ROMMELSBACHER

NEUHEITEN

2025

ROMMELSBACHER

ÜBER **95 JAHRE TRADITION,** AUF DIE WIR STOLZ SIND!

Gustav Rommelsbacher

Unsere Wurzeln liegen in Stuttgart, hier hat Dipl.-Ing. Gustav Rommelsbacher 1928 mit der Entwicklung und Produktion von Lautsprecheranlagen sein Unternehmen gestartet. Er war ein echter Erfindergeist mit innovativen Ideen und dem richtigen Gespür für die damaligen Trends und Bedürfnisse.

1928

Nach dem zweiten Weltkrieg wurde Dinkelsbühl seine neue Heimat. In einer Garage startete er mit allem Material, das er bekommen konnte, die Fertigung von elektrischen Geräten, die damals dringend gebraucht wurden. Heizstrahler, Bügeleisen und mobile Kochplatten wurden unter der Marke robusta gefertigt und bald schon in viele Länder geliefert.

Susanne und Wilfried Bauer

Das erste eigene Gebäude aus Bruchstein wurde erstellt und in den Folgejahren um weitere Räumlichkeiten erweitert. Sohn, Tochter und Schwiegersohn verstärkten das Team, aus robusta wurde ROMMELSBACHER und mit sehr viel Engagement, hochwertigen Produkten und den Stärken eines Familienunternehmens entwickelte sich eine Marke, die heute weltweit für erstklassige Qualitätsprodukte bekannt ist.

1953

Im Jahr 1991 startete die dritte Generation und 1995 erfolgte der Umzug in einen deutlich größeren Gebäudekomplex, das Unternehmen hatte damit die perfekte Basis für weiteres Wachstum geschaffen.

Sigrid Klenk

In den Jahren 2014/15 wurde mit dem Neubau einer großen Lagerhalle, der Erweiterung der Produktionsflächen und einem zusätzlichen modernen Verwaltungsgebäude die bisher größte Investition umgesetzt und ROMMELSBACHER so für die weitere Zukunft noch besser aufgestellt. Stetige umfangreiche Modernisierungen in der Produktion und Lagerlogistik für noch bessere Arbeitsbedingungen runden diese Optimierungen ab. Aktuell wird das in 2022, zusammen mit weiteren modernen Büroräumen, eingeweihte Fotostudio mit einer attraktiven Testküche für Foto- und Filmaufnahmen ausgestattet.

1991

Begleiten Sie uns – erleben Sie uns! Ein echtes deutsches Familienunternehmen – mit einem großartigen Team, tollen Produkten und mit ganz viel FREUDE!

QUALITÄT **MADE IN GERMANY**

Über 100 Mitarbeiter/innen, mit zusammen über 1.000 Jahren Erfahrung bei ROMMELSBACHER, entwickeln, konstruieren und produzieren Qualitätsprodukte Made in Germany, getreu unserem Motto „Freude am Kochen".
Wir reagieren flexibel auf Ihre Anforderungen und bieten auch maßgeschneiderte Lösungen, die nicht nur funktionell und ästhetisch, sondern auch wirtschaftlich überzeugen.
Wir sind stolz auf über 95 Jahre, auf unser engagiertes Team, auf unser Familienunternehmen und auf unser tolles Sortiment, das wir Ihnen in diesem Katalog vorstellen.

seit 1928
Deutsches Qualitätsprodukt

Wir produzieren Deutschland®

AUSGEZEICHNETE ELEKTRO-HAUSGERÄTE

Viele Auszeichnungen für Qualität und Design bestätigen die hervorragende Arbeit des gesamten Teams. Jedes einzelne Logo beweist uns, dass unsere Produkte und die Marke ROMMELSBACHER auch bei den Verbrauchern gut ankommen und unser Qualitätsanspruch von den Menschen geschätzt wird.

„Wir legen Wert darauf, dass unsere Markenwerte wie Qualität, Verlässlichkeit und starke Kundenorientierung nicht nur kommuniziert, sondern auch konsequent umgesetzt und gelebt werden" – so Sigrid Klenk, Geschäftsführerin der ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH.

So stellen wir uns gerne diesen Herausforderungen und freuen uns umso mehr, wenn unsere Arbeit durch viele Auszeichnungen belohnt wird. Eine Auswahl der Testsiegel sehen Sie hier.

NACHHALTIGKEIT – MEHR ALS „NUR" ÖKOLOGIE!

Wir verstehen Nachhaltigkeit als ganzheitlichen Ansatz aus Ökologie, Ökonomie und sozialer Verantwortung. ROMMELSBACHER ist eines von sehr wenigen Unternehmen in der Elektro Hausgeräte Branche, die noch in Deutschland produzieren. Materialien und Komponenten beziehen wir vorrangig von lokalen Partnern.

Wir legen größten Wert darauf, dass der Kunde mit Produkten von ROMMELSBACHER eine lange sorgenfreie Nutzung erleben kann, getreu unserem Motto „Freude am Kochen". Für den Fall der Fälle halten wir für unsere Geräte auch über Jahre hinaus Verschleiß- und Ersatzteile bereit, die sich mit einfachen Werkzeugen wieder instand setzen lassen. Zurückgesendete Produkte werden nach Prüfung in einen zweiten Lebenszyklus geführt.

Mit dem Neu- und Umbau im Jahr 2015 haben wir unser Unternehmen energetisch auf den aktuellsten Stand gebracht und für die Mitarbeiter ergonomisch und ökologisch optimierte Arbeitsplätze geschaffen. Mit dem Einsatz von Photovoltaik und Blockheizkraftwerk haben wir schon einen guten Beitrag zur Ökologie beigetragen. Als nächstes Ziel streben wir die klimaneutrale Produktion am Standort in Dinkelsbühl an. Dafür werden wir weitere Ressourcen zur ökologischen Energieerzeugung nutzen.

