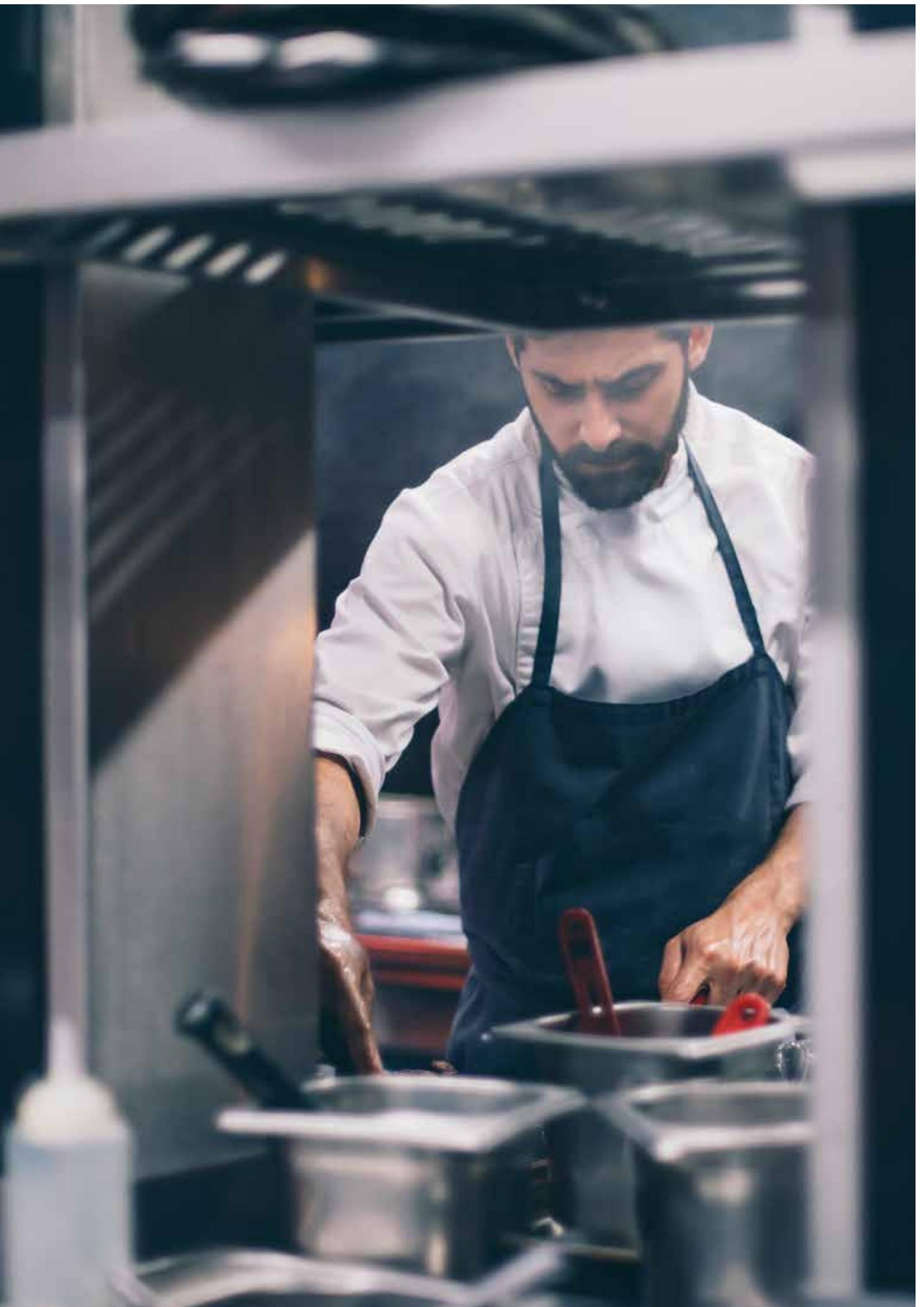






Küchentechnik



Küchentechnik

Küche nach Maß: Symphony	012
Küchenblock mit durchgehender Arbeitsplatte	015
Modulare Küche: KORE 900	027
Modulare Küche: KORE 700	061
Modulare Küche: Serie 600	095
Hochleistungsgeräte	107
Eigenständige Kochgeräte	127



Dem Bedarf
Entsprechend.



Entdecken Sie unsere Produktneuheiten!



Link zur Webseite

Symphony

Um den vorhandenen Platz voll auszunutzen und zu optimieren, bietet Ihnen Symphony die Möglichkeit, Ihre Küche frei zu gestalten und zu personalisieren, je nach Bedarf, durch Kombination verschiedener Elemente, Geräte und verfügbarer Zubehörteilen.

Symphony

Die Komposition einer perfekten Symphonie

Das Küchengeräte-Sortiment Symphony macht es dem Küchenprofi leicht, völlig frei eine maßgeschneiderte gewerbliche Küche zu entwerfen, sie nach seinem Geschmack zu gestalten und die verschiedenen Elemente, aus denen sie besteht, an seine Arbeitsweise anzupassen.

Eine breite Palette von Elementen, Formen, Größen, Ergänzungen und Oberflächen von hervorragendem Design und höchster Qualität ermöglicht es Ihnen, das ideale Werkzeug zu personalisieren, mit dem Sie das Kochen genießen und anspruchsvollste Gaumen erfreuen können.



Der Traum eines jeden Kochs.

Die Produktlinie Symphony wurde entwickelt, um die Anforderungen einer professionellen Küche an Design und Funktionalität zu erfüllen. Sie ist elegant, vielseitig und bietet hervorragende Leistung und Qualität, wie es die anspruchsvollsten Profis von ihrer Küche verlangen.

Darüber hinaus bietet sie eine Vielzahl von Vorteilen, die es ermöglichen, den verfügbaren Raum zu optimieren und die Arbeit in der Küche entsprechend der Wünsche und der Arbeitsweise des Küchenchefs effizient zu gestalten.

Platzoptimierung

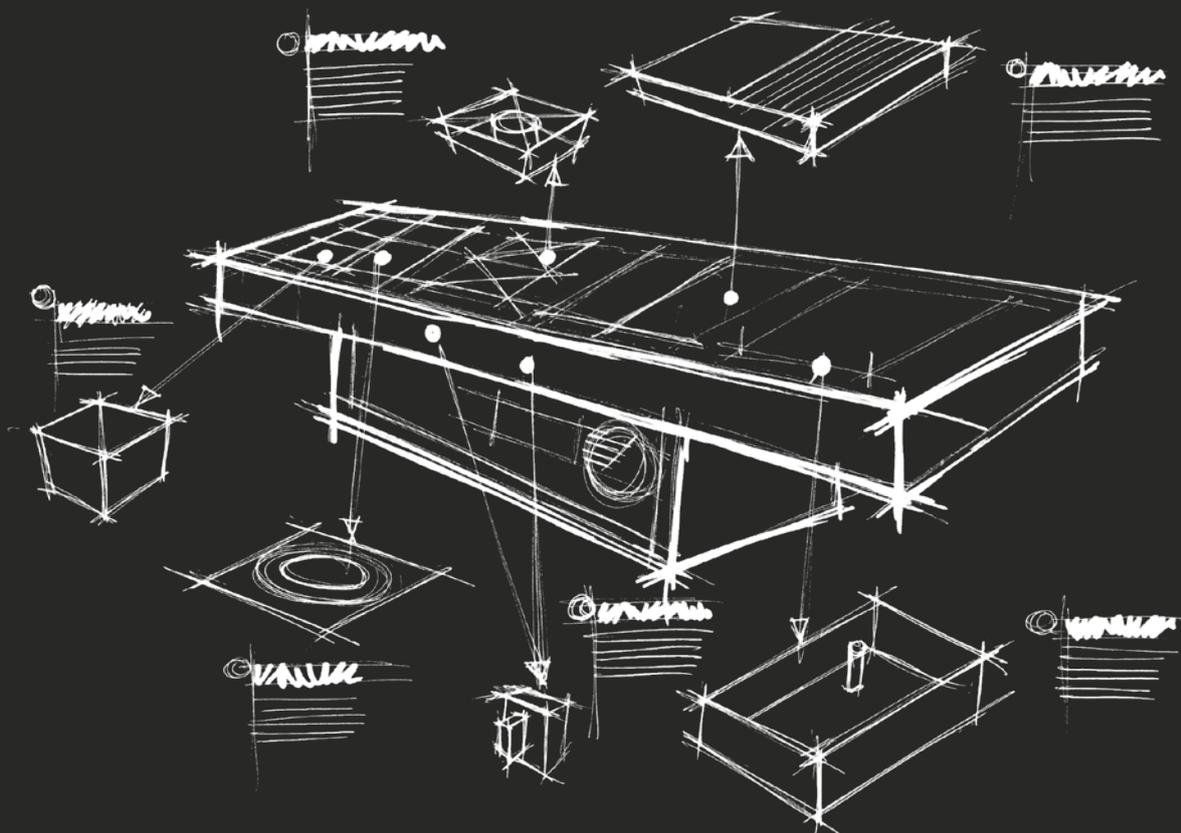
Höchster
Komfort

Robust und in einer
Vielzahl von Materialien
erhältlich

Maximale
Sicherheit

Leistungsoptimierung

Einfache
Reinigung





**Von Profi
Zu Profi.**



Entdecken Sie unsere Produktneuheiten!



Link zur Webseite



Produktkatalog

Kore Monoblock

Wie erstellt man einen Block	017
Allgemeine Produktmerkmale	019
Beispielblöcke	020
Unterschiede	025

Alle Gasgeräte sind mit folgenden Gasdüsen ausgestattet:
LPG: 37 g/cm²
Gas Natural : 20 g/cm²

Wählen Sie die Konfiguration, die am besten zu Ihren spezifischen Anforderungen passt.

Die Möglichkeit der Integration der KORE 900-Reihe vervielfacht die Kombinations- und Variationsmöglichkeiten, um jederzeit optimale Ergebnisse zu gewährleisten. Sie können die Leistung und Größe der Geräte in Ihrer Monoblock-Arbeitsfläche so wählen, dass sie den Erfordernissen der jeweiligen Zubereitungsarten und Ihren Arbeitsabläufen optimal entsprechen.

Wählen Sie Ihren passenden Blocktyp

Unabhängig davon, ob Sie viel Platz zur Verfügung haben und eine Kochinsel installieren wollen oder ob Sie einen kleinen Raum mit einer Wandarbeitsplatte optimal ausnutzen wollen, unsere Lösungen passen sich optimal an Ihre spezifischen Anforderungen an.



Wählen Sie die passenden Geräte für Ihre Arbeitsfläche

Wählen Sie die Geräte aus, die Sie in Ihre Küchenarbeitsplatte integrieren möchten. Nutzen Sie die breitgefächerte Auswahl der KORE 900-Geräteserie.



Wählen Sie die passenden Unterbau-Elemente

Ergänzen Sie Ihr persönliches Küchendesign mit den passenden Unterbaumöbeln. Sie optimieren den verfügbaren Platz in der Küche und gewährleisten durch die perfekt organisierte Aufbewahrung, dass die benötigten Küchenutensilien stets griffbereit sind.



Jeder Herd ist ein Unikat.

Sie können Ihrem KORE Monoblock eine ganz persönliche Note verleihen. Eine persönliche und elegante Note, die Ihren Herd in etwas Einzigartiges und Besonderes verwandelt.

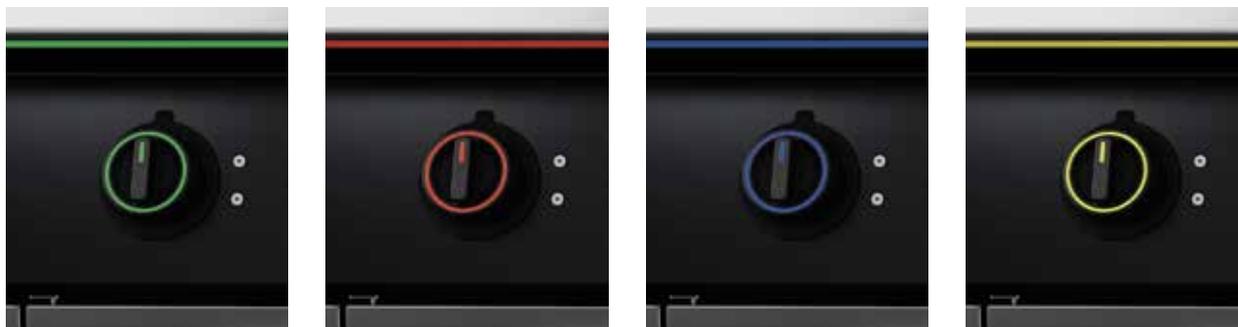
Wählen Sie die passenden Aufsicht-Elemente

Neben einer perfekten Technik ist in einer professionellen Küche eine Grundausstattung unabdingbar, die eine perfekte Küchenorganisation, Hygiene und Sicherheit gewährleistet. Dafür haben wir eine neue Reihe von vertikalen Strukturen entwickelt.



Abschlusselemente und auf die spezifischen forderungen abgestimmte Oberflächenausführungen

Wählen Sie die passenden Finish-Ausführungen und Farben, um Ihrem Küchendesign eine persönliche und einzigartige Note zu verleihen.

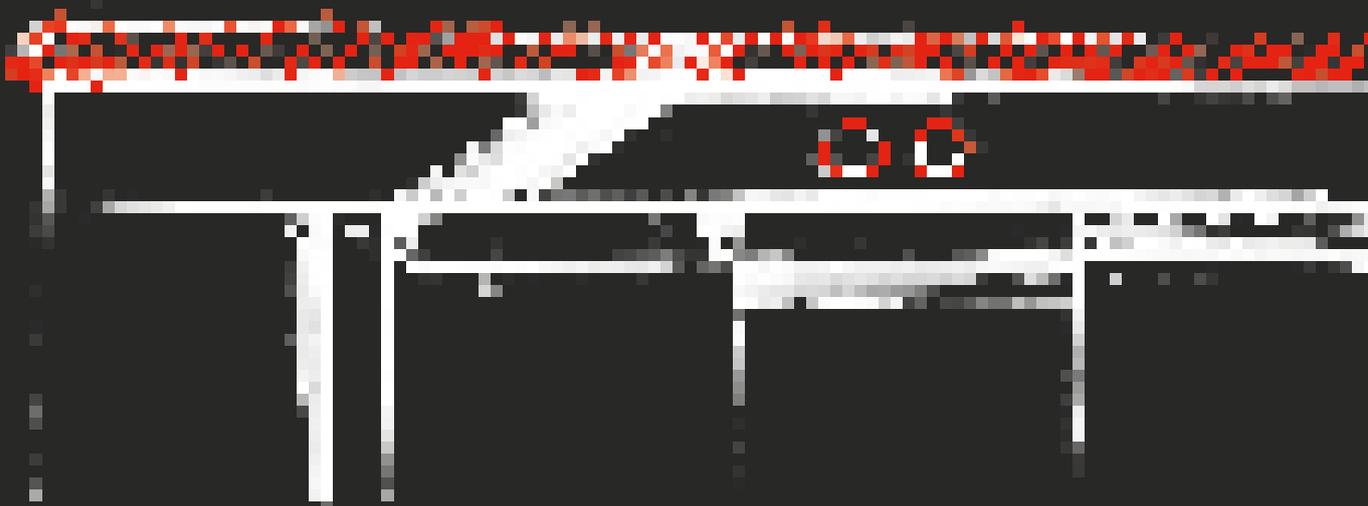


Erstellen Sie Ihren eigenen Block:

CODE	BESCHREIBUNG
18006781	Mit diesem konfigurierbaren Code können die verschiedenen Konfigurationen der KORE Monoblock bestellt werden.

Allgemeine Eigenschaften

- 2 mm Arbeitsplatte
 - Höhe der Arbeitsplatte vom Boden 900 mm
 - Mögliche Längen von 2 bis 5 Modulen.
 - Blocktypen: Zentral oder wandmontiert
 - Wand: Jeder Wandblock wird im Werk geschweißt, vor Ort sind keine Schweiß- oder Polierarbeiten erforderlich.
 - Zentral: Zwei in der Mitte verbundene Wandblöcke.
 - Leichte Montage und Installation. Bei den zentralen Blöcken müssen nur die Verbindungselemente der beiden Wände miteinander verschraubt werden.
 - Einfache Reparatur
 - Rückwärtiger Zugang zu den Geräten, die den Block bilden
 - Mit und ohne vertikalem Aufbau
 - Gegenüber einer modularen Küche untere verstärkte Blockstruktur.
- Alle Funktionen der Serie 900 KORE mit Ausnahme von Kochkessel und Bratpfannen.
 - Spezieller Gasherd für Monoblock:
 - Wasser im „Becken“ mit Füllknopf
 - Leichte Reinigung
 - Verhindert die Überhitzung der Arbeitsplatte
 - Ablauf mit in der Arbeitsplatte integriertem Überlauf
 - Spezialplatten für Monoblock:
 - Sonderbreite: 600 mm und 1000 mm
 - Großer Wasserkanal mit Füllknopf
 - Um eine Überhitzung der Küchenarbeitsplatte zu vermeiden
 - Ablauf mit in der Arbeitsplatte integriertem Überlauf
 - Jedes Gerät ist mit eigenen Verbindungen ausgestattet (der Block muss nicht zertifiziert werden).



Sie können auch aus den Blöcken wählen, die wir für Sie entworfen haben

Block 1

Größe XS - Wand - ohne vertikalen Aufbau



MODELL	BESCHREIBUNG	MENGE
Auf der Arbeitsplatte		
C-I925	Induktionsherd 2 Zonen	1
EN-905	- Halbmodul-Neutralelement	1
FT-E9075 L	Glatte elektrische Griddleplatte	1
EN-9025	Viertelmodul-Neutralelement	1
F-E9115	Elektrische Fritteuse, 1 x 15 Liter-Becken	1
Unter der Arbeitsplatte		
CCP9-2G W	Gekühlter Unterbau mit Schubladen	1
MB-905	Halbmodul-Unterschrank	1

Allgemeine Produktmerkmale

CODE	ELEKTRISCHE LEISTUNG (kW)	LEISTUNG GAS (kW)	ABMESSUNGEN (MM)	€
19096279	31,5	-	2180x1030x900	-

Block 2

Größe S – Wand - ohne vertikalen Aufbau



MODELL	BESCHREIBUNG	MENGE
Auf der Arbeitsplatte		
C-G940 LPG	Gasherd 4 Kochstellen	1
EN-905	Halbmodul-Neutralelement	1
FT-E9075 L	Glatte elektrische Griddleplatte	1
EN-9025	Viertelmodul-Neutralelement	1
F-G9121	Elektrische Fritteuse, 1 x 21 Liter-Becken	1
Unter der Arbeitsplatte		
CCP9-2G W	Gekühlter Unterbau mit Schubladen	1
MB-910	Unterschrank	1

Allgemeine Produktmerkmale

CODE	ELEKTRISCHE LEISTUNG (kW)	LEISTUNG GAS (kW)	ABMESSUNGEN (MM)	€
19096097	9,5	49,7	2580x1030x900	-

Block 3

Größe M - Central - ohne vertikalen Aufbau



MODELL	BESCHREIBUNG	MENGE
Auf der Arbeitsplatte		
SEITE A		
C-G941 LPG	Gasherd 4 Kochstellen mit Backofen	1
EN-9025	Viertelmodul-Neutralelement	1
FT-E1000 L R	Glatte und gerillte elektrische Griddleplatte	1
SEITE B		
C-G940 LPG	Gasherd 4 Kochstellen	1
EN-905	Halbmodul-Neutralelement	1
F-G9221	Gas-Fritteuse 2 x 21 Liter-Becken	1
Unter der Arbeitsplatte		
SEITE A		
CCP9-2G W	Gekühlter Unterbau mit Schubladen	1
SEITE B		
MB-910	Unterschrank	1
MB-905	Halbmodul-Unterschrank	1

Allgemeine Produktmerkmale

CODE	ELEKTRISCHE LEISTUNG (kW)	LEISTUNG GAS (kW)	ABMESSUNGEN (MM)	€
19096342	18,75	79,3	2180x1960x900	-

Block 4

Größe L - Wand - ohne vertikalen Aufbau



MODELL	BESCHREIBUNG	MENGE
Auf der Arbeitsplatte		
C-G961 OP LPG	Gasherd 6 Kochstellen mit Backofen	1
EN-905	Halbmodul-Neutralelement	1
EN-9025	Viertelmodul-Neutralelement	1
FT-E9075 L	Glatte elektrische Griddleplatte	1
B-G905 LPG	Gasgrill	1
EN-905	Halbmodul-Neutralelement	1
F-G9221	Gas-Fritteuse 2 x 21 Liter-Becken	1
Unter der Arbeitsplatte		
CCP9-2G W	Gekühlter Unterbau mit Schubladen	1
MB-905	Halbmodul-Unterschrank	2

Allgemeine Produktmerkmale

CODE	ELEKTRISCHE LEISTUNG (kW)	LEISTUNG GAS (kW)	ABMESSUNGEN (MM)	€
19096381	9,5	108,95	4180x1030x900	-

Block 5

Größe M - Central - ohne vertikalen Aufbau



MODELL	BESCHREIBUNG	MENGE
Auf der Arbeitsplatte		
SEITE A		
FT-E9075 L	Glatte elektrische Griddleplatte	1
EN-9025	Viertelmodul-Neutralelement	1
CP-G905 LPG	Gas-Pastakocher 1 Becken	1
EN-905	Halbmodul-Neutralelement	2
C-G940 LPG	Gasherd 4 Kochstellen	1
SEITE B		
F-G9121	Gas-Fritteuse 1 x 21 Liter-Becken	1
EN-905	Halbmodul-Neutralelement	1
FT-E9125 R	Gerillte elektrische Griddleplatte	1
EN-9025	Viertelmodul-Neutralelement	1
C-G941 LPG	Gasherd 4 Kochstellen mit Backofen	1
Unter der Arbeitsplatte		
MB-910	Unterschrank	2
MB-905	Halbmodul-Unterschrank	3
CCP9-2G W	Gekühlter Unterbau mit Schubladen	1

Allgemeine Produktmerkmale

CODE	ELEKTRISCHE LEISTUNG (kW)	LEISTUNG GAS (kW)	ABMESSUNGEN (MM)	€
19096391	28	103	2980x1960x900	-

Block 6

Größe M - Central - mit vertikalen Aufbau



MODELL	MENGE
Vertikaler Aufbau	
Standardhalterung	2
Gitter	1

MODELL	BESCHREIBUNG	MENGE
Auf der Arbeitsplatte		
SEITE A		
EN-905	Halbmodul-Neutralelement	3
C-I945	Induktionsherd 4 Zonen	1
CP-E905	Elektrischer Pastakocher 1 Becken	1
SEITE B		
EN-905	Halbmodul-Neutralelement	2
F-G9121	Gas-Fritteuse 1 x 21 Liter-Becken	1
EN-9025	Viertelmodul-Neutralelement	1
FT-E9125 L	Glatte elektrische Griddleplatte	1
Unter der Arbeitsplatte		
MB-915	Unterschrank	1
MB-905	Halbmodul-Unterschrank	4
CCP9-2G W	Gekühlter Unterbau mit Schubladen	1

Allgemeine Produktmerkmale

CODE	ELEKTRISCHE LEISTUNG (kW)	LEISTUNG GAS (kW)	ABMESSUNGEN (MM)	€
19096405	50,75	21	2980x1960x900	-

Block 7

Größe M - Central - mit vertikalen Aufbau con horno



MODELL	BESCHREIBUNG	MENGE
Auf der Arbeitsplatte		
SEITE A		
EN-910	Ganzmodul-Neutralelement	1
F-E9121	Elektrische Fritteuse, 1 x 21 Liter-Becken	1
FT-E9075 L	Glatte elektrische Griddleplatte	1
C-I945	Induktionsherd 4 Zonen	1
EN-925	Viertelmodul-Neutralelement	1
SEITE B		
EN-910	Ganzmodul-Neutralelement	1
C-I925	Induktionsherd 2 Zonen	1
EN-905	Halbmodul-Neutralelement	1
FT-E9075 R	Gerillte elektrische Griddleplatte	1
F-E9121	Elektrische Fritteuse, 1 x 21 Liter-Becken	1
EN-905	Halbmodul-Neutralelement	1

MODELL	BESCHREIBUNG	MENGE
Unter der Arbeitsplatte		
MB-910	Unterschrank	4
MB-905 G	Halbmodul-Unterschrank	1
CCP9-2G W	Gekühlter Unterbau mit Schubladen	1

MODELL	MENGE
Vertikaler Aufbau	
Standardhalterung	1
Ofenhalterung *Ofen nicht inbegriffen	1
Gitter	1

Allgemeine Produktmerkmale

CODE	ELEKTRISCHE LEISTUNG (kW)	LEISTUNG GAS (kW)	ABMESSUNGEN (MM)	€
19096154	84,75	-	2980x1960x900	-

Block 8

Größe L - Wand - ohne vertikalen Aufbau

MODELL	CODE	MENGE
Auf der Arbeitsplatte		
C-G940 LPG	Gasherd 4 Kochstellen	2
FT-E9125 L	Glatte elektrische Griddleplatte	1
EN-9025	Viertelmodul-Neutralelement	1
EN-905	Halbmodul-Neutralelement	1
F-G9221	Gas-Fritteuse 2 x 21 Liter-Becken	1
Unter der Arbeitsplatte		
MB-905	Halbmodul-Unterschrank	1
MB-910	Unterschrank	2
MB-915	Halbmodul-Unterschrank	2

Allgemeine Produktmerkmale

CODE	ELEKTRISCHE LEISTUNG (kW)	LEISTUNG GAS (kW)	ABMESSUNGEN (MM)	€
19096407	18,5	99,4	4180x1030x900	-

Block 9

Größe L - Central - ohne vertikalen Aufbau

MODELL	CODE	MENGE
Auf der Arbeitsplatte		
F-G9221	Gas-Fritteuse 2 x 21 Liter-Becken	2
EN-905	Halbmodul-Neutralelement	2
FT-E9125 L	Glatte elektrische Griddleplatte	2
EN-9025	Viertelmodul-Neutralelement	2
C-G940 LPG	Gasherd 4 Kochstellen	4
Unter der Arbeitsplatte		
MB-905	Unterschrank	2
MB-910	Halbmodul-Unterschrank	4
MB-915	Gekühlter Unterbau mit Schubladen	2

Allgemeine Produktmerkmale

CODE	ELEKTRISCHE LEISTUNG (kW)	LEISTUNG GAS (kW)	ABMESSUNGEN (MM)	€
19096408	18,5	141,4	4180x1030x900	-

Wesentliche Unterschiede zwischen Symphony und KORE Monoblock

	SYMPHONY	KORE MONOBLOCK
Anschlüsse	Einzelanschluss	Ein Anschluss pro Gerät. Optional ein Modul, in dem alle Anschlüsse zusammengefasst sind.
Stärke	3 mm (+ 3 mm Verstärkung)	2 mm
Kundenspezifische Anpassung	Vielfältige Optionen	Kundenspezifisch angepasste Details. Farben bei spezifischen Elementen: Leiste und Regler.
Konfiguration (Funktionen)	Komplett konfigurierbar. Sowohl auf als auch unter der Arbeitsplatte stehen mehrere Optionen zur Verfügung.	Vielfältige Funktionen. Praktisch gleich wie bei Modulooption, mit wenigen Ausnahmen: <ul style="list-style-type: none"> • Kochbratpfannen NEIN • Herde mit offenen Feuerstellen und speziellen Griddleplatten
Designprozess und Angebotspreise	Maßgeschneiderter Designprozess.	Einfach umsetzbares Design.
Transport	Lieferung nach dem Bedarf des Kunden. „Maßgeschneidert“ gilt ebenfalls für die Lieferung.	Standardverpackung. Vor Ort sind keine Schweiß- oder Polierarbeiten erforderlich.
Verfügbarkeit	Auf Anfrage. Maßgeschneiderte Fertigung „von Null an“ mit Auswirkung auf Lieferfrist.	Kurzfristige Verfügbarkeit, auf Anfrage. Fertigung auf der Grundlage von modularen Geräten zur Beschleunigung der Herstellung.

