension to the livecookintable® ecosystem. A modular vertical extension for Multitable 5 or Multitable Slim, it brings far more functionality than any conventional canopy system.

- Tool-free vertical extension for Multitable 5 or Multitable Slim
- Supports up to 5 (heat) lamps, 8 shelves, displays and a roof
- Premium materials for lasting performance and sleek aesthetics



ERWEITERUNG IN DIE VERTIKALE

MultiCanopy erweitert das livecookintable® System in die Vertikale. Passend für Multitable 5 oder Multitable Slim bietet es deutlich mehr Funktionalität als herkömmliche Canopy-Systeme.

- Werkzeugfreie vertikale Erweiterung für Multitable 5 oder Slim
- Bietet bis zu 5 (Wärme-)Lampen, 8 Regalböden und Dach
- Langlebige Performance und modernes Design

MultiCanopy

Vertical extension for Multitable 5 or Multitable Slim.

Tool-free assembly.

Dimensions: 6,6 x 82,6 x 36,4 inch

Vertikale Erweiterung für Multitable 5 oder Multitable Slim.

Werkzeugfreie Montage.

Maße: 1946 x 2100 x 925 mm

THE SAME MODULES. LESS SPACE.

Multitable Slim opens a whole new world of creating individual setups. With devices turned 90 degrees, it reduces the table's depth while maintaining full compatibility. Use the same devices to create double-sided buffets, slimmer setups, or entirely new configurations. Matches the width of a Multitable 5, but fits 4 devices – resulting in a smaller footprint.

- Reduced depth with full compatibility
- Ideal for double-sided and space-sensitive setups
- Works with MultiCanopy and all standard devices



DIE GLEICHEN MODULE. PLATZSPAREND.

Der Multitable Slim eröffnet neue Möglichkeiten für Setups. Durch um 90 Grad gedrehte Geräte reduziert sich die Tiefe des Tisches – bei voller Kompatibilität mit Koch- oder Buffeteinsätzen, um zweiseitige Buffets, schlankere Setups oder neue Konfigurationen zu realisieren. Die Breite entspricht dem Multitable 5, mit Platz für 4 Geräte – für einen deutlich kompakteren Aufbau.

- Geringere Tiefe bei voller Systemkompatibilität
- Ideal für zweiseitige Buffets und enge Platzverhältnisse
- Kompatibel mit MultiCanopy und allen Standardgeräten

Multitable Slim

Slim version with devices turned 90 degrees. Same compatibility as the Multitable.

Dimensions: 75.7 x 30.5 x 36.4 inch

Weight: 115 lbs

Schmalere Version mit um 90 Grad gedrehten Geräten und gleicher Kompatibilität.

Maße: 1924 x 775 x 925 mm

Gewicht: 52,2 kg

MOOVE

STATIONARY LOOK. ON WHEELS.

The Moove table is designed for spaces where a premium, built-in aesthetic meets the need for full mobility. With cladding options in custom materials and colors, it blends seamlessly into semi-fixed buffet lines, architectural counters, and tailored environments.

Despite its enclosed look, Moove is foldable, rollable, and compact to store. It moves easily through 1200 mm doors and across smooth floors – perfect for setups that demand flexibility without compromising on appearance.

Available in three sizes: Moove 3, 4, and 5.

- Stainless steel frame with platinum satin-brushed finish
- Tabletop: chipboard with double-sided HPL veneer
- Cladding in your choice of material and texture
- Foldable substructure, smooth synthetic wheels
- Compatible with all livecookintable® inserts and modules



Moove 3

Dimensions: 46,1 x 38,2 x 36,4 inch

Weight: 197 lbs

Maße: 1170 x 970 x 925 mm

Gewicht: 89,4 kg



Moove 4

Dimensions: 61,3 x 38,2 x 36,4 inch

Weight: 225 lbs

Maße: 1558 x 970 x 925 mm

Gewicht: 102 kg



Moove 5

Dimensions: 76,6 x 38,2 x 36,4 inch

Weight: 241 lbs

Maße: 1946 x 970 x 925 mm

Gewicht: 109,3 kg

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.

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

PROFESSIONAL

THE EVENT EXPERT

The Professional is the original livecookintable® – compact, lightweight, and made for dynamic catering environments. It can be used open or wrapped with soft claddings on up to three sides, adapting visually to any setting.

Quick to set up and rock-solid in use, it supports up to five modular inserts for cooking devices or tabletops. Ideal for pop-ups, mobile buffets, and events where speed, design, and efficiency matter.

Available in three sizes: Professional 3, 4, and 5 – each flat-packing, tool-free, and fully compatible with the livecookintable® system.

- Up to 5 inserts for devices or tabletops.
- Lightweight stainless steel frame with platinum-brushed finish.
- Optional soft magnetic cladding on up to 3 sides.
- Adjustable feet for uneven surfaces.
- Plug-in cable management for quick power access.
- Durable tabletop in double-sided HPL veneer.



Professional 3
Dimensions: 46,1 x 38,2 x 36,4 inch
Weight: 68 lbs
Maße: 1170 x 970 x 925 mm
Gewicht: 30,7 kg



Professional 4
Dimensions: 61,3 x 38,2 x 36,4 inch
Weight: 73 lbs
Maße: 1558 x 970 x 925 mm
Gewicht: 33,2 kg



Professional 5
Dimensions: 76,6 x 38,2 x 36,4 inch
Weight: 85 lbs
Maße: 1946 x 970 x 925 mm
Gewicht: 38,4 kg



Professional 3 + Blinds
Dimensions: 46,1 x 38,2 x 36,4 inch
Weight: 84 lbs
Maße: 1170 x 970 x 925 mm
Gewicht: 38,3 kg



Professional 4 + Blinds
Dimensions: 61,3 x 38,2 x 36,4 inch
Weight: 93 lbs
Maße: 1558 x 970 x 925 mm
Gewicht: 42 kg



Professional 5 + Blinds
Dimensions: 76,6 x 38,2 x 36,4 inch
Weight: 109 lbs
Maße: 1946 x 970 x 925 mm
Gewicht: 49,4 kg

DER EVENT-EXPERTE

Der Professional ist das original livecookintable® – offen oder an drei Seiten verkleidet – entwickelt, um sämtliche Anforderungen im Catering perfekt abzudecken. Mit überzeugender Logistik, perfekter Funktionalität, leichtem Gewicht und starker Performance.

- Einlagen für bis zu 5 Geräte oder Tischplatten
- Tischgestell + Beine: Edelstahl, Platin gebürstet
- 2x Tischbeine mit verstellbaren Füßen, steckbares Energiemanagement
- Tischplatten: Spanplatte, beidseitig HPL-beschichtet

XCROSS

POP-UP TABLE. FULL STABILITY. ZERO TOOLS.

Xcross is the minimalist table solution for fast, flexible setups. Lightweight and compact, it's ideal for lounges, small spaces, and spontaneous activations – from tasting counters to welcome desks.

The trestle-based system sets up in seconds without tools and levels automatically on uneven floors. Combine with a range of tabletops to match the space, occasion, or brand look.

Available in multiple shapes & lengths – Xcross 3, 4, 5, Square, & Round.

- 2 folding trestles in platinum-brushed stainless steel
- Integrated leveling for uneven surfaces
- Compatible with square, rectangular, and round tabletops
- Lightweight, tool-free, and compact to store
- No inserts for devices



Xcross 3
Dimensions: 45,6 x 37,8 x 34,1 inch
Weight: 57 lbs
Maße: 1159 x 962 x 865 mm
Gewicht: 26 kg



Xcross 4
Dimensions: 60,9 x 37,8 x 34,1 inch
Weight: 68 lbs
Maße: 1547 x 962 x 865 mm
Gewicht: 31 kg



Xcross 5
Dimensions: 76,3 x 37,8 x 34,1 inch
Weight: 77 lbs
Maße: 1938 x 962 x 865 mm
Gewicht: 35 kg



Xcross squared
Dimensions: 38 x 38 x 34,1 inch
Weight: 53 lbs
Maße: 965 x 965 x 865 mm
Gewicht: 24 kg



Xcross round
Dimensions: Ø 51,2 x 34,1 inch
Weight: 57lbs
Maße: Ø 1300 x 865 mm
Gewicht: 26 kg

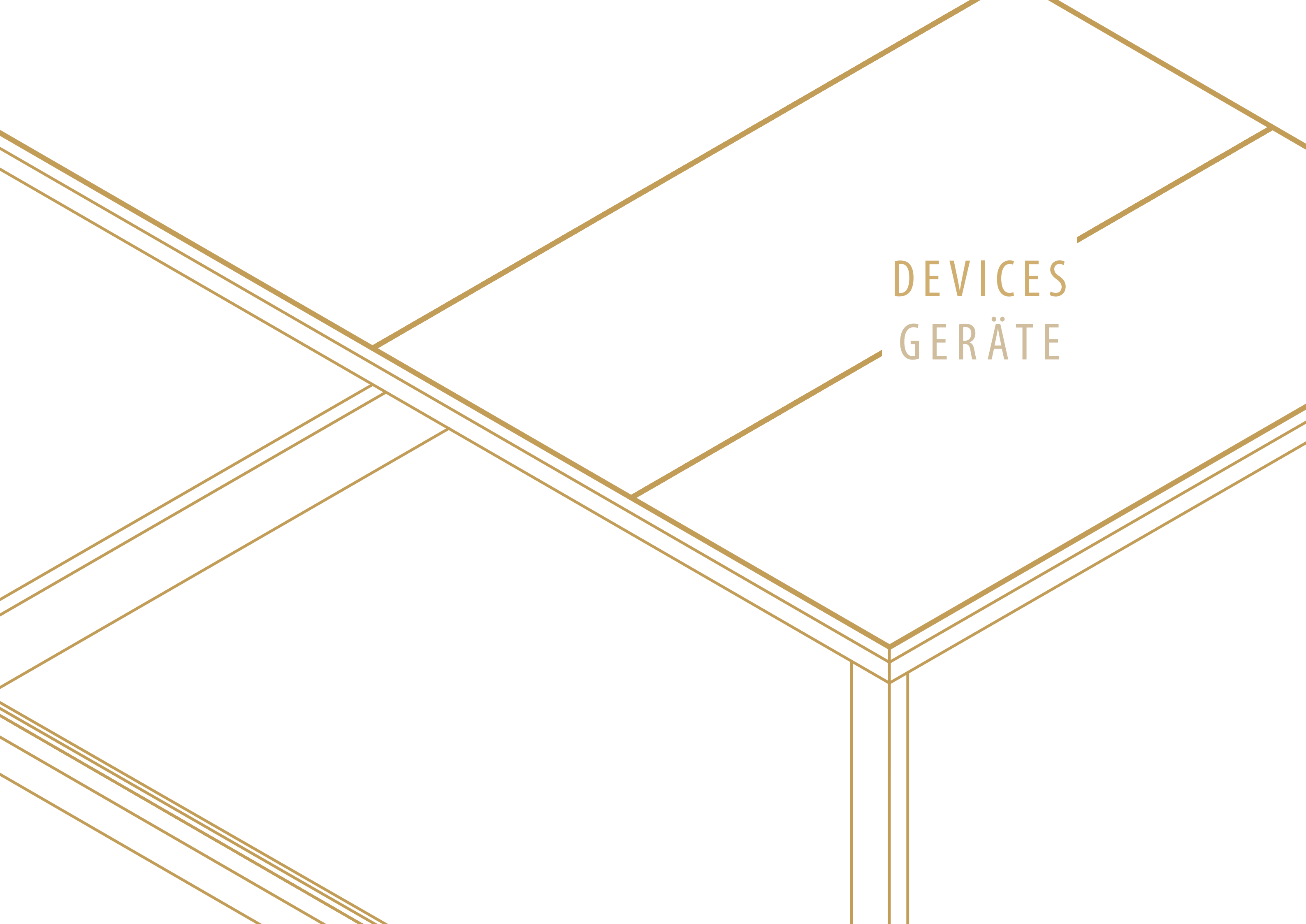
DIE POP-UP-LÖSUNG

Der Xcross ist in Sekundenschnelle auf- und abgebaut. Ein Pop-up-Möbel für kleine Räume, Lounges oder spontane Einsätze.