Wir entwickeln und produzieren elektrische Hausgeräte mit hoher Energie-Effizienz zur Ressourcen schonenden Herstellung von gesunden Gerichten, die mit einer nachhaltigen Nutzung der Lebensmittel im Einklang stehen. Hervorzuheben sind hier im Besonderen unsere Vakuumiersysteme, die ‚Haltbarkeit von Lebensmitteln um ein Vielfaches erhöhen oder auch unsere Ölpresse „Emilio", mit der man den Körnern nicht nur das native gepresste Öl entnehmen, sondern auch den übrig gebliebenen Presskuchen hervorragend weiterverarbeiten kann, aber auch der mit dem „Eat Healthy"-Award ausgezeichneten Spiralschneider EGS 80 „Gnudel", so wie unsere Dörrgeräte.

Das kürzlich erworbene Prädikat „Gesicherte Nachhaltigkeit" sehen wir nicht als finale Bestätigung, sondern als Startschuss uns jeden Tag auf Verbesserungen zu überprüfen.

NEU

Vakuumierer *VAC 585*

Frischhalten wie ein Profi – einfach, effizient und superschnell!

Dieser benutzerfreundliche Vakuumierer überzeugt selbst Profis! Mit nur einer Hand lässt sich das Gerät mühelos öffnen und sicher schließen. Der VAC 585 arbeitet außergewöhnlich schnell und ist auch für den Langzeitbetrieb geeignet. Das integrierte Folienrollenfach mit Sicherheitsmesser sorgt dafür, dass die benötigte Folie jederzeit griffbereit und präzise zuschneidbar ist. Die Doppel-Kolbenpumpe entfernt bis zu 97 % der Luft aus den speziellen Vakuumbeuteln und versiegelt diese automatisch mit einer stabilen Doppel-Naht – schnell und zuverlässig in nur einem Arbeitsgang. Dank vielseitiger Funktionen wie variable Pumpgeschwindigkeit und Versiegelungsprogramme lassen sich alle Lebensmittel – ob trocken oder nass, ob hart oder druckempfindlich - zuverlässig und sehr sauber verpacken. Dafür sorgt auch der außergewöhnliche Schnellstopp, der bei der Verarbeitung von Flüssigkeiten automatisch einsetzt. Dieser ROMMELSBACHER Vakuumierer ist der perfekte Helfer für einen cleveren Haushalt!

- robust und besonders pflegeleicht: Edelstahl mit Anti-Fingerabdruck Beschichtung
- komfortable Einhand-Bedienung, Touch Control Sensoren, großes Display mit Statusanzeige
- integriertes Rollenfach mit Sicherheitsmesser
- hochwertige Doppel-Kolbenpumpe, ca. 20 Liter/Minute, Vakuum bis -0,9 bar
- für Langzeitbetrieb ohne Zwischenpausen geeignet
- starke Doppel-Versiegelungsnaht (je 2,5 mm breit) mit Temperaturüberwachung
- superschnell und energiesparend durch parallele Versiegelung und automatische Anpassung der Versiegelungsdauer
- vielseitige Funktionen: vollautomatisches Absaugen & Versiegeln, individuelles Absaugen mit Pulsfunktion, manuelles Versiegeln
- 2 Versiegelungsprogramme (trocken/feucht), 2 Pumpengeschwindigkeiten (fest/weich)
- Schnellstopp bei Flüssigkeiten, Marinier-Programm, Schlauchanschluss zum Vakuumieren von Behältern
- Vakuumkammer mit herausnehmbarem Einsatz
- für alle handelsüblichen Vakuum-Beutel und -Folien bis 30 cm Breite, auch für Behälter
- Kabelstaufach, 4 rutschfeste Füße, blaue Kontrolllampen
- Inklusive: 10 Folienbeutel, 1 Folienrolle, Vakuumierschlauch

integriertes Rollenfach mit Sicherheitsmesser

komfortable Einhand-Bedienung

Type:	VAC 585
Farbe:	schwarz/Edelstahl
Leistung:	230 V · 250 W
Maße:	38,5 x 26 x 13 cm
EAN:	4001797 829306
Produkt-seite	

NEU

Einzel- & Doppelkochplatte *Induktion*

Zeitgemäß und effizient kochen mit Induktion!

Doppelkochplatte CT 3402/IN
- 2 Kochzonen je 120 – 230 mm Ø (1400/2000 W), geeignet für Töpfe bis 230 mm Ø

Zeitgemäß und effizient kochen mit Induktion! Der hohe Wirkungsgrad dieser Technologie spart Energie, Zeit und Geld. Die Kochplatten sind überall schnell und flexibel einsetzbar, durch die seitlichen Griffmulden hat man sie fest im Griff. Sie sind perfekt als Zusatzgerät in der Küche, als mobile Kochstelle im Single-Appartement, im Ferienhaus oder im Büro und bieten viel Komfort beim täglichen Gebrauch. Diese Basis-Serie aus Einzel- und Doppelkochplatte überzeugt auch Induktionseinsteiger. Die Bedienung erfolgt über Touch Control Sensoren. Die Regelung erfolgt entweder über eine 10-Stufen Leistungswahl oder über eine Vorwahl der Temperatur (60 °C bis 240 °C). Die gut erkennbare LED Anzeige, die Zeitschaltuhr mit automatischer Abschaltung, der sehr leise Lüfter und die Restwärmeanzeigen gewährleisten angenehmes Handling und viel Sicherheit beim Betrieb. Es gibt viele gute Gründe, sich für eine ROMMELSBACHER Kochplatte mit Induktion zu entscheiden!