Küche nach Maß: Symphony

Die Komposition einer perfekten Symphonie



Herd mit massiver Arbeitsplatte: Kore Monoblock

Eine einzigartige Lösung für Ihre Küche



KORE
GENERATION



**Von Profi
Zu Profi.**



Entdecken Sie unsere Produktneuheiten!



Link zur Webseite



Produktvideo



Produktkatalog

Serie 900

Gasherde.....	029
Gas-Glühplattenherde	031
Paella-Herde	032
Elektroherde	033
Elektro-Glühplattenherde	034
Induktionsherde.....	035
Grillplatten	036
Grills	038
Nudelkocher	040
Kochkessel	041
Fritteusen.....	043
Frittenwärmer	044
Kippbratpfannen.....	045
Bainmaries.....	046
Neutralelemente	047
Unterbauten	048
Gekühlte Unterbauten	049
Blöcke Kore 900	050
Zubehör.....	059

Alle Gasgeräte sind mit folgenden Gasdüsen ausgestattet:
LPG: 37 g/cm²
Gas Natural : 20 g/cm²

GASHERDE



Allgemeine Eigenschaften

- Eingelassene Arbeitsplatten mit integrierten Behältnissen zum Auffangen von Flüssigkeiten mit 1 Liter Fassungsvermögen für jedes halbe Modul (zwei Brenner), hergestellt aus 2 mm starkem Edelstahl AISI-304.
 - Per Laser geschnittene, verschweißte und automatisch polierte Fugen. Schrauben nicht sichtbar.
 - Roste mit Abmessungen von 397 x 350 mm, sodass große Töpfe und Pfannen verwendet werden können. Der geringe Abstand von 75 mm zwischen den inneren Streben gestattet zudem das Aufstellen sehr kleiner Töpfe (8 cm Durchmesser). Auf diese Weise wird darüber hinaus das Risiko des Umkippen kleiner Behältnisse vermieden.
 - Die Roste bestehen aus emailliertem RAAF-Gusseisen (widerstandsfähig gegen Basen, Säuren, Feuer und hohe Temperaturen).
 - Brenner und doppelte Diffusoren aus vernickeltem Gusseisen zur Gewährleistung einer einheitlichen Verbreitung der Hitze der Flamme sogar unter großformatigen Töpfen. Auf diese Weise werden die Hitzekonzentration an einem einzigen Punkt vermieden und die Energieübertragung zum Produkt optimiert.
 - Brenner mit unterschiedlichen Wirkungsgraden, um eine Anpassung an die Behältnisse und die Verwendung für verschiedene Lebensmittel zu ermöglichen:
 - 5,25 kW (Ø 100 mm).
 - 8,0 kW (Ø 120 mm).
 - 10,2 kW (Ø 140 mm).
 - Unmissverständliche Position der Brenner beim erneuten Einsetzen.
 - Energiesparende Pilotbrenner und Thermoelemente im Inneren des Brennkörpers für mehr Schutz.
 - Gasführung über flexible Edelstahlrohre für eine einfachere interne Wartung und leichtere Reparatur.
 - Regler mit geschützter Basis und System gegen das Eindringen von Wasser.
 - Abzugsschutz aus hitzebeständigem, emailliertem Gusseisen, bündig mit den Rosten für eine bessere Handhabung und Auflage großflächiger Behältnisse, sodass sich die Nutzfläche erhöht.
 - Benutzerfreundlicher, statischer Backofen in der Größe GN 2/1 bzw. mit den Abmessungen 1.000 x 700 x 290 mm (Herde der Version OP) mit Reglern am oberen Bedienfeld.
 - Wahlmöglichkeit zwischen einem statischen Gas-Backofen der Größe GN 2/1, einem Panorama-Backofen mit den Abmessungen 1.000 x 700 x 290 mm (Herdversion OP) oder einem Elektro-Backofen der Größe GN 2/1.
 - Hohe Benutzerfreundlichkeit mit Reglern am oberen Bedienfeld für optimales ergonomisches Arbeiten.
 - Vollständig aus Edelstahl konstruierter Garraum für eine einfachere Reinigung und optimale Hygiene.
 - Quereinschub des Backblechs für eine unkomplizierte Handhabung.
 - Schienen auf drei Ebenen für verschiedene Einsatzmöglichkeiten.
 - Schienen mit „U“-Profil zur Vermeidung des Umkippen der Roste.
 - Temperaturregler mittels Thermostatventil (125 – 310 °C).
 - Heizsystem:
 - Gas: Edelstahl-Röhrenbrenner (zwei Zweige in der OP-Version) mit Pilotflamme, Thermoelement und piezoelektrischer Zündung.
 - Elektro: Beheizung durch abgeschirmte Edelstahl-Heizelemente und Wahlschalter für Funktion des oberen und/oder unteren Bereichs.
 - Backofenboden aus Gusseisen, mit 6 mm Stärke, für eine optimale Leistung und gleichmäßige Hitzeverteilung.
 - Verschlussdichtung aus Glasfaser zur Verbesserung der Wärmeeffizienz des Backofens und Sicherstellung einer langen Lebensdauer.
 - Abnehmbare Backofentür zur Vereinfachung der Reparatur.
- OPTIONALES ZUBEHÖR**
(Siehe Seite zu Zubehör am Ende des Kapitels)
- 5,25-kW-Bratplatte zur Anbringung über den Brennern.
 - Wassersäule.
 - Bausatz Messingdiffusoren.

	MODELL	GAS	CODE	GRILLS (mm)	BRENNER			ÖFEN		GESAMT- LEISTUNG (KW)	ABMESSUNGEN (mm)	€
					5,25 KW	8,0 KW	10,2 KW	GRÖSSE	LEISTUNG(KW)			
Tischgerät												
	 C-G920	LPG	19075525	397x350	1	1	-	-	-	13,25	400x930x290	-
		NG	19075526									
	 C-G920 H	LPG	19075521	397x350	-	1	1	-	-	18,20	400x930x290	-
		NG	19075523									
	 C-G920 XH	LPG	19085164	397x350	-	-	2	-	-	20,40	400x930x290	-
		NG	19085165									
	 C-G940	LPG	19075531	397x350	2	1	1	-	-	28,70	800x930x290	-
		NG	19075532									
	 C-G940 H	LPG	19075527	397x350	-	3	1	-	-	34,20	800x930x290	-
		NG	19075529									
	 C-G940 XH	LPG	19085166	397x350	-	-	4	-	-	40,80	800x930x290	-
		NG	19085167									
	 C-G960	LPG	19075543	397x350	3	2	1	-	-	41,95	1200x930x290	-
		NG	19075544									
	 C-G960 H	LPG	19075539	397x350	-	5	1	-	-	50,20	1200x930x290	-
		NG	19075541									
Statischer Gas-Backofen												
	 C-G941	LPG	19075537	397x350	2	1	1	GN-2/1	8,60	37,30	800x930x850	-
		NG	19075538									
	 C-G941 H	LPG	19075533	397x350	-	3	1	GN-2/1	8,60	42,80	800x930x850	-
		NG	19075535									
	 C-G941 XH	LPG	19085168	397x350	-	-	4	GN-2/1	8,60	49,40	800x930x850	-
		NG	19085169									
	 C-G961	LPG	19075549	397x350	3	2	1	GN-2/1	8,60	50,55	1200x930x850	-
		NG	19075550									
	 C-G961 H	LPG	19075545	397x350	-	5	1	GN-2/1	8,60	58,80	1200x930x850	-
		NG	19075547									
Statischer Panorama Gas-Backofen												
	 C-G961 OP	LPG	19075555	397x350	3	2	1	1.000x700x290	14,00	55,95	1200x930x850	-
		NG	19075556									
	 C-G961 OP H	LPG	19075551	397x350	-	5	1	1.000x700x290	14,00	64,20	1200x930x850	-
		NG	19075553									
Statischer Elektro-Backofen												
	 C-GE941	LPG	19075559	397x350	2	1	1	GN-2/1	6,00	34,70	800x930x850	-
		NG	19075572									

MODELLE: H: Mit Hochleistungsbrennern. / OP: Mit Panoramaöfen.

GAS-GLÜHPLATTENHERDE



Allgemeine Eigenschaften

- Eingelassene Arbeitsplatten aus 2 mm starkem Edelstahl AISI-304.
- Per Laser geschnittene, verschweißte und automatisch polierte Fugen. Schrauben nicht sichtbar.
- Gusseiserne, 10 mm starke Platte mit abgerundeten Ecken. Boden mit 300 mm Durchmesser.
- Schamottstein mit gusseisernem Kern für bessere Nutzung und Verteilung der Hitze.
- Verschiedene Nutzungstemperaturen: 500 °C im Zentrum und 200 °C an den Rändern.
- Energiesparender Pilotbrenner und Thermoelement.
- Gasführung über flexible Edelstahlrohre für eine einfachere interne Wartung und leichtere Reparatur.
- Regler mit geschützter Basis und System gegen das Eindringen von Wasser.
- Abzugsschutz aus hitzebeständigem, emailliertem Gusseisen, bündig mit den Rosten für eine bessere Handhabung und Auflage der Behältnisse, sodass sich die Nutzfläche erhöht.
- Schienen auf drei Ebenen für verschiedene Verwendungsmöglichkeiten.
- Schienen mit U-Profil, um das Umkippen der Roste zu vermeiden.
- Temperaturregung mittels Thermostatventil (125–310 °C).
- Edelstahl-Röhrenbrenner mit Pilotbrenner, Thermoelement und piezoelektrischer Zündung.
- Backofenboden aus 6 mm starkem Gusseisen für eine bessere Leistung und Gleichförmigkeit der Hitzeverteilung.
- Verschlussdichtung aus Glasfaser zur Verbesserung der Wärmeeffizienz des Backofens.

OFEN

- Benutzerfreundlicher, statischer Backofen in der Größe GN 2/1 bzw. mit Reglern am oberen Bedienfeld.
- Vollständig aus Edelstahl konstruierter Garraum für eine einfachere Reinigung und bessere Hygiene.
- Einführung des Backblechs im Querformat für eine bessere Handhabung.

MODELL	GAS	CODE	PLATTE (mm)	BRENNER		OFEN		GESAMTLEISTUNG (KW)	ABMESSUNGEN (mm)	€
				11,0 KW		ABMESSUNGEN	LEISTUNG (KW)			
Glühplatte										
 C-G910	LPG	19075517	800x700	1	-	-	-	11,00	800x930x290	-
	NG	19075518								
Glühplatte mit ofen										
 C-G911	LPG	19075519	800x700	1	GN-2/1	8,60	-	19,60	800x930x850	-
	NG	19075520								

PAELLA-HERDE



Allgemeine Eigenschaften

- Eingelassene Arbeitsplatten aus 2 mm starkem Edelstahl AISI-304.
- Per Laser geschnittene, verschweißte und automatisch polierte Fugen. Schrauben nicht sichtbar.
- Brenner mit Doppelring und jeweils vier Flammen für eine einheitliche Temperaturverteilung unter der Paella.
- Energiesparender Pilotbrenner und Thermoelement.
- Gasführung über flexible Edelstahlrohre für eine einfachere interne Wartung und leichtere Reparatur.
- Regler mit geschützter Basis und System gegen das Eindringen von Wasser.
- Abzugsschutz aus hitzebeständigem,

emailliertem Gusseisen, bündig mit den Rosten für eine bessere Handhabung und Auflage der Behältnisse, sodass sich die Nutzfläche erhöht.

PAELLA-OFEN

- Statischer Paella-Ofen in der Größe 665 x 665 x 325 mm mit Reglern am oberen Bedienfeld.
- Vollständig aus Edelstahl konstruierter Garraum für eine einfachere Reinigung und bessere Hygiene.
- Temperaturregler mittels Thermostatventil (125–350 °C).
- Röhrenbrenner aus Edelstahl an der Rückseite mit Temperaturabstufung.

- Pilotbrenner zum Zünden, piezoelektrischer Zündung und Thermoelement.
- Ofenboden Gusseisen für eine bessere.
- Doppelwandige, seitlich öffnende Tür.

MODELL	GAS CODE	BRENNER		LEISTUNG (KW)	BACKOFEN		GESAMTLEISTUNG (KW)	ABMESSUNGEN (mm)	€	
		Ø AUSSENRING (mm)	INNENRING (mm)		ABMESSUNGEN	LEISTUNG (KW)				
Tischgerät										
 C-GP910	LPG	19075573	450	330	27,00	-	-	27,00	800x930x290	-
	NG	19075574								
Mit backofen										
 C-GP911	LPG	19075575	450	330	27,00	665x665x325	7,30	34,30	800x930x850	-
	NG	19075576								

ELEKTRO-HERDE



Allgemeine Eigenschaften

- Arbeitsplatten aus 2 mm starkem Edelstahl AISI-304, dank des Designs gelangen verschüttete Flüssigkeiten aus den Töpfen nicht ins Innere des Herdes.
- Per Laser geschnittene, verschweißte und automatisch polierte Fugen. Schrauben nicht sichtbar.
- Gusseiserne Kochplatten (300 x 300 mm) mit 4 kW Leistung und hermetischer Befestigung an der eingelassenen Arbeitsplatte.
- Regulierung der Leistung über Schalter mit 7 Positionen.
- Sicherheitsthermostat für jede Platte.
- Ventilator im Inneren, um die Temperatur der Komponenten zu verringern.
- Eingelassene Arbeitsplatte mit abgerundeten Kanten für eine leichte Reinigung.
- Abzugsschutz aus hitzebeständigem, emailliertem Gusseisen.

- Zugriff auf die Komponenten von der Vorderseite.
- Gerät mit Schutzgrad IPX5 gegen Wasser.
- Leichter Anschluss und Konformität mit den Hygienerichtlinien.
- Gerät mit Schutzgrad IPX5 gegen Wasser.

OFEN

- Benutzerfreundlicher, statischer Backofen in der Größe GN 2/1 mit Reglern am oberen Bedienfeld für bessere Ergonomie.
- Vollständig aus Edelstahl konstruierter Garraum für eine einfachere Reinigung und bessere Hygiene.
- Einführung des Backblechs im Querformat für eine bessere Handhabung.
- Schienen auf drei Ebenen für verschiedene Verwendungsmöglichkeiten.
- Schienen mit U-Profil, um das Umkippen der Roste zu vermeiden.

- Temperaturregelung durch Thermostat (125–310 °C).
- Beheizung durch mit Edelstahl abgeschirmte Widerstände und Auswahlschalter für Funktion des oberen und/oder unteren Bereichs.
- Backofenboden aus 6 mm starkem Gusseisen für eine bessere Leistung und Gleichförmigkeit der Hitzeverteilung.
- Verschlussdichtung aus Glasfaser zur Verbesserung der Wärmeeffizienz des Backofens.
- Abnehmbare Backofentür zur Vereinfachung der Reparatur.

SPANNUNGEN

- 400 V 3 + N
- Für andere Spannungen konsultieren Sie die Optionen am Ende des Kapitels

	MODELL	CODE	PLATTE		BACKOFEN		GESAMTLEISTUNG (kW)	ABMESSUNGEN (mm)	€
			(mm)	4,0 kW	ABMESSUNGEN	LEISTUNG (kW)			
Tischgerät									
	C-E920	19075501	300x300	2	-	-	8,00	400x930x290	-
	C-E940	19075505	300x300	4	-	-	16,00	800x930x290	-
	C-E960	19075513	300x300	6	-	-	24,00	1.200x930x290	-
Mit Backofen									
	C-E941	19075509	300x300	4	GN-2/1	6,00	22,00	800x930x850	-
	C-E961	19075514	300x300	6	GN-2/1	6,00	30,00	1.200x930x850	-
	C-E961 OP	19075516	300x300	6	1.000x700x290	12,00	36,00	1.200x930x850	-

MODELL OP: Mit großem Öffnungssofen 1.000 x 700 x 290 mm.

ELEKTRO-HERDE PLATTE MIT 4 KOCHZONEN



Allgemeine Eigenschaften

- Arbeitsplatten aus 2 mm starkem Edelstahl AISI-304, dank des Designs gelangen verschüttete Flüssigkeiten aus den Töpfen nicht ins Innere des Herds.
- Per Laser geschnittene, verschweißte und automatisch polierte Fugen. Schrauben nicht sichtbar.
- Die Modelle mit Glühplatte verfügen über vier unter der gusseisernen 16 mm starken Platte verteilte Heizwiderstände, welche die vier Quadranten der Platte unabhängig beheizen.
- Unabhängige Thermostat-Steuerung für jeden Heizwiderstand. So ist ein Arbeiten mit verschiedenen Temperaturabstufungen auf der Platte möglich.
- Ventilator im Inneren, um die Temperatur der Komponenten zu verringern.
- Eingelassene Arbeitsplatte mit abgerundeten Kanten für eine leichte Reinigung.

- Abzugsschutz aus hitzebeständigem, emailliertem Gusseisen.
- Zugriff auf die Komponenten von der Vorderseite.
- Gerät mit Schutzgrad IPX5 gegen Wasser.
- Leichter Anschluss und Konformität mit den Hygienerichtlinien.
- Gerät mit Schutzgrad IPX5 gegen Wasser.

OFEN

- Benutzerfreundlicher, statischer Backofen in der Größe GN 2/1 mit Reglern am oberen Bedienfeld für bessere Ergonomie.
- Vollständig aus Edelstahl konstruierter Garraum für eine einfachere Reinigung und bessere Hygiene.
- Einführung des Backblechs im Querformat für eine bessere Handhabung.
- Schienen auf drei Ebenen für verschiedene

Verwendungsmöglichkeiten.

- Schienen mit U-Profil, um das Umkippen der Roste zu vermeiden.
- Temperaturregelung durch Thermostat (125–310 °C).
- Beheizung durch mit Edelstahl abgeschirmte Widerstände und Auswahlschalter für Funktion des oberen und/oder unteren Bereichs.
- Backofenboden aus 6 mm starkem Gusseisen für eine bessere Leistung und Gleichförmigkeit der Hitzeverteilung.
- Verschlussdichtung aus Glasfaser zur Verbesserung der Wärmeeffizienz des Backofens.
- Abnehmbare Backofentür zur Vereinfachung der Reparatur.

	MODELL	CODE	GLÜHPLATTE		BACKOFEN			GESAMTLEISTUNG (KW)	ABMESSUNGEN (mm)	€
			MASSNAHMEN	KOCHBEREICH	LEISTUNG (KW)	ABMESSUNGEN	LEISTUNG (KW)			
Tischgerät										
	C-E910	19075495	720x720	4	4x4	-	-	16,00	800x930x290	-
Mit Backofen										
	C-E911	19075498	720x720	4	4x4	GN-2/1	6,00	22,00	800x930x850	-

INDUKTIONSHERDE



Allgemeine Eigenschaften

- 6 mm starke Ceranfläche, hermetisch abgedichtet an der Arbeitsplatte aus 2 mm starkem Edelstahl AISI-304.
- Per Laser geschnittene, verschweißte und automatisch polierte Fugen. Schrauben nicht sichtbar.
- Durch runde Aufdrucke mit 280 mm Durchmesser abgegrenzte Kochfelder mit jeweils 5 kW Leistung für schnelles Erhitzen, ideal für den „à la carte“-Service.
- Perfekte Kontrolle der Garung dank des 10-stufigen Energiereglers, der ein Arbeiten bei niedriger Leistung für empfindliche Gerichte und bei maximaler Leistung für schnellen Service gestattet.
- Energiezufuhr ausschließlich im Kontaktbereich des Behältnisses. Die restliche Ceranfläche bleibt kalt.
- Aktivierung, sobald ein Kochbehältnis festgestellt wird. Deaktivierung, sobald das Behältnis entfernt wird.
- Dadurch wird viel Energie eingespart (der Energieverbrauch sinkt um ca. 50 % im Vergleich zu Gasbrennern).
- Die Umgebung und das Ambiente beim Arbeiten sind angenehmer, da die Energie auf das zu erhitzende Behältnis konzentriert ist, sodass Wärmeabstrahlung und -verluste vermieden und Gartemperaturen schnell erreicht werden.
- Sicherheit gegen Überhitzung. Fehlerdiagnose (blinkende Leuchten).
- Gerät mit Schutzgrad IPX5 gegen Wasser.

	MODELL	CODE	PLATTE		GESAMTLEISTUNG (KW)	ABMESSUNGEN (mm)	€
			5,0 KW	Ø MM			
Induktions-Kochplatten							
	C-I925	19075577	2	280	10,00	400x930x290	-
	C-I945	19075578	4	280	20,00	800x930x290	-
Wok							
	W-I905	19075893	1	300	5,00	400x930x290	-

GRILLPLATTEN



Allgemeine Eigenschaften

- Eingelassene Arbeitsplatten aus 2 mm starkem Edelstahl AISI-304.
 - Per Laser geschnittene, verschweißte und automatisch polierte Fugen. Schrauben nicht sichtbar.
 - Bratplatten aus 20 mm starkem unlegiertem Edelstahl, die schnell die Betriebstemperatur erreichen und eine hohe Leistung aufweisen.
 - Versionen mit Oberflächen aus 50 Mikra starkem Chrom für alle drei Arten von Bratplatten.
 - Modelle mit glatten, geriffelten und gemischten (2/3 glatt + 1/3 geriffelt) Bratplatten.
 - Modelle mit elektrischer Beheizung durch mit Edelstahl abgeschirmte Widerstände; Temperatursteuerung mittels Thermostat von 100 bis 300 °C.
 - Modelle mit Gas-Beheizung mit 2 Brennerstrecken (1 Brenner bei Modellen mit halbem Modul, 2 Brenner bei Modellen mit ganzem Modul).
 - Modelle mit Gas-Beheizung mit Möglichkeit der Temperatursteuerung per Thermostat (100 bis 300 °C) oder Funktion mittels Sicherheitsventil mit Thermoelement.
 - Gas: Entzündung der Brenner durch elektrische Zündvorrichtung. Zugangsrohr zum manuellen Entzünden.
 - Die Platten eines Moduls verfügen über zwei unabhängig beheizte Bereiche.
 - Sicherheits-Thermostat an Modellen mit Thermostat-Steuerung.
 - Schnelle Reaktion und Wiedererreichung der Temperatur der Bratplatte.
 - Die Platten sind in die eingelassene Arbeitsplatte integriert.
 - Die Integration und die abgerundeten Ecken und Kanten ermöglichen eine einfache Reinigung.
 - Neigung der Platte nach vorne, um das Abfließen von Fetten und Flüssigkeiten zu begünstigen.
 - Ausgestattet mit Öffnungen, um das Bratenfett ablaufen zu lassen, und einem Schubfach zur Lagerung mit je nach Modell bis zu 2 Litern Fassungsvermögen.
 - Optionale und leicht demontierbare seitliche Aufkantungen und Spritzschutz an der Rückseite.
 - Abzugsschutz aus hitzebeständigem, emailliertem Gusseisen.
 - Zugriff auf die Komponenten von der Vorderseite.
 - Gerät mit Schutzgrad IPX5 gegen Wasser.
- OPTIONALES ZUBEHÖR**
(Siehe Seite zu Zubehör am Ende des Kapitels)
- Schaber (*).
 - Spritzschutz-Aufkantung (aus drei Teilen zur einfacheren Reinigung).