Das System funktioniert mit klappbaren Tischböcken, ganz ohne Werkzeug, und gleicht automatisch Bodenunebenheiten aus. Kombinierbar mit verschiedenen Tischplatten – passend zu Raum, Anlass oder Markenauftritt.

Erhältlich in mehreren Formen und Längen – Xcross 3, 4, 5, rechteckig und rund.

- 2 klappbare Tischböcke aus gebürstetem Edelstahl
- Integrierter Niveaue Ausgleich für unebene Böden
- Kompatibel mit eckigen und runden Tischplatten
- Leicht, ohne Werkzeug, kompakt zu lagern
- Keine Einsätze für Geräte



DEVICES
GERÄTE

COOKING

EXCEPTIONAL POWER, READY IN SECONDS

All devices are plug-and-play, tool-free, and interchangeable across table types. 230V or 120V power available. Made from stainless steel and glass ceramic.



Induction
Dimensions: 38 x 15 x 3,1 inch
Weight: 33 lbs
Functional zone: 2 cooking zones, bridge function
Temperature: 3 hot holding levels up to 200 °F
Power supply: 1440 W/ 3700 W/ 3000 W/ 2800 W
Maße: 962 x 383 x 80 mm
Gewicht: 15 kg
Funktionszone: 2 Kochzonen, Brückenfunktion
Temperatur Oberfläche: 3 Warmhaltestufen bis 94°C
Anschlusswerte: 1440 W /3700 W/ 3000 W/ 2800 W



Teppan Grill Plate
Griddling steel plate for steaks & sausages, burgers, bacon & buns, sea foods & vegetables
Grillplatte aus Stahl für Steaks & Würstchen, Burger, Bacon & Brötchen, Meeresfrüchte und Gemüse



Multipot® Steamblade
Steaming for dim sum, spring rolls, vegetables, gyoza, dumplings
Dampfgaren von Dim Sum, Frühlingsrollen, Gemüse, Gyoza, Teigtaschen



Multipot® Baskets
Baskets for pasta cooking, egg boiling, french fries deep frying, wings deep frying, rice cooking
Körbe für Pasta, Eierkochen, Pommes frites, Frittieren von Wings, Reiskochen



Flat Wok
Flat wok for vegetables, meats, sea food, sauces, asian pasta & rice
Flacher Wok für Gemüse, Fleisch, Meeresfrüchte, Saucen, asiatische Pasta und Reis



Grill
Dimensions: 38 x 15 x 3,1 inch
Weight: 41 lbs
Functional zone: 1/1 Full Hotel Pan Size
Temperature: regulation up to 480°F
Power supply: 3000 W
Maße: 962 x 383 x 80 mm
Gewicht: 18,5 kg
Kochzone: 1GN (530x325mm)
Temperatur Oberfläche: Regelung bis 250°C
Anschlusswerte: 3000 W



WOK Smart
Dimensions: 38 x 15 x 3,1 inch
Weight: 33 lbs
Functional zone: Cuvette Ø258mm
Power supply: 3000 W/ 2800 W
Maße: 962 x 383 x 90 mm
Gewicht: 15 kg
Funktionszone: Cuvette Ø258mm
Anschlusswerte: 3000 W/ 2800 W

HOT/COLD HOLDING

KEEP FOOD AT THE PERFECT TEMPERATURE

All devices are plug-and-play, tool-free, and interchangeable. 230V or 120V power available. Cold holding down to 26 °F or heat up to 230 °F, even in one device. Made from stainless steel and glass ceramic.



Hot + Chill
Dimensions: 38 x 15 x 5,6 inch
Weight: 57 lbs
Functional zone: 1/1 Full Hotel Pan Size
Temperature: 26 to 230 °F
Power supply: 850 W 1/N/PE AC
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: 38 x 15 x 2,8 inch
Weight: 23 lbs
Functional zone: 1/1 Full Hotel Pan Size
Temperature: in 6 levels to 195°F
Power supply: 1000 W, 1/N/PE AC
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/ 115V 50-60Hz



Hot Plate Eco 1/1 GN (US)
Dimensions: 13 x 21 x 2,4 inch
Weight: 13 lbs
Power supply: Ground/1Hot Line, Neutral, AC, 115V, 50-60Hz, 850W
Maße: 330 x 530 x 61 mm
Gewicht: 6,1 kg
Anschlusswerte: 1/N/PE AC 115V, 50-60Hz, 850W



Hot Plate Eco 2/1 GN (US)
Dimensions: 26 x 21 x 2,4 inch
Weight: 24 lbs
Power supply: Ground/1Hot Line, Neutral, AC, 115V, 50-60Hz, 1500W
Maße: 660 x 530 x 61 mm
Gewicht: 10,8 kg
Anschlusswerte: 1/N/PE AC 115V, 50-60Hz, 1500W

AIR CLEANING

THE GAMECHANGER IN AIR FILTRATION

The livecookintable® Airwall is the first modular, mobile air filtration system for professional cooking — with no installation, no maintenance, and no noise. Introduced in 2015, it has been a game changer ever since, continuously refined and improved with each generation. Unlike traditional hood systems, it offers full flexibility for indoor use.

Its 4-stage plasma-ozone filtration removes vapors, odors, and particles efficiently and safely. An integrated fire suppression system ensures peace of mind. With each generation, Airwall has become quieter and more powerful — no ducts, no service, no limits.

Perfect for hotels, catering, show kitchens, and any setup requiring mobile, self-contained ventilation.

- Mobile air cleaning — at a fraction of the cost of built in systems
- Maintenance-free: no filter replacement needed
- Stainless steel with foldable ESG vapor screen and synthetic casters
- Equipped with automatic fire suppression system
- Air cleaning for spaces up to 39,000 cubic feet



REVOLUTIONÄRE LUFTFILTERUNG

Die livecookintable® Airwall ist das erste modulare, mobile Luftfiltersystem für professionelles Kochen — ohne Installation, ohne Wartung, nahezu geräuschlos. Seit ihrer Einführung im Jahr 2015 ist sie ein echter Game Changer und wurde mit jeder Generation konsequent weiterentwickelt. Im Gegensatz zu klassischen Dunstabzugshauben ist sie flexibel und überall einsetzbar.

Das 4-stufige Plasma-Ozon-Filtersystem entfernt Dämpfe, Gerüche und Partikel effizient und sicher. Ein integriertes Feuerlöschsystem bietet zusätzlichen Schutz. Jede Generation wurde weiter optimiert — leiser, leistungsstärker, intelligenter.

Ideal für Hotels, Catering, Showküchen und alle Anwendungen mit mobiler Lüftungsanforderung.

- Mobile Luftreinigung — günstiger als Festinstallation
- Wartungsfrei ganz ohne Filterwechsel
- Edelstahlgehäuse mit klappbarem ESG-Dampfschutz und Rollen
- Integriertes Feuerlöschsystem
- 1100m3 Luftreinigung

Airwall

Dimensions: 35,4 x 9,4 x 49,2 inch
Weight: 129 lbs
Power supply: 110V / 60Hz, 290W
Motor: 290W
Lighting: 1x 10,9W
Plasma filter: 29W

Maße: 900 x 240 x 1250 mm
Gewicht: 58,5 kg
Anschlusswerte: 110V / 60Hz, 290W
Motor: 290W
Beleuchtung: 1x 10,9W
Plasmafilter: 29W

CHAFER & ICE WELL

ELEGANCE FOR HOT AND COLD SERVICE

Designed for seamless integration into the livecookintable® system, these chafers and ice well units offer professional-grade holding and presentation in a clean, compact format.

Use them standalone or in combination with Hot + Chill or LED-lit setups — ideal for soups, sauces, cold dishes, and plated service. Swap, combine, and present with confidence, no matter the event type. Made from stainless steel, synthetic, and double-sided HPL veneer chipboard.

Our chafers can be equipped with our electric chafers heater (110V, 800W, 7.2A, Nema 5-15 plug)



Hot + Chill Chafers 1/1 Full Hotel Pan Size

Dimensions: 38 x 14,6 x 10,6 inch
Weight: 15 lbs
Heating: either with 230V or 120V
Maße: 962 x 370 x 270 mm
Gewicht: 6,6 kg
Heizung: entweder mit 230V oder 120V



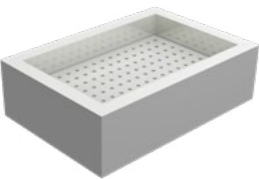
Chafers Soups + Sauces 1/1 Full Hotel Pan Size

Dimensions: 38 x 14,6 x 13 inch
Weight: 26 lbs
Heating: either with 230V or 120V
Maße: 962 x 370 x 330 mm
Gewicht: 11,9 kg
Heizung: entweder mit 230V oder 120V



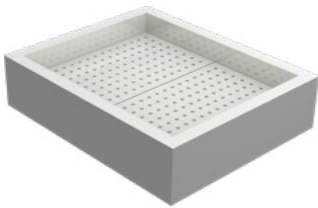
Ice Well Set 1/1 Full Hotel Pan Size

Dimensions: 38 x 15 x 9,7 inch
Weight: 19 lbs
Maße: 962 x 383 x 248 mm
Gewicht: 8,7 kg



Ice Well 1/1 Full Hotel Pan Size

Dimensions: 23,2 x 15,8 x 6,7 inch
Weight: 18 lbs
Maße: 590 x 402 x 170 mm
Gewicht: 8 kg



Ice Well 2/1 Full Hotel Pan Size

Dimensions: 23,2 x 28,3 x 6,7 inch
Weight: 22 lbs
Maße: 590 x 720 x 170 mm
Gewicht: 10 kg

ELEGANZ FÜR HEISSE UND KALTE SPEISEN

Unsere Chafing-Dish- und Eisbecken-Einsätze wurden für die nahtlose Integration in das livecookintable® System entwickelt und bieten professionelle Präsentation und Speisenhaltung in einem kompakten, klaren Format.

Sie können einzeln oder in Kombination mit Hot + Chill oder LED-beleuchteten Setups verwendet werden — ideal für Suppen, Saucen, kalte Speisen und Tellergerichte. flexibel kombinieren, tauschen und präsentieren — unabhängig vom Eventformat. Gefertigt aus Edelstahl, Kunststoff und doppelseitig beschichtetem HPL-Trägermaterial. Ausstattung mit elektrischem Heizgerät möglich.