- solides Gehäuse mit seitlichen Griffmulden, pflegeleichte Glaskeramik Oberfläche
- mit hochwertiger Induktionstechnologie – keine Aufheizzeit, sofortige Leistungsübertragung
- für Kochgeschirr mit ferromagnetischem Boden bis 23 cm Durchmesser
- elektronische Regelung, Bedienung über Touch Control Sensoren, LED Display
- 10 Leistungsstufen, 10 Temperaturstufen (60 °C – 240 °C)
- 2-stufiger Lüfter, sehr leise im Betrieb durch optimierte Lüftersteuerung
- 180 Minuten Zeitschaltuhr mit Signalton und automatischer Abschaltfunktion
- maximale Sicherheit durch Topferkennung, Restwärmeanzeige, Kontrolllampe, Abschaltautomatik, Überhitzungsschutz und rutschfeste Silikonfüße

Einzelkochplatte CT 2002/IN
- Kochzone 120 – 230 mm Ø

Type:	CT 2002/IN
Farbe:	schwarz
Leistung:	230 V · 2000 W
Maße:	28,5 x 36,5 x 7 cm
EAN:	4001797 678003
Produkt-seite	

Type:	CT 3402/IN
Farbe:	schwarz
Leistung:	230 V · 3400 W
Maße:	58,5 x 34,5 x 7 cm
EAN:	4001797 678102
Produkt-seite	

NEU Gewürz & Kaffee Mühle EGK 250

Zum Mahlen, Zerkleinern, Pürieren …

Diese besondere Gewürz & Kaffee Mühle von ROMMELSBACHER eignet sich perfekt zum Mahlen und Zerkleinern von Kaffeebohnen, Zucker, Gewürzen, Kräutern, Nüssen, Getreide sowie zur Zubereitung von Pesto, Rubs & Saucen. Die zwei unterschiedlichen Arbeitsbehälter aus hygienischem Edelstahl ermöglichen eine sehr variable Nutzung: Im Mahlbehälter stellt man frisch gemahlenes Kaffeepulver her und zermahlt im Nu trockene Gewürze wie Pfefferkörner, Koriander und Kümmel. Auch lassen sich darin Salz oder Zucker fein pulverisieren. Im Universalbehälter werden frische Kräuter zerkleinert und Pesto oder Rubs zum Grillen zubereitet. Für den perfekten Mahlvorgang lassen sich Zeit und Drehzahl in mehreren Stufen einstellen, und garantieren so ein stets gleichbleibendes Ergebnis. Ein manueller Betrieb ist über die Pulse-Funktion möglich. Die abnehmbaren Behälter sind aus robustem Edelstahl und sehr reinigungsfreundlich, da sie auch in die Spülmaschine dürfen. Die Gewürz & Kaffee Mühle EGK 250 ist ein unverzichtbarer Küchenhelfer, den auch anspruchsvolle Hobbyköche schnell ins Herz schließen.

- pflegeleichtes Edelstahl Gehäuse
- leistungsstarker Motor, leise im Betrieb
- einfache Bedienung: Zeitsteuerung in 5 Sekunden Schritten von 5 – 30 Sekunden, 3-stufige Drehzahlsteuerung, Pulse-Funktion für manuellen Betrieb
- sichere Handhabung: Betrieb nur bei aufgesetztem Gehäusedeckel möglich, Sicherheitsabschaltung beim Öffnen des Gehäusedeckels, 4 Silikonfüße für rutschfesten Stand
- transparenter, abnehmbarer Gehäusedeckel, alle abnehmbaren Teile spülmaschinengeeignet
- Inklusive:
  - 2 hochwertige Edelstahl Behälter, jeweils mit transparentem Deckel
    - Mahlbehälter mit 2-flügeligem Schlagmesser
    - Universalbehälter mit 4-flügeligem Spezialmesser
  - Kaffeelot mit integrierter Reinigungsbürste

Mahlbehälter mit 2-flügeligem Schlagmesser

Universalbehälter mit 4-flügeligem Spezialmesser

Type:	EGK 250
Farbe:	Edelstahl
Leistung:	230 V · 200 W
Maße:	10,5 x 11,5 x 20,2 cm
EAN:	4001797 865038

Produktseite

NEU

Milchaufschäumer MS 625

Für Milchschaum in Barista Qualität

Der attraktive Milchaufschäumer MS 625 mit abnehmbarer Glaskanne perfektioniert die komfortable Zubereitung von kaltem oder heißem Milchschaum. Ob aus Kuhmilch oder aus pflanzlichen Milchalternativen - mit ihm lassen sich klassische und zeitgemäße Kaffee-Köstlichkeiten herstellen. Durch den universellen Rühreinsatz, der zur leichten Reinigung herausnehmbar ist, bietet dieser Milchaufschäumer 5 praktische Funktionen für Milch & Milchalternativen. Für beste Sicherheit ist gesorgt, und dass alle abnehmbaren Teile in die Spülmaschine dürfen, macht die Bedienfreundlichkeit perfekt.

- perfekter Milchschaum (heiß & kalt), schonend erhitzte Milchgetränke, auch aus pflanzlichen Milch-Alternativen wie Hafer, Soja, Mandeln etc.
- abnehmbare Glaskanne, zum punktgenauen Ausgießen, mit Glasgriff und transparentem Deckel
- herausnehmbarer Universal-Rühreinsatz mit magnetischem Antrieb
- große Füllmenge: 250 ml zum Schäumen, 500 ml zum Verrühren
- Basisstation mit integrierter Heizung, kein Vorheizen der Milch nötig
- Easy-to-Use Bedienkonzept: Taste zur Programmwahl, Start/Stopp Taste, übersichtliche LED-Anzeigen, automatische Abschaltung
- 5 Programme für Milch & Milchalternativen
- Sicherheit im Betrieb: Start nur mit aufgesetzter Kanne möglich, akustisches Signal nach Programmende, rutschfeste Silikonfüße

5 Programme für Milch & Milchalternativen:

- feinporig fester Milchschaum (heiß)
- cremig feiner Milchschaum (heiß)
- kalter Milchschaum
- heiß gerührte Milch
- sanft gerührte heiße Schokolade

Type:	MS 625
Farbe:	Glas/Edelstahl/schwarz
Leistung:	230 V · 600 W
Maße:	14,5 x 11,5 x 21,4 cm
EAN:	4001797 856500
Produkt-seite	