(*) Die Modelle mit Chromoberfläche sind mit einem Schaber ausgestattet

GRILLPLATTEN

	MODELL	GAS	CODE	PLATTE				GESAMTLEISTUNG (KW)	ABMESSUNGEN (MM)	€
				TYPE (*)	ZONE	(mm)	DM²			
Gas-Grillplatten										
Ventil max-min										
	FT-G905 V L	LPG NG	19075677 19075678	L	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
	FT-G905 V R	LPG NG	19075679 19075680	R	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
	FT-G910 V L	LPG NG	19075705 19075706	L	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
	FT-G910 V R	LPG NG	19075709 19075710	R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
	FT-G910 V LR	LPG NG	19075707 19075708	L+R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
Thermostatsteuerung										
	FT-G905 L	LPG NG	19075669 19075671	L	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
	FT-G905 R	LPG NG	19075673 19075675	R	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
	FT-G910 L	LPG NG	19075693 19075695	L	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
	FT-G910 R	LPG NG	19075701 19075703	R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
	FT-G910 LR	LPG NG	19075697 19075699	L+R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
Thermostatsteuerung und Chromplatte										
	FT-G905 C L	LPG NG	19075661 19075663	L / C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
	FT-G905 C R	LPG NG	19075665 19075667	R / C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
	FT-G910 C L	LPG NG	19075681 19075683	L / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
	FT-G910 C R	LPG NG	19075689 19075691	R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
	FT-G910 C LR	LPG NG	19075685 19075687	L+R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
Elektro-Grillplatten										
Thermostatsteuerung										
	FT-E905 L	-	19075639	L	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
	FT-E905 R	-	19075642	R	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
	FT-E910 L	-	19075654	L	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
	FT-E910 R	-	19075660	R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
	FT-E910 LR	-	19075657	L+R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
Thermostatsteuerung und Chromplatte										
	FT-E905 C L	-	19075633	L / C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
	FT-E905 C R	-	19075636	R / C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
	FT-E910 C L	-	19075645	L / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
	FT-E910 C R	-	19075651	R / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
	FT-E910 C LR	-	19075648	L+R / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-

(*) SPEZIFISCHE EIGENSCHAFTEN:

L: Glatte Bratplatte.

R: Gerillte Bratplatte.

L+R: Halb glatte / Halb gerillte Bratplatte.

C: Chrombeschichtung, Schichtdicke 50 Mikrometer.

ROSTE



Allgemeine Eigenschaften

- Arbeitsplatten aus 2 mm starkem Edelstahl AISI-304.
- Per Laser geschnittene, verschweißte und automatisch polierte Fugen. Schrauben nicht sichtbar.
- Werkzeuglos entnehmbare Roste aus Gusseisen in 170 mm breiten Elementen.
- Die Grillroste aus Eisen können umgedreht werden und haben unterschiedliche Ausführungen auf jeder Seite:
 - Geneigt und mit Rillen für Fleisch.
 - Horizontal und glatt für Fisch und Gemüse.
- Modelle mit Rost aus Edelstahl-Lamellen.
- Bei den Modellen mit Edelstahl-Rost werden Lamellen aus AISI-304 in V-Form verwendet, um die Reinigung zu erleichtern.
- Ausgestattet mit Öffnungen, um das Grillfett ablaufen zu lassen, und einer Schublade zur Lagerung mit 12 Litern Fassungsvermögen (1 Schubfach bei Modellen mit halbem Modul, 2 Schubfächer bei Modellen mit einem ganzen Modul).
- Gerät mit Schutzgrad IPX5 gegen Wasser.
- Die Roste werden sehr heiß (400 °C), sodass die Oberfläche des Produkts schnell versiegelt wird und das Innere der Lebensmittel viel saftiger bleibt.
- Ausgestattet mit Öffnungen, um das Grillfett ablaufen zu lassen, und einem Schubfach zur Lagerung mit 12 Litern Fassungsvermögen (1 Schubfach bei Modellen mit halbem Modul, 2 Schubfächer bei Modellen mit einem ganzen Modul).

- Die Auffangschubfächer bieten die Möglichkeit, mit Wasser gefüllt zu werden, sodass dank der Wärmeabstrahlung der Gasbrenner bzw. elektrischen Widerstände leichter Dampf entsteht und die Garung in einer dampfhaltigen Atmosphäre erfolgt.
- Roste mit ambehmbarer, 130 mm hoher Edelstahl-Aufkantung zur Vermeidung von Spritzern.

ELEKTRISCHE TISCHMODELLE

- Gruppenweise abgeschirmte Heizelemente aus Edelstahl, auf denen direkt gekocht wird (eine Gruppe von 3 Heizelementen für Halbmodul-Modelle und 2 Gruppen für Einzelmodul-Modelle).
- Sicherheitswasserbehälter. Hierdurch wird zudem das erforderliche Feuchtigkeitsklima für ein optimales Garen erzeugt.

ELEKTRISCHE MODELLE ZUR BODENAUFSTELLUNG

- Gruppen mit drei abgeschirmten Heizelementen aus Edelstahl unter dem Bratrost (eine Gruppe mit drei Heizelementen für Halbmodul-Modelle und zwei Gruppen für Einzelmodul-Modelle).
- Unabhängige Steuerung jeder Heizelemente-Gruppe durch Energieregler.

GAS-TISCHMODELLE

- Gruppen mit zwei hocheffizienten Röhrenbrennern (eine Gruppe mit zwei Brennern für Halbmodul-Modelle, zwei Gruppen für Einzelmodul-Modelle).
- Unabhängige Steuerung für jede Brennergruppe mittels Sicherheitsventil mit Thermoelement.
- Piezoelektrische Zündung der Brenner.

- Die Brenner erhitzen die Keramiksteine auf der Gitterauflage, die wiederum das Gargut auf dem Grill erhitzen.

GAS-STANDGERÄTE

- Gruppen mit drei hocheffizienten Röhrenbrennern mit Strahldeflektor (eine Gruppe mit drei Brennern für Halbmodul-Modelle, zwei Gruppen für Einzelmodul-Modelle).
- Unabhängige Steuerung für jede Brennergruppe mittels Sicherheitsventil mit Thermoelement.
- Elektronische Funkenzündung der Brenner. Ausgestattet mit Zugangsrohr zum manuellen Zünden.

Zubehör inklusive (siehe Zubehörseite am Ende des Kapitels)



Spezieller Doppelprofilschaber in Gussgrillmodellen.



Spezierschaber auf Edelstahlgrillmodellen.

MODELL	GAS	CODE	GRILLS					GESAMTLEISTUNG (KW)	ABMESSUNGEN (mm)	€
			TYPE	ZONE	MENGE	(mm)	(DM ²)			
Keramiksteingrills										
Tischgerät										
B-G905 I	LPG	19078584	Inox	1	1	340x690	24	11	400x930x290	-
	NG	19081684								
B-G905	LPG	19078902	Baustahl	1	2	340x690	24	11	400x930x290	-
	NG	19081682								
B-G910 I	LPG	19078582	Inox	2	2	680x690	48	22	800x930x290	-
	NG	19081686								
B-G910	LPG	19078901	Baustahl	2	4	680x690	48	22	800x930x290	-
	NG	19081685								
B-G915 I	LPG	19081680	Inox	3	3	1020x690	72	33	1200x930x290	-
	NG	19081681								
B-G915	LPG	19079204	Baustahl	3	6	1020x690	72	33	1200x930x290	-
	NG	19081639								
Standgerät										
B-G9051 I	LPG	19075474	Inox	1	1	340x690	24	11	400x930x850	-
	NG	19075475								
B-G9051	LPG	19075476	Baustahl	1	2	340x690	24	11	400x930x850	-
	NG	19075478								
B-G9101 I	LPG	19075480	Inox	2	2	680x690	48	22	800x930x850	-
	NG	19075481								
B-G9101	LPG	19075482	Baustahl	2	4	680x690	48	22	800x930x850	-
	NG	19075484								
Elektro-Wassergrills										
Tischgerät										
B-E905	-	19078931	Inox	1	1	255x640	16	5,42	400x930x290	-
B-E910	-	19078922	Inox	2	1	545x640	35	10,84	800x930x290	-
Standgerät										
B-E9051 I	-	19075417	Inox	1	1	340x690	24	7,5	400x930x850	-
B-E9051	-	19075413	Baustahl	1	2	340x690	24	7,5	400x930x850	-
B-E9101 I	-	19075473	Inox	2	2	680x690	48	15	800x930x850	-
B-E9101	-	19075470	Baustahl	2	4	680x690	48	15	800x930x850	-

NUDELKOCHER



Allgemeine Eigenschaften

- Arbeitsplatten aus 2 mm starkem Edelstahl AISI-304.
- Per Laser geschnittene, verschweißte und automatisch polierte Fugen. Schrauben nicht sichtbar.
- Tiegel in der Größe 1/1 mit 40 Litern Fassungsvermögen. Erlauben verschiedene Anordnungen von Körben unterschiedlicher Größe.
- Standardausstattung: 3 Körbe vom Typ 1/3 pro Tiegel
- Optionales Set mit Körben vom Typ 1/4 und 1/6.
- Arbeitsplatten aus 2 mm starkem Edelstahl AISI-304.
- In die Arbeitsplatte integrierte Tiegel aus 1,5 mm starkem Edelstahl AISI-316L.
- Befüllung des Tiegels mittels Elektro-Einlassventil mit Zwei-Positionen-Schalter: mittlere und hohe Füllgeschwindigkeit.

- Entleerung des Tiegels mittels mechanischem, temperaturresistentem Ablasshahn mit Sicherheits-Überlauf.
- Gasbetriebene Modelle mit Edelstahl-Brenner außen am Tiegel mit Brennkammer zur Erhitzung des Bodens und der Seitenflächen des Tiegels (bis zum Mindestfüllstand).
- Entzündung durch elektrische Zündvorrichtung.
- Rohr zum alternativen, manuellen Entzünden.
- Kontrollierte Erhitzung mittels Sicherheitsventilgriff.
- Elektrische Modelle mit Widerständen aus Edelstahl AISI-304 im Boden des Tiegels zur direkten Erhitzung des Wassers.
- Kontrollierte Erhitzung mittels Energieregler.
- Automatisches Sicherheitssystem zur Trennung der Stromzufuhr, falls das Wasser

- ausgeht.
- Abtropfvorrichtung an der Vorderseite zum Abstützen der Körbe.
- Regler mit geschützter Basis und System gegen das Eindringen von Wasser. Schutzgrad IPX5.

Zubehör:

- (Siehe Seite zu Zubehör am Ende des Kapitels)
- Set aus 6 quadratischen Körben (1/6).
 - Set aus 6 runden Körben (1/6).
 - Set aus 2 Körben (1/2).

	MODELL	GAS	CODE	BEHÄLTNISSE			GESAMTLEISTUNG (kW)	ABMESSUNGEN (mm)	€	
				QUANTITÄT	ABMESSUNGEN	KÖRBE (1/3)				
Gas-Nudelkocher										
		CP-G905	LPG	19075585	1	GN-1/1	3	16,00	400x930x850	-
			NG	19075587						
		CP-G910	LPG	19075589	2	GN-1/1	6	32,00	800x930x850	-
			NG	19075590						
Elektro-Nudelkocher										
		CP-E905	-	19075581	1	GN-1/1	3	12,00	400x930x850	-
			-	19075584						
		CP-E910	-	19075584	2	GN-1/1	6	24,00	800x930x850	-
			-	19075584						

KOCHKESSEL



Allgemeine Eigenschaften

- Arbeitsplatten aus 2 mm starkem Edelstahl AISI-304.
- Per Laser geschnittene, verschweißte und automatisch polierte Fugen. Schrauben nicht sichtbar.
- Doppelwandiger, kompensierter Deckel mit Griff an der Vorderseite und diagonaler Öffnung auf 75°, sodass der Deckel in jeder Position offen gehalten werden kann.
- Integration des Kessels in die Arbeitsplatte mittels Roboter-Schweißtechnik, hergestellt aus Edelstahl AISI-304 mit Kesselboden aus Edelstahl AISI 316L.
- Füllventile für Kalt- und Warmwasser mit Steuerung über einen einzigen, an der Vorderseite untergebrachten Schalter.
- Entleerung des Kessels mittels 2"-Sicherheitshahn und Griff aus Hitzeschutzmaterial für eine sichere und leichte Handhabung.
- Robuster, zuverlässiger und leicht entnehmbarer Abwasserfilter für den Kessel aus Edelstahl AISI-304.
- Regler mit geschützter Basis und System gegen das Eindringen von Wasser.
- Abzugsschutz aus hitzebeständigem, emailliertem Gusseisen.
- Schutzgrad IPX5.

MODELLE MIT INDIREKTER BEHEIZUNG – BAINMARIE

- Kessel umgeben von einer BainMarie-Kammer mit System Zwischenkammer Füllen beim Anschluss des Geräts.
- Automatische Füllstandsteuerung der Kammer mit vierfacher Sicherheit: Druckschalter zur Kontrolle des Kammerdrucks, Überdruck-Sicherheitsventil, Thermostat zur Verhinderung einer Überhitzung der Kammer und in die Arbeitsplatte integriertes Manometer.
- Die Erhitzung unter dem Kessel wirkt auf das Wasser in der umgebenden Kammer ein, sodass der erzeugte Sattdampf mit 107 °C den Boden und die Seiten des Kessels gleichförmig erhitzt. Die erreichte Temperatur ist niedriger als bei Direktbeheizung.
- Eingelassener Boden des Behältnisses, um Verformungen zu vermeiden.
- Leuchtanzeige für „Gerät verbunden“ und „Gerät wird erhitzt“.

GAS-BEHEIZUNG:

- Röhrenbrennergruppe aus Edelstahl mit optimierter Verbrennung, Steuerung durch Energieregler und Druckschalter.
- Steuerung per Energieregler und Druckschalter, um einen geringeren Wasser- und Energieverbrauch zu gewährleisten.
- Entzündung der Brennerbaugruppe durch Funkenbahn.

ELEKTRISCHE BEHEIZUNG:

- Beheizung mittels Heizwiderständen an der Unterseite der Bain-Marie-Kammer.
- Steuerung der Erhitzung durch Energieregler und Druckschalter.

Betrieb mit druck

- Klappbarer und kompensierter Deckel, mit Flanschverschluss
- Betrieb mit Druck im Kochbehälter von 0,3 Atmosphären.
- Überdrucksicherheitsventil, auf dem Deckel angeordnet.

	MODELL	HZ.	CODE		BEHÄLTNISSE		GESAMTLEISTUNG (KW)	DIMENSÕES (mm)	€	
			LPG	NG	Ø X H (mm)	VOLUME (L)				
Gas-Kochkessel										
Direkte Beheizung										
		M-G910	50	19075824	19075826	600x400	100	20,00	800x930x850	-
			60	19075825	19075827					
		M-G915	50	19075832	19075834	600x550	150	24,00	800x930x850	-
			60	19075833	19075835					
	M-G920	50	19075836	19075838	600x650	200	24,00	800x930x850	-	
		60	19075837	19075839						
Indirekte Beheizung										
	M-G910 BM	50	19075819	19075822	600x400	100	20,00	800x930x850	-	
		60	19075820	19075823						
	M-G915 BM	50	19075828	19075830	600x550	150	24,00	800x930x850	-	
		60	19075829	19075831						
Druckkessel										
	MP-G910	50	19075840	19075842	600x400	100	20,00	800x930x850	-	
		60	19075841	19075843						
	MP-G915	50	19075845	19075846	600x550	150	24,00	800x930x850	-	
		60	19075844	19075847						
	MP-G920	50	19075848	19075850	600x650	200	24,00	800x930x850	-	
		60	19075849	19075851						
Elektro-Kochkessel										
Indirekte Beheizung										
		M-E910 BM	-	19075814		600x400	100	22,00	800x930x850	-
		M-E915 BM	-	19075817		600x550	150	22,00	800x930x850	-

FRITTEUSEN



Allgemeine Eigenschaften

- Arbeitsplatten aus 2 mm starkem Edelstahl AISI-304.
- Per Laser geschnittene, verschweißte und automatisch polierte Fugen. Schrauben nicht sichtbar.
- In die Arbeitsplatte integrierte Tiegel.
- Kaltbereich an der Unterseite des Tiegels, um die Eigenschaften und die Qualität des verwendeten Öls länger aufrechtzuerhalten.
- Thermostatsteuerung der Temperatur von 60 bis 200 °C.
- Gasbeheizte Modelle mit drei in Längsrichtung im Tiegel integrierten Heizrohren.
- Hocheffiziente Gasbrenner.
- Elektrische Modelle mit Widerständen aus Edelstahl AISI 304 im Inneren des Tiegels, die zu 90° klappbar sind, um eine perfekte Reinigung zu ermöglichen.
- Hochleistungsgeräte, die schnell die Betriebstemperatur erreichen und eine hohe Leistung/Liter aufweisen (1,00 kW/ Liter bei gasbeheizten Modellen).

- Zündvorrichtung bei gasbeheizten Modellen.
- Sicherheits-Thermostat in allen Modellen.
- Entleerung des Öls aus dem Tiegel über einen robusten, zuverlässigen und temperaturresistenten Ablasshahn.
- Ausgestattet mit einzelnen Deckeln für jeden Tiegel.
- Abzugsschutz aus hitzebeständigem, emailliertem Gusseisen.
- Gerät mit Schutzgrad IPX5 gegen Wasser.

Öltemperatur zwischen 60-200 °C, +/- 1 °C.

- Anzeige der Solltemperatur und wann diese erreicht wird.
- Steuerung pro Korb mit Alarmton.
- „Melting“-Programm.

Optionales Zubehör

(siehe Seite zu Zubehör am Ende des Kapitels)

- 21-Liter-Fritteusen: großer Korb (260 x 330 x 130 mm).

- 15-Liter-Fritteusen: kleiner Korb (125 x 280 x 100 mm).

KORB-AUSSTATTUNG

- 21-Liter-Fritteusen: 2 kleine Körbe pro Tiegel (130 x 330 x 130 mm).
- 15-Liter-Fritteusen: 1 großer Korb pro Tiegel (250 x 280 x 100 mm).

MODELLE MIT DIGITALER STEUERUNG:

- Hochpräzise elektronische Steuerung der

	MODELL	HZ.	CODE		QUANTITÄT	BEHÄLTNISSE		GESAMTLEISTUNG (KW)	ABMESSUNGEN (mm)	€
			LPG	GN		ABMESSUNGEN	KÖRBE (1/3)			
Gas-Fritteusen										
	F-G9115	50	19078845	19081732	1	1x15	1 groß	15,00	400x930x850	-
		60	19081730	19081733						
	F-G9215	50	19081735	19081738	2	2x15	2 groß	30,00	800x930x850	-
		60	19081736	19081739						
	F-G9121 R	50	19075613	19075616	1	1x21	2 klein	21,00	400x930x850	-
		60	19075615	19075618						
	F-G9221 R	50	19075625	19075628	2	2x21	4 klein	42,00	800x930x850	-
		60	19075627	19075630						
Elektro-Fritteusen										
	F-E9115		19078867		1	1x15	1 groß	12,00	400x930x850	-
	F-E9215		19075603		2	2x15	2 groß	24,00	800x930x850	-
	F-E9121 R		19075600		1	1x21	2 piccolo	18,00	400x930x850	-
	F-E9121 R D		19075900		1	1x21	4 piccolo	21,00	400x930x850	-
	F-E9221 R		19075606		2	2x21	4 piccolo	36,00	800x930x850	-

D: Digitale Steuerung.

FRITTENWÄRMER



Allgemeine Eigenschaften

- Gerät mit halbem Modul zur elektrischen Erhitzung mittels Infrarotlampe.
- Arbeitsplatte aus 2 mm starkem Edelstahl AISI-304.
- Per Laser geschnittene, verschweißte und automatisch polierte Fugen. Schrauben nicht sichtbar.
- In die Arbeitsplatte integrierter Tiegel mit Fassungsvermögen für ein 150 mm hohes Gastronorm-Behältnis GN-1/1.
- Doppelter, gelochter Edelstahl-Boden mit Abschrägung, um überschüssiges Frittieröl beseitigen und in einem Behältnis auffangen zu können.
- Aufrechterhaltung der Wärme mittels Infrarotlampe an der Rückseite des Geräts, welche durch einen EIN/AUS-Schalter bedient wird.
- Regler mit System gegen das Eindringen von Wasser, Schutzgrad IPX5.
- Abzugsschutz aus hitzebeständigem, emailliertem Gusseisen.

	MODELL	CODE	BEHÄLTNISSE	LEISTUNG (KW)	ABMESSUNGEN (mm)	€
	MF-E905	19075818	GN-1/1	1,00	400x930x290	-

KIPPBRATPFANNEN



Allgemeine Eigenschaften

- Per Laser geschnittene, verschweißte und automatisch polierte Fugen. Schrauben nicht sichtbar.
- Hebesystem der Pfanne mittels Motor oder Kurbel, sodass die Pfanne bis in eine vertikale Position gebracht und vollständig entleert werden kann.
- Versionen mit Gusseisen- und Edelstahlpfannen.
- Pfannen mit abgerundeten Ecken, ohne Kanten und mit breitem Auslass zur Vereinfachung aller Koch- und Reinigungsarbeiten.
- Umschließender Rand, um das Verschütten von Kondenswasser zu vermeiden.
- Die Stärke der Pfannenböden (8 mm bei Eisenpfannen und 10 mm bei Edelstahlpfannen) sorgt für eine einheitliche Verteilung der Hitze.
- Die Pfanne wird mittels Steuerung über einen an der Vorderseite des Geräts untergebrachten Schalter mit Wasser gefüllt. Das Füllrohr befindet sich an der Rückseite des Geräts.

- Doppelwandige Abdeckung mit Abtropfvorrichtung an der Rückseite, um das Kondenswasser zurück ins Innere der Pfanne zu leiten.
- Selbsthaltender Deckel mit Feder. Ausgleichssystem, um abruptes Herunterfallen zu verhindern. Alle Module sind über dasselbe System regulierbar.
- Mikro-Trennschalter zur Unterbrechung der Beheizung, wenn die Pfanne angehoben wird.
- Abzugsschutz aus hitzebeständigem, emailliertem Gusseisen.

- Gerät mit Schutzgrad IPX5 gegen Wasser.
- Griff am Deckel mit Zugang von der Vorderseite.
- Die Modelle mit elektrischer Beheizung verwenden mit Edelstahl abgeschirmte Widerstände an der Unterseite der Pfanne.
- Die Modelle mit Gasbeheizung verfügen über Edelstahl-Brenner in sechs Reihen (acht bei Pfannen in der Größe von eineinhalb Modulen), welche durch ein Sicherheitsventil mit Thermoelement gesteuert und kontrolliert werden.

- Bodentemperatur der Pfanne per Thermostat auf 100 bis 310 °C geregelt.
- Die Beheizung mittels Brennerreihen oder elektrischen Widerständen im Boden der Pfanne sowie die Stärke des Pfannenbodens sorgen in jedem Fall für maximale Einheitlichkeit der Temperaturverteilung, sodass eine homogene Garung gewährleistet wird.

MODELL	HZ.	CODE		HUBSYSTEM	BEHÄLTERTYP (*)	KAPAZITÄT (L)	OBERFLÄCHE		GESAMTLEISTUNG (KW)	ABMESSUNGEN (mm)	€
		LPG	GN				(mm)	(DM²)			
Gas-Kippbratpfannen											
SB-G910 I	50	19075867	19075876	Manuell	Edelstahl	90	730x616	45	18,00	800x930x850	-
	60	19075869	19075878								
SB-G910	50	19075879	19075885	Manuell	Gusseisen	90	730x616	45	18,00	800x930x850	-
	60	19075880	19075886								
SB-G910 IM	50	19075870	19075873	Motorgetrieben	Edelstahl	90	730x616	45	18,00	800x930x850	-
	60	19075872	19075875								
SB-G910 M	50	19075881	19075883	Motorgetrieben	Gusseisen	90	730x616	45	18,00	800x930x850	-
	60	19075882	19075884								
SB-G915 IM	50	19075887	19075890	Motorgetrieben	Edelstahl	120	1.130x616	70	25,00	1.200x930x850	-
	60	19075889	19075892								
Elektro-Kippbratpfannen											
SB-E910 I		19075857		Manuell	Edelstahl	90	730x616	45	15,00	800x930x850	-
SB-E910		19075854		Manuell	Gusseisen	90	730x616	45	15,00	800x930x850	-
SB-E910 IM		19075860		Motorgetrieben	Edelstahl	90	730x616	45	15,00	800x930x850	-
SB-E910 M		19075863		Motorgetrieben	Gusseisen	90	730x616	45	15,00	800x930x850	-
SB-E915 IM		19075866		Motorgetrieben	Edelstahl	120	1.130x616	70	22,50	1.200x930x850	-

BAINMARIES



Allgemeine Eigenschaften

- 150 mm tiefer Tiegel, der verschiedene Anordnungen von Gastronorm-Behältnissen unterschiedlicher Größe gestattet, mit folgenden Abmessungen:
- Halbes Modul: GN-1/1+1/3 mit 22 Litern Fassungsvermögen.
- Ganzes Modul: GN-2/1+(2x1/3) mit 44 Litern Fassungsvermögen.
- Per Laser geschnittene, verschweißte und automatisch polierte Fugen. Schrauben nicht sichtbar.
- Standardausstattung: 3 Querstreben zur Aufhängung von Gastronorm-Behältnissen.
- Arbeitsplatten aus 2 mm starkem Edelstahl AISI-304.
- In die Arbeitsplatte integrierter Tiegel aus Edelstahl AISI-304.
- Einfacher Auslass des Tiegels durch Entnahme des Überlaufrohrs.

- Abzugsschutz aus hitzebeständigem, emailliertem Gusseisen.
- Zugriff auf die Komponenten von der Vorderseite.
- Gerät mit Schutzgrad IPX5 gegen Wasser.