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.

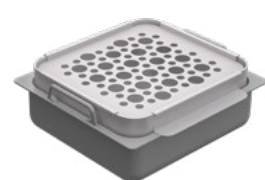
- Multilayer material
- Stainless steel, platinum brush, nanosurface-treated
- For induction / highlight / electric / gas



Multipot® 2/3 Full Hotel Pan Size Pasta Basket Set
Dimensions: 12,6 x 12,6 x 5,1 inch
Maße: 320 x 320 x 130 mm



Multipot® 2/3 Full Hotel Pan Size Deep Fryer Set
Dimensions: 12,6 x 12,6 x 5,1 inch
Maße: 320 x 320 x 130 mm



Multipot® Steam Plate
Dimensions: 12,6 x 12,6 x 5,1 inch
Maße: 320 x 320 x 130 mm



Multipot® 2/3 Full Hotel Pan Size Nano
Dimensions: 12,6 x 12,6 x 5,1 inch
Maße: 320 x 320 x 130 mm



Multipot® 1/1 Full Hotel Pan Size Pasta Basket Set
Dimensions: 21 x 12,6 x 5,1 inch
Maße: 530 x 320 x 130 mm



Multipot® 1/1 Full Hotel Pan Size Deep Fryer Set
Dimensions: 21 x 12,6 x 5,1 inch
Maße: 530 x 320 x 130 mm



Multipot® 1/1 Full Hotel Pan Size Steam Plate
Dimensions: 21 x 12,6 x 5,1 inch
Maße: 530 x 320 x 130 mm



Multipot® Teppan Plate
Dimensions: 21 x 12,6 x 2,1 inch
Maße: 530 x 320 x 55 mm

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.

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

CHEFPOWER®

BATTERY

One of the most powerful advantages of livecookintable®: the entire system can run fully on battery – no cables needed. Our mobile and modular battery unit makes this possible: it powers full front cooking and buffet stations anywhere, anytime.

Easy to move on wheels, with multiple outlets including USB ports for powering additional devices.

BATTERIE

Einer der größten Vorteile von livecookintable®: Das gesamte System kann kabellos mit Batterie betrieben werden. Unsere mobile und modulare Batterieeinheit macht es möglich – für vollständige Frontcooking- und Buffetstationen, jederzeit und überall.

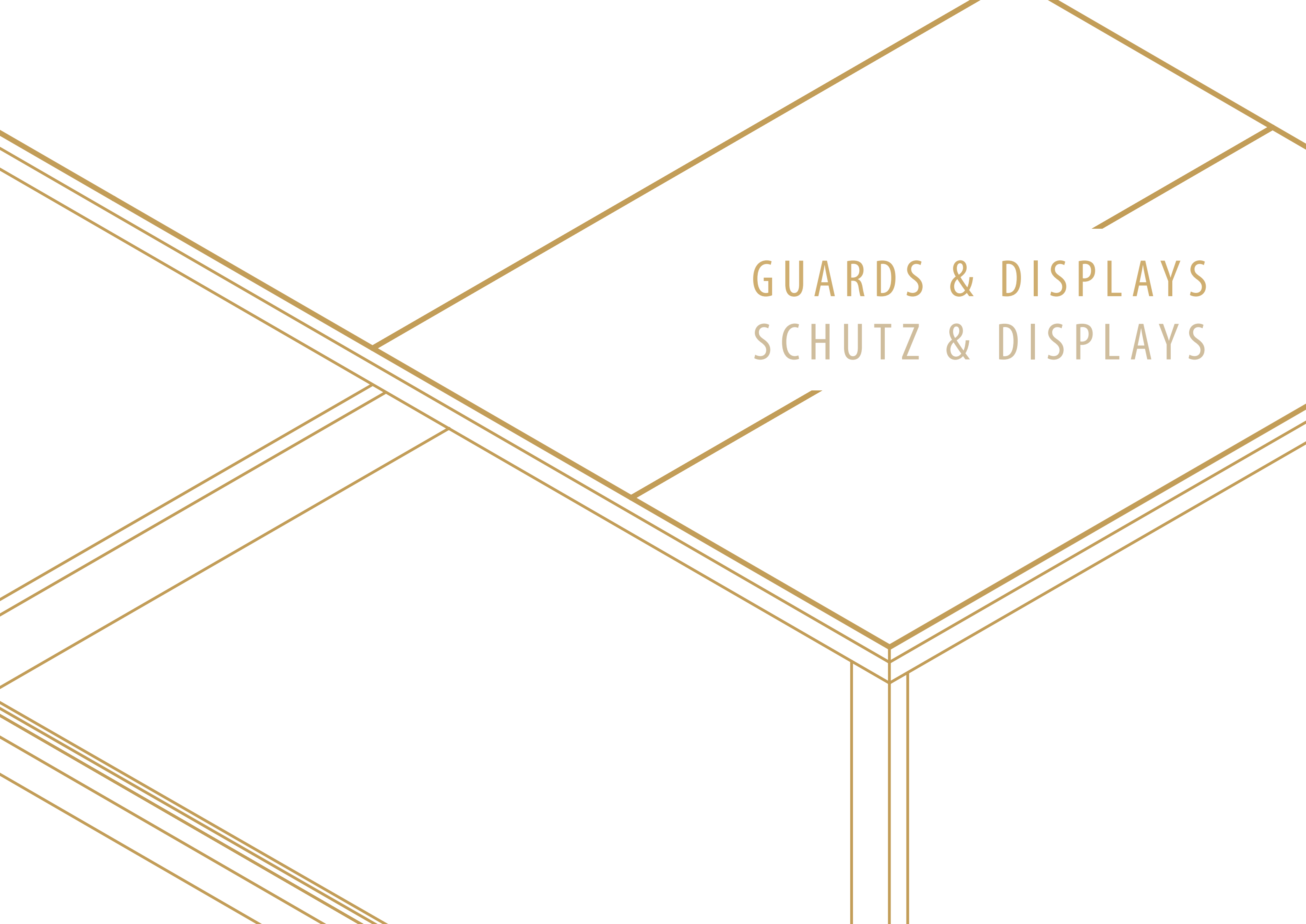
Dank Rollen leicht beweglich, mit mehreren Anschlüssen inklusive USB-Ports für zusätzliche Geräte.



Chefpower

Dimensions: 28,7 x 13,8 x 17,3 inch
Weight: 130 lbs
Semi-solid-state-battery
Capacity: 6,4 kWh, 3680 W
Outputs: 4x Nema 5-15, 1x Nema 6-20 16A.,
2 USB-C 20V/100W, 2 USB-C 12V/20W,
1 USB-A, Andersen 12,6 V/30A, Zen T2
Operation with 120V 60Hz
MC4 to XT-90 Adapter

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
MC4 zu XT-90 Adapter



GUARDS & DISPLAYS
SCHUTZ & DISPLAYS

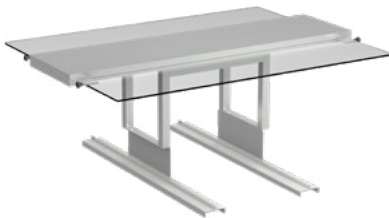
BUFFET/SPLASH GUARDS

HYGIENE & PRESENTATION IN ONE SYSTEM

Modular glass shields, heat bridges, and lighting elements – built to protect and enhance your buffet setup.



Buffet Guard, 2 segments
Dimensions: 33,7 x 35 x 18,8 inch
Weight: 35 lbs
Maße: 856 x 883 x 478 mm
Gewicht: 15,9 kg



Buffet Guard, 3 segments
Dimensions: 43,3 x 35 x 18,8 inch
Weight: 54 lbs
Maße: 1100 x 883 x 478 mm
Gewicht: 24,5 kg



Buffet Guard, 4 segments
Dimensions: 61 x 35 x 18,8 inch
Weight: 69 lbs
Maße: 1547 x 883 x 478 mm
Gewicht: 31,3 kg



Splash Guard 440
Dimensions: 30,5 x 17,3 inch
Available in different sizes for Multitable, Moove, Professional
Maße: 774 x 440 mm
Verfügbar in verschiedenen Größen für Multitable, Moove, Professional



Buffet Heat Bridge
Dimensions: 28,1 x 3,9 x 2,8 inch
Weight: 8 lbs
With either 230 V or 120 V available
Maße: 715 x 100 x 70 mm
Gewicht: 3,7 kg



Buffet LED Light
Dimensions: 27,3 x 2,4 x 0,7 inch
Weight: 2 lbs
Rated power: 2,4 W, Input 5v, 0,5A
Maße: 694 x 62 x 17 mm
Gewicht: 0,8 kg

DISPLAYS

ORGANIZE. PRESENT. SERVE.

Display elements for mise-en-place, ice cream, and buffets – designed to keep your setup clean, functional, and visually aligned.



Ice Cream Display
Dimensions: 26,1 x 14,6 x 7,9 inch
Weight: 31 lbs
Maße: 664 x 372 x 200 mm
Gewicht: 14 kg



Mise-en-place Display
Dimensions: 28 x 12,6 x 9,4 inch
Weight: 13 lbs
Maße: 710 x 320 x 240 mm
Gewicht: 6 kg



Buffet Display Set
Dimensions: 37,8 x 15 x 4,6 inch
Weight: 15 lbs / 4 lbs
Maße: 962 x 383 x 118 mm
Gewicht: 7 kg / 2 kg



FURNITURE
MÖBEL

MULTISTATION

MODULAR FURNITURE WITH A PURPOSE

From carving stations to POS setups, hand wash units to buffet displays – the Multistation series combines structure, storage, and flexibility in one mobile format, on wheels. Add-ons and tops expand functionality for any use case. Available in various colors.

MOBILE FUNKTIONSMÖBEL

Ob Tranchierstation, POS-Einheit, Handwaschmodul oder Buffetaufbau – die Multistation-Serie kombiniert Struktur, Stauraum und Erweiterbarkeit in einem rollbaren System. Zubehörteile und Aufsätze ermöglichen eine flexible Anpassung an unterschiedlichste Anwendungen. Erhältlich in verschiedenen Farben.



Multistation (MS) Basic
Dimensions: 30 x 38,2 x 36,4 inch
Maße: 751 x 970 x 925 mm



MS + Buffet Guard
Dimensions: 30 x 38,2 x 54 inch
Maße: 755 x 970 x 1369 mm



MS + Shelf Top
Dimensions: 30 x 38,2 x 68 inch
Maße: 751 x 970 x 1729 mm



MS + Duck Hanger
Dimensions: 30 x 38,2 x 68 inch
Maße: 751 x 970 x 1729 mm



MS Coffee
Dimensions: 30x 38,2 x 36,4 inch
Maße: 751 x 970 x 925 mm



MS POS
Dimensions: 30 x 38,2 x 36,4 inch
Maße: 751 x 970 x 925 mm



MS Carving
Dimensions: 30 x 38,2 x 54,4 inch
Maße: 751 x 970 x 1383 mm



MS Hand Wash
Dimensions: 30 x 38,2 x 36,4 inch
Maße: 751 x 970 x 925 mm



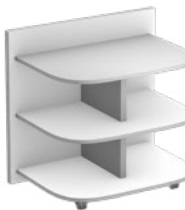
MS Hot + Chill Buffet Guard
Dimensions: 34,4 x 38,2 x 54 inch
Maße: 874 x 970 x 1369 mm



MS Chilled Glass Display
Dimensions: 32,7 x 38,2 x 54,1 inch
Maße: 830 x 970 x 1375 mm



MS 90°
Dimensions: 38,2 x 38,2 x 36,4 inch
Maße: 970 x 970 x 925 mm



MS 180°
Dimensions: 25,7 x 38,2 x 36,4 inch
Maße: 652 x 970 x 925 mm

MULTISHELF

MODULAR STORAGE, MADE TO MOVE.