NEU

2 XL
2,0 Liter

3 XL
2,7 Liter

MZ 600

MZ 800

MZ 400
1,0 Liter

MZ 500 *XL*
1,5 Liter

MZ 600
6-flügeliges
Spezialmesser

MZ 800
9-flügeliges
Spezialmesser

Multi Zerkleinerer MZ 600 · MZ 800

mit innovativer Drehzahlregelung

Manchmal muss es etwas mehr sein! Und genau dafür gibt es die hochwertigen extra-großen Multi Zerkleinerer von ROMMELSBACHER. Hacken, Schneiden, Pürieren, Vermischen – mit einem leichten Druck auf die Start/Stopp Taste verarbeitet das Gerät Zwiebeln, Kräuter, Gemüse, Obst, Nüsse, Fleisch & mehr. Dabei lässt sich die Drehzahl des Messers in 22 Stufen regulieren, so dass jedes Lebensmittel perfekt zerkleinert, jede Mischung perfekt zubereitet wird. Im Handumdrehen entstehen gesunde, vitaminreiche Rohkostsalate, cremige Brotaufstriche, fantasievolle Dips, Pesto und noch viel mehr. Die vielflügeligen Messer (6 beim MZ 600, 9 beim MZ 800) sind aus rostfreiem Edelstahl, arbeiten durch ihre Anordnung extra effizient und liefern perfekte Ergebnisse. Der klare Glasbehälter ist äußerst robust, lebensmittelneutral, hygienisch und sehr leicht zu reinigen. Ein kraftvoller Motor meistert alle Anforderungen leise und vibrationsarm und integrierte Sicherheitsfeatures machen das Arbeiten sicher. Zur leichten Reinigung können alle abnehmbaren Teile in die Spülmaschine. Dieser praktische und zuverlässige Multi Zerkleinerer ist in zwei Größen erhältlich, so dass sich für jeden großen Haushalt das passende XL-Modell findet.

- Edelstahl Gehäuse, stabiler Glasbehälter
- kraftvoller, vibrationsarmer und leiser Motor (Vollkupfer)
- robustes Antriebssystem: Messerachse und Motorkupplung aus Edelstahl
- 22-stufige Drehzahlregulierung der Messereinheit, Start/Stopp Taste
- maximale Sicherheit: Sicherheitssystem gegen unabsichtliche Benutzung, Start nur mit aufgesetztem Deckel, Autostopp bei Überhitzung, Anti-Rutsch Ring, Messerschutz
- alle abnehmbaren Teile sind spülmaschinengeeignet

MZ 600

- 2 XL Glasbehälter mit 2,0 l Volumen, transparenter Deckel mit Dichtung
- 6-flügeliges Spezialmesser aus rostfreiem Edelstahl, zur Reinigung zerlegbar

MZ 800

- 3 XL Glasbehälter mit 2,7 l Volumen, transparenter Deckel mit Dichtung
- 9-flügeliges Spezialmesser aus rostfreiem Edelstahl, zur Reinigung zerlegbar

22-stufige Drehzahlregulierung

Type:	MZ 600	Produktseite
Farbe:	Glas/Edelstahl/schwarz	
Leistung:	230 V · 600 W	
Maße:	21,7 x 18 x 27,7 cm	
EAN:	4001797 854407	

Type:	MZ 800	Produktseite
Farbe:	Glas/Edelstahl/schwarz	
Leistung:	230 V · 800 W	
Maße:	25,5 x 20 x 28,6 cm	
EAN:	4001797 854506	

NEU

Induktions Kochplatte CT 3430/IN

Mobil, flexibel, schnell und sparsam!

Die Besonderheit dieser mobilen Doppelkochplatte liegt in der vertikalen Ausrichtung ihrer Kochzonen. Das Domino-Format ermöglicht eine optimale Ausnutzung des Arbeitsplatzes, so dass sich diese hochwertige Kochplatte aus dem Hause ROMMELSBACHER ganz besonders für kleine Küchen, Büros und Apartments empfiehlt. Das superflache Design und die hochwertigen Materialien verleihen der CT 3403/IN nicht nur ein schickes Aussehen, sondern sorgen auch für ein angenehmes Handling. Mit 10 Leistungs- und 10 Temperaturstufen kommen auch ambitionierte Köchinnen und Köche auf ihre Kosten. Die Steuerung über Slider Touch Sensoren, der hohe Wirkungsgrad von Induktion und die pflegeleichte, durchgehende Glaskeramik-Oberfläche sind nur einige der Merkmale, die diese Doppelkochplatte im Domino Format auszeichnen. Funktionen wie Restwärmeanzeige, Kindersicherung und Topferkennung bieten zudem hohe Sicherheit bei der Nutzung dieser attraktiven, mobilen Induktionskochplatte.

- 2 Kochzonen, je 120 – 260 mm Ø (2000/1400 W)
- superflaches Design, nur 43 mm Höhe
- platzsparendes Domino Format mit vertikal angeordneten Kochzonen
- energiesparende Induktionstechnologie, elektronische Regelung
- Bedienung über Slider Touch & Touch Control Sensoren, LED-Anzeige
- für induktionsfähiges Kochgeschirr von 120 bis 260 mm Ø
- innovative „Adjust" Funktion:
  - o im Bereich 90 °C – 120 °C können die Temperaturstufen zusätzlich in 5 °C-Schritten angepasst werden
  - o im Bereich der Leistungsstufen 1 – 6 kann die Leistung zusätzlich in 0,5-er Schritten angepasst werden
- 16 Leistungs- und 14 Temperaturstufen von 60 °C – 220 °C
- hochwertige Glaskeramik-Oberfläche, fugenlos und pflegeleicht
- 180 Minuten Zeitschaltuhr mit Signalton, Pausen-Funktion und Abschaltfunktion
- maximale Sicherheit: Restwärmeanzeige, Kindersicherung (Tastensperre) gegen unabsichtliche Benutzung, Kontrolllampen, Topferkennung, Restwärmeanzeige, Abschaltautomatik und rutschfeste Füße

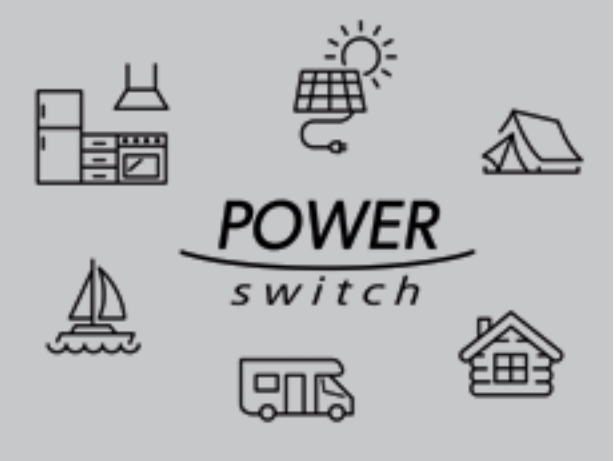
Type:	CT 3430/IN
Farbe:	schwarz/silber
Leistung:	230 V · 3400 W
Maße:	32 x 58 x 4,3 cm
EAN:	4001797 675101
Produkt-seite	