MODELLE MIT GAS-BEHEIZUNG:

- Isolierte Brennkammer, um die Erhitzung der Komponenten zu vermindern.
- Hocheffizienter Edelstahl-Brenner außen am Tiegel.
- Edelstahl-Brenner außen am Tiegel.
- Entzündung durch elektrische Zündvorrichtung.
- Rohr zum alternativen, manuellen Entzünden.

ELEKTRISCHE MODELLE:

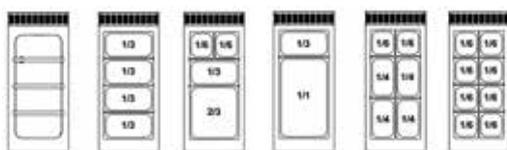
- Elektrische Widerständen aus Edelstahl AISI 304 außen am Tiegel.

- Sicherheits-Thermostat an elektrischen Modellen.
- Regulierung der Wassertemperatur mittels Thermostat auf 30 bis 90 °C.
- Regler mit geschützter Basis und System gegen das Eindringen von Wasser (Schutzgrad IPX5).
- 400 V 3N. Es kann in andere Spannungen umgewandelt werden

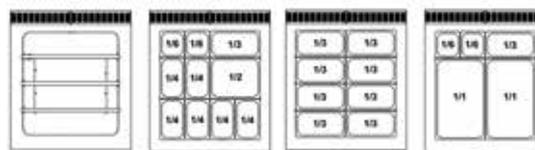
OPTIONALES ZUBEHÖR

(Siehe Seite zu Zubehör am Ende des Kapitels)

- Einfacher Griff für die Rückseite des Bainmaries.
- Wassersäule für die Rückseite des Bainmaries.



BM 905 BEHÄLTNISSE



BM 910 BEHÄLTNISSE

	MODELL	GAS	CODE	BEHÄLTNISSE		GESAMTLEISTUNG (kW)	ABMESSUNGEN (mm)	€
				ABMESSUNGEN	VOLUME (L)			
Gas-Bainmaries								
	BM-G905	LPG	19075491	GN-4/3	22	3,25	400x930x290	-
		NG	19075492					
	BM-G910	LPG	19075493	GN-8/3	44	6,50	800x930x290	-
		NG	19075494					
Elektro-Bainmaries								
	BM-E905	-	19075487	GN-4/3	22	3,00	400x930x290	-
	BM-E910	-	19075490	GN-8/3	44	6,00	800x930x290	-

NEUTRALELEMENTE



Allgemeine Eigenschaften

- Apparate aus halbem und ganzem Modul.
- Arbeitsplatte aus 2 mm starkem Edelstahl AISI-304.
- Per Laser geschnittene, verschweißte und automatisch polierte Fugen. Schrauben nicht sichtbar.
- Geräte mit Möglichkeit der Anbringung eines Auffüllhahns oder einer Wassersäule an der Rückseite.
- Abzugsblende an der Rückseite aus hitzebeständigem, emailliertem Gusseisen.

	MODELL	CODE	SCHUBFÄCHERN		ABMESSUNGEN (mm)	€
			MENGE	(mm)		
	EN-9025	19048351	-	-	200x930x290	-
	EN-905	19075591	-	-	400x930x290	-
	EN-910	19075593	-	-	800x930x290	-
	EN-905 C	19075592	1	300x590x105 (valid GN-1/1)	400x930x290	-
	EN-910 C	19075594	1	700x590x105	800x930x290	-

(*) Es kann nur in zentralen Blöcken oder Wandgemälden ohne Vertikalität sein.

UNTERBAUTEN



Allgemeine Eigenschaften

- Solide Struktur aus Edelstahl AISI-304.
- Schrauben nicht sichtbar.
- Schnell aufstellbar zum Aufstellen der Theken-Elemente der Produktlinie 900

KORE.

- Möglichkeit der Verwendung als offenes Lagerelement.

- Möglichkeit der Anbringung von Türen und Umwandlung in geschlossene Schränke.

	MODELL	CODE	OPTIONALE TÜREN (NICHT INBEGRIFFEN)	SCHUBFÄCHER	SCHIENEN (5 EBENEN)	ABMESSUNGEN (mm)	€
	MB-9025	19048470	-	-	-	200x660x560	-
	MB-905	19018700	1	-	-	400x660x560	-
	MB-905 C	19084564	-	2	-	400x660x560	-
	MB-905 G	19086897	1	-	1	400x660x560	-
	MB-910	19022189	2	-	-	800x660x560	-
	MB-915	19020374	3	-	-	1.200x660x560	-

Unterbauten

Das Kit erlaubt die Umkehrung der Tür, sodass sie nach links oder rechts öffnen kann. Die Anzahl an Kits hängt von den jeweiligen Unterbauten ab, an denen sie installiert werden:

	CODE	BESCHREIBUNG	€
	19040900	KIT TÜR KORE	-

KÜHLUNTERBAUTEN



Allgemeine Eigenschaften

- Hergestellt aus Edelstahl AISI-304.
- Geschlossener Kompressor mit belüftetem Kondensator.
- Röhrenverdampfer aus Kupfer und Aluminiumflügel.
- 50 mm Isolierung aus eingespritztem Polyurethan mit einer Dichte von 40 kg/m³.
- Schiebetüren und automatischer Verschlussmechanismus und Befestigung bei Öffnung von 90°.
- Höhenverstellbare Edelstahlbeine von 130 mm bis 190 mm für eine Tischhöhe zwischen 580 mm und 640 mm.

- Gebläsegestützte Kühlung.
- Arbeitstemperatur: -2 °C, +8 °C, Umgebungstemperatur 38 °C.
- Getestet in Klimaklasse 4.
- Elektronische Steuerung von Temperatur und Enteisung mit digitaler Anzeige.
- W-Modell mit Schubfächern für GN 1/1.
- Modell W2 mit querformatigem Schubfach für GN 2/1 und 5 Querstreben zur Aufnahme der verschiedenen Kombinationen von GN-Behältern.

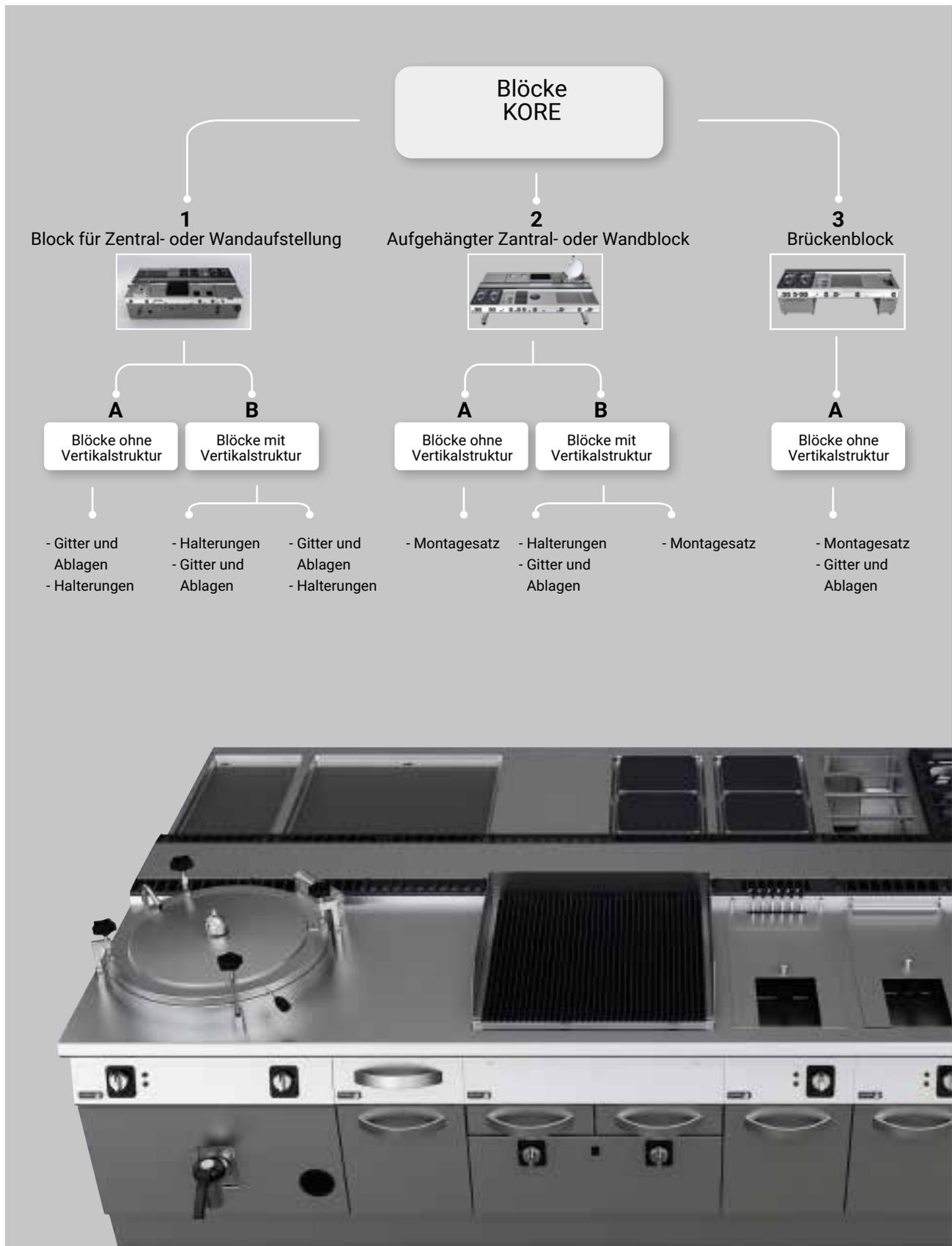
- Edelstahl-rückwand.

OPTIONEN:

- Kit 6 Räder (2 mit Bremse). Werkseitig montiert.
- 60 Hz".

MODEL	KÜHLMITTEL	HZ.	CODE	ANZ. TÜREN/SCHUBLADEN	ENERGIEEFFIZIENZ-KLASSE	FASSUNGSVERMÖGEN BRUTA (L)	JÄHRLICHER STROMVERBRAUCH (KW-H)	ELEKTRISCHE LEISTUNG (W)	ABMESSUNGEN (mm)	€
Türen										
 CCP9-2G	R290	50	19089615	2	B	169	714	250	1.200x900x590	-
Schubladen 2/3										
 CCP9-2G W	R290	50	19089616	2 x 2/3	B	169	714	250	1.200x900x590	-
Schubladen										
CCP9-2G W2	R290	50	19089617	2 x GN 2/1	C	169	777	262	1.200x900x590	-
Türen										
 CCP9-3G	R290	50	19089618	3	D	240	1113	249	1.600x900x590	-
Schubladen 2/3										
 CCP9-3G W	R290	50	19089619	3 x GN 1/1	D	240	1113	249	1.600x900x590	-

BLÖCKE KORE 900



1- Block für Zentral- oder Wandaufstellung

A - Blöcke ohne Vertikalstruktur

Halterungen

TYP	BLOCKART	BESCHREIBUNG	CODE	€
Glatte einzelblende pro gerät				
	BLOCK FÜR ZENTRAL- ODER WANDAUFSTELLUNG	Glatte Blende links	19081817	-
		Glatte Blende rechts	19081818	-
		Glatte Blende links für endseitigen Kippbratpfannen-Block.	19081819	-
		Glatte Blende rechts für endseitigen Kippbratpfannen-Block.	19081820	-
Doppelte zierblende für jede seite block*				
	ZENTRALER BLOCK	Seitliche Zierblende Kore 900-Block	19081826	-
		Seitliche Zierblende für kombinierten Block Kore 900 + Kore 700: Kore 700 links und Kore 900 rechts.	19081827	-
		Seitliche Zierblende für kombinierten Block Kore 900 + Kore 700: Kore 700 rechts und Kore 900 links.	19081828	-
	WANDBLOCK	Zierblende linke Seite.	19081824	-
Zierblende rechte Seite.		19081825	-	

Gitter und Ablagen

TYP	BESCHREIBUNG	CODE	€
Gas*			
	Sockel für Gas-Blöcke 1 M	19081800	-
	Sockel für Gas-Blöcke 1,5 M	19081789	-
	Sockel für Gas-Blöcke 2 M	19081788	-
	Sockel für Gas-Blöcke 2,5 M	19081787	-
	Sockel für Gas-Blöcke 3 M	19081786	-
	Sockel für Gas-Blöcke 3,5 M	19081785	-
	Sockel für Gas-Blöcke 4 M	19081784	-
	Sockel für Gas-Blöcke 4,5 M	19081783	-
	Sockel für Gas-Blöcke 5 M	19081782	-
Elektro			
	Sockel für Elektro-Blöcke 1 M	19081809	-
	Sockel für Elektro-Blöcke 1,5 M	19081808	-
	Sockel für Elektro-Blöcke 2 M	19081807	-
	Sockel für Elektro-Blöcke 2,5 M	19081806	-
	Sockel für Elektro-Blöcke 3 M	19081805	-
	Sockel für Elektro-Blöcke 3,5 M	19081804	-
	Sockel für Elektro-Blöcke 4 M	19081803	-
	Sockel für Elektro-Blöcke 4,5 M	19081802	-
		Sockel für Elektro-Blöcke 5 M	19081801

*Wählen Sie einen Sockel für Gas-Blöcke, wenn eines der Blockgeräte gasbeheizt ist.

1 - BLOCK FÜR ZENTRAL- ODER WANDAUFSTELLUNG

B - Blöcke mit Vertikalstruktur



1 - BLOCK FÜR ZENTRAL- ODER WANDAUFSTELLUNG

B - Blöcke mit Vertikalstruktur

Halterungen

TYP	BESCHREIBUNG	CODE	€
Einfache halterungen			
	Standard	19075224	-
	Standard mit Stecker	19075225	-
	Standard mit Hahn	19075226	-
Für geräte*			
	Für Optima-Backofen	19075227	-
	Für Salamander	19075228	-

*Bei endseitiger Aufstellung einer Kippbratpfanne kann keine Zierleiste angebracht werden.

Gitter und Ablagen

TYP	BLOCKART	BLOCKLÄNGE					
		2M	2 1/2M	3M	3 1/2M	4M	4 1/2M
Zentraler block							
	Gitter						
	Für zwei Standardelemente	19075320	19075321	19075322	19075323	19075324	19075325
		-	-	-	-	-	-
	Ablage						
	Für zwei Standardelemente	19075344	19075345	19075347	19075348	19075349	19075370
		-	-	-	-	-	-
	Für 1 Standardhalterung + 1 Gerätehalterung	19075327	19075328	19075329	19075330	19075331	19075332
		-	-	-	-	-	-
	Für 2 Gerätehalterungen	-	19075335	19075336	19075337	19075338	19075339
		-	-	-	-	-	-
	Für 1 Standardhalterung + 1 Gerätehalterung	19075372	19075373	19075374	19075375	19075376	19075377
		-	-	-	-	-	-
	Für 2 Gerätehalterungen	-	19075380	19075381	19075382	19075383	19075384
		-	-	-	-	-	-
Wandblock							
	Gitter						
	Für zwei Standardelemente	19075316	19075317	19075318	19075319	19075340	19075341
		-	-	-	-	-	-
	Ablage						
	Abschlüsse	19075386	19075387	19075388	19075389	19075390	19075391
		-	-	-	-	-	-

1 - BLOCK FÜR ZENTRAL- ODER WANDAUFSTELLUNG

B - Blöcke mit Vertikalstruktur

Abschlüsse

TYP	BESCHREIBUNG	CODE	€
ZENTRALER BLOCK			
	Glatte Einzelblende pro Gerät		
	Glatte Blende links	19081769	-
	Glatte Blende rechts	19081770	-
	Glatte Blende links für endseitigen Kippbratpfannen-Block	19081771	-
	Glatte Blende rechts für endseitigen Kippbratpfannen-Block	19081772	-
	Doppelte Zierblende für jede Blockseite *		
	Seitliche Zierblende für zentralen Kore 900-Block	19081778	-
	Seitliche Zierblende für kombinierten Block Kore 900 und Kore 700: Kore 700 links und Kore 900 rechts	19081779	-
	Seitliche Zierblende für kombinierten Block Kore 900 und Kore 700: Kore 700 rechts und Kore 900 links	19081780	-
WANDBLOCK			
	Glatte Einzelblende pro Gerät		
	Glatte Blende links	19081765	-
	Glatte Blende rechts	19081766	-
	Glatte Blende links für endseitigen Kippbratpfannen-Block	19081767	-
	Glatte Blende rechts für endseitigen Kippbratpfannen-Block	19081768	-
	Doppelte Zierblende für jede Blockseite *		
	Zierblende linke Seite.	19081776	-
	Zierblende rechte Seite.	19081777	-

*Bei endseitiger Aufstellung einer Kippbratpfanne kann keine Zierleiste angebracht werden.

Sockel

TYP	BESCHREIBUNG	CODE	€
	GAS*		
	Sockel für Gas-Blöcke 1 M	19081800	-
	Sockel für Gas-Blöcke 1,5 M	19081789	-
	Sockel für Gas-Blöcke 2 M	19081788	-
	Sockel für Gas-Blöcke 2,5 M	19081787	-
	Sockel für Gas-Blöcke de 3 M	19081786	-
	Sockel für Gas-Blöcke 3,5 M	19081785	-
	Sockel für Gas-Blöcke 4 M	19081784	-
	Sockel für Gas-Blöcke 4,5 M	19081783	-
	Sockel für Gas-Blöcke 5 M	19081782	-
	ELEKTRO		
	Sockel für Elektro-Blöcke 1 M	19081809	-
	Sockel für Elektro-Blöcke 1,5 M	19081808	-
	Sockel für Elektro-Blöcke 2 M	19081807	-
	Sockel für Elektro-Blöcke 2,5 M	19081806	-
	Sockel für Elektro-Blöcke 3 M	19081805	-
	Sockel für Elektro-Blöcke 3,5 M	19081804	-
	Sockel für Elektro-Blöcke 4 M	19081803	-
	Sockel für Elektro-Blöcke 4,5 M	19081802	-
	Sockel für Elektro-Blöcke 5 M	19081801	-

*Bei endseitiger Aufstellung einer Kippbratpfanne kann keine Zierleiste angebracht werden.

2 - AUFGEHÄNGTER ZENTRAL- ODER WANDBLOCK

A - Blöcke ohne Vertikalstruktur



Abschlüsse

Jeder der unten genannten Bausätze besteht aus:

- Haltemodule mit Profilen aus 4 mm starkem Edelstahl AISI-304.
- Stützarme aus Edelstahl AISI-304 zur Abstützung der Geräte.
- Stützen aus Edelstahl AISI-304 an der Rückseite.
- Glatte seitliche und frontale Abschlussblenden (sofern anstelle der glatten Blende ein Abschluss mit einer Zierblende gewünscht wird, erfragen Sie bitte den entsprechenden Bausatz für die Bestellung).
- Stützfüße.

* Sämtliche genannten Teile werden bei vorheriger Zurverfügungstellung des Aufstellplans der Geräte maßgeschneidert geliefert.

TYP	BESCHREIBUNG	CODE	€
Bausatz für Montage mit glatter Abschlussblende.			
Aufgehängter Zentralblock	Bausatz Aufgehängter Kore-Zentralblock 1,5 M	19044944	-
	Bausatz Aufgehängter Kore-Zentralblock 2 M	19044945	-
	Bausatz Aufgehängter Kore-Zentralblock 2,5 M	19044946	-
	Bausatz Aufgehängter Kore-Zentralblock 3 M	19044947	-
	Bausatz Aufgehängter Kore-Zentralblock 3,5 M	19044948	-
	Bausatz Aufgehängter Kore-Zentralblock 4 M	19044949	-
	Bausatz Aufgehängter Kore-Zentralblock 4,5 M	19044950	-
	Bausatz Aufgehängter Kore-Zentralblock 5 M	19044951	-
	Bausatz Aufgehängter Kore-Zentralblock 5,5 M	19044952	-
	Bausatz Aufgehängter Kore-Zentralblock 6 M	19044953	-
Aufgehängter Wandblock	Bausatz Aufgehängter Kore-Wandblock 1,5 M	19044933	-
	Bausatz Aufgehängter Kore-Wandblock 2 M	19044934	-
	Bausatz Aufgehängter Kore-Wandblock 2,5 M	19044935	-
	Bausatz Aufgehängter Kore-Wandblock 3 M	19044936	-
	Bausatz Aufgehängter Kore-Wandblock 3,5 M	19044937	-
	Bausatz Aufgehängter Kore-Wandblock 4 M	19044938	-
	Bausatz Aufgehängter Kore-Wandblock 4,5 M	19044939	-
	Bausatz Aufgehängter Kore-Wandblock 5 M	19044940	-
	Bausatz Aufgehängter Kore-Wandblock 5,5 M	19044941	-
	Bausatz Aufgehängter Kore-Wandblock 6 M	19044942	-
Abschluss mit seitlicher Zierblende			
Aufgehängter Zentral- oder Wandblock	Bausatz zur Komplettierung eines aufgehängten Blocks mit seitlichen Stützen mit seitlicher Zierblende*	Consultar	

*Zusammen mit dem Bausatz bestellen.

2 - AUFGEHÄNGTER ZENTRAL- ODER WANDBLOCK

B - Blöcke mit Vertikalstruktur

Halterungen

TYP	BESCHREIBUNG	CODE	€
 Einfache Halterungen	Standard	19075392	-
	Standard mit Stecker	19075393	-
	Standard mit Hahn	19075394	-
 Für Geräte*	Für Optima-Backofen	19075395	-
	Für Salamander	19075396	-

*Bei endseitiger Aufstellung einer Kippbratpfanne kann keine Zierleiste angebracht werden.

Gitter und Ablagen

TYP	TYP SÖPORTE	LARGURA BLOQUE					
		2M	2 1/2M	3M	3 1/2M	4M	4 1/2M
Aufgehängte Blöcke Zentral							
 Gitter	Für zwei Standardelemente	19075398	19075399	19075400	19075401	19075402	19075403
	Für 1 Standardhalterung + 1 Gerätehalterung	19075405	19075406	19075407	19075408	19075409	19075420
	Für 2 Gerätehalterungen	-	19075423	19075424	19075425	19075426	19075427
 Ablage	Für zwei Standardelemente	19075436	19075437	19075438	19075439	19075440	19075441
	Für 1 Standardhalterung + 1 Gerätehalterung	19075443	19075444	19075445	19075446	19075447	19075448
	Für 2 Gerätehalterungen	-	19075453	19075454	19075455	19075456	19075457
Aufgehängte Blöcke oder Wandaufstellung							
 Gitter	Für zwei Standardelemente	19075429	19075430	19075431	19075432	19075433	19075434
		-	-	-	-	-	-
 Ablage	Für zwei Standardelemente	19075459	19075460	19075461	19075462	19075463	19075464
		-	-	-	-	-	-

2 - AUFGEHÄNGTER ZENTRAL- ODER WANDBLOCK

B - Blöcke mit Vertikalstruktur

Abschlüsse

Jeder der unten genannten Bausätze besteht aus:

- Haltemodule mit Profilen aus 4 mm starkem Edelstahl AISI-304.
- Stützarme aus Edelstahl AISI-304 zur Abstützung der Geräte.
- Stützen aus Edelstahl AISI-304 an der Rückseite.

- Glatte seitliche und frontale Abschlussblenden (sofern anstelle der glatten Blende ein Abschluss mit einer Zierblende gewünscht wird, erfragen Sie bitte den entsprechenden Bausatz für die Bestellung).

- Stützfüße.

* Sämtliche genannten Teile werden bei vorheriger Zurverfügungstellung des Aufstellplans der Geräte maßgeschneidert geliefert.

TYP	BESCHREIBUNG	CODE	€
Bausatz für Montage mit glatter Abschlussblende.			
Bloque suspendido central	Bausatz Aufgehängter Kore-Zentralblock 1,5 M	19044944	-
	Bausatz Aufgehängter Kore-Zentralblock 2 M	19044945	-
	Bausatz Aufgehängter Kore-Zentralblock 2,5 M	19044946	-
	Bausatz Aufgehängter Kore-Zentralblock 3 M	19044947	-
	Bausatz Aufgehängter Kore-Zentralblock 3,5 M	19044948	-
	Bausatz Aufgehängter Kore-Zentralblock 4 M	19044949	-
	Bausatz Aufgehängter Kore-Zentralblock 4,5 M	19044950	-
	Bausatz Aufgehängter Kore-Zentralblock 5 M	19044951	-
	Bausatz Aufgehängter Kore-Zentralblock 5,5 M	19044952	-
	Bausatz Aufgehängter Kore-Zentralblock 6 M	19044953	-
Bloque suspendido mural	Bausatz Aufgehängter Kore-Wandblock 1,5 M	19044933	-
	Bausatz Aufgehängter Kore-Wandblock 2 M	19044934	-
	Bausatz Aufgehängter Kore-Wandblock 2,5 M	19044935	-
	Bausatz Aufgehängter Kore-Wandblock 3 M	19044936	-
	Bausatz Aufgehängter Kore-Wandblock 3,5 M	19044937	-
	Bausatz Aufgehängter Kore-Wandblock 4 M	19044938	-
	Bausatz Aufgehängter Kore-Wandblock 4,5 M	19044939	-
	Bausatz Aufgehängter Kore-Wandblock 5 M	19044940	-
Bausatz Aufgehängter Kore-Wandblock 5,5 M	19044941	-	
Bausatz Aufgehängter Kore-Wandblock 6 M	19044942	-	
Abschluss mit seitlicher Zierblende			
Aufgehängter Zentral- oder Wandblock	Bausatz zur Komplettierung eines aufgehängten Blocks mit seitlichen Stützen mit seitlicher Zierblende*	Consultar	-

*Zusammen mit dem Bausatz bestellen.