Available in multiple sizes and configurations, the Multishelf series offers open, mobile shelving on wheels with or without rear panels – perfect for buffet support, back bar setups, or service stations.

MODULARE REGALE

Die Multishelf-Serie bietet offene, mobile Stauraumlösungen in verschiedenen Größen und Höhen – mit oder ohne Rückwand. Ideal für den Einsatz als Rückbuffet, Barregal oder Servicestation.



Bar Element
Dimensions: 32 x 16 x 46 inch
Weight: 51 lbs
Maße: 800 x 400 x 1155 mm
Gewicht: 23 kg



Multishelf 800, 1 module
Dimensions: 32 x 18 x 21 inch
Maße: 800 x 450 x 535 mm



Multishelf 800, 2 modules
Dimensions: 32 x 18 x 36 inch
Maße: 800 x 450 x 925 mm



Multishelf 800, 3 modules
Dimensions: 32 x 18 x 52 inch
Maße: 800 x 450 x 1315 mm



Multishelf 1600, 1 module
Dimensions: 63 x 18 x 21 inch
Maße: 1600 x 450 x 535 mm



Multishelf 1600, 2 modules
Dimensions: 63 x 18 x 36 inch
Maße: 1600 x 450 x 925 mm



Multishelf 1600, 3 modules
Dimensions: 63 x 18 x 52 inch
Maße: 1600 x 450 x 1315 mm



Multishelf 1600, 4 modules
Dimensions: 63 x 18 x 67 inch
Maße: 1600 x 450 x 1705 mm

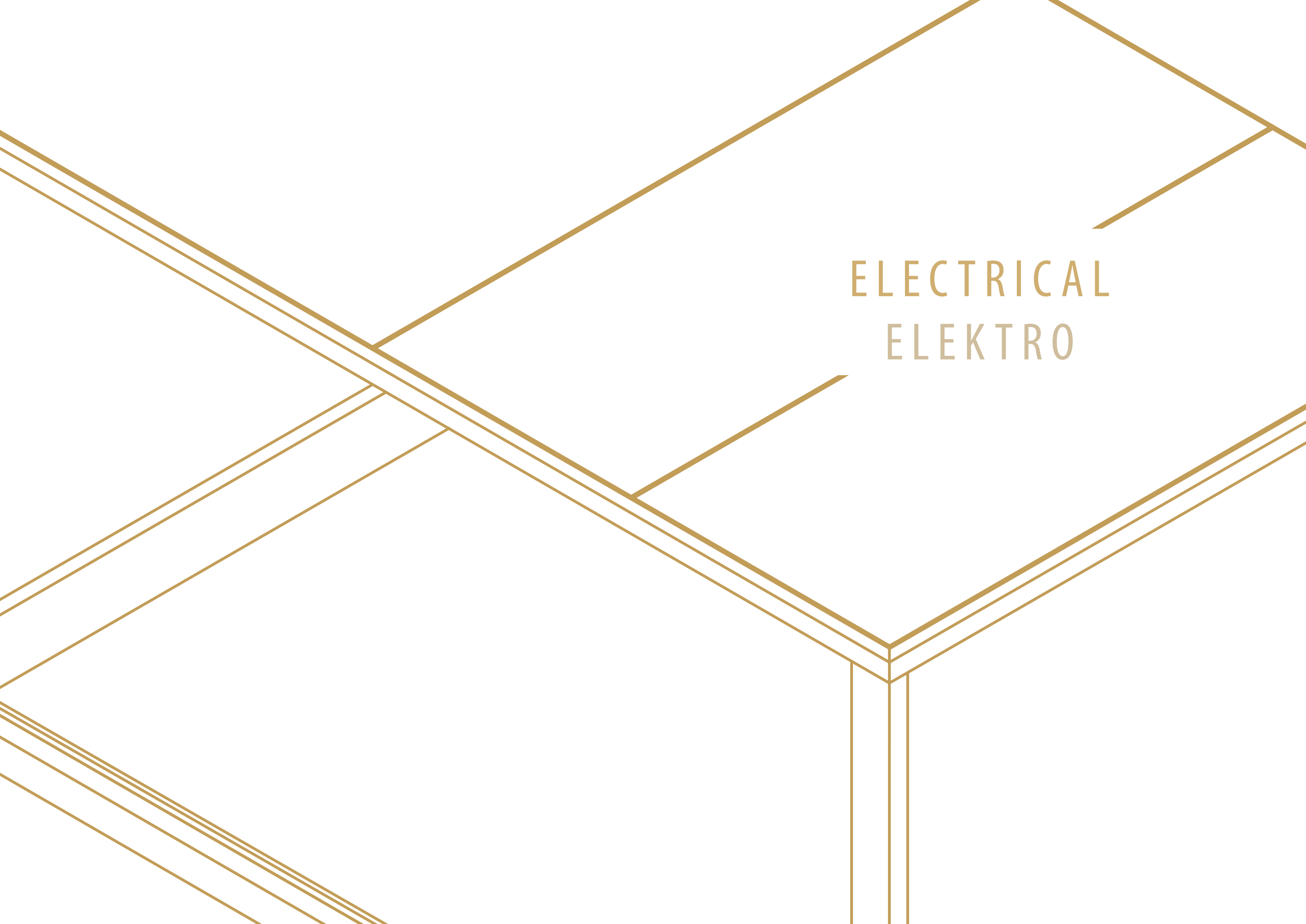
THE NEXT GENERATION OF TROLLEYS.

ChefCart® is a high-performance service trolley combining mobility, function, and design. Live plating, drinks, or mobile food service – always with a premium appearance.

The extendable tray and open base support flexible setups: full hotel pan size containers, warming plates, or storage boxes. Inside, compartments organize cutlery, plates, and bottles.



ChefCart®
Retracted: 39 x 24 x 41 inch
Extended: 48 x 24 x 41 inch
Weight: 179 lbs
Eingeschoben: 990 x 600 x 1050 mm
Ausgezogen: 1220 x 600 x 1050 mm
Gewicht: 81 kg



ELECTRICAL
ELEKTRO

ELECTRICITY

SMART POWER INTEGRATION

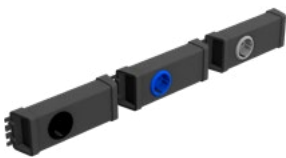
Available for all markets, our modular power strips and mounting adapters ensure clean, safe, and flexible energy access – no matter the location or table type. Examples below show the European version.



Power Strip Schuko Type F
Dimensions: 26,6 x 2,9 x 1,8 inch
1/N/PE, AC, Schuko Type F, 230V
Maße: 676 x 74 x 47 mm
1/N/PE, AC, Schuko Typ F, 230V



Power Strip Type CEE
Dimensions: 26,6 x 2,9 x 1,8 inch
3P/N/E, 16A, CEE, 400V; Plug 5-pin
Maße: 676 x 74 x 47 mm
3P/N/E, 16A, CEE, 400V
Stecker 5-polig



Power Strip Type G
Dimensions: 26,5 (3x8,8) x 2,9 x 1,8 inch
Each case 1/N/PE, AC, 230V
Plug 3-pin type G (BS 1363)
Maße: 672 (3x224) x 74 x 47 mm
Jeweils 1/N/PE, AC, 230V
Stecker 3-Pin Typ G (BS 1363)



Power Strip Type NEMA 6-20 (US)
Dimensions: 26,5 (3x8,8) x 2,9 x 1,8 inch
Schuko type F, 1/N/PE, AC 240V,
50-60Hz, 13A,
type NEMA 6-20 plug head
Maße: 672 (3x224) x 74 x 47 mm
Schuko Typ F, 1/N/PE, AC, 240V,
50-60Hz, 13A, Steckerkopf:
Typ NEMA 6-20



E-Rail (Moove)
Dimensions: 31,5 x 3,3 x 0,6 inch
Maße: 800 x 84 x 15 mm



E-Tray (Professional)
Dimensions: 34,7 x 5,9 x 3,2 inch
Maße: 883 x 150 x 82 mm



E-Adapter (Professional)
Dimensions: 17,2 x 2,2 x 1 inch
Maße: 437 x 57 x 27 mm

AUFGERÄUMTE STROMVERTEILUNG

Modulare Steckdosenleisten und Halterungen für die Integration in unterschiedliche Tischmodelle. Für eine sichere, flexible und montagefreundliche Stromversorgung.

LAMP ECO



ILLUMINANT HEAT

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



ILLUMINANT LIGHT

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

- Material: steel, round tube powdered
- Dimensions: 8,7 x 17,3 x 24,4 inch
- Weight: 8 lbs
- Lamp shade: Ø 7,1 inch
- Socket: E27

LEUCHTMITTEL WÄRME

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

LEUCHTMITTEL LICHT

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

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



Black matte



White matte



Copper metallic



Gold metallic

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.

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.