NEU Induktions Kochplatte CTA 1800/IN

mit wählbarer Leistungsbegrenzung

Nie war mobiles Kochen flexibler als mit dieser innovativen Induktionskochplatte von ROMMELSBACHER. Perfekt als Zusatzkochstelle im Haus, lässt sie sich jedoch ebenfalls mit Strom aus dem Wechselrichter in Wohnmobil oder Gartenlaube (Photovoltaik) zuverlässig nutzen. Die spezielle Rommelsbacher POWER Switch Technologie mit Leistungsbegrenzung sorgt in Verbindung mit moderner Induktionstechnik für beste Effizienz.

- kompaktes Design, platzsparend und sehr leicht für unterwegs
- hochwertige Glaskeramik-Oberfläche, robust und pflegeleicht
- für induktionsfähiges Kochgeschirr mit Bodendurchmesser von 12 bis 20 cm
- LED-Anzeige, 9 Leistungsstufen, Steuerung über Touch Sensoren
- Memory-Funktion: gewählte Ampere-Einstellung für die nächste Nutzung speicherbar
- POWER Switch: bedarfsgerechte Strom-/Leistungsbegrenzung an das vorhandene Stromnetz bzw. die verfügbaren Stromstärken
  - o Einstellung 10 Ampere (Leistung bis 1800 W) - für die Nutzung mit Landstrom oder im normalen Stromnetz zuhause
  - o Einstellung 6 Ampere (Leistung bis 1250 W) - zum Betrieb auf Camping-Plätzen oder mit Wechselrichter im Wohnmobil
  - o Einstellung 4 Ampere (Leistung bis 800 W) - bei Nutzung mit Photovoltaik-Anlagen, Notstrom-Aggregaten, Power-Stationen/mobile Speicher
- sehr einfache Bedienung, sehr leiser Betrieb durch optimierte Lüftersteuerung zur Gehäusekühlung
- maximale Sicherheit durch Topferkennung, Restwärmeanzeige, Kontrolllampen, Überhitzungsschutz, Abschaltautomatik und rutschfeste Silikonfüße
- inklusive: abnehmbares Netzkabel, praktischer Schutzbeutel



praktischer Schutzbeutel

Type:	CTA 1800/IN
Farbe:	schwarz
Leistung:	230 V · bis 1800 W
Maße:	27 x 30,5 x 6,5 cm
EAN:	4001797 676016
Produkt-seite	

NEU

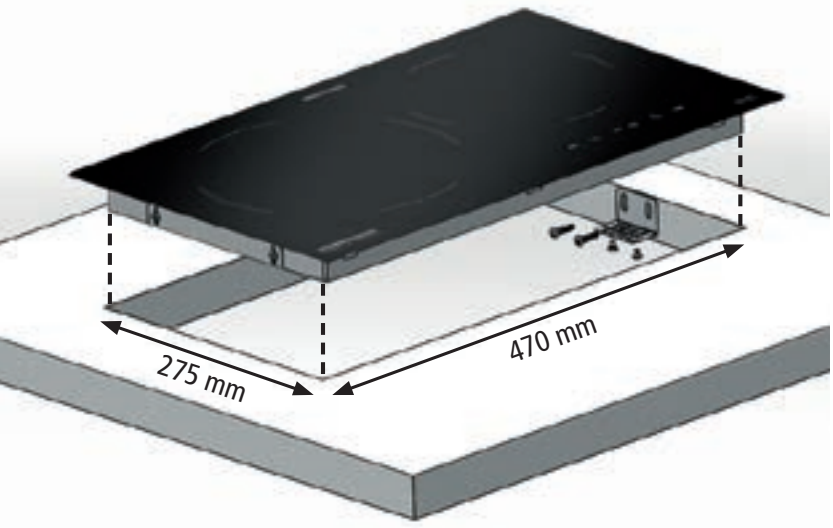
seit 1928
Deutsches Qualitätsprodukt

SCHOTT CERAN®

touch control

Induktion

Einbauskizze



elektronische Regelung über Touch Control Sensoren

Domino Einbaukochfeld EBC-H 3520/IN

mit Powermanagement & Leistungsbegrenzung

Das Modell EBC-H 3520/IN mit hochwertiger SCHOTT CERAN® Glaskeramik Oberfläche ist ein einzigartiges Einbau Induktionskochfeld „Made in Germany" im Querformat. Diese schlanke Domino Kochplatte wurde entwickelt, um auch den spezifischen Anforderungen im Camper & Wohnmobil Bereich bestmöglich zu entsprechen. Durch den Einsatz eines cleveren Powermanagements mit einstellbarer Leistungsbegrenzung kann dieses Modell – je nach vorhandener Stromquelle - auch variabel mit Wechselrichter betrieben werden. Dieses Induktionskochfeld macht überall eine gute Figur als vollwertige Kochstelle – ob im Haushalt, im Büro oder in der Ferienwohnung. Die zwei runden Kochzonen werden über Touch Control Sensoren geregelt, wobei die 9-stufige Leistungswahl mit Powerboost Funktion schnellstes Aufheizen garantiert. Eine 99 Minuten Zeitschaltuhr sowie diverse Sicherheitsfunktionen sorgen für angenehmen Bedienkomfort.