3 - BRÜCKENBLOCK

A - Blöcke ohne Vertikalstruktur



Jeder der unten genannten Bausätze besteht aus:

- Zwei Stützstreben für auskragende Geräte.
- Befestigungselemente der Streben an den seitlichen Geräten.
- Befestigungselemente der auskragenden Geräte.
- Zentrale Halterung für Brücken mit mehr als zwei Modulen.

*Bei Brückenblöcken kann keine Vertikalstruktur angebracht werden.

TYP	BESCHREIBUNG	CODE	
Montagesatz			
	Brückensatz für Kore-Block 1 M	19044954	-
	Brückensatz für Kore-Block 1,5 M	19044955	-
	Brückensatz für Kore-Block 2 M	19044956	-
	Brückensatz für Kore-Block 2,5 M	19044957	-
	Brückensatz für Kore-Block 3 M	19044958	-
	Brückensatz für Kore-Block 3,5 M	19044959	-
	Brückensatz für Kore-Block 4 M	19044960	-
Terminación exterior			
 Glatte Einzelblende pro Gerät	Glatte Blende links	19081817	-
	Glatte Blende rechts	19081818	-
	Glatte Blende links für endseitigen Kippbratpfannen-Block	19081819	-
	Glatte Blende rechts für endseitigen Kippbratpfannen-Block	19081820	-
 Doppelte Zierblende für jede Blockseite *	Seitliche Zierblende für zentralen Kore 900-Block	19081824	-
	Seitliche Zierblende für kombinierten Block Kore 900 und Kore 700: Kore 700 links und Kore 900 rechts	19081825	-
Terminación interior			
	Panel individual interior para bloque puente	19081993	-

Sockel für

TYP	BESCHREIBUNG	CODE	€
Gas* 	Sockel für Gas-Blöcke 0,5 M	19081990	-
	Sockel für Gas-Blöcke 1 M	19081800	-
	Sockel für Gas-Blöcke 1,5 M	19081789	-
	Sockel für Gas-Blöcke 2 M	19081788	-
	Sockel für Gas-Blöcke 2,5 M	19081787	-
	Sockel für Gas-Blöcke de 3 M	19081786	-
	Sockel für Gas-Blöcke 3,5 M	19081785	-
	Sockel für Gas-Blöcke 4 M	19081784	-
	Sockel für Gas-Blöcke 4,5 M	19081783	-
	Sockel für Gas-Blöcke 5 M	19081782	-
	Elektro 	Sockel für Elektro-Blöcke 0,5 M	19081991
Sockel für Elektro-Blöcke 1 M		19081809	-
Sockel für Elektro-Blöcke 1,5 M		19081808	-
Sockel für Elektro-Blöcke 2 M		19081807	-
Sockel für Elektro-Blöcke 2,5 M		19081806	-
Sockel für Elektro-Blöcke 3 M		19081805	-
Sockel für Elektro-Blöcke 3,5 M		19081804	-
Sockel für Elektro-Blöcke 4 M		19081803	-
Sockel für Elektro-Blöcke 4,5 M		19081802	-
Sockel für Elektro-Blöcke 5 M		19081801	-

* Si un solo aparato del bloque es de gas escoger zócalos de gas.

ZUBEHÖR

Zubehör für Herde

	BESCHREIBUNG	FÜR MODELLE	CODE	€
	Wassersäulen-Kit, links, KORE		19044979	-
	Wassersäulen-Kit, rechts, KORE		19044980	-
	GLATTE PLATTE, KORE (350 x 300 mm)		19045076	-
	Wok-Adapter		19045085	-
	Bausatz mit 2 Messingdiffusoren (1 x 525 kW + 1 x 8 kW)	C-G920	19084551	-
	Bausatz mit 2 Hochleistungsdiffusoren aus Messing (1 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G920 H	19084552	-
	Bausatz mit 4 Messingdiffusoren (2 x 525 kW + 1 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G940, C-G941, C-GE941	19084553	-
	Bausatz mit 4 Hochleistungsdiffusoren aus Messing (3 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G940 H, C-G941 H	19084554	-
	Bausatz mit 6 Messingdiffusoren (3 x 525 kW + 2 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G960, C-G961, C-G961 OP	19084555	-
	Bausatz mit 6 Hochleistungsdiffusoren aus Messing (5 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G960 H, C-G961 H, C-G961 OP H	19084556	-

Zubehör für fritteuse

	BESCHREIBUNG	CODE	€
	Korb für Fritteuse, 21 l, groß	19045077	-
	Korb für Fritteuse, 15 l, klein	19078478	-

Zubehör für fry-top

	BESCHREIBUNG	CODE	€
	Fry-Top-Aufkantung, 0,5M, KORE	19045081	-
	Fry-Top-Aufkantung, 1M, KORE	19045082	-
	Fry-Top-Schaber	19045083	-

Zubehör für grill

	BESCHREIBUNG	CODE	€
	Grill-Schaber KORE - Fe	19045084	-
	Grill-Schaber KORE - Inox	19058313	-

Zubehör für kochkessel

	BESCHREIBUNG	CODE	€
	Bausatz mit zwei Lochkörben für 100-Liter-Kochtöpfe	19060752	-
	Bausatz mit zwei Lochkörben für 150-Liter-Kochtöpfe	19061190	-
	Couscous-Set für Kochkessel	19052940	-

Zubehör für Kocher

BESCHREIBUNG	CODE	€
 Nudelkocherkörbe-Set – 6x1/6, quadratisch	19036341	-
 Nudelkocherkörbe-Set – 6x1/6, rund	19036342	-
 Nudelkocherkörbe-Set – 2x1/2	19036340	-
 Nudelkocherkörbe-Set 40 L - 4 x 1/4	19036344	-

Bausatz Hohe Kamine

BESCHREIBUNG	CODE	€
 Bausatz Hohe Kamine Kore-Geräte 900 1/4 M	19081001	-
Bausatz Hohe Kamine Kore-Geräte 900 1/2 M	19080999	-
Bausatz Hohe Kamine Kore-Geräte 900 1 M	19080990	-
Bausatz Hohe Kamine Kore-Geräte 900 1 1/2 M	19081000	-

* Kann bei allen Geräten außer elektrischen Fritteusen installiert werden.

Zubehör für bain marie

BESCHREIBUNG	CODE	€
 Füllhahn-Kit, links, KORE	19044981	-
Füllhahn-Kit, rechts, KORE	19044982	-

Geräte mit rädern

BESCHREIBUNG	CODE	€
 4-Räder-Set, KORE	19044983	-
2-Räder-Set, KORE	19044985	-

Anpassung an andere Spannungen (*)

Geräte für Schiffe mit 440 V, dreiphasig, ohne Neutralleiter, können unter Angabe des Folgenden im Werk bestellt werden:

- Code der Standardmaschine mit 400 V 3+N.
- Hinweis bezüglich Zweckbestimmung.

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	BW-E 700-900	FT-E 705-905	FT-E 710-910	B-E9051	B-E9101	F-E7 EINBECKEN	F-E7 ZWEIBECKEN	SP-E 710 MANUAL	CP-E 7,9 EINBECKEN	CP-E 7,9 ZWEIBECKEN	M-E 710	F-E 9 EINBECKEN	F-E 9 ZWEIBECKEN	SP-E 91X MANUELL	M-E 900	SP-E 91 MOTORGE- STEUERT	€
Kit Boot 16A	19087491	1	1	2														-
Kit Boot 16A mit Energeregler	19089410				1	2												-
Kit Boot 20A	19087492						1	2	1									-
Kit Boot 20A mit Energeregler	19087493									1	2	1						-
Kit Boot 40A	19087494												1	2	1			-
Kit Boot mit Transformator	19057294															1	1	-
230 III - Anpassung an 230 V, dreiphasig, ohne Nullleiter	(*)																	-
230 1N – Anpassung an 230 V, einphasig	(*)																	-

(*) : Lagerbestand der Version für diese Spannung abfragen.



Maximale Leistung
auf engstem Raum.



Entdecken Sie unsere Produktneuheiten!



Link zur Webseite



Produktvideo



Produktkatalog

Serie 700

Gasherde.....	063
Gasherde mit halber Bratplatte	065
Gasherde mit Bratplatte.....	066
Paella-Herde	067
Elektroherde	068
Elektroherde mit Bratplatte.....	069
Induktionsherde.....	070
Fry-tops	071
Bratenroste	073
Pastakocher.....	075
Kochkessel	076
Fritteusen.....	077
Frittenwanne.....	078
Kippbratpfannen.....	079
Bainmaries.....	080
Neutralelemente	081
Unterbauten	082
Gekühlte Unterbauten	083
Blöcke Kore 700	084
Zubehör.....	093

Die Gasgeräte können mit den angegebenen
Drücken angeschlossen werden:
LPG: 37 g/cm²
Erdgas: 20 g/cm²

GASHERDE



Allgemeine Merkmale

- Eingelassene Arbeitsplatte aus 1,5 mm starkem Edelstahl AISI-304.
- Per Laser geschnittene Fugen und automatische Schweißnähte. Schrauben nicht sichtbar.
- Roste mit Abmessungen von 397 x 350 mm (397 x 290 für jeden Brenner), sodass große Töpfe und Pfannen verwendet werden können.
- Der geringe Abstand von 75 mm zwischen den inneren Streben gestattet zudem das Aufstellen sehr kleiner Töpfe (8 cm Durchmesser), sodass die Gefahr des Umkippens kleiner Behältnisse vermieden wird.
- Die Roste bestehen aus emailliertem RAAF-Gusseisen (widerstandsfähig gegen Basen, Säuren, Feuer und hohe Temperaturen).
- Brenner und doppelte Diffusoren aus vernickeltem Gusseisen zur Gewährleistung einer einheitlichen Verteilung der Hitze der Flamme sogar unter großformatigen Töpfen. Auf diese Weise wird die Hitzekonzentration an einem einzigen Punkt vermieden, während die Energieübertragung zum Produkt optimiert wird.
- Brenner mit unterschiedlichen Wirkungsgraden, um eine Anpassung an die Behältnisse und die Verwendung für verschiedene Lebensmittel zu ermöglichen:
 - 5,25 kW (Ø 100 mm).
 - 8,0 kW (Ø 120 mm).
- Unmissverständliche Position der Brenner

beim erneuten Einsetzen.

- Energiesparende Pilotbrenner und Thermoelemente im Inneren des Brennkörpers für mehr Schutz.
- Gasführung über flexible Edelstahlrohre für eine einfachere interne Wartung und leichtere Reparatur.
- Regler mit geschützter Basis und System gegen das Eindringen von Wasser.
- Abzugsschutz aus hitzebeständigem, emailliertem Gusseisen, bündig mit den Rosten für eine bessere Handhabung und Auflage der Behältnisse, sodass sich die Nutzfläche erhöht.
- Zugriff auf die Komponenten von der Vorderseite.

BACKOFEN

- Wahlmöglichkeit zwischen einem statischen Gas-Backofen mit den Abmessungen GN 2/1, einem Panoramabackofen mit den Abmessungen 860x570x410 mm mit seitlich öffnender Zweiflügeltür oder einem Elektroofen mit den Abmessungen GN 2/1.
- Vollständig aus Edelstahl konstruierter Garraum für eine einfachere Reinigung und bessere Hygiene.
- Einführung des Backblechs im Querformat für eine bessere Handhabung.

- Erwärmung:

- Gas: Edelstahl-Röhrenbrenner mit Pilotbrenner, Thermoelement und piezoelektrischer Zündung.
- Strom: Beheizung durch mit Edelstahl abgeschirmte Widerstände und Auswahlschalter für Funktion des oberen und/oder unteren Bereichs.
- Temperaturregelung mittels Thermostatventil (125–310 °C).
- Schienen auf drei Ebenen für verschiedene Verwendungsmöglichkeiten.
- Schienen mit System zur Vermeidung des Umkippens der Roste.
- Ofenboden aus Eisen für bessere Leistung und gleichmäßige Hitzeverteilung.
- Verschlussdichtung aus Glasfaser zur Verbesserung der Wärmeeffizienz des Backofens und Sicherstellung der Haltbarkeit.
- Der Rahmen und die Verkleidung der Backofentür sind für einen besseren Verschluss eingelassen.
- Abnehmbare Backofentür zur Vereinfachung der Reparatur.

Optionales Zubehör (siehe Seite Zubehör am Ende des Kapitels)

- 5,25-kW-Bratplatte zur Anbringung über den Brennern.
- Wassersäule.
- Bausatz Messingdiffusoren.

MODELL	GAS	CODE	ROSTE (mm)	BRENNER		ÖFEN		GESAMTLEISTUNG (kW)	ABMESSUNGEN	€
				5,25 kW	8 kW	GRÖSSE	LEISTUNG (kW)			
Tischgerät										
 C-G720	LPG	19068008	397x290	2	-	-	-	10,50	400x730x290	-
	GN	19074175								
 C-G720 H	LPG	19068057	397x290	-	2	-	-	16,00	400x730x290	-
	GN	19074760								
 C-G740	LPG	19060614	397x290	3	1	-	-	23,75	800x730x290	-
	GN	19073557								
 C-G740 H	LPG	19068058	397x290	-	4	-	-	32,00	800x730x290	-
	GN	19074761								
 C-G760	LPG	19068059	397x290	4	2	-	-	37,00	1200x730x290	-
	GN	19074762								
 C-G760 H	LPG	19068110	397x290	-	6	-	-	48,00	1200x730x290	-
	GN	19074763								
Statischer Gas-Backofen GN 2/1										
 C-G741	LPG	19058530	397x290	3	1	GN-2/1	8,60	32,35	800x730x850	-
	GN	19073558								
 C-G741 H	LPG	19068112	397x290	-	4	GN-2/1	8,60	40,60	800x730x850	-
	GN	19074765								
 C-G761	LPG	19071404	397x290	4	2	GN-2/1	8,60	45,60	1200x730x850	-
	GN	19073560								
 C-G761 H	LPG	19071463	397x290	-	6	GN-2/1	8,60	56,60	1200x730x850	-
	GN	19074766								
Statischer Panorama Gas-Backofen										
 C-GB761	LPG	19074812	397x290	4	2	860X570X410	8,60	45,60	1200x730x850	-
	GN	19074813								
C-GB761 R	LPG	19074814	397x290	4	2	860X570X410	8,60	45,60	1200x730x850	-
	GN	19074815								
C-GB761 H	LPG	19074816	397x290	-	6	860X570X410	8,60	56,60	1200x730x850	-
	GN	19074817								
CGB761RH	LPG	19074819	397x290	-	6	860X570X410	8,60	56,60	1200x730x850	-
	GN	19074820								
Statischer Elektro-Backofen										
 C-GE741	LPG	19074821	397x290	3	1	GN-2/1	6,00	29,75	800x730x850	-
	GN	19074822								
C-GE741 H	LPG	19074823	397x290	-	4	GN-2/1	6,00	38,00	800x730x850	-
	GN	19074824								

H-Modelle: Mit Hochleistungsbrennern.

R-Modelle: mit Rädern.

GAS-GLÜHPLATTENHERDE



Allgemeine Merkmale

- Eingelassene Arbeitsplatten aus 1,5 mm starkem Edelstahl AISI-304.
- Per Laser geschnittene Fugen und automatische Schweißnähte. Schrauben nicht sichtbar.
- Doppelte Roste mit Abmessungen von 397 x 580 mm (397 x 290 für jeden Brenner), sodass große Töpfe und Pfannen verwendet werden können. Der geringe Abstand von 75 mm zwischen den inneren Streben gestattet zudem das Aufstellen sehr kleiner Töpfe (8 cm Durchmesser), sodass die Gefahr des Umkippens kleiner Behältnisse vermieden wird.
- Die Roste bestehen aus emailliertem RAAF-Gusseisen (widerstandsfähig gegen Basen, Säuren, Feuer und hohe Temperaturen).
- Brenner und doppelte Diffusoren aus vernickeltem Gusseisen zur Gewährleistung einer einheitlichen Verteilung der Hitze der Flamme sogar unter großformatigen Töpfen.
- Auf diese Weise wird die Hitzekonzentration an einem einzigen Punkt vermieden, während die Energieübertragung zum Produkt optimiert wird.
- Unmissverständliche Position der Brenner

beim erneuten Einsetzen.

- Brenner mit unterschiedlichen Wirkungsgraden, um eine Anpassung an die Behältnisse und die Verwendung für verschiedene Lebensmittel zu ermöglichen:

- 5,25 kW (Ø 100 mm),
- 8,0 kW (Ø 120 mm).

- Halbe Bratplatte aus 10 mm starkem Gusseisen mit abgerundeten Ecken, Abmessungen von 400 x 580 mm und einer zentralen Platte mit 210 mm Durchmesser.
- Brenner mit 5,25 kW unter der Platte.
- Energiesparende Pilotbrenner und Thermoelemente im Inneren des Brennkörpers für mehr Schutz.
- Gasführung über flexible Edelstahlrohre für eine einfachere interne Wartung und leichtere Reparatur.
- Regler mit geschützter Basis und System gegen das Eindringen von Wasser.

- Abzugsschutz aus hitzebeständigem, emailliertem Gusseisen, bündig mit den Rosten für eine bessere Handhabung und Auflage der Behältnisse, sodass sich die Nutzfläche erhöht.

BACKOFEN

- Statischer Gas-Backofen GN 2/1.
- Vollständig aus Edelstahl konstruierter Garraum für eine einfachere Reinigung und bessere Hygiene.
- Einführung des Backblechs im Querformat für eine bessere Handhabung.
- Schienen auf drei Ebenen für verschiedene Verwendungsmöglichkeiten.
- Schienen mit System zur Vermeidung des Umkippens der Roste.
- Temperaturregler mittels Thermostatventil (125–310 °C).
- Edelstahl-Röhrenbrenner mit Pilotbrenner, Thermoelement und piezoelektrischer

Zündung.

- Ofenboden aus Eisen für bessere Leistung und gleichmäßige Hitzeverteilung.
- Verschlussdichtung aus Glasfaser zur Verbesserung der Wärmeeffizienz des Backofens und Sicherstellung der Haltbarkeit.
- Der Rahmen und die Verkleidung der Backofentür sind für einen besseren Verschluss eingelassen.
- Abnehmbare Backofentür zur Vereinfachung der Reparatur.
- Optionales Zubehör (siehe Seite Zubehör am Ende des Kapitels)
- 5,25-kW-Bratplatte zur Anbringung über den Brennern.
- Wassersäule.
- Bausatz Messingdiffusoren.

MODELL	GAS	CODE	BRENNER		BRATPLATTE 5,25 kW	BACKOFEN 8,6 kW	GESAMTLEI- STUNG (KW)	NEUTRALELE- MENT	ABMESSUNGEN	€
			5,25 kW	8 kW						
Tischgerät										
C-G730-I	LPG	19073679	1	1	Links	-	18,50	-	800x730x290	-
	GN	19074769								
C-G730-D	LPG	19073680	1	1	Rechts	-	18,50	-	800x730x290	-
	GN	19074771								
C-G750	LPG	19070794	2	2	Mitte	-	31,75	-	1200x730x290	-
	GN	19074772								
Mit Backofen										
C-G731-I	LPG	19073681	1	1	Links	1	27,1	-	800x730x850	-
	GN	19074773								
C-G731-D	LPG	19073682	1	1	Rechts	1	27,1	-	800x730x850	-
	GN	19074775								
C-G751	LPG	19074776	2	2	Mitte	1	40,35	1	1200x730x850	-
	GN	19074777								

GASHERDE MIT KOMPLETTER BRATPLATTE



Allgemeine Merkmale

- Arbeitsplatten aus 1,5 mm starkem Edelstahl AISI-304.
- Per Laser geschnittene Fugen und automatische Schweißnähte. Schrauben nicht sichtbar.
- Gusseiserne, 10 mm starke Platte mit abgerundeten Ecken.
- Abmessungen der Bratplatte: 800 x 580 mm.
- Zentrale Platte mit 300 mm Durchmesser.
- Schamottstein im Inneren für bessere Nutzung und Verteilung der Hitze.
- Verschiedene Nutzungstemperaturen: 500 °C im Zentrum und 200 °C an den Rändern.
- Brenner und doppelter Diffusor aus Gusseisen zur Gewährleistung einer einheitlichen Verteilung der Hitze der Flamme.
- Brennerleistung: 8,4 kW.
- Energiesparender Pilotbrenner und Thermoelement im Inneren des Brennkörpers für mehr Schutz.
- Gasführung über flexible Edelstahlrohre für eine einfachere interne Wartung und leichtere Reparatur.
- Regler mit geschützter Basis und System gegen das Eindringen von Wasser.
- Abzugsschutz aus hitzebeständigem, emailliertem Gusseisen, bündig mit den Rosten für eine bessere Handhabung und Auflage großflächiger Behältnisse, sodass sich die Nutzfläche erhöht.
- Zugriff auf die Komponenten von der Vorderseite.
- Einführung des Backblechs im Querformat für eine bessere Handhabung.
- Schienen auf drei Ebenen für verschiedene Verwendungsmöglichkeiten.
- Schienen mit System zur Vermeidung des Umklippens der Roste.
- Temperatursteuerung mittels Thermostatventil (125–310 °C).
- Edelstahl-Röhrenbrenner mit Pilotbrenner, Thermoelement und piezoelektrischer Zündung.
- Ofenboden aus Eisen für bessere Leistung und gleichmäßige Hitzeverteilung.
- Verschlussdichtung aus Glasfaser zur Verbesserung der Wärmeeffizienz des Backofens und Sicherstellung der Haltbarkeit.
- Der Rahmen und die Verkleidung der Backofentür sind für einen besseren Verschluss eingelassen.
- Abnehmbare Backofentür zur Vereinfachung der Reparatur.

BACKOFEN

- Benutzerfreundlicher, statischer Backofen in der Größe GN 2/1 mit Reglern am oberen Bedienfeld für bessere Ergonomie.
- Vollständig aus Edelstahl konstruierter Garraum für eine einfachere Reinigung und bessere Hygiene.

MODELL	GAS	CODE	BRATPLATTE (mm)	BRENNER 8,4 kW	BACKOFEN		GESAMTLEISTUNG (kW)	ABMESSUNGEN	€
					ABMESSUNGEN	LEISTUNG (kW)			
Tischmodell									
C-G710	LPG	19070754	800x580	1	-	-	8,4	800x730x290	-
	GN	19073645							
Mit Backofen									
C-G711	LPG	19073088	800x580	1	GN-2/1	8,60	17	800x730x850	-
	GN	19074767							



PAELLA-HERDE



Allgemeine Merkmale

- Arbeitsplatten aus 1,5 mm starkem Edelstahl AISI-304.
- Per Laser geschnittene Fugen und automatische Schweißnähte. Schrauben nicht sichtbar.
- Doppelbrenner mit jeweils vier Flammenreihen zur gleichmäßigen Wärmeverteilung unter der Paella-Pfanne.
- Energiesparender Pilotbrenner und Thermoelement.
- Gasführung über flexible Edelstahlrohre für eine einfachere interne Wartung und leichtere Reparatur.
- Regler mit geschützter Basis und System gegen das Eindringen von Wasser.
- Abzugsschutz aus hitzebeständigem, emailliertem Gusseisen, bündig mit den Rosten für eine bessere Handhabung und Auflage der Behältnisse, sodass sich die Nutzfläche erhöht.
- Zugriff auf die Komponenten von der Vorderseite.
- Temperatursteuerung mittels Thermostatventil (125–310 °C).
- Röhrenbrenner aus Edelstahl an der Rückseite mit Temperaturabstufung. Pilotbrenner zum Zünden, piezoelektrischer Zündung und Thermoelement.
- Doppelwandige, seitlich öffnende Tür.

PAELLA-OFEN

- Statischer Paella-Ofen in der Größe 665 x 665 x 325 mm mit Reglern am oberen Bedienfeld.
- Vollständig aus Edelstahl konstruierter Garraum für eine einfachere Reinigung und bessere Hygiene.

MODELL	GAS	CODE	BRENNER			BACKOFEN		GESAMTLEISTUNG (kW)	ABMESSUNGEN	€
			ÄUSSERER RING	INNERER RING	LEISTUNG (kW)	ABMESSUNGEN	LEISTUNG (kW)			
Tischmodell										
C-GP710	LPG	19074804	450	330	27	-	-	27,00	800x730x290	-
	GN	19074806								
Mit Backofen										
C-GP711	LPG	19074808	450	330	27	665x665x325	7,30	34,30	800x730x850	-
	GN	19074811								

ELEKTROHERDE



Allgemeine Merkmale

- Gepresste Arbeitsplatten mit abgerundeten Kanten aus 1,5 mm starkem Edelstahl AISI-304. Dank des Designs gelangen verschüttete Flüssigkeiten aus den Töpfen nicht ins Innere des Herds.
- Eingelassene Arbeitsplatte mit abgerundeten Kanten für eine leichte Reinigung.
- Per Laser geschnittene Fugen und automatische Schweißnähte. Schrauben nicht sichtbar.
- Gusseiserne Heizplatten:
 - RUND mit 223 Ø (2,6 kW) und hermetischer Befestigung an der eingelassenen Arbeitsplatte.
 - QUADRATISCH 230x230 (2,6 kW) mit hermetischer Befestigung an der eingelassenen Arbeitsplatte.
- Regulierung der Leistung über Schalter mit 7 Positionen.
- Übertemperaturschutz für jede Kochstelle.
- Abzugsschutz aus hitzebeständigem, emailliertem Gusseisen.

- Zugriff auf die Komponenten von der Vorderseite.
- Leichter Anschluss und Konformität mit den Hygienerichtlinien.
- Gerät mit Schutzgrad IPX5 gegen Wasser.