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

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

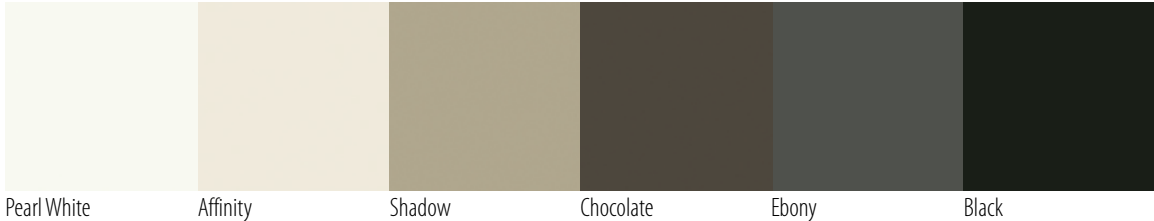
Table Tops
Tischplatten



Blinds
Blenden



Furnitures
Möbel



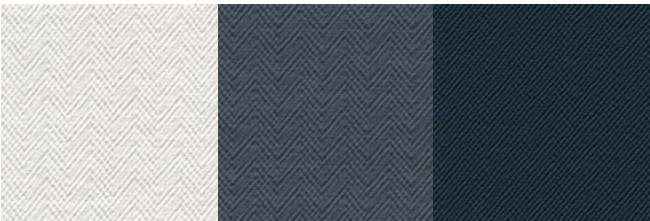
Multitable
Cladding
Eternal



EXTENDED COLLECTION

SOFT TOUCH BLINDS

- Vegan synthetic leather: Decors in leather, textile, structures
- Veganes Kunstleder: Dekore in Leder, Textil, Strukturen



Torino White Torino Stone Blue Torino Deep Sea



Soroma Birch Soroma Leightbeige Soroma Slate

TABLE TOPS + LAMINATE CLADDING

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



Bergen Ash Valley Oak Honey Oak Pablo Oak Noce Praliné Cornwall Oak



Marmo Bianco Marmo Nero Minos Stone Metallic Art Gold Metallic Art Platinum

MULTITABLE ETERNAL CLADDING

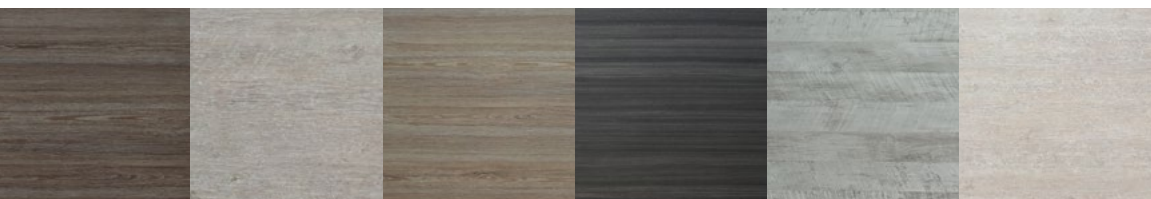
- Decors in stone, wood, colours, metal with different surfaces
- Dekore in Stein, Holz, Farben, Metall mit verschiedensten Oberflächen

Eternal Stone



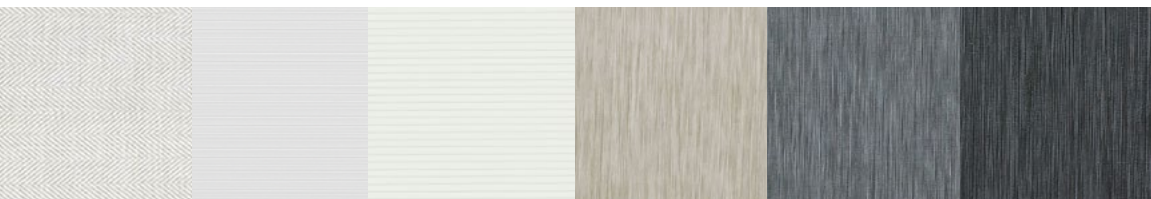
MB305 MB314 MB320

Eternal Wood



W110 W158 W159 W188 W152 W153

Eternal Textile



RT217 PT904 PT902 T201 T202 PT212

UNLIMITED COLLECTION

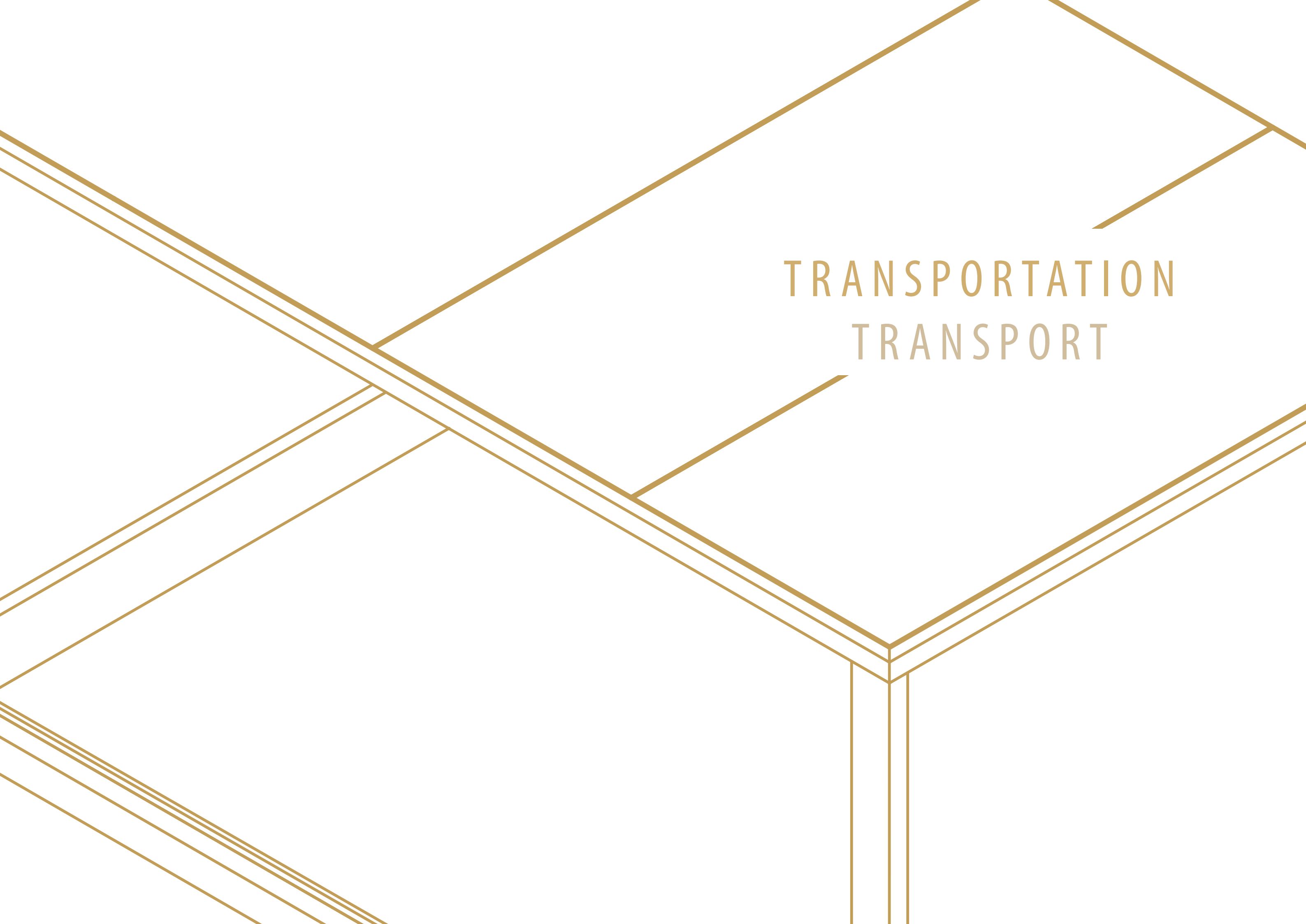
- Decors in leather, textile, metal, wood, stone, 3D-material with different surfaces
- Dekore in Leder, Textil, Holz, Metall, Stein, 3D-Material mit verschiedensten Oberflächen

VEGAN SYNTHETIC LEATHER VEGANES KUNSTLEDER



LAMINATE VENEER LAMINAT





TRANSPORTATION TRANSPORT

TRANSPORT BAGS

PROTECT. MOVE. STORE.

Custom-fit textile bags for every table type and device – designed for compact storage, safe transport, and fast setup on the go.

SCHUTZ UND LAGERUNG IN EINEM

Passgenaue Transporttaschen für alle Tischgrößen und Geräte – für sicheren Transport und kompakte Lagerung.



Professional 3 Bag Set

Dimensions: 48 x 39,3 x 7,1 inch
Maße: 1220 x 1000 x 180 mm



Professional 4 Bag Set

Dimensions: 63 x 39,3 x 7,1 inch
Maße: 1600 x 1000 x 180 mm



Professional 5 Bag Set

Dimensions: 78 x 39,3 x 7,1 inch
Maße: 1980 x 1000 x 180 mm



Moove 3 Storage Bags

Dimensions: 48 x 39,3 x 7,1 inch
Maße: 1220 x 1000 x 180 mm



Moove 4 Storage Bags

Dimensions: 63 x 39,3 x 7,1 inch
Maße: 1600 x 1000 x 180 mm



Moove 5 Storage Bags

Dimensions: 78 x 39,3 x 7,1 inch
Maße: 1980 x 1000 x 180 mm



Moove 3 Transport Bags

Dimensions: 48 x 39,3 x 7,1 inch
Maße: 1220 x 1000 x 180 mm



Moove 4 Transport Bags

Dimensions: 63 x 39,3 x 7,1 inch
Maße: 1600 x 1000 x 180 mm



Moove 5 Transport Bags

Dimensions: 78 x 39,3 x 7,1 inch
Maße: 1980 x 1000 x 180 mm



Device Trolley

Dimensions: 40,3 x 17,7 x 7,3 inch
Maße: 1025 x 450 x 186 mm

TRANSPORT CARTS

MOVE MORE, STORE SMARTER.

Purpose-built transport carts for frames, devices, trestles, and tabletops – designed for efficient handling, secure stacking, and maximum protection in motion.



Xcross Transport Cart (basic)

Dimensions: 80,7 x 36,6 x 39,4 inch
Weight: 119 lbs
Capacity: 30 Xcross trestles (15 Pairs), max. 500kg
Maße: 2050 x 930 x 1000 mm
Gewicht: 54 kg
Kapazität: 30 Xcross-Tischböcke (15 Paar), max. 500 kg



Transport Cart Table Tops

Dimensions: 80,7 x 36,6 x 42,2 inch
Weight: 203 lbs
Capacity: max. 15 table tops
Maße: 2050 x 930 x 1073 mm
Gewicht: 92 kg
Kapazität: Max. 15 Tischplatten