- rahmenlose SCHOTT CERAN HIGHTRANS® eco Glaskeramik Oberfläche, robust und pflegeleicht
- Kochzone 90 - 160 mm Ø bis 1400 W (Booster 2100 W)
  Kochzone 110 - 200 mm Ø bis 2300 W (Booster 3000 W)
- Powermanagement und einstellbare Leistungsbegrenzung, dadurch perfekt für den Betrieb mit Wechselrichter (ab 1500 W) geeignet, mit Memory-Funktion
- passend zur vorhandenen Stromversorgung kann die maximale Leistungsaufnahme in 8 Stufen konfiguriert werden (1500 W, 1800 W, 2000 W, 2300 W, 2500 W, 3000 W, 3500 W und 3700 W)
- elektronische Regelung über Touch Control Sensoren
- sofortige Leistungsübertragung, extrem kurze Aufheizzeit durch Induktionstechnologie
- LED-Anzeige, 9 Leistungsstufen, Powerboost Funktion, Warmhaltestufe
- integrierter Timer, Kochzonen mit 99-Minuten Zeitschaltuhr mit automatischer Abschaltung und Signalton
- Sicherheitsfunktionen: Sensorsperre, Kindersicherung, Laufzeitbegrenzung, Überhitzungsschutz und Restwärmeanzeige, Topferkennung
- Einbaumaße: 275 x 470 x 80 mm
- Kabel mit Schuko-Stecker
- Einbausatz inklusive

Type:	EBC-H 3520/IN	Produktseite
Farbe:	–	
Leistung:	230 V · bis 3700 W	
Maße:	48,5 x 29 x 5,2 cm	
EAN:	4001797 518002	

NEU

mit praktischer
Bridge-Funktion

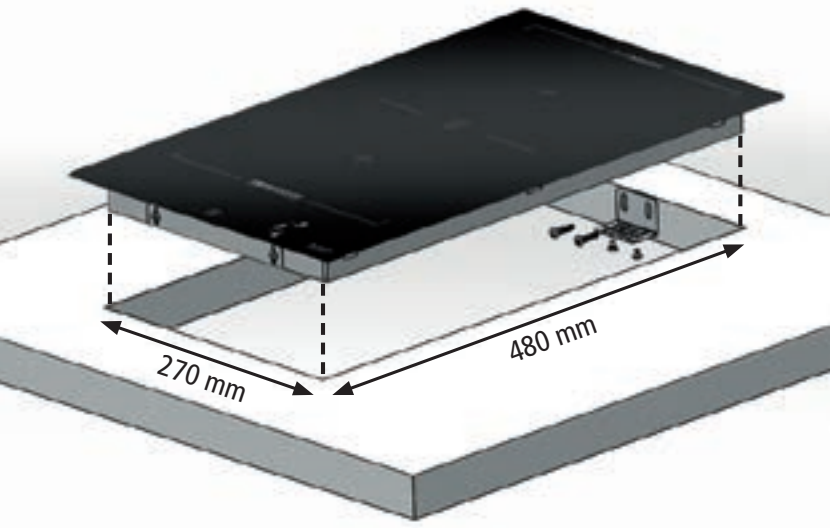
seit 1928
Deutsches Qualitätsprodukt

SCHOTT CERAN®

touch control

Induktion

Einbauskizze



elektronische Regelung über Touch Control Sensoren

Domino Einbaukochfeld EBC-V 3510/IN

flexibel in Leistungsaufnahme & Kochfeldgröße

Das Modell EBC-V 3510/IN mit hochwertiger SCHOTT CERAN® Glaskeramik Oberfläche ist ein außergewöhnliches Einbau Induktionskochfeld „Made in Germany" im Hochformat. Diese Domino Kochplatte wurde für maximale Flexibilität entwickelt, so dass sie auch den spezifischen Anforderungen im Camper & Wohnmobil Bereich bestmöglich entspricht. Durch den Einsatz eines cleveren Powermanagements mit frei einstellbarer Leistungsbegrenzung kann dieses Modell – je nach vorhandener Stromquelle - auch variabel mit Wechselrichter betrieben werden. Perfekt für Schrebergarten und Wohnmobil, doch auch im Haushalt, im Büro oder in der Ferienwohnung bietet sie sich als zuverlässige und vollwertige Kochstelle an. Eine weitere Besonderheit dieses Modells ist die praktische Bridge-Funktion. Diese ermöglicht die Verbindung der beiden quadratischen Kochzonen zu einem großen Kochfeld, so dass auch größeres Induktionsgeschirr (z.B. Bräter) genutzt werden kann. Die Regelung der Kochzonen erfolgt über Touch Control Sensoren, wobei die 9-stufige Leistungswahl mit Powerboost Funktion schnellstes Aufheizen garantiert. Eine 99 Minuten Zeitschaltuhr, die softe Slider Steuerung mit Smart Keys sowie diverse Sicherheitsfunktionen sorgen für angenehmen Bedienkomfort.

- rahmenlose SCHOTT CERAN HIGHTRANS® eco Glaskeramik Oberfläche; robust und pflegeleicht
- zwei quadratische Kochzonen à 190 x 190 mm, jeweils bis 2100 W (Booster 3000 W) für Induktionsgeschirr ab 110 mm Durchmesser
- Powermanagement, flexible Leistungsbegrenzung, dadurch perfekt für den Betrieb mit Wechselrichter (ab 1500 W) geeignet, mit Memory-Funktion
- maximale Flexibilität: je nach vorhandener Stromversorgung kann die maximale Leistungsaufnahme in 100 W Schritten zwischen 1400 W und 3700 W konfiguriert werden
- mit Bridge-Funktion: Verbindung der 2 quadratischen Kochzonen zu einem großen Kochfeld
- angenehme Slider Steuerung mit Smart Keys für gute Übersicht und intuitive Benutzung
- elektronische Regelung über Touch Control Sensoren
- sofortige Leistungsübertragung, extrem kurze Aufheizzeit durch Induktionstechnologie
- LED-Anzeige, 9 Leistungsstufen, Ankochautomatik, Powerboost Funktion, Warmhaltestufe
- integrierter Timer, Kochzonen mit 99-Minuten Zeitschaltuhr mit automatischer Abschaltung und Signalton
- Sicherheitsfunktionen: Sensorsperre, Kindersicherung, Laufzeitbegrenzung, Überhitzungsschutz und Restwärmeanzeige, Topferkennung
- Einbaumaße: 270 x 480 x 80 mm
- Kabel mit Schuko-Stecker
- Einbausatz inklusive