BACKOFEN

- Benutzerfreundlicher, statischer Backofen in der Größe GN 2/1 mit Reglern am oberen Bedienfeld für bessere Ergonomie.
- Vollständig aus Edelstahl konstruierter Garraum für eine einfachere Reinigung und bessere Hygiene.
- Einführung des Backblechs im Querformat für eine bessere Handhabung.

- Schienen auf drei Ebenen für verschiedene Verwendungsmöglichkeiten.
- Schienen mit System zur Vermeidung des Umkippen der Roste.
- Temperatursteuerung mittels Thermostat (125 - 310 °C).
- Beheizung durch mit Edelstahl abgeschirmte Widerstände und Auswahlschalter für Funktion des oberen und/oder unteren Bereichs.
- Ofenboden aus Eisen für bessere Leistung und gleichmäßige Hitzeverteilung.
- Verschlussdichtung aus Glasfaser zur Verbesserung der Wärmeeffizienz

- des Backofens und Sicherstellung der Haltbarkeit.
- Der Rahmen und die Verkleidung der Backofentür sind für einen besseren Verschluss eingelassen.
- Abnehmbare Backofentür zur Vereinfachung der Reparatur.

Spannung

- 400V 3+N.
- Für andere Spannungen siehe Optionen am Ende des Kapitels.

MODELL	CODE	KOCHSTELLEN		BACKOFEN		GESAMTLEISTUNG (kW)	NEUTRALELEMENT	ABMESSUNGEN	€
		(mm)	2,6 kW	ABMESSUNGEN	LEISTUNG (kW)				
Kochfelder									
Tischgerät									
 C-E720	19068321	223	2	-	-	5,20	-	400x730x290	-
 C-E740	19067975	223	4	-	-	10,40	-	800x730x290	-
C-E760	19068322	223	6	-	-	15,60	-	1200x730x290	-
Mit Backofen									
 C-E741	19068498	223	4	GN-2/1	6	16,40	-	800x730x850	-
C-E761	19068645	223	6	GN-2/1	6	21,60	1	1200x730x850	-
Kochfelder									
Tischgerät									
 C-E720Q	19072313	230x230	2	-	-	5,20	-	400x730x290	-
 C-E740Q	19072312	230x230	4	-	-	10,40	-	800x730x290	-
Mit Backofen									
 C-E741Q	19071619	230x230	4	GN-2/1	6	16,40	-	800x730x850	-

ELEKTRO-GLÜHPLATTENHERDE



Allgemeine Merkmale

- Gepresste Arbeitsplatten mit abgerundeten Kanten aus 1,5 mm starkem Edelstahl AISI-304. Dank des Designs gelangen verschüttete Flüssigkeiten aus den Töpfen nicht ins Innere des Herds.
- Eingelassene Arbeitsplatte mit abgerundeten Kanten für eine leichte Reinigung.
- Per Laser geschnittene, verschweißte und automatisch polierte Fugen. Schrauben nicht sichtbar.
- Die Modelle mit Bratplatte verfügen über vier unter der gusseisernen 16 mm starken Platte verteilte Heizwiderstände, welche die vier Quadranten der Platte unabhängig beheizen. Abmessungen der Bratplatte: 720 x 455 mm.
- Steuerung mit 7 Positionen für jeden Heizwiderstand, sodass mit verschiedenen Temperaturen auf der Platte gearbeitet werden kann.
- 2,6 kW Leistung pro Heizwiderstand.
- Jeder Heizwiderstand ist gegen Übertemperatur geschützt.
- Thermostat zur Aktivierung des Ventilators zur Kühlung der elektrischen Komponenten
- Sicherheitsthermostat, mit dem der Betrieb der Maschine bei Übertemperatur der elektrischen Komponenten verhindert wird.
- Abzugsschutz aus hitzebeständigem, emailliertem Gusseisen.
- Zugriff auf die Komponenten von der Vorderseite.
- Leichter Anschluss und Konformität mit den Hygienerichtlinien.
- Gerät mit Schutzgrad IPX5 gegen Wasser.
- Temperatursteuerung mittels Thermostat (125 - 310 °C).
- Beheizung durch mit Edelstahl abgeschirmte Widerstände und Auswahlschalter für Funktion des oberen und/oder unteren Bereichs.
- Ofenboden aus Eisen für bessere Leistung und gleichmäßige Hitzeverteilung.
- Verschlussdichtung aus Glasfaser zur Verbesserung der Wärmeeffizienz des Backofens und Sicherstellung der Haltbarkeit.
- Der Rahmen und die Verkleidung der Backofentür sind für einen besseren Verschluss eingelassen.
- Abnehmbare Backofentür zur Vereinfachung der Reparatur.

BACKOFEN

- Benutzerfreundlicher, statischer Backofen in der Größe GN 2/1 mit Reglern am oberen Bedienfeld für bessere Ergonomie.
- Vollständig aus Edelstahl konstruierter Garraum für eine einfachere Reinigung und bessere Hygiene.
- Einführung des Backblechs im Querformat für eine bessere Handhabung.
- Schienen auf drei Ebenen für verschiedene Verwendungsmöglichkeiten.
- Schienen mit System zur Vermeidung des Umklippens der Roste.

Spannung

- 400 V 3+N.
- Für andere Spannungen siehe Optionen am Ende des Kapitels.

MODELL	CODE	BRATPLATTE			BACKOFEN		LEISTUNG GESAMT (kW)	ABMESSUNGEN	€
		ABMESSUNGEN	KOCHBEREICHE	LEISTUNG (kW)	GRÖSSE	LEISTUNG (kW)			
Tischgerät									
C-E710	19068530	720 x 455	4	4X2,60	-	-	10,40	800x730x290	-
Mit Backofen									
C-E711	19068566	720 x 455	4	4X2,60	GN-2/1	6,00	16,40	800x730x850	-

INDUKTIONSSHERDE



Allgemeine Merkmale

- 6 mm starke Glaskeramikfläche, hermetisch abgedichtet an der Arbeitsplatte aus 1,5 mm starkem Edelstahl AISI-304.
- Per Laser geschnittene Fugen und automatische Schweißnähte. Schrauben nicht sichtbar.
- Durch runde Aufdrucke mit 260 mm Durchmesser abgegrenzte Kochfelder mit jeweils 5 kW Leistung für schnelles Erhitzen, ideal für den „à la carte“-Service.
- Perfekte Kontrolle der Garung dank des 10-stufigen Energiereglers, der ein Arbeiten bei niedriger Leistung für empfindliche Gerichte und bei maximaler Leistung für schnellen Service gestattet.
- Energiezufuhr ausschließlich im Kontaktbereich des Behältnisses.

- Die restliche Glaskeramikfläche bleibt kalt.
- Aktivierung, sobald ein Kochbehältnis festgestellt wird. Deaktivierung, sobald das Behältnis entfernt wird.
- Dadurch wird viel Energie eingespart (der Energieverbrauch sinkt um ca. 50 % im Vergleich zu Gasbrennern).
- Die Umgebung und das Ambiente beim Arbeiten sind angenehmer, da die Energie auf das zu erhitzende Behältnis konzentriert ist, sodass Wärmeabstrahlung und -verluste vermieden und Gartemperaturen schnell erreicht werden.
- Sicherheit gegen Überhitzung Fehlerdiagnose durch blinkende Leuchten.
- Abzugsschutz aus hitzebeständigem,

- emailliertem Gusseisen.
- Zugriff auf die Komponenten von der Vorderseite.
- Gerät mit Schutzgrad IPX5 gegen Wasser.

Spannung

- 400 V 3ph-
- Für andere Spannungen siehe Optionen am Ende des Kapitels.

MODELL	CODE	KOCHSTELLEN		GESAMTLEISTUNG (KW)	ABMESSUNGEN	€
		(mm)	5,0 KW			
Kochplatten						
C-I725	19057292	300	2	10,00	400x730x290	-
C-I745	19057293	300	4	20,00	800x730x290	-
Wok						
W-I705	19074716	300	1	5,00	400x730x290	-

GRILLPLATTEN



Allgemeine Merkmale

- Eingelassene Arbeitsplatten aus 1,5 mm starkem Edelstahl AISI-304.
 - Per Laser geschnittene, verschweißte und automatisch polierte Fugen. Schrauben nicht sichtbar.
 - Bratplatten aus 12 oder 15 mm starkem unlegiertem Edelstahl, die schnell die Betriebstemperatur erreichen und eine hohe Leistung aufweisen.
 - Modelle mit glatten, geriffelten und gemischten (2/3 glatt + 1/3 geriffelt) Bratplatten.
 - Versionen mit Oberflächen aus 50 Mikra starkem Chrom für alle drei Arten von Bratplatten.
 - Modelle mit elektrischer Beheizung durch mit Edelstahl abgeschirmte Widerstände; Temperatursteuerung mittels Thermostat von 100 bis 300 °C.
 - Modelle mit Gas-Beheizung und hocheffizienten Brennern (unabhängige Brenner bei Modellen mit ganzem Modul).
 - Modelle mit Gas-Beheizung mit Möglichkeit der Temperatursteuerung per Thermostat (100 bis 300 °C) oder Funktion mittels Sicherheitsventil mit Thermoelement.
 - Piezoelektrische Zündung der Brenner. Die Gasversionen erfordern daher keinen Stromanschluss. Zugangsrohr zum manuellen Entzünden.
 - Die Platten eines Moduls verfügen über zwei unabhängig beheizte Bereiche.
 - Schnelle Reaktion und Wiedererreichung der Temperatur der Bratplatte.
 - Die Bratplatten sind in an der eingelassenen Arbeitsplatte verschweißt.
 - Die Integration und die abgerundeten Ecken und Kanten ermöglichen eine einfache Reinigung.
 - Neigung der Platte nach vorne, um das Abfließen von Fetten und Flüssigkeiten zu begünstigen.
 - Ausgestattet mit Öffnungen, um das Bratenfett ablaufen zu lassen, und einem Schubfach zur Lagerung mit je nach Modellm bis zu 2 Litern Fassungsvermögen.
 - Optionale und leicht demontierbare seitliche Aufkantungen und Spritzschutz an der Rückseite.
 - Abzugsschutz aus hitzebeständigem, emailliertem Gusseisen.
 - Zugriff auf die Komponenten von der Vorderseite aus.
 - Gerät mit Schutzgrad IPX5 gegen Wasser.
- Optionales Zubehör (siehe Seite Zubehör am Ende des Kapitels)
- Schaber(*).
 - Spritzschutz-Aufkantung (aus drei Teilen zur einfacheren Reinigung).
- (* Bei Modellen mit verchromter Oberfläche ist der Schaber serienmäßig inbegriffen.
- Spannungsoptionen für elektrische Modelle
- 400 V 3+N. Andere Spannungsoptionen sind am Ende des Kapitels angegeben.



(* Bei Modellen mit verchromter Oberfläche ist der Schaber serienmäßig inbegriffen)

MODELL	GAS	CODE	PLATTE				GESAMTLEISTUNG (KW)	ABMESSUNGEN (mm)	€	
			TYP	BEREICHE	(mm)	dm ²				
Gas-Grillplatten										
Max-Min-Ventil										
	FT-G705 V L	LPG	19068811	L	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
		GN	19074756							
	FT-G710 V L	LPG	19068518	L	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19074757							
	FT-G705 V R	LPG	19073230	R	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
		GN	19076381							
	FT-G710 V R	LPG	19073233	R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19074830							
	FT-G710 V L+R	LPG	19074841	L+R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19074842							
Thermostatsteuerung										
	FT-G705 L	LPG	19030765	L	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
		GN	19074843							
	FT-G710 L	LPG	19029450	L	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19074844							
	FT-G705 R	LPG	19074845	R	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
		GN	19073228							
	FT-G710 R	LPG	19073231	R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19074758							
	FT-G710 L+R	LPG	19073232	L+R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19074846							
Thermostatsteuerung und Chromplatte										
	FT-G705 C L	LPG	19073059	L/C	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
		GN	19073189							
	FT-G710 C L	LPG	19072626	L/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19073222							
	FT-G705 C R	LPG	19073210	R/C	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
		GN	19073221							
	FT-G710 C R	LPG	19073211	R/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19073223							
	FT-G710 C L+R	LPG	19073212	L+R/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19073224							
Elektro-fry-tops										
Thermostatsteuerung										
	FT-E705 L	-	19058922	L	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
	FT-E710 L	-	19029261	L	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
	FT-E705 R	-	19074847	R	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
	FT-E710 R	-	19074848	R	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
	FT-E710 L+R	-	19073218	L+R	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
Thermostatsteuerung und Chromplatte										
	FT-E705 C R	-	19074850	R/C	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
	FT-E710 C R	-	19074852	R/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
	FT-E705 C L	-	19074849	L/C	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
	FT-E710 C L	-	19074851	L/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
	FT-E710 C L+R	-	19074853	L+R/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-

GRILLS



Allgemeine Merkmale

- Eingelassene Arbeitsplatten aus 1,5 mm starkem Edelstahl AISI-304.
- Per Laser geschnittene Fugen und automatische Schweißnähte. Schrauben nicht sichtbar.
- Werkzeuglos entnehmbare Roste aus Gusseisen in 170 mm breiten Elementen.
- Die Grillroste aus Eisen können umgedreht werden und haben unterschiedliche Ausführungen auf jeder Seite:
 - Geneigt und mit Rillen für Fleisch
 - Horizontal und glatt für Fisch und Gemüse
- Diese Roste werden sehr heiß (400 °C), sodass die Oberfläche des Produkts schnell versiegelt wird und das Innere der Lebensmittel viel saftiger bleibt.
- Bei den Modellen mit Edelstahl-Rost werden Lamellen aus AISI-304 in Z-Form verwendet, um die Reinigung zu erleichtern.
- Ausgestattet mit Öffnungen, um das Grillfett ablaufen zu lassen, und einem oder zwei Schubfächern zur Lagerung.
- Maschine mit ambehrbare, 130 mm hoher Edelstahl-Aufkantung zur Vermeidung von Spritzern.

ELEKTRO-TISCHMODELLE

- Gruppenweise abgeschirmte Heizelemente aus Edelstahl, auf denen direkt gekocht wird (eine Gruppe von 3 Heizelementen für Halbmodul-Modelle und 2 Gruppen für Einzelmodul-Modelle).
- Sicherheitswasserbehälter. Hierdurch wird zudem das erforderliche Feuchtigkeitsklima für ein optimales Garen erzeugt.

GAS-TISCHMODELLE

- Gruppen mit zwei hocheffizienten Röhrenbrennern (eine Gruppe mit zwei Brennern für Halbmodul-Modelle, zwei Gruppen für Einzelmodul-Modelle).
- Unabhängige Steuerung für jede Brennergruppe mittels Sicherheitsventil mit Thermoelement.
- Piezoelektrische Zündung der Brenner.
- Die Brenner erhitzen die Keramiksteine auf der Gitterauflage, die wiederum das Gargut auf dem Grill erhitzen.

GASMODELLE ZUR BODENAUFSTELLUNG

- Gruppen mit drei hocheffizienten Röhrenbrennern mit Strahldeflektor (eine Gruppe mit drei Brennern für Halbmodul-Modelle, zwei Gruppen für Einzelmodul-Modelle).
- Unabhängige Steuerung für jede Brennergruppe mittels Sicherheitsventil mit Thermoelement.
- Elektronische Funkenzündung der Brenner. Ausgestattet mit Zugangsrohr zum manuellen Zünden.
- Die Fettauffangkästen können mit Wasser befüllt werden, sodass durch die Wärmestrahlung der Gasbrenner oder der elektrischen Heizelemente ein schwacher Dampf entsteht und hierdurch der Bratvorgang in Dampfatmosphäre erfolgen kann.

Optional accessories: (siehe Zubehörseite am Ende des Kapitels)



Special scraper with two profiles for models with cast iron grill.



Special scraper adapted for models with stainless steel grill.

MODELL	GAS	CODE	ROSTE				GESAMTLEI- STUNG (kW)	ABMESSUNGEN (mm)	€	
			TYP	BEREICHE	MENGE	(mm) dm ²				
Gasgrills										
Desktop										
B-G705 I	LPG	19074781	Inox	1	1	515x344	17,72	8,10	400x730x290	-
	GN	19074782								
B-G705	LPG	19074120	Baustahl	1	2	515x172	17,72	8,10	400x730x290	-
	GN	19074779								
B-G710 I	LPG	19072463	Inox	2	2	515x344	35,43	16,20	800x730x290	-
	GN	19074784								
B-G710	LPG	19067288	Baustahl	2	4	515x172	35,43	16,20	800x730x290	-
	GN	19074783								
Boden										
B-G7051 I	LPG	19078755	Inox	1	1	515x344	17,72	8,1	400x730x850	-
	GN	19081688								
B-G7051	LPG	19078909	Baustahl	1	2	515x172	17,72	8,1	400x730x850	-
	GN	19081687								
B-G7101 I	LPG	19078771	Inox	2	2	515x344	35,43	16,2	800x730x850	-
	GN	19081689								
B-G7101	LPG	19078905	Baustahl	2	4	515x172	35,43	16,2	800x730x850	-
	GN	19081700								
Elektrogrills										
Desktop										
B-E705	-	19074788	Inox	1	1	270x430	11,61	4,08	400x730x290	-
B-E710	-	19070294	Inox	2	1	545x430	23,44	8,16	800x730x290	-

PASTAKOCHER



Allgemeine Merkmale

- Arbeitsplatten aus 1,5 mm starkem Edelstahl AISI-304.
- Per Laser geschnittene, verschweißte und automatisch polierte Fugen. Schrauben nicht sichtbar.
- In die Arbeitsplatte eingelassene Tiegel aus 1,5 mm starkem Edelstahl AISI-316L.
- Tiegel in 2 Größen (für verschiedene Anordnungen von Körben unterschiedlicher Größen):
 - Tiegel in der Größe GN-2/3 mit 26 Litern Fassungsvermögen.
 - Tiegel in der Größe GN-1/1 mit 40 Litern Fassungsvermögen.
- Befüllung des Tiegels mittels Elektro-Einlassventil mit Zwei-Positionen-Schalter: mittlere und hohe Füllgeschwindigkeit.
- Entleerung des Tiegels mittels mechanischem, temperaturresistentem Ablasshahn mit Sicherheits-Überlauf.

- Automatisches Sicherheitssystem zur Trennung der Stromzufuhr, falls das Wasser ausgeht.
- Regler mit geschützter Basis und System gegen das Eindringen von Wasser.
- Gerät mit Schutzgrad IPX5 gegen Wasser.

GASBETRIEBENE MODELLE

- Hochleistungs-Edelstahl-Brenner außen am Tiegel mit Brennkammer zur Erhitzung des Bodens und der Seitenflächen des Tiegels (bis zum Mindestfüllstand).
- Piezoelektrische Zündung der Brenner. Zugangsrohr zum manuellen Entzünden.
- Kontrollierte Erhitzung mittels Sicherheitsventilgriff.

ELEKTRISCHE MODELLE

- Widerstand aus Edelstahl AISI304 im Inneren des Tiegels zur direkten Erhitzung des Wassers.

- Kontrollierte Erhitzung mittels Energieregler.
- Spannung: 400 V 3+N. Andere Spannungsoptionen sind am Ende des Kapitels angegeben.

Standardausstattung

- Modelle mit 26 l: 2 Körbe vom Typ 1/3 pro Tiegel.
- Modelle mit 40 l: 3 Körbe vom Typ 1/3 pro Tiegel.

Optionales Zubehör (siehe Zubehörseite am Ende des Kapitels)

- Set mit 6 quadratischen Körben (1/6)
- Set mit 6 runden Körben (1/6)
- Set mit 4 Körben (1/4)
- Set mit 2 Körben (1/2)

MODELL	GAS	CODE	TIEGEL		GESAMTLEISTUNG (kW)	ABMESSUNGEN (mm)	€	
			MENGE	GRÖSSE				KÖRBE (1/3)
Gas-Pastakocher								
CP-G7126	LPG	19071621	1	GN-2/3	2	10,00	400x730x850	-
	GN	19074728						
CP-G7226	LPG	19071360	2	GN-2/3	4	20,00	800x730x850	-
	GN	19074729						
CP-G7140	LPG	19074764	1	GN-1/1	3	16,50	400x730x850	-
	GN	19074770						
CP-G7240	LPG	19074774	2	GN-1/1	6	33,00	800x730x850	-
	GN	19074778						
Elektro-Pastakocher								
CP-E7126	-	19071569	1	GN-2/3	2	9,00	400x730x850	-
CP-E7226	-	19072437	2	GN-2/3	4	18,00	800x730x850	-
CP-E7140	-	19074747	1	GN-1/1	3	12,00	400x730x850	-
CP-E7240	-	19074780	2	GN-1/1	6	24,00	800x730x850	-

KOCHKESSEL



Allgemeine Merkmale

- Arbeitsplatten aus 1,5 mm starkem Edelstahl AISI-304.
- Per Laser geschnittene, verschweißte und automatisch polierte Fugen. Schrauben nicht sichtbar.
- Deckel mit vorderem Haltegriff zur Vermeidung von Verbrennungen. Diagonale Öffnung mit 70°.
- Abflussöffnung zur Rückleitung verschütteter Flüssigkeiten.
- Integration des 80-Liter-Kessels in die Arbeitsplatte mittels Roboter-Schweißtechnik, hergestellt aus Edelstahl AISI-304 mit eingelassenem Kesselboden aus 2 mm Edelstahl AISI-316L.
- Füllventile für Kalt- und Warmwasser mit Steuerung über einen einzigen, an der Vorderseite untergebrachten Schalter.
- Entleerung des Tiegels mittels Sicherheitshahn vom Typ G1-1/2" UNI ISO 228 mit Griff aus Hitzeschutzmaterial für eine sichere und mühelose Bedienung.
- Robuster, zuverlässiger und leicht entnehmbarer Abwasserfilter für den Kessel aus Edelstahl AISI-304.

- Regler mit geschützter Basis und System gegen das Eindringen von Wasser.
- Leuchtanzeige für "Gerät verbunden" und "Gerät erhitzt".
- Schutzgrad IPX5.

MODELLE MIT DIREKTER FLAMME

- Hochleistungs-Röhrenbrennern aus Edelstahl mit optimierter Verbrennung und sequentiellm Betrieb. Steuerung mittels Energieregler, sodass langsames Kochen möglich ist.
- Die durch den Brenner an der Unterseite des Kessels erzeugte Hitze verteilt sich gleichmäßig in der Basis, sodass sich der Kesselinhalt nach und nach erwärmt.
- Möglichkeit zur Regulierung der Heizsequenz des Brenners, da verschiedene Einstellgrade zur Verfügung stehen.
- Entzündung des Brenners durch Funkenbahn.

MODELLE MIT INDIREKTER ERHITZUNG ODER BAIN MARIE.

- Kessel umgeben von einer Bain-Marie-Kammer mit System zum automatischen Füllen.
- Automatische Kontrolle des Wasserstands in der Bain-Marie-Kammer mit dreifacher Sicherheit: Druckwächter zu Kontrolle des Kammerdrucks, Überhitzungsthermostat in der Kammer und Überdrucksicherheitsventil.
- Automatische Entlüftung der Kammer.
- Die Erhitzung unter dem Kessel wirkt auf das Wasser in der umgebenden Kammer ein, sodass der erzeugte Sattdampf mit 107 °C den Boden und die Seiten des Kessels gleichförmig erhitzt.

- Entzündung des Brenners durch Funkenbahn.

ELEKTRISCHE MODELLE

- Beheizung mittels Heizwiderstand an der Unterseite der Bain-Marie-Kammer.
- Steuerung der Erhitzung durch Energieregler und Druckschalter.
- Spannung: 400 V 3+N. Andere Spannungsoptionen sind am Ende des Kapitels angegeben.

GASBETRIEBENE MODELLE

- Hochleistungs-Röhrenbrennern aus Edelstahl mit optimierter Verbrennung.
- Steuerung per Energieregler und Druckschalter, um einen geringeren Wasser- undEnergieverbrauch zu gewährleisten.

MODELL	HZ	CODE		BEHÄLTER		GESAMTLEISTUNG (kW)	ABMESSUNGEN (mm)	€
		LPG	GN	D X H	VOLUME (L)			
Gas-Kochkessel								
Direkte Beheizung								
M-G710	50	19061151	19074790	Ø420x605	80	17,00	800x730x850	-
	60	19074792	19074793					
Indirekte Beheizung								
M-G710 BM	50	19066324	19074807	Ø420x605	80	17,00	800x730x850	-
	60	19074809	19074810					
Elektro-Kochkessel								
Indirekte Beheizung								
M-E710 BM	-	19067268		Ø420x605	80	11,00	800x730x850	-

FRITTEUSEN



Allgemeine Merkmale

- Arbeitsplatten aus 1,5 mm starkem Edelstahl AISI-304.
- Per Laser geschnittene, verschweißte und automatisch polierte Fugen. Schrauben nicht sichtbar.
- Elektrische Tischgeräte mit 8 Litern und gasbetriebene und elektrische Geräte zur Bodenaufstellung mit 15 Litern.
- In die Arbeitsplatte eingelassene Tiegel mit robotergestützter Verschweißung und Polierung.
- Kaltbereich an der Unterseite des Tiegels, um die Eigenschaften und die Qualität des verwendeten Öls länger aufrechtzuerhalten.
- Thermostatsteuerung der Temperatur von 60 bis 200 °C.
- Sicherheits-Thermostat in allen Modellen.
- Ausgestattet mit einzelnen Deckeln für jeden Tiegel.

- Entleerung des Öls aus dem Tiegel über einen robusten, zuverlässigen und temperaturresistenten Ablasshahn. Bei den Modellen mit 8 Litern befindet sich die Steuerung zum Entleeren auf dem Bedienfeld.
- Hochleistungsgeräte, die schnell die Betriebstemperatur erreichen und eine hohe Leistung/Liter aufweisen (1,00 kW/Liter).