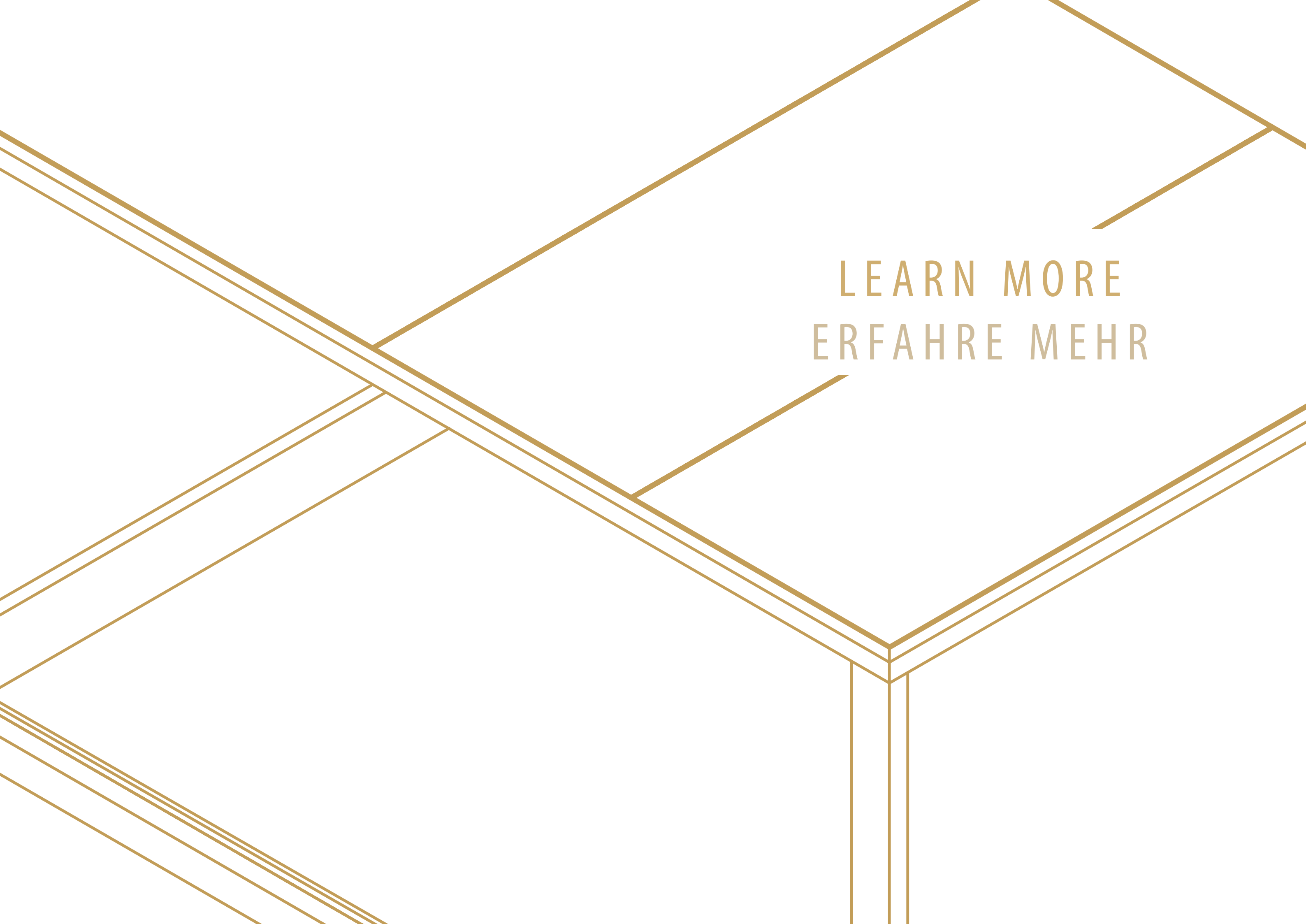
Transport Cart Devices

Dimensions: 80,7 x 36,6 x 42,2 inch
Weight: 280 lbs
Capacity: max. 150 kg per loading area/ max. 12 devices
Maße: 2050 x 930 x 1073 mm
Gewicht: 127 kg
Kapazität: Max. 150kg pro Ladefläche/ max. 12 Geräte



Transport Cart Table Frames

Dimensions: 80,7 x 36,6 x 57 inch
Weight: 170 lbs
Capacity: max. 6 frames + 6 pair of legs or 12 pair of legs
Maße: 2050 x 930 x 1450 mm
Gewicht: 77 kg
Kapazität: Max. 6 Rahmen + 6 Paar Beine oder 12 Paar Beine



LEARN MORE
ERFAHRE MEHR

SUSTAINABLE NACHHALTIG

Smart materials. Efficient workflows. Made in Germany.

Materials with a purpose:

We select and qualify our manufacturing partners based on strict quality and sustainability criteria. All key components are made in Germany, ensuring short transport routes and reliable standards. Our laminate supplier – who originally invented laminate technology – provides one of the most robust and eco-friendly materials available: made from 65% recycled paper and 35% water-based resins. Our vegan leather contains over 80% natural, renewable raw materials, while our table frames are built from 100% recyclable stainless steel. Our glass supplier aims to become the first climate-neutral glass producer by 2030, setting new industry benchmarks.

Efficiency from start to service:

We design for long product life and low energy use. Thanks to our optimized workflows and multifunctional equipment, we help reduce food waste by up to 35%. Our induction systems transfer 99% of energy directly to the food, and when used as a hot holding plate, energy consumption is cut by up to 90% compared to fuel-based chafers.

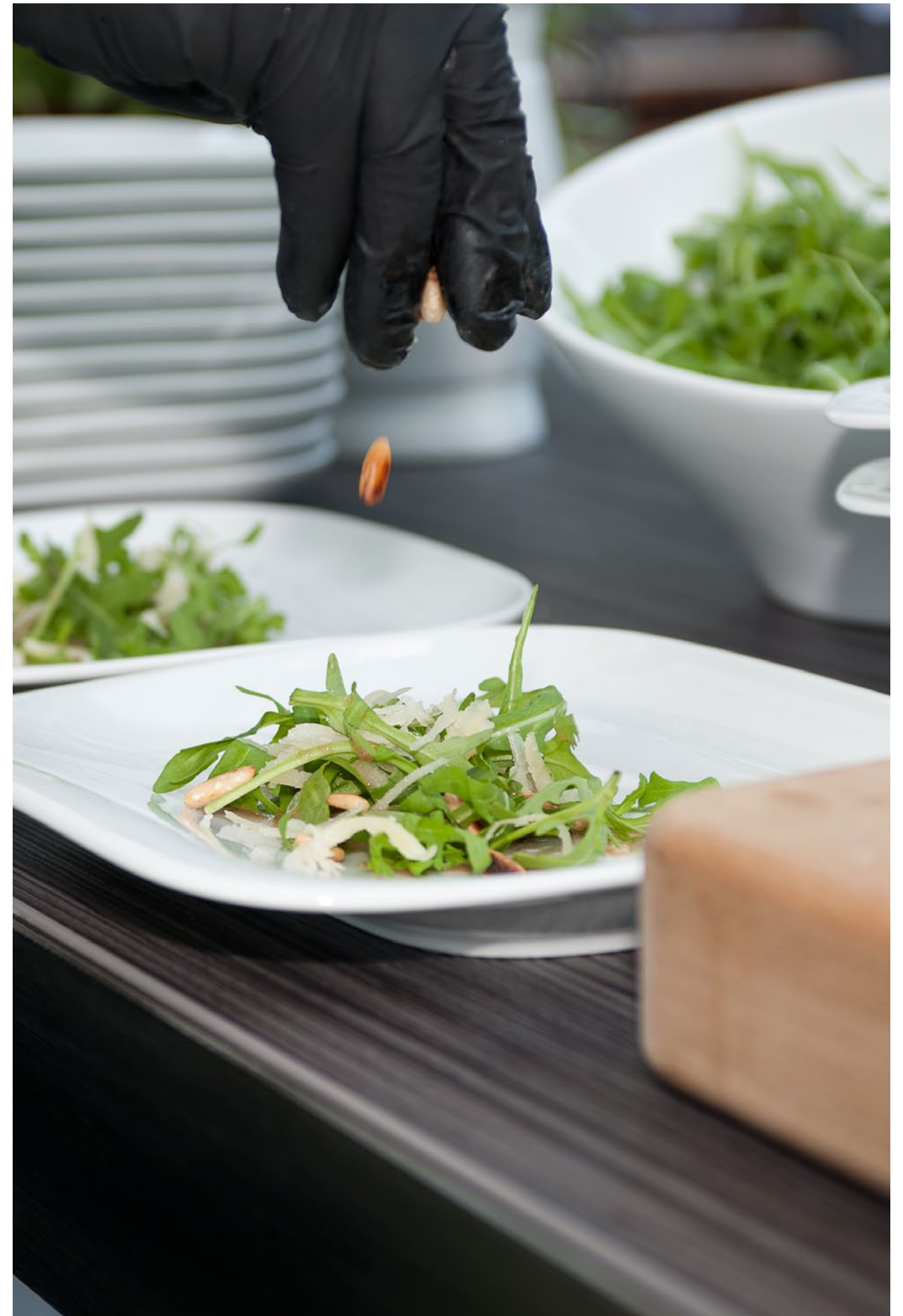
Nachhaltige Materialien. Effiziente Prozesse. Hergestellt in Deutschland.

Verantwortungsvoll ausgewählte Materialien:

Wir wählen und qualifizieren unsere Produktionspartner basierend auf klaren Qualitäts- und Nachhaltigkeitskriterien. Die wichtigsten Komponenten werden in Deutschland gefertigt – für kurze Transportwege und maximale Verlässlichkeit. Unser Holzhersteller – der das Laminat erfunden hat – liefert eines der robustesten und gleichzeitig umweltfreundlichsten Materialien aus 65 % Recyclingpapier und 35 % wasserbasierten Harzen. Unser veganes Kunstleder besteht zu über 80 % aus nachwachsenden Rohstoffen, unsere Tischgestelle zu 100 % aus recycelbarem Edelstahl. Unser Glaslieferant will bis 2030 der erste klimaneutrale Hersteller seiner Branche sein.

Effizienz von der Produktion bis zum Service:

Langlebige Produkte, kurze Prozesse, niedriger Energieverbrauch – durch optimierte Abläufe und multifunktionales Equipment reduzieren wir Lebensmittelverschwendung um bis zu 35 %. Unsere Induktionssysteme übertragen 99 % der Energie direkt ins Gargut. Bei Nutzung als Warmhalteplatte sinkt der Verbrauch im Vergleich zu Brennpasten-Chafing Dishes um bis zu 90 %.





EFFICIENT EFFIZIENT

livecookintable® is a precision tool.

Easy buildup and knock-down:

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

Professional working ergonomics:

The ergonomic working height of 36 inch 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 full hotel pan size compatible table system on the market. Direct insertion of devices and containers. Easy storing 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.

livecookintable® ist ein Präzisionswerkzeug.

Einfacher Auf- und Abbau:

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

Professionelle Arbeitsergonomie:

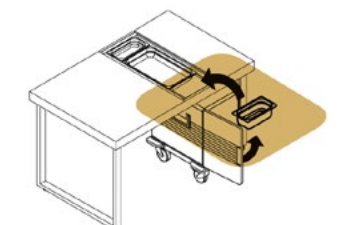
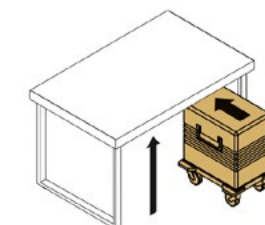
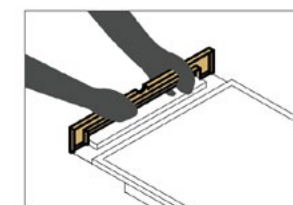
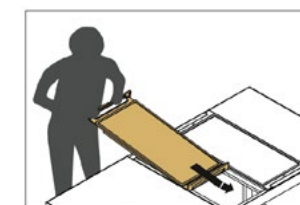
Die ergonomische Arbeitshöhe von 92 cm und das Gerätehandling mittels obenliegender Haltegriffe vermeiden Rückenschmerzen und Verletzungen.

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 Gastronom-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.