Type:	EBC-V 3510/IN	Produktseite
Farbe:	–	
Leistung:	230 V · bis 3700 W	
Maße:	31 x 52 x 5,4 cm	
EAN:	4001797 518101	

NEU

Warmhalteplatten WPR 307/E · WPR 407/E

Ob zu Hause oder für die festliche Bewirtung – mobile Warmhalteplatten „Made in Germany"

Hier ist sie – die perfekte Lösung für das feine Buffet, den gemütlichen Brunch oder auch ein schönes Festessen. Diese hochwertigen Warmhalteplatten in edlem Design, mit praktischem, formschönem Edelstahl Griff und einer großen Warmhaltefläche bieten ausreichend Platz auch für Behälter im 1/1 GN Format. Das Heizsystem ist im thermisch gehärteten Floatglas integriert und sorgt für eine sehr effiziente Wärmeverteilung. Der Ein/Ausschalter mit integrierter Kontrolllampe und der stufenlos einstellbare Temperaturregler sind seitlich positioniert. So können auch mehrere Geräte in Tandemposition nebeneinander aufgestellt werden. Zum Verstauen kann das Kabel abgenommen werden, zudem lässt sich die Warmhalteplatte platzsparend senkrecht aufbewahren. Profi Equipment in zuverlässiger Qualität, ideal für den Einsatz am Buffet und im Catering, aber auch für Festlichkeiten zuhause die beste Wahl!

- hochwertiges, pflegeleichtes Gehäuse aus gebürstetem Edelstahl
- thermisch gehärtetes Sicherheits-Floatglas mit integriertem Heizsystem für effiziente Wärmeverteilung
- Temperatur über Thermostat stufenlos regelbar von ca. 40 °C bis 105 °C
- Ein/Ausschalter mit integrierter Kontrolllampe
- stabiler Edelstahl Griff, platzsparende senkrechte Aufbewahrung
- mehrere Geräte in Tandemposition nebeneinander kombinierbar
- abnehmbares XXL Kabel (2,5 m) mit Schukostecker

WPR 307/E
- Warmhaltefläche 53 x 32,5 cm für einen Gastro Behälter im 1/1 GN Format und dessen Unterteilungen

WPR 407/E
- XXL-Warmhaltefläche: 61 x 41 cm für zwei Gastro Behälter im 1/1 GN Format und dessen Unterteilungen

Type:	WPR 307/E
Farbe:	Edelstahl
Leistung:	230 V · 300 W
Maße:	59 x 34,5 x 5 cm
EAN:	4001797 523020
Produkt-seite	

Type:	WPR 407/E
Farbe:	Edelstahl
Leistung:	230 V · 400 W
Maße:	67 x 42,5 x 5 cm
EAN:	4001797 521019
Produkt-seite	

NEU Dörrautomat DA 650

Einfach riesig, der Kleine!

Inklusive Rezeptheft!

Einfach riesig, der Kleine! Zur Komplettierung unserer Serie von Edelstahl Dörrgeräten gibt es nun auch eine kompakte Version: den Dörrautomaten DA 650. Er ist außen klein, aber innen ganz groß! Trotz seiner kompakten Außenmaße bietet er innen eine Dörrfläche von 0,5 m²! Mit ihm lassen sich auch im kleinen Haushalt sowohl traditionelle Dörrrezepte mit Obst, Gemüse und Kräutern, als auch aktuelle Trendfoods wie Beef Jerky, Fruchtleder oder Gemüsechips herstellen. Die Zeit sowie die Temperatur können dabei an die jeweiligen Lebensmittel angepasst werden. Auch sonst ist die Bedienung kinderleicht. Zum schonenden Trocknen sorgt ein Ventilator im Inneren für eine gleichmäßige Wärmeverteilung und den Abtransport der Feuchtigkeit. Dabei bleiben Vitamine, Mineral- und Ballaststoffe weitgehend erhalten. Die Ergebnisse sind 100 % natürlich, ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe. Ob klein, normalgroß oder in XXL – unsere Dörrautomaten passen perfekt zu einer bewusst gesunden Ernährung!

- platzsparendes Gerät mit doppelwandigem Edelstahl Gehäuse
- große Dörrfläche 0,5 m²
- LCD-Display, Touch Control Sensoren, 99 Stunden Zeitschaltuhr
- Temperaturbereich von 35 °C bis 75 °C einstellbar
- individuell programmierbares Favoritenprogramm, Warmhaltefunktion
- stabile Glastür mit Magnetverschluß
- extra langes XL-Kabel (1,9 m), Kabelaufwicklung
- 7 Edelstahl Dörrtabletts (27,5 x 25 cm), 1 Dörrgitter und 1 Dörrunterlage (beides aus Kunststoff, BPA-frei)

Dörrautomatenserie:
DA 650, DA 950 und DA 1050

Type:	DA 650
Farbe:	Edelstahl/schwarz
Leistung:	230 V · 600 W
Maße:	29 x 43 x 27,5 cm
EAN:	4001797 469014
Produkt-seite	

NEU

bis 300 °C

Grillrost aus massivem Gusseisen

Barbecue Grill mit Grillwagen BBQ 4100/S

- Set bestehend aus Barbecue Grill BBQ 4000 und Grillwagen BGW 100

Grillwagen BGW 100

- Zubehör zu Rommelsbacher Barbecue Grill BBQ 4000
- stabile Konstruktion für soliden und sicheren Stand
- praktisches Ablagefach, Befestigungsmaterial
- 2 abnehmbare Tischauflagen zur einfachen Befestigung an den Griffen des Grills

Barbecue Grill BBQ 4000 / BBQ 4100/S

Ein wahrer Champion für maximales Grillvergnügen – alles gelingt perfekt!