GAS-MODELLE

- Gasbetriebene Modelle mit drei längs in den Tiegel integrierten Wärmetauscherrohren.
- Hocheffiziente Gasbrenner.
- Abzug auf gleicher Höhe mit den anderen Geräten dank der perfekten Verbrennung.

ELEKTRISCHE MODELLE

- Elektrische Modelle mit Widerständen aus Edelstahl AISI 304 im Inneren des Tiegels, die zu 90° klappbar sind, um eine perfekte Reinigung zu ermöglichen.
- Spannung: 400 V 3+N. Andere Spannungsoptionen sind am Ende des Kapitels angegeben.
- Im Lieferumfang enthaltene Körbe:
- 8-Liter-Fritteusen: 1 kleiner Korb pro Tiegel (125 x 280 x 100 mm).
- 15-Liter-Fritteusen: 1 großer Korb pro Tiegel (250 x 280 x 100 mm).

- Optionales Zubehör: (siehe Seite zu Zubehör am Ende des Kapitels)
- 15-Liter-Fritteusen: kleiner Korb (125 x 280 x 100 mm).

MODELL	HZ	CODE		TIEGEL	GESAMTLEISTUNG (kW)	ABMESSUNGEN (mm)	€		
		LPG	GN					MENGE	VOLUMEN (L)
Gas-Fritteusen									
F-G7115	50	19074143	19074785	1	1x15	1 grande	15,00	400x730x850	-
	60	19074786	19074787						
F-G7215	50	19074791	19074794	2	2x15	2 grandes	30,00	800x730x850	-
	60	19074795	19074796						
Elektro-Fritteusen									
F-E7108	-	19072100		1	1x8	1 pequeño	6,00	400x730x290	-
F-E7208	-	19072444		2	2x8	2 pequeños	12,00	800x730x290	-
F-E7115	-	19071300		1	1x15	1 grande	12,00	400x730x850	-
F-E7215	-	19071455		2	2x15	2 grandes	24,00	800x730x850	-

FRITTENWÄRMER



Allgemeine Merkmale

- Gerät mit halbem Modul zur elektrischen Erhitzung mittels Infrarotlampe an der Rückseite des Geräts, welche durch einen EIN/AUS-Schalter bedient wird.
- Arbeitsplatte aus 1,5 mm starkem Edelstahl AISI-304.
- Per Laser geschnittene, verschweißte und automatisch polierte Fugen. Schrauben nicht sichtbar.
- In die Arbeitsplatte integrierter Tiegel mit Fassungsvermögen für ein 150 mm hohes Gastronorm-Behältnis GN1/1.
- Mit entnehmbarem, gelochtem Edelstahl-Filter und Abschrägung, um überschüssiges Frittieröl beseitigen und in einem Behältnis auffangen zu können.
- Steuerung mit System gegen das Eindringen von Wasser, Schutzgrad IPX5.

MODELL	CODE	TIEGELGRÖSSE	LEISTUNG (kW)	ABMESSUNGEN (mm)	€
 MF-E705	19072598	GN-1/1	1,00	400x730x290	-

KIPPBRATPFANNEN



Allgemeine Merkmale

- Per Laser geschnittene, verschweißte und automatisch polierte Fugen. Schrauben nicht sichtbar.
- Tiegel-Hebesystem mittels Hebel. Der Tiegel kann bis in eine vertikale Position gebracht und vollständig entleert werden kann.
- Die gesamte Struktur des Geräts besteht aus Edelstahl.
- Tiegeldesign mit abgerundeten Ecken, ohne Kanten und mit breitem Auslass zur Vereinfachung aller Koch- und Reinigungsarbeiten.
- Der dicke Boden des Tiegels (10 mm) garantiert eine homogene Wärmeverteilung.
- Der Tiegel wird mittels Steuerung über einen an der Vorderseite des Geräts untergebrachten Schalter mit Wasser gefüllt.
- Das Füllrohr befindet sich an der Rückseite des Geräts.
- Doppelwandige Abdeckung mit Abtropfvorrichtung an der Rückseite, um das Kondenswasser zurück ins Innere des Tiegels zu leiten.
- Bei geschlossenem Deckel entsteht eine glatte Arbeitsfläche, die genutzt werden kann, da keine hervorstehenden Elemente oder Streben erforderlich sind.
- Ausgleichssystem, um abruptes Herunterfallen zu verhindern.
- Griff am Deckel mit Zugang von der Vorderseite.
- Das Modell mit elektrischer Beheizung hat mit Edelstahl abgeschirmte Widerstände an der Unterseite des Tiegels.
- Erhitzung mittels Hochleistungs-
- Gasbrennern aus vier Stahlrohren, die durch ein Sicherheitsventil mit Thermoelement bedient und gesteuert werden.
- Bodentemperatur der Pfanne per Thermostat auf 50 bis 300 °C geregelt.
- Die Beheizung mittels Brennerreihen oder elektrischen Widerständen im Boden der Pfanne sowie die Stärke des Pfannenbodens sorgen in jedem Fall für maximale Einheitlichkeit der Temperaturverteilung, sodass eine homogene Garung gewährleistet wird.

Spannung bei elektrischen Modellen

- 400V 3+N. Andere Spannungsoptionen sind am Ende des Kapitels angegeben.

MODELL	HZ	CODE		HUBSYSTEM	TIEGELTYP	FASSUNGSVERMÖGEN (L)	OBERFLÄCHE		GESAMTLEISTUNG (KW)	ABMESSUNGEN (MM)	€
		LPG	GN				(MM)	(DM²)			
Gas-Kippbratpfannen											
 SB-G710	50-60	19058021	19074854	Manual	Inox	60	734x464	34	15	800x730x850	-
Elektro-Kippbratpfannen											
 SB-E710	-	19057670		Manual	Inox	60	734x464	34	10	800x730x850	-

BAINMARIES



Allgemeine Merkmale

- Arbeitsplatten aus 1,5 mm starkem Edelstahl AISI-304.
- Per Laser geschnittene, verschweißte und automatisch polierte Fugen. Schrauben nicht sichtbar.
- 150 mm tiefer Tiegel, der verschiedene Anordnungen von Gastronorm-Behältnissen unterschiedlicher Größe gestattet, mit folgenden Abmessungen:
 - Halbes Modul: GN-1/1 mit 17 Litern Fassungsvermögen.
 - Ganzes Modul: GN-2/1 mit 30 Litern Fassungsvermögen.
- In die Arbeitsplatte eingelassener Tiegel aus Edelstahl AISI-304.

- Entleerung mittels Schwerkraft: Einfacher Auslass des Tiegels durch Entnahme des Überlaufrohrs.
- Regulierung der Wassertemperatur mittels Thermostat auf 30 bis 90 °C.
- Regler mit geschützter Basis und System gegen das Eindringen von Wasser (Schutzgrad IPX5).

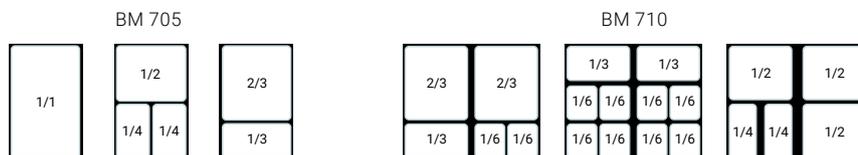
GASBETRIEBENE MODELLE

- Isolierte Brennkammer, um die Erhitzung der Komponenten zu vermindern.
- Hocheffizienter Edelstahlbrenner außen am Tiegel.
- Piezoelektrische Zündung der Pilotflamme.

- Rohr zum alternativen, manuellen Entzünden.
- Keine elektrische Installation erforderlich.

ELEKTRISCHE MODELLE

- Elektrische Widerständen aus Edelstahl AISI 304 außen am Tiegel.
 - Sicherheitsthermostat.
- Standardausstattung:
- 2 Querstreben zur Aufhängung von Gastronorm-Behältnissen.
 - Behältnisse nicht inbegriffen.
- Zubehör: (siehe Zubehörseite am Ende des Kapitels)
- Füllhahn.



MODELL	GAS	CODE	BEHÄLTER		GESAMTLEISTUNG (kW)	ABMESSUNGEN (mm)	€
			GRÖSSE	VOLUMEN (L)			
Gas-Bainmaries							
BM-G705	LPG	19069826	GN-1/1	17	3,20	400x730x290	-
	GN	19073060					
BM-G710	LPG	19071631	GN-2/1	30	6,40	800x730x290	-
	GN	19074727					
Elektro-Bainmaries							
BM-E705	-	19071437	GN-1/1	17	2,00	400x730x290	-
BM-E710	-	19071800	GN-2/1	30	6,00	800x730x290	-



NEUTRALELEMENTE



Allgemeine Merkmale

- Arbeitsplatte aus 1,5 mm starkem Edelstahl AISI-304.
- Per Laser geschnittene Fugen und Schrauben nicht sichtbar.
- Geräte mit Möglichkeit der Anbringung eines Auffüllhahns oder einer Wassersäule an der Rückseite.
- Abzugsblende an der Rückseite aus hitzebeständigem, emailliertem Gusseisen.
- Abzugsblende an der Rückseite aus

	MODELL	CODE	SCHUBFÄCHER		ABMESSUNGEN (mm)	€
			MENGE	(mm)		
	EN-7025	19076626	-	-	200x730x290	-
	EN-705	19056719	-	-	400x730x290	-
	EN-710	19056790	-	-	800x730x290	-
	EN-705 C	19068696	1	300x590x105 (válido GN-1/1)	400x730x290	-
	EN-710 C	19068697	1	700x590x105	800x730x290	-

* Es kann nur in zentralen Blöcken oder Wandgemälden ohne Vertikalität platziert werden.

UNTERBAUTEN



Allgemeine Merkmale

- Solide Struktur aus Edelstahl AISI-304.
- Schrauben nicht sichtbar.
- Schnell aufstellbar zum Aufstellen der Theken-Elemente der Produktlinie 700 KORE.
- Möglichkeit der Verwendung als offenes
- Möglichkeit der Installation optionaler Türen.
- 2 GN-Schubfächer (für Modell MB-705)
- Schienen für GN-Behälter, 5 Ebenen (für Modell MB-705, kompatibel mit Türen-Kit).

MODELL	CODE	OPTIONALE TÜREN (NICHT INBEGRIFFEN)	SCHUBFÄCHER	SCHIENEN (5 EBENEN)	ABMESSUNGEN (mm)	€
MB-7025	19076625	-	-	-	200x660x560	-
 MB-705	19057229	1	-	-	400x660x560	-
MB-705 C	19067227	-	2	-	400x660x560	-
MB-705 G	19074825	1	-	1	400x660x560	-
 MB-710	19057290	2	-	-	800x660x560	-
 MB-715	19057291	3	-	-	1200x660x560	-

Unterbauten

CODE	BESCHREIBUNG	€
 19040900	TÜR-KIT: Das Kit erlaubt das Umdrehen der Tür, sodass sie nach links oder nach rechts öffnend montiert werden kann. Die Anzahl der Tür-Kits hängt vom Unterbau für die Montage ab.	-

KÜHLUNTERBAUTEN



Allgemeine Merkmale

- Hergestellt aus Edelstahl AISI-304.
- Geschlossener Kompressor mit belüftetem Kondensator.
- Röhrenverdampfer aus Kupfer und Aluminiumflügel.
- 50 mm Isolierung aus eingespritztem Polyurethan mit einer Dichte von 40 kg/m³.
- Schiebetüren und automatischer Verschlussmechanismus und Befestigung bei Öffnung von 90°.
- Höhenverstellbare Edelstahlbeine von 130 mm bis 190 mm für eine Tischhöhe zwischen 580 mm und 640 mm.

- Gebläsegestützte Kühlung.
- Arbeitstemperatur: -2 °C, +8 °C, Umgebungstemperatur 38 °C.
- Getestet in Klimaklasse 4.
- Elektronische Steuerung von Temperatur und Enteisung mit digitaler Anzeige.
- W-Modell mit Schubfächern für GN 1/1.
- Modell W2 mit querformatigem Schubfach für GN 2/1 und 5 Querstreben zur Aufnahme der verschiedenen Kombinationen von GN-Behältern.

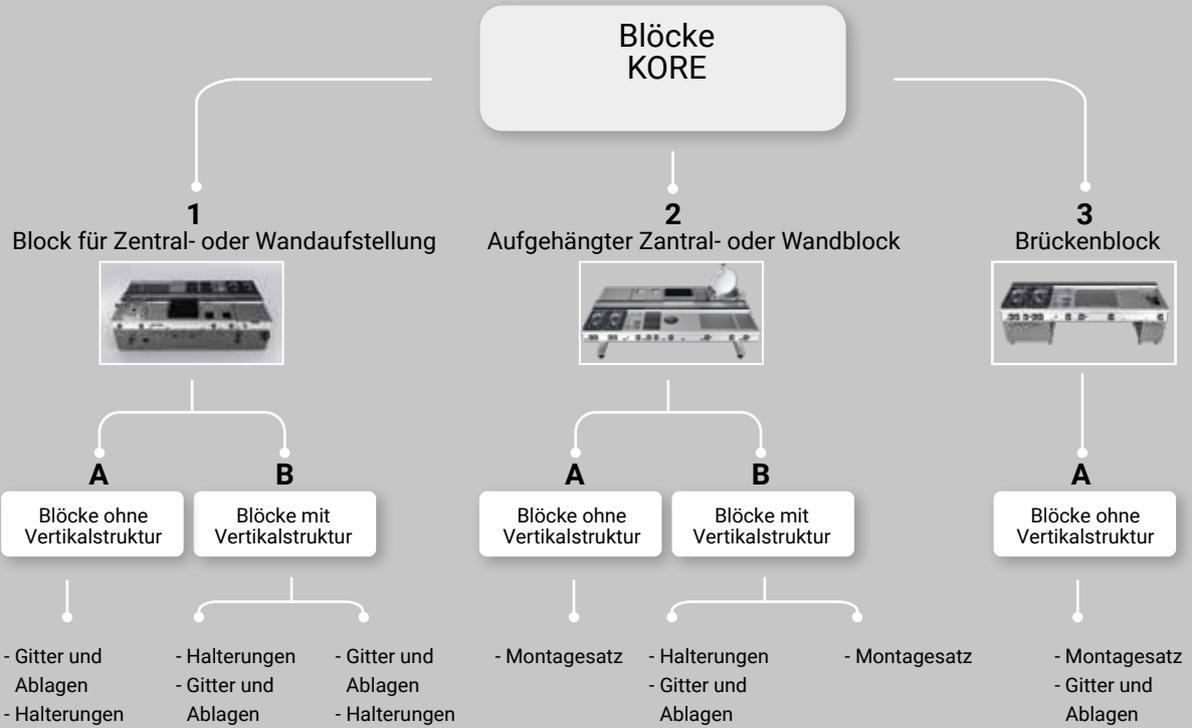
- Edelstahl-rückwand.

OPTIONEN:

- Kit 6 Räder (2 mit Bremse). Werkseitig montiert.
- 60 Hz".

MODELL	KÜHLMITTEL	HZ.	CODE	ANZ. TÜREN SCHUBFÄCHER	ENERGIE- EFFIZIENZ- KLASSE	BRUTTO- FASSUNGS- VERMÖGEN (L)	JÄHRLICHER ENERGIEVER- BRAUCH (KW-H)	ELEKTRI- SCHE LEISTUNG (W)	ABMESSUNGEN (mm)	€
Modelle mit türen										
 CCP7-2G	R290	50	19089620	2	B	110	657	249	1200x630x590	-
Modelle mit schubfächern 2/3										
 CCP7-2G W	R290	50	19089621	2 x GN 2/3	B	110	714	249	1200x630x590	-
Modelle mit schubfächern										
 CCP7-2G W2	R290	50	19089622	2 x GN 4/3	c	110	777	262	1200x630x590	-
Modelle mit türen										
 CCP7-3G	R290	50	19089623	3	D	169	1113	249	1.600x630x590	-
Modelle mit schubfächern 2/3										
 CCP7-3G W	R290	50	19089624	3 x GN 2/3	D	169	1113	249	1.600x630x590	-

KORE 700 BLÖCKE



1- Block für Zentral- oder Wandaufstellung

A - Blöcke ohne Vertikalstruktur

Abschlüsse

TYP	TYP BLOQUE	BESCHREIBUNG	CODE	€
	BLOCK FÜR ZENTRAL- ODER WANDAUFSTELLUNG	Glatte Blende links	19081813	-
		Glatte Blende rechts	19081814	-
		Glatte Blende links für endseitigen Kippbratpfannen-Block.	19081815	-
		Glatte Blende rechts für endseitigen Kippbratpfannen-Block.	19081816	-
	ZENTRALER BLOCK	Seitliche Zierblende Kore 700-Block	19081823	-
		Seitliche Zierblende für kombinierten Block Kore 900 + Kore 700: Kore 700 links und Kore 900 rechts.	19081827	-
		Seitliche Zierblende für kombinierten Block Kore 900 + Kore 700: Kore 700 rechts und Kore 900 links.	19081828	-
	WANDBLOCK	Zierblende linke Seite.	19081821	-
		Zierblende rechte Seite.	19081822	-

*Bei endseitiger Aufstellung einer Kippbratpfanne kann keine Zierleiste angebracht werden.

Socket

TYP	BESCHREIBUNG	CODE	€	
	GAS*	Socket für Gas-Blöcke 1 M	19081800	-
	Socket für Gas-Blöcke 1,5 M	19081789	-	
	Socket für Gas-Blöcke 2 M	19081788	-	
	Socket für Gas-Blöcke 2,5 M	19081787	-	
	Socket für Gas-Blöcke de 3 M	19081786	-	
	Socket für Gas-Blöcke 3,5 M	19081785	-	
	Socket für Gas-Blöcke 4 M	19081784	-	
	Socket für Gas-Blöcke 4,5 M	19081783	-	
	Socket für Gas-Blöcke 5 M	19081782	-	
	ELEKTRO	Socket für Elektro-Blöcke 1 M	19081809	-
	Socket für Elektro-Blöcke 1,5 M	19081808	-	
	Socket für Elektro-Blöcke 2 M	19081807	-	
	Socket für Elektro-Blöcke 2,5 M	19081806	-	
	Socket für Elektro-Blöcke 3 M	19081805	-	
	Socket für Elektro-Blöcke 3,5 M	19081804	-	
	Socket für Elektro-Blöcke 4 M	19081803	-	
	Socket für Elektro-Blöcke 4,5 M	19081802	-	
	Socket für Elektro-Blöcke 5 M	19081801	-	

1- Blöcke für Zentral- oder Wandaufstellung

B - Blöcke ohne Vertikalstruktur

Halterungen

TYP	BESCHREIBUNG	CODE	€
 Einfache Halterungen	Standard	19075224	-
	Standard mit Stecker	19075225	-
	Standard mit Hahn	19075226	-
 Für Geräte*	Für Optima-Backofen	19075227	-
	Für Salamander	19075228	-

*Bei endseitiger Aufstellung einer Kippbratpfanne kann keine Zierleiste angebracht werden.

Gitter und Ablagen

TYP	TYP SOPORTE	LARGURA BLOQUE					
		2M	2 1/2M	3M	3 1/2M	4M	4 1/2M
Zentralblock							
 Gitter	Für zwei Standardelemente	19075398 -	19075399 -	19075400 -	19075401 -	19075402 -	19075403 -
	Für 1 Standardhalterung + 1 Gerätehalterung	19075405 -	19075406 -	19075407 -	19075408 -	19075409 -	19075420 -
	Für 2 Gerätehalterungen	- -	19075423 -	19075424 -	19075425 -	19075426 -	19075427 -
 Ablage	Für zwei Standardelemente	19075436 -	19075437 -	19075438 -	19075439 -	19075440 -	19075441 -
	Für 1 Standardhalterung + 1 Gerätehalterung	19075443 -	19075444 -	19075445 -	19075446 -	19075447 -	19075448 -
	Für 2 Gerätehalterungen	- -	19075453 -	19075454 -	19075455 -	19075456 -	19075457 -
Aufgehängter Wandblock							
 Gitter	Für zwei Standardelemente	19075429 -	19075430 -	19075431 -	19075432 -	19075433 -	19075434 -
 Ablage	Für zwei Standardelemente	19075459 -	19075460 -	19075461 -	19075462 -	19075463 -	19075464 -

1- Blöcke für Zentral- oder Wandaufstellung

A - Blöcke ohne Vertikalstruktur

Abschlüsse

TYP	BESCHREIBUNG	CODE	€
Zentraler block			
	Glatte Einzelblende pro Gerät		
	Glatte Blende links	19081760	-
	Glatte Blende rechts	19081761	-
	Glatte Blende links für endseitigen Kippbratpfannen-Block	19081762	-
	Glatte Blende rechts für endseitigen Kippbratpfannen-Block	19081763	-
	Doppelte Zierblende für jede Blockseite *		
	Seitliche Zierblende für zentralen Kore 900-Block	19081775	-
	Seitliche Zierblende für kombinierten Block Kore 900 und Kore 700: Kore 700 links und Kore 900 rechts	19081779	-
	Seitliche Zierblende für kombinierten Block Kore 900 und Kore 700: Kore 700 rechts und Kore 900 links	19081780	-
Wandblock			
	Glatte Einzelblende pro Gerät		
	Glatte Blende links	19081755	-
	Glatte Blende rechts	19081757	-
	Glatte Blende links für endseitigen Kippbratpfannen-Block	19081758	-
	Glatte Blende rechts für endseitigen Kippbratpfannen-Block	19081759	-
	Doppelte Zierblende für jede Blockseite *		
	Zierblende linke Seite.	19081773	-
	Zierblende rechte Seite.	19081774	-

*Bei endseitiger Aufstellung einer Kippbratpfanne kann keine Zierleiste angebracht werden.

Sockel

TYP	BESCHREIBUNG	CODE	€
	Gas*		
	Sockel für Gas-Blöcke 1 M	19081800	-
	Sockel für Gas-Blöcke 1,5 M	19081789	-
	Sockel für Gas-Blöcke 2 M	19081788	-
	Sockel für Gas-Blöcke 2,5 M	19081787	-
	Sockel für Gas-Blöcke de 3 M	19081786	-
	Sockel für Gas-Blöcke 3,5 M	19081785	-
	Sockel für Gas-Blöcke 4 M	19081784	-
	Sockel für Gas-Blöcke 4,5 M	19081783	-
	Sockel für Gas-Blöcke 5 M	19081782	-
	Elektro		
	Sockel für Elektro-Blöcke 1 M	19081809	-
	Sockel für Elektro-Blöcke 1,5 M	19081808	-
	Sockel für Elektro-Blöcke 2 M	19081807	-
	Sockel für Elektro-Blöcke 2,5 M	19081806	-
	Sockel für Elektro-Blöcke 3 M	19081805	-
	Sockel für Elektro-Blöcke 3,5 M	19081804	-
	Sockel für Elektro-Blöcke 4 M	19081803	-
	Sockel für Elektro-Blöcke 4,5 M	19081802	-
	Sockel für Elektro-Blöcke 5 M	19081801	-

*Wählen Sie einen Sockel für Gas-Blöcke, wenn eines der Blockgeräte gasbeheizt ist.

2 - Aufgehängte Blöcke: Zentral- oder Wandaufstellung

A - Blöcke ohne Vertikalstruktur



Jeder der unten genannten Bausätze besteht aus:

- Haltemodule mit Profilen aus 4 mm starkem Edelstahl AISI-304.
- Stützarme aus Edelstahl AISI-304 zur Abstützung der Geräte.
- Stützen aus Edelstahl AISI-304 an der Rückseite.
- Glatte seitliche und frontale Abschlussblenden (sofern anstelle der glatten Blende ein Abschluss mit einer Zierblende gewünscht wird, erfragen Sie bitte den entsprechenden Bausatz für die Bestellung).
- Stützfüße.

* Sämtliche genannten Teile werden bei vorheriger Zurverfügungstellung des Aufstellplans der Geräte maßgeschneidert geliefert.

TYP	BESCHREIBUNG	CODE	€
Bausatz für Montage mit glatter Abschlussblende.			
Aufgehängter Zentralblock	Bausatz Aufgehängter Kore-Zentralblock 1,5 M	19076835	-
	Bausatz Aufgehängter Kore-Zentralblock 2 M	19076836	-
	Bausatz Aufgehängter Kore-Zentralblock 2,5 M	19076837	-
	Bausatz Aufgehängter Kore-Zentralblock 3 M	19076838	-
	Bausatz Aufgehängter Kore-Zentralblock 3,5 M	19076839	-
	Bausatz Aufgehängter Kore-Zentralblock 4 M	19076840	-
	Bausatz Aufgehängter Kore-Zentralblock 4,5 M	19076841	-
	Bausatz Aufgehängter Kore-Zentralblock 5 M	19076842	-
	Bausatz Aufgehängter Kore-Zentralblock 5,5 M	19076843	-
	Bausatz Aufgehängter Kore-Zentralblock 6 M	19076844	-
Aufgehängter Wandblock	Bausatz Aufgehängter Kore-Wandblock 1,5 M	19076825	-
	Bausatz Aufgehängter Kore-Wandblock 2 M	19076826	-
	Bausatz Aufgehängter Kore-Wandblock 2,5 M	19076827	-
	Bausatz Aufgehängter Kore-Wandblock 3 M	19076828	-
	Bausatz Aufgehängter Kore-Wandblock 3,5 M	19076829	-
	Bausatz Aufgehängter Kore-Wandblock 4 M	19076830	-
	Bausatz Aufgehängter Kore-Wandblock 4,5 M	19076831	-
	Bausatz Aufgehängter Kore-Wandblock 5 M	19076832	-
	Bausatz Aufgehängter Kore-Wandblock 5,5 M	19076833	-
Bausatz Aufgehängter Kore-Wandblock 6 M	19076834	-	
Abschluss mit seitlicher Zierblende			
Aufgehängter Zentral- oder Wandblock	Bausatz zur Komplettierung eines aufgehängten Blocks mit seitlichen Stützen mit seitlicher Zierblende*	Konsultieren	

*Zusammen mit dem Bausatz bestellen.