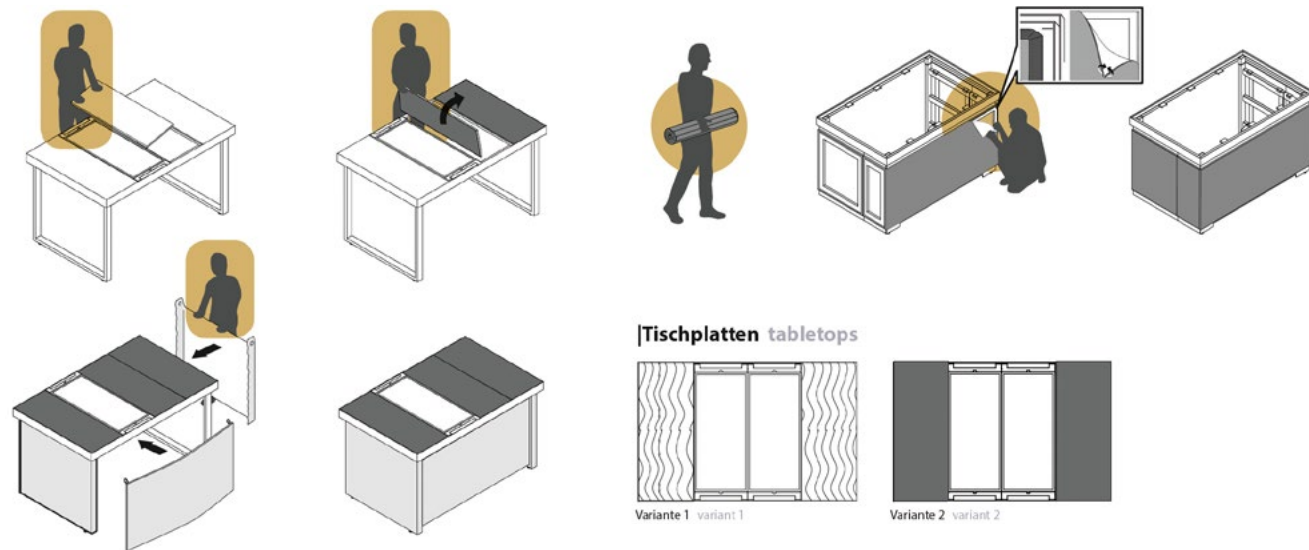
By simply turning over two-sided table tops, the color impression can be completely changed in no time at all.

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.





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., 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:

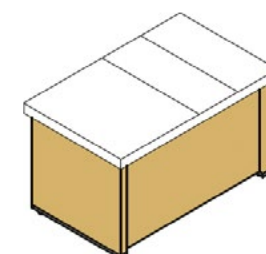
Ob als Kochtisch, Eierstation, Poolbar, Chef's Table, Kaffeebar, Grillstation, Garderobenannahme, Besprechungstisch, warmes oder kaltes Buffet, Verkaufstheke etc. kann derselbe livecookintable® durch Austausch von Modulen oder Elektrogeräten unendlich viele Funktionen übernehmen. So ist eine schnelle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

Kompatibel im System:

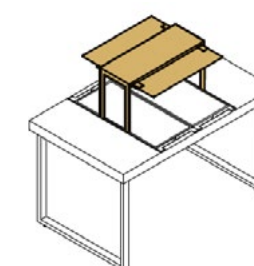
Alle Komponenten des livecookintable®-Baukastens passen zueinander und sind frei kombinierbar. Dadurch ist nicht nur jahrzehntelanger Nachkauf von Elementen normale Praxis, sondern das ständige Erweitern und Anpassen von Stationen an sich wandelnde Rahmenbedingungen und Bedürfnisse.

Multipot:

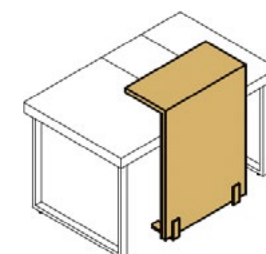
Mit einem einzigen, preisgekrönten Multipot® kann man im GN-Format Kochen, Grillen, Frittieren, Dämpfen und noch mehr, 1 Multipot + 1 Induktion ersetzt 6 einzelne Geräte.



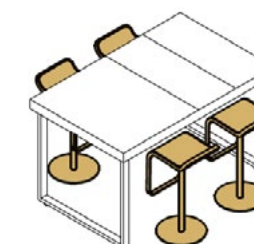
Buffet situation
Buffet Situation



All day dining buffet
Frühstücks Buffet



Bar situation
Bar Situation



Chefs table
Chefs Tisch

DURABLE LANGLEBIG

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.

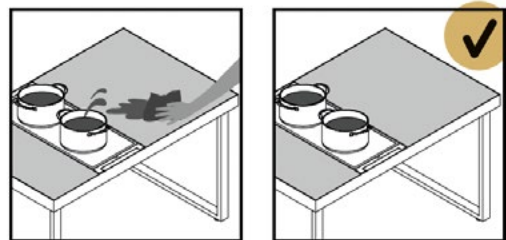
Die Tischgestelle sind komplett aus inertem Edelstahl gefertigt: hygienisch, rostfrei und mit einer Platinbürstung versehen.

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

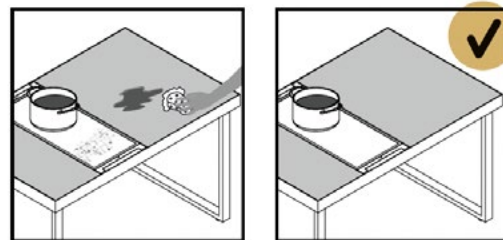
Dies führt dazu, dass die ersten verkauften livecookintable®-Tische immer noch im harten, täglichen Hoteleinsatz stehen.

Made in Germany

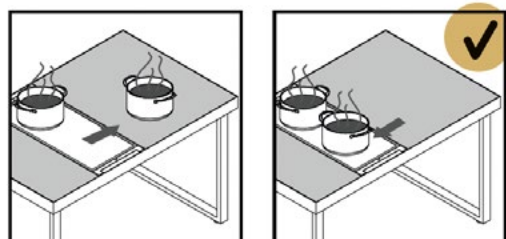
Die livecookintable®-Möbel sind in Deutschland gefertigt.



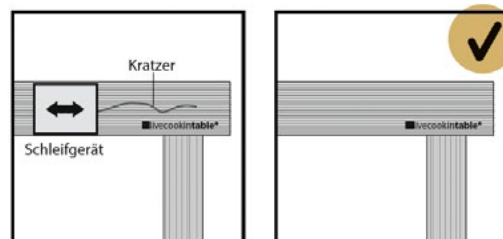
Porendichte Oberfläche, fleckenresistent
sealed surface, stain-resistant



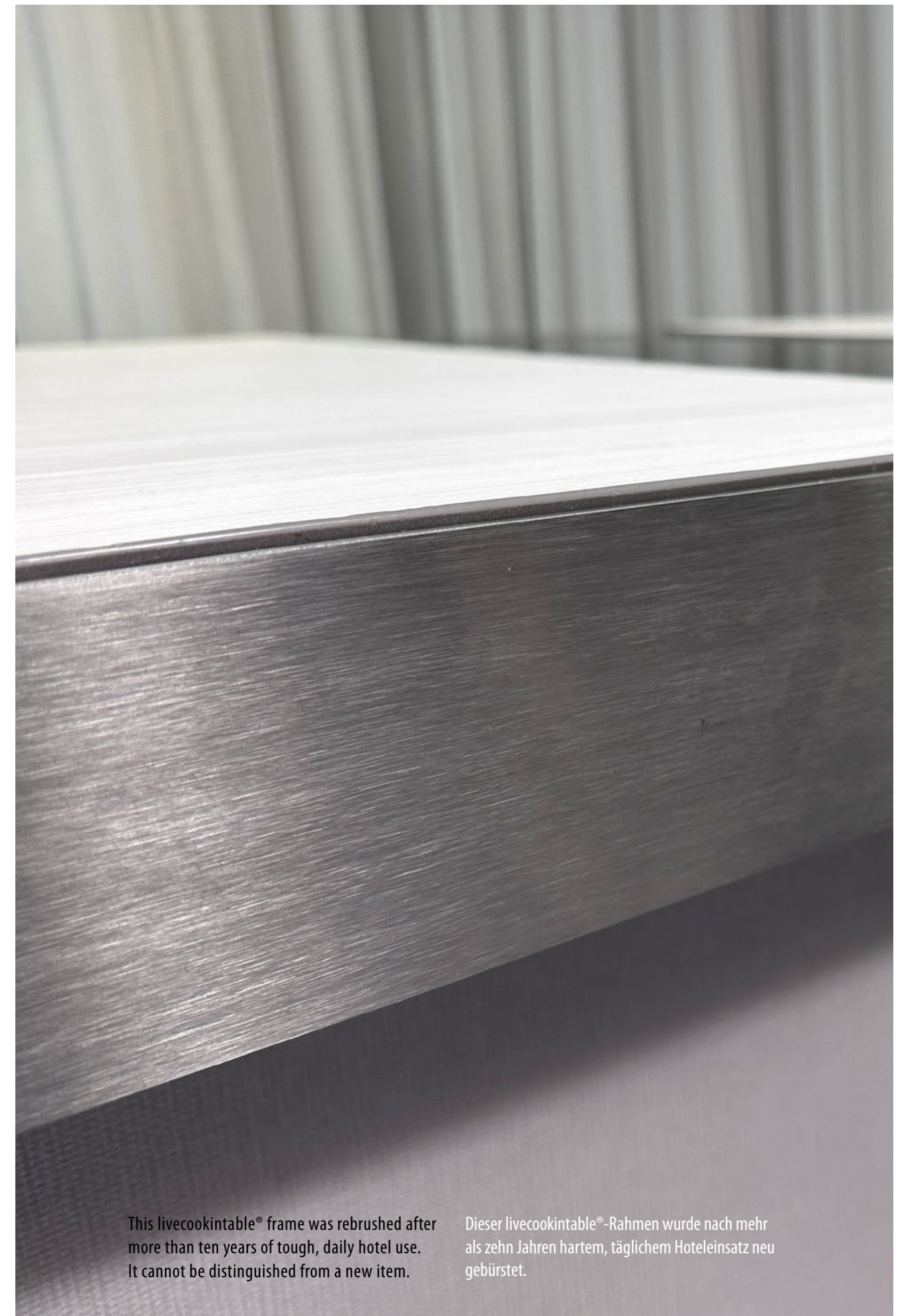
Kratzfest, leichte Beseitigung von Eingebanntem
scratch-resistant, easy removal of burned-in food



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



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.