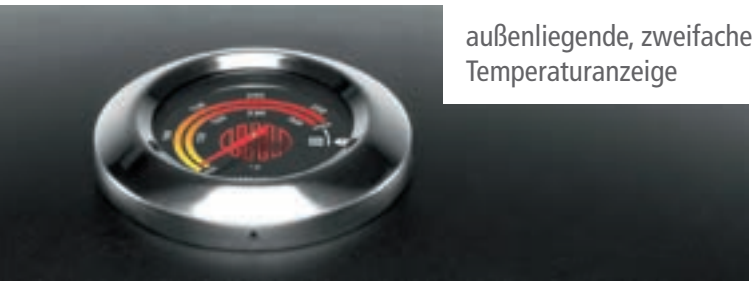
Unsere elektrische Variante eines traditionellen Barbecue Grills vereint die Vorteile des elektrischen Grillens mit den Vorzügen eines Barbecue Grills mit Deckel. Ein Elektrogrill arbeitet schnell, sicher, sauber – das unterscheidet ihn angenehm von den Gas- und Kohlegrills und macht ihn absolut zeitgemäß. Der BBQ 4000 ist so kompakt, dass er schnell und ohne lange Vorbereitung auf dem Balkon oder im Garten einsatzbereit ist. Der Deckel sorgt beim indirekten Grillen für eine optimale Wärmespeicherung; mit der Temperaturanzeige hat man die Grilltemperatur immer im Blick. Der Grillrost aus **massivem Gusseisen** ist perfekt, um auf dem Grillgut die klassischen Grillmuster zu hinterlassen. Kompakt, leistungsstark (**bis 300 °C!**) und mobil – der BBQ 4000 kann drinnen und draußen genutzt werden. Ob allein als BBQ Tischgrill oder zusammen mit dem Grillwagen BGW 100 als mobile Grillstation: mit dem BBQ 4000 macht das Grillen in geselliger Runde viel Freude.

- Gehäuse und Scharnierdeckel aus massivem Stahlblech, hitzebeständige Lackierung, 4 stabile Füße für sicheren Stand
- hochwertiger 2-teiliger Grillrost aus massivem Gusseisen
- Scharnierdeckel mit wärmeisolierendem Alu-Hitzeschutzschild für optimale Hitzeverteilung und Hitzespeicherung
- geriffelte Grillfläche für typisches Grillmuster, perfekt für Steak, Burger, Pulled Pork, Spare Ribs, Gemüse, u. v. m., auch zum Zubereiten von Pizza (mit einem Pizzastein) geeignet
- außenliegende Temperaturanzeige
- leistungsstarkes Heizelement aus Edelstahl für schnelles Aufheizen
- Temperatur stufenlos bis zu 300 °C einstellbar, auch für Niedertemperatur-Garen geeignet
- abnehmbarer Temperaturregler, extra langes XL-Kabel (1,75 m), Kontrolllampe
- seitliche Griffe für sicheres Handling, herausnehmbare Fettauffangschale

Type:	**BBQ 4000**	**Produktseite**
Farbe:	schwarz/silber	
Leistung:	230 V · 2200 W	
Maße:	77 x 43 x 37 cm	
EAN:	4001797 294302	

Type:	**BBQ 4100/S**	**Produktseite**
Farbe:	schwarz/Edelstahl	
Leistung:	230 V · 2200 W	
Maße:	116 x 56 x 98 cm	
EAN:	4001797 294401	

Type:	**BGW 100**	**Produktseite**
Farbe:	schwarz/Edelstahl	
Maße:	69 x 56 x 69 cm	
EAN:	4001797 294500	



außenliegende, zweifache Temperaturanzeige

Temperatur stufenlos bis zu 300 °C einstellbar, auch für Niedertemperatur-Garen geeignet

NEU Tischgrill BBQ 2025

Maximaler Grillgenuss für drinnen und draußen

Ein elektrischer Tischgrill der Extraklasse, der mit viel Power und hervorragenden Materialien den perfekten Grillgenuss drinnen und draußen möglich macht. Ob Grillen auf der geriffelten BBQ Fläche oder Garen auf der glatten Teppanyaki Seite der beiden Wende-Grillplatten – die Ergebnisse sind immer perfekt und durch die Plattenneigung natürlich fettarm. Die Grillplatten sind mit einer zeitgemäßen keramischen Antihaftbeschichtung ausgestattet, die zukunftsweisend frei von PFAS und sehr hochwertig ist. Die beiden Platten sind getrennt bis 230 °C regelbar, so dass damit kräftige Steaks wunderbar heiß angebraten, aber auch feine Pancakes sanft gebacken werden können. Bequemlichkeit und Sicherheit sind perfekt kombiniert. Das XXL Kabel und der abnehmbare Spritzschutz überzeugen beim Handling genauso, wie die stufenlose Temperaturregelung mit Überhitzungsschutz beim Grillen. Der BBQ 2025 ist ein mobiler Tischgrill, der in jedem Haushalt schnell zum besten Grillfreund wird.

- 2 hochwertige Wende-Grillplatten aus massivem Alu-Druckguss, je 22,5 x 28,5 cm
- vielseitige Kombinationsmöglichkeiten:
  - o geriffelte Grillfläche für typisches Grillmuster
  - o glatte Teppanyaki Fläche
  - o beide Grillbereiche getrennt regelbar
- Temperatur stufenlos bis 230 °C einstellbar
- hochwertige keramische Antihaftbeschichtung (PFAS-frei), zum Reinigen in der Spülmaschine geeignet
- nach innen geneigte Grillplatten für fettarmes Grillen
- Ein/Ausschalter, Kontrolllampen, Überhitzungsschutz
- extra langes XXL-Kabel (2 m)
- herausnehmbare Fettauffangschale, abnehmbarer Spritz-/Windschutz

2 Wende-Grillplatten, vielseitige Kombinationsmöglichkeiten

Type:	BBQ 2025
Farbe:	Edelstahl/schwarz
Leistung:	230 V · 2000 W
Maße:	52 x 36 x 14,5 cm
EAN:	4001797 294203
Produkt-seite	

Technische/farbliche Änderungen und Irrtümer vorbehalten · R2502

ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH • Rudolf-Schmidt-Str. 18 • 91550 Dinkelsbühl • Deutschland • www.rommelsbacher.de
verkauf@rommelsbacher.de • Tel. 09851/57 58 0 • Fax 09851/57 58 57 59 • Reg.-Gericht Ansbach HRB-Nr. 77 • Geschäftsführer: Sigrid Klenk, Willi Klenk