2 - AUFGEHÄNGTE BLÖCKE: ZENTRAL- ODER WANDAUFSTELLUNG

B - Blöcke mit Vertikalstruktur

Halterungen

TYP	BESCHREIBUNG	CODE	€
	Standard	19075392	-
	Standard mit Stecker	19075393	-
	Standard mit Hahn	19075394	-
	Für Optima-Backofen	19075395	-
	Für Salamander	19075396	-

*Nicht geeignet für aufgehängte Wandblöcke. Die Montage muss auf neutralen 1 m langen Elementen auf jeder Seite erfolgen.

Gitter und Ablagen

TYP	TYP SOPORTE	LARGURA BLOQUE					
		2M	2 1/2M	3M	3 1/2M	4M	4 1/2M
Aufgehänger Zentralblock							
	Für zwei Standardelemente	19075398	19075399	19075400	19075401	19075402	19075403
	Für 1 Standardhalterung + 1 Gerätehalterung	19075405	19075406	19075407	19075408	19075409	19075420
	Für 2 Gerätehalterungen	-	19075423	19075424	19075425	19075426	19075427
	Für zwei Standardelemente	19075436	19075437	19075438	19075439	19075440	19075441
	Für 1 Standardhalterung + 1 Gerätehalterung	19075443	19075444	19075445	19075446	19075447	19075448
	Für 2 Gerätehalterungen	-	19075453	19075454	19075455	19075456	19075457
Aufgehänger Wandblock							
	Für zwei Standardelemente	19075429	19075430	19075431	19075432	19075433	19075434
	Für zwei Standardelemente	19075459	19075560	19075561	19075562	19075563	19075564

2 - AUFGEHÄNGTE BLÖCKE: ZENTRAL- ODER WANDAUFSTELLUNG

B - Blöcke mit Vertikalstruktur

Abschlüsse

Jeder der unten genannten Bausätze besteht aus:

- Haltemodule mit Profilen aus 4 mm starkem Edelstahl AISI-304.
- Stützarme aus Edelstahl AISI-304 zur Abstützung der Geräte.
- Stützen aus Edelstahl AISI-304 an der Rückseite.

- Glatte seitliche und frontale Abschlussblenden (sofern anstelle der glatten Blende ein Abschluss mit einer Zierblende gewünscht wird, erfragen Sie bitte den entsprechenden Bausatz für die Bestellung).
- Stützfüße.

* Sämtliche genannten Teile werden bei vorheriger Zurverfügungstellung des Aufstellplans der Geräte maßgeschneidert geliefert.

TYPE	DESCRIPTION	CODE	€
Bausatz für Montage mit glatter Abschlussblende.			
Aufgehängter Zentralblock	Bausatz Aufgehängter Kore-Zentralblock 1,5 M	19076835	-
	Bausatz Aufgehängter Kore-Zentralblock 2 M	19076836	-
	Bausatz Aufgehängter Kore-Zentralblock 2,5 M	19076837	-
	Bausatz Aufgehängter Kore-Zentralblock 3 M	19076838	-
	Bausatz Aufgehängter Kore-Zentralblock 3,5 M	19076839	-
	Bausatz Aufgehängter Kore-Zentralblock 4 M	19076840	-
	Bausatz Aufgehängter Kore-Zentralblock 4,5 M	19076841	-
	Bausatz Aufgehängter Kore-Zentralblock 5 M	19076842	-
	Bausatz Aufgehängter Kore-Zentralblock 5,5 M	19076843	-
	Bausatz Aufgehängter Kore-Zentralblock 6 M	19076844	-
Aufgehängter Wandblock	Bausatz Aufgehängter Kore-Wandblock 1,5 M	19076825	-
	Bausatz Aufgehängter Kore-Wandblock 2 M	19076826	-
	Bausatz Aufgehängter Kore-Wandblock 2,5 M	19076827	-
	Bausatz Aufgehängter Kore-Wandblock 3 M	19076828	-
	Bausatz Aufgehängter Kore-Wandblock 3,5 M	19076829	-
	Bausatz Aufgehängter Kore-Wandblock 4 M	19076830	-
	Bausatz Aufgehängter Kore-Wandblock 4,5 M	19076831	-
	Bausatz Aufgehängter Kore-Wandblock 5 M	19076832	-
	Bausatz Aufgehängter Kore-Wandblock 5,5 M	19076833	-
	Bausatz Aufgehängter Kore-Wandblock 6 M	19076834	-
Abschluss mit seitlicher Zierblende			
Aufgehängter Zentral- oder Wandblock	Bausatz zur Komplettierung eines aufgehängten Blocks mit seitlichen Stützen mit seitlicher Zierblende*	Konsultieren	-

*Zusammen mit dem Bausatz bestellen.

3 - BRÜCKENBLOCK

A - Blöcke ohne Vertikalstruktur



Abschlüsse

Jeder der unten genannten Bausätze besteht aus:

- Zwei Stützstreben für auskragende Geräte.
- Befestigungselemente der Streben an den seitlichen Geräten.
- Befestigungselemente der auskragenden Geräte.
- Zentrale Halterung für Brücken mit mehr als zwei Modulen.
- * Bei Brückenblöcken kann keine Vertikalstruktur angebracht werden.

TYPE	DESCRIPTION	CODE	€
Montagesatz			
	Brückensatz für Kore-Block 1 M	19044954	-
	Brückensatz für Kore-Block 1,5 M	19044955	-
	Brückensatz für Kore-Block 2 M	19044956	-
	Brückensatz für Kore-Block 2,5 M	19044957	-
	Brückensatz für Kore-Block 3 M	19044958	-
	Brückensatz für Kore-Block 3,5 M	19044959	-
	Brückensatz für Kore-Block 4 M	19044960	-
Außenanschluss			
Glatte Einzelblende pro Gerät	Glatte Blende links	19081813	-
	Glatte Blende rechts	19081814	-
	Glatte Blende links für endseitigen Kippbratpfannen-Block.	19081815	-
	Glatte Blende rechts für endseitigen Kippbratpfannen-Block.	19081816	-
Doppelte Zierblende für jede Blockseite *	Zierblende linke Seite.	19081821	-
	Zierblende rechte Seite.	19081822	-
Innenausbau			
	Innenverkleidung für Brückenblock	19081993	-

Sockel für

TYPE	DESCRIPTION	CODE	€
GAS	Sockel für Gas-Blöcke 0,5 M	19081990	-
	Sockel für Gas-Blöcke 1 M	19081800	-
	Sockel für Gas-Blöcke 1,5 M	19081789	-
	Sockel für Gas-Blöcke 2 M	19081788	-
	Sockel für Gas-Blöcke 2,5 M	19081787	-
	Sockel für Gas-Blöcke de 3 M	19081786	-
	Sockel für Gas-Blöcke 3,5 M	19081785	-
	Sockel für Gas-Blöcke 4 M	19081784	-
	Sockel für Gas-Blöcke 4,5 M	19081783	-
	Sockel für Gas-Blöcke 5 M	19081782	-
	ELÉCTRICO	Sockel für Elektro-Blöcke 0,5 M	19081991
Sockel für Elektro-Blöcke 1 M		19081809	-
Sockel für Elektro-Blöcke 1,5 M		19081808	-
Sockel für Elektro-Blöcke 2 M		19081807	-
Sockel für Elektro-Blöcke 2,5 M		19081806	-
Sockel für Elektro-Blöcke 3 M		19081805	-
Sockel für Elektro-Blöcke 3,5 M		19081804	-
Sockel für Elektro-Blöcke 4 M		19081803	-
Sockel für Elektro-Blöcke 4,5 M		19081802	-
Sockel für Elektro-Blöcke 5 M		19081801	-

*Wählen Sie einen Sockel für Gas-Blöcke, wenn eines der Blockgeräte gasbeheizt ist.

ZUBEHÖR

Zubehör für Herde

BESCHREIBUNG	CODE	€	
 Wassersäulen-Kit, links, KORE	19076661	-	
 Wassersäulen-Kit, rechts, KORE	19076662	-	
 Glatte Platte Kore (350 x 300 mm)	19078476	-	
 Wok-Adapter	19078477	-	
Bausatz mit 2 Messingdiffusoren (1 x 5,25 kW + 1 x 8 kW)	C-G720	19084557	-
Bausatz mit 2 Hochleistungsdiffusoren aus Messing (1 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G720 H	19084558	-
Bausatz mit 4 Messingdiffusoren (2 x 5,25 kW + 1 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G740, C-G741, C-GE741	19084559	-
Bausatz mit 4 Hochleistungsdiffusoren aus Messing (3 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G750, C-G751	19084571	-
Bausatz mit 6 Messingdiffusoren (3 x 5,25 kW + 2 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G740 H, C-G741 H, C-GE741 H	19084570	-
Bausatz mit 6 Hochleistungsdiffusoren aus Messing (5 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G760, C-G761, C-GB761, C-GB761 R	19084572	-
Kit 6 difusores de latón alta potencia (6 x 8 kW)	C-G760 H, C-G761 H, C-GB761 H, C-GB761 R.H	19084573	-

Zubehör für Fritteusen

BESCHREIBUNG	CODE	€
 Korb für Fritteuse, 15 l, klein	19078478	-

Zubehör für Fry-Top

BESCHREIBUNG	CODE	€
 Fry-Top-Aufkantung, 0,5M, KORE	19078921	-
 Fry-Top-Aufkantung, 1M, KORE	19078920	-
 Fry-Top-Schaber	19045083	-

Zubehör für Grill

BESCHREIBUNG	CODE	€
 Grill-Schaber KORE – Fe-Rost	19045084	-
 Grill-Schaber KORE – Inox-Rost	19058313	-

Zubehör für Bain Marie

BESCHREIBUNG	CODE	€
 Füllhahn-Kit KORE	19074221	-

Gerät mit Rädern

BESCHREIBUNG	CODE	€
 4-Räder-Set, KORE	19044983	-
 2-Räder-Set, KORE	19044985	-

Zubehör für Kocher

BESCHREIBUNG	CODE	€
 Kocher-Körbe-Set 40 l – 6x1/6, quadratisch	19036341	-
 Kocher-Körbe-Set 40 l – 6x1/6, rund	19036342	-
 Kochkörbe-Sets 40 L - 4 x 1/4	19036344	-
 Kocher-Körbe-Set 40 l – 2x1/2	19036340	-
 Kocher-Körbe-Set 26 l – 4x1/6, rund	19076807	-
 Kocher-Körbe-Set 26 l – 4x1/6, rund	19076809	-

Bausatz Hohe Kamine

BESCHREIBUNG	CODE	€
Bausatz Hohe Kamine Kore-Geräte 700 1/4 M	19081053	-
 Bausatz Hohe Kamine Kore-Geräte 700 1/2 M	19081052	-
Bausatz Hohe Kamine Kore-Geräte 700 1 M	19081051	-
Bausatz Hohe Kamine Kore-Geräte 700 1 1/2 M	19081054	-

* Kann bei allen Geräten außer elektrischen Fritteusen installiert werden.

Anpassung an andere Spannungen und Schifffahrt-Versionen (*)

Geräte für Schiffe mit 440 V, dreiphasig, ohne Neutralleiter, können unter Angabe des Folgenden im Werk bestellt werden:

- Code der Standardmaschine mit 400 V 3+N.

- Hinweis bezüglich Zweckbestimmung: 440 V, dreiphasig, ohne Neutralleiter.

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	BW-E 700-900	FT-E 705-905	FT-E 710-910	B-E9051	B-E9101	F-E7 EINBECKEN	F-E7 ZWEIBECKEN	SP-E 710 MANUAL	CP-E 7,9 EINBECKEN	CP-E 7,9 ZWEIBECKEN	M-E 710	F-E 9 EINBECKEN	F-E 9 ZWEIBECKEN	SP-E 91X MANUELL	M-E 910	SP-E 91 MOTORGE- STEUERT	€
Kit Boot 16A	19087491	1	1	2														-
Kit Boot 16A mit Energeregler	19089410				1	2												-
Kit Boot 20A	19087492						1	2	1									-
Kit Boot 20A mit Energeregler	19087493									1	2	1						-
Kit Boot 40A	19087494												1	2	1			-
Kit Boot mit Transformator	19057294															1	1	-
230 III - Anpassung an 230 V, dreiphasig, ohne Nullleiter	(*)																	-
230 1N – Anpassung an 230 V, einphasig	(*)																	-

(*): Lagerbestand der Version für diese Spannung abfragen



Die antwort auf die
bedürfnisse der
küchen kleiner
einrichtungen.



Entdecken Sie unsere Produktneuheiten!



Link zur Webseite



Produktkatalog

Serie 600

Gasherde	097
Elektroherde	098
Ceranherde	098
Grillplatten	099
Multibräter	101
Nudelkocher	101
Fritteusen.....	102
Frittenwärmer	103
Bainmaries.....	103
Lavasteingrills	104
Neutralelemente.....	104
Unterbauten und Türen	105

Die Gasgeräte sind vorbereitet für den
Anschluss an folgenden Drücke:
GLP: 37 g/cm²
Erdgas: 20 g/cm²

GASHERDE



Allgemeine Eigenschaften

- Integrierte Arbeitsplatte aus Edelstahl.
- Doppelgrills und vernickelte Brenner.
- Abmessungen des Doppelgrills: 286 x 534 mm.
- Offene Kochstellen mit Sicherheitsventil und Thermoelementen.
- Regler mit geschützter Auflage und Schutzsystem gegen das Eindringen von Wasser.
- Zugriff auf die Bauteile von der Vorderseite aus.
- BACKOFEN**
- Möglichkeit der Wahl zwischen einem statischen Gasbackofen oder einem elektrischen Backofen aus Edelstahl mit den Abmessungen 450 x 420 x 300 mm.
- Gasbackofen mit 5,2 kW Rohrbrenner, mit Zündkontrolleuchte und Thermoelement.
- Elektrischer Backofen mit Heizelementen im Backofenboden (3 kW) und in der Backofendecke (3 kW).
- Temperaturkontrolle durch Thermostatventil (120 °C - 350 °C).

MODELL	GAS	CODE	BRENNER	BACKOFEN	GESAMTLEISTUNG (kW)	ABMESSUNGEN (MM)	€
			4,75 kW	KW			
 C-G620	LPG	19095666	2	-	9,50	400x650x290	-
	NG	19095667					
 C-G640	LPG	19095668	4	-	19,00	600x650x290	-
	NG	19095669					
 C-G641	LPG	19095760	4	5,20	24,20	600x650x850	-
	NG	19095761					
 C-GE641	LPG	19095762	4	6,00	25,00	600x650x850	-
	NG	19095763					

ELEKTROHERDE



Allgemeine Eigenschaften

- Integrierte Arbeitsplatte aus Edelstahl.
 - Elektro-Kochplatten aus Gusseisen mit abgeschirmten Heizelementen, die über 7-stufige Positionsschalter gesteuert werden.
 - Regler mit geschützter Auflage und Schutzsystem gegen das Eindringen von Wasser.
 - Zugriff auf die Bauteile von der Vorderseite aus.
- BACKOFEN**
- Statischer Elektro-Backofen aus Edelstahl mit den Abmessungen 450 x 420 x 300 mm.
 - Heizelemente im Backofenboden (3 kW) und in der Backofendecke (3 kW).
 - Temperaturkontrolle durch Thermostatventil (50 °C - 350 °C).

MODELL	CODE	KOCHFELDER		BACKOFEN	GESAMTLEISTUNG (KW)	ABMESSUNGEN (MM)	€
		2,0 KW	1,5 KW	3+3 KW			
 C-E620	19080720	2	-	-	4,00	400x650x290	-
 C-E640	19080721	3	1	-	7,50	600x650x290	-
 C-E641	19080722	3	1	1	13,50	600x650x850	-

CERANHERDE



Allgemeine Eigenschaften

- Edelstahl-Arbeitsplatte.
- Runde Strahlheizkörper 1,5 kW (80 mm) und 2 kW (210 mm).
- Leistungseinstellung über Regler mit 8 Positionen.
- Regler mit geschützter Auflage und Schutzsystem gegen das Eindringen von Wasser.

MODELL	CODE	KOCHFELDER		OBERFLÄCHE (MM)	GESAMTLEISTUNG (KW)	ABMESSUNGEN (MM)	€
		2 KW	1,5 KW				
 C-V620	19080725	1	1	315x545	3,50	400x650x290	-
 C-V640	19080726	2	2	515x545	7,00	600x650x290	-

GRILLPLATTEN



Allgemeine Eigenschaften

- Modelle mit glatter, gerillter und glatter-gerillter Grillplatte (1/2 glatt + 1/2 gerillt).
- Elektro-Modelle: Modelle mit elektrischer Beheizung mittels abgeschirmten Edelstahl-Heizelementen; Temperaturkontrolle durch Thermostat, zwischen 50 und 310 °C.
- Gas: Edelstahlbrenner mit Zünd-Kontrollleuchte. Ausstattungsvarianten mit Acal-Ventil oder Sicherheitsventil mit Thermoelement.
- Die Grillplatten eines Moduls sind mit zwei unabhängigen Heizzonen ausgestattet.
- Herausnehmbare Fettschublade.

MODELL	GAS	CODE	PLATTE			GESAMTLEISTUNG (kW)	ABMESSUNGEN (mm)	€	
			TYP	BEREICHE	(DM²)				
Gas-Grillplatten									
Gas-Grillplatten									
	FT-G605 V L	LPG NG	19080739 19080750	L	1	20	4,70	400x650x290	-
	FT-G605 V R	LPG NG	19080751 19080752	R	1	20	4,70	400x650x290	-
	FT-G610 V L	LPG NG	19080758 19080759	L	2	30	7,00	600x650x290	-
	FT-G610 V R	LPG NG	19080762 19080763	R	2	30	7,00	600x650x290	-
	FT-G610 V L+R	LPG NG	19080760 19080761	L+R	2	30	7,00	600x650x290	-
Thermostatsteuerung und Chromplatte (120 °C - 310 °C)									
	FT-G605 C L	LPG NG	19080736 19080738	C L	1	20	4,00	400x650x290	-
	FT-G610 C L	LPG NG	19080753 19080754	C L	2	30	7,00	600x650x290	-
	FT-G610 C L+R	LPG NG	19080755 19080756	C L+R	2	30	7,00	600x650x290	-
Elektro-Grillplatten									
Thermostatsteuerung (120 °C - 310 °C)									
	FT-E605 L	-	19080765	L	1	20	4,80	400x650x290	-
	FT-E605 R	-	19080766	R	1	20	4,80	400x650x290	-
	FT-E610 L	-	19080769	L	1	30	6,40	600x650x290	-
	FT-E610 R	-	19080771	R	1	30	6,40	600x650x290	-
	FT-E610 L+R	-	19080770	L+R	1	30	6,40	600x650x290	-
Thermostatsteuerung und Chromplatte									
	FT-E605 C L	-	19080764	C L	1	20	4,80	400x650x290	-
	FT-E610 C L	-	19080767	C L	1	30	6,40	600x650x290	-
	FT-E610 C L+R	-	19080768	C L+R	1	30	6,40	600x650x290	-

ELEKTRO NUDELKOCHER



Allgemeine Eigenschaften

- In die Arbeitsplatte integrierter Edelstahlbehälter AISI-316.
- Behälter mit 15 l Fassungsvermögen.
- Leistungseinstellung durch Regler mit 8 Positionen.
- Hebelhahn zum Entleeren des Behälters.
- Regler mit geschützter Auflage und Schutzsystem gegen das Eindringen von Wasser.
- Behälterabmessungen: 250 x 350 x 130 mm.
- Ausstattung: 4 Körbe (120 x 160 x 120 mm).

MODELL	CODE	BECKEN		LEISTUNG (KW)	ABMESSUNGEN (MM)	€
		ABMESSUNGEN (MM)	(L)			
 CP-E605	19080710	250x350	15	6,00	400x650x290	-

MULTIBRÄTER



Allgemeine Eigenschaften

- Vielseitiges Gerät zur Verwendung als:
 - Grillplatte.
 - Pfanne zum Frittieren.
 - Topf zum Erhitzen von Flüssigkeit.
 - Wasserbad.
- Material aus Edelstahl mit eingebautem Behälter in den Größen GN-1/1.
- Heizelemente zum Aufheizen unter dem Behälterboden. Temperaturregelung über Thermostat zwischen 50° C und 250° C.
- Hebelhahn zum Entleeren des Behälters.
- Wanne zum Auffangen von Abtropfflüssigkeit aus dem Behälter unter dem Unterschrank. Wannentiefe 200 mm.

MODELL	CODE	BECKEN		ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW)	ABMESSUNGEN (MM)	€
		ABMESSUNGEN	(L)			
 CMF6-05	19080711	GN-1/1	15	3,20	400x650x850	-

FRITTEUSEN



Allgemeine Eigenschaften

- In die Edelstahl-Arbeitsplatte integrierter Edelstahlbehälter.
- Temperaturregelung über Thermostat zwischen 60 °C und 195 °C.
- Sicherheitsthermostat.
- Gasmodelle: Automatische Zündung der Brenner mittels eines Magnetventils mit Kontrollleuchte und Thermoelement.
- Elektro-Modelle: Klappbare Heizelemente zur Erleichterung der Reinigung des Behälters.
- An der Steuereinheit verfügbarer Hebelhahn zum Entleeren des Behälters.
- Korbabmessungen: 200 x 250 x 100 mm.
- Behälterdeckel im Lieferumfang enthalten.
- Regler mit geschützter Auflage und Schutzsystem gegen das Eindringen von Wasser.

MODELL	GAS	CODE	BECKEN			LEISTUNG (kW)	ABMESSUNGEN (mm)	€	
			QUANTITÄT	VOLUME (L)	KÖRBE				
Gas-Fritteusen									
	F-G6108	LPG	19080729	1	8	1	7	400x650x290	-
		NG	19080730						
	F-G6208	LPG	19080731	2	2x8	2	14	600x650x290	-
		NG	19080732						
Elektro-Fritteusen									
	F-E6108	-	19080734	1	8	1	6	400x650x290	-
	F-E6208	-	19080735	2	2x8	2	12	600x650x290	-

FRITTENWÄRMER



Allgemeine Eigenschaften

- Gefertigt aus Edelstahl, mit herausnehmbarem Behälter mit Größe GN-1/1.
- Abnehmbarer Abtropffilter.
- Oberes Keramik-Heizelement mit einer Leistung von 1 kW.
- Aus-Stopp-Schalter.

MODELL	CODE	BECKEN		LEISTUNG (KW)			ABMESSUNGEN (MM)	€
		TIEGEL	(DM ²)	OBER	UNTER	GESAMT		
 MF-E605	19080772	GN-1/1	20	1,00	-	1,00	400x650x290	-

BAINMARIES



Allgemeine Eigenschaften

- Integrierter Edelstahlbehälter in der Größe GN- 1/1, Tiefe 150 mm.
- Unter dem Behälterboden verborgene Silikonwiderstände.
- Thermostatsteuerung der Temperatur von 30 °C bis 90 °C.
- Sicherheitsthermostat.
- Hebelhahn zum Entleeren des Behälters.
- Kochbehälter nicht im Lieferumfang enthalten.
- Regler mit geschützter Auflage und Schutzsystem gegen das Eindringen von Wasser.

MODELL	CODE	BECKEN		ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW)	ABMESSUNGEN (MM)	€
		ABMESSUNGEN	(L)			
 BM-E605	19080577	GN-1/1	15	1,60	400x650x290	-

GAS-LAVASTEINGRILLS



Allgemeine Eigenschaften

- Tisch-Modelle.
- Edelstahlgrill, höhenverstellbar.
- Grill-Abmessungen: 400 x 500 mm.
- Aufheizen der Lavasteine mittels Edelstahl-Rohrbrenner.
- Piezoelektrische Zündung der Brenner.
- Die Geräte sind mit einem Edelstahl-Spritzschutz ausgestattet.
- Herausnehmbare Fettschublade.
- Regler mit geschützter Auflage und Schutzsystem gegen das Eindringen von Wasser.

MODELL	GAS	CODE	GRILLROST			LEISTUNG GAS		ABMESSUNGEN (MM)	€
			TYPE	QUANTITÄT	(DM ²)	(KCAL/H)	(KW)		
B-G605 I	LPG	19080578	Edelstahl	1	20	6.000	6,98	400x650x440	-
	NG	19080579							

NEUTRALELEMENTE



Allgemeine Eigenschaften

- Abnehmbare Edelstahl-Arbeitsplatte.

MODELL	CODE	ABMESSUNGEN (MM)	€
EN-605	19080727	400x650x290	-
EN-610	19080728	600x650x290	-

UNTERBAUTEN UND TÜREN

- Hergestellt mit einer robusten Edelstahlstruktur.
- Das Schnellandock-System dient als Halterung für die Tisch-Elemente der Serie 600.
- Können als offene Ablagen verwendet werden.
- Vorbereitet für die Anbringung von Türen für die Verwendung als geschlossene Schränke.



MODELL	CODE	OPTIONALE TÜREN (NICHT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN)	ABMESSUNGEN (MM)	€
Unterbauten				
 MB-605	19004904	Kit Tür 400	400x650x560	-
 MB-610	19004987	Kit Tür 600	600x650x560	-
Türen				
KIT Tür 600	19089392	Kit zwei Türen 300 mm für MB6-10	2 (300x560)	-
KIT