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 stowed 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

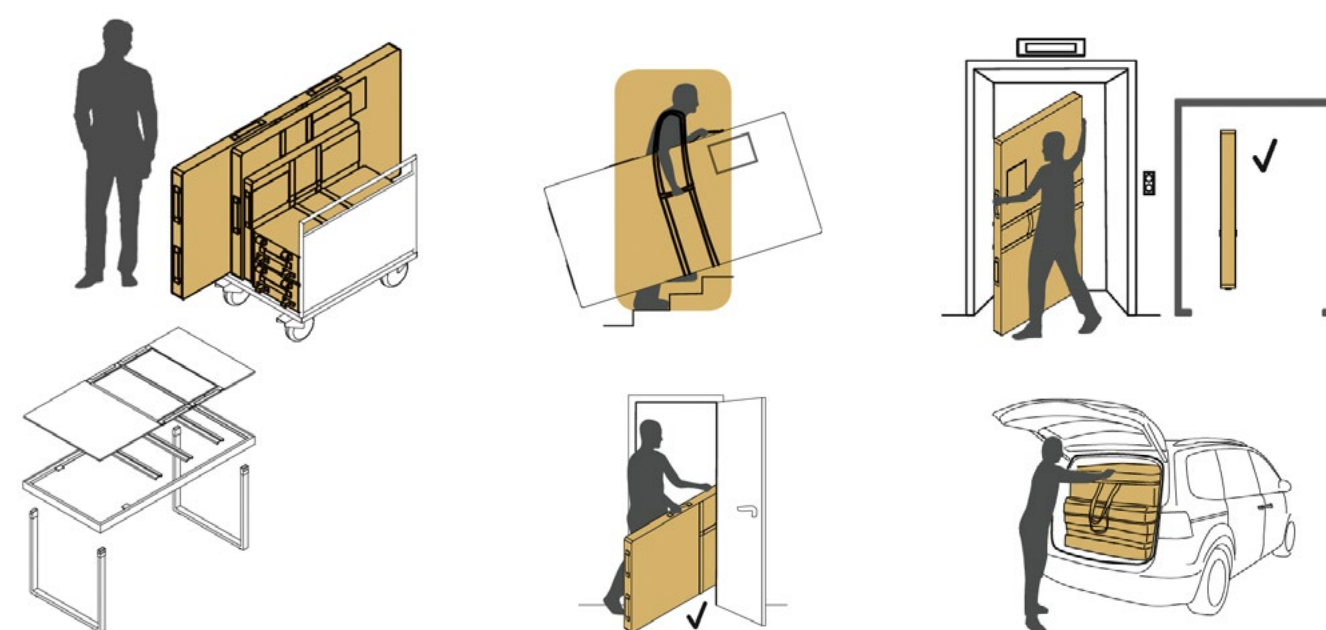
Die einzelnen Packstücke sind für den Transport durch eine einzelne Person optimiert und mit ergonomischen Tragegriffen ausgestattet. Sie passen auch durch kleinere Türen und in kleinere Aufzüge, Stufen sind kein Hindernis.

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.

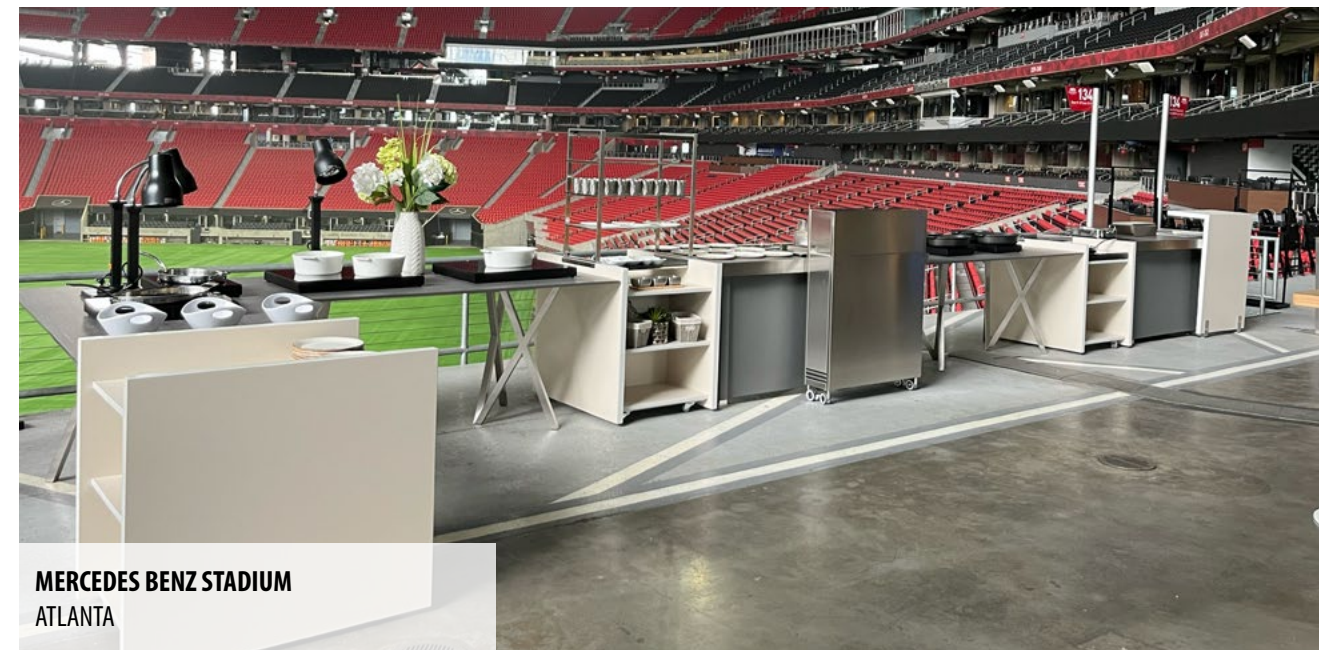




REFERENCES REFERENZEN



ANANTARA GRAND HOTEL KRASNAPOLSKY
AMSTERDAM



MERCEDES BENZ STADIUM
ATLANTA



ALTHOFF GRANDHOTEL SCHLOSS BENSBERG
BERGISCH GLADBACH



ALLIANZ ARENA STADIUM
MUNICH



HUNGARIKUM HOTEL
LAKITELEK



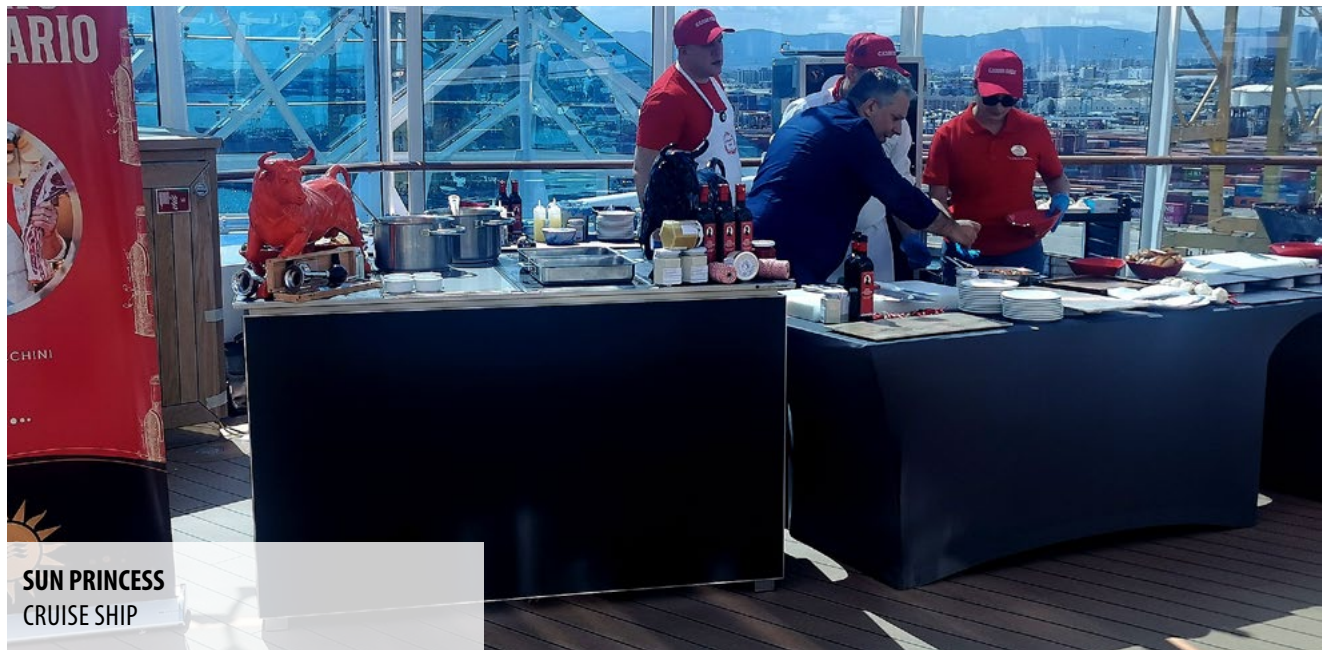
ST. JAKOB-PARK STADIUM
BASEL



SILVER MUSE
CRUISE SHIP



UNION INVESTMENT
FRANKFURT



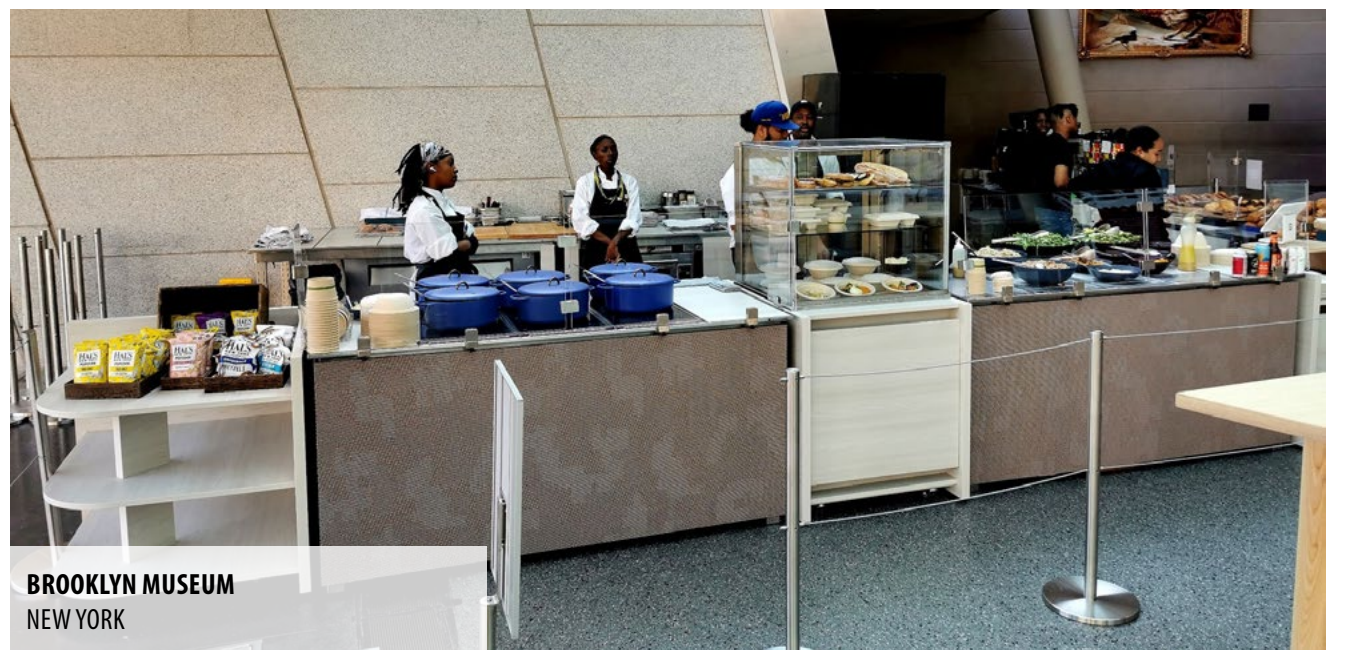
SUN PRINCESS
CRUISE SHIP



BANK OF AMERICA
NEW YORK



VIKING OSIRIS
CRUISE SHIP



BROOKLYN MUSEUM
NEW YORK

IMPRINT

IMPRESSUM

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

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.

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

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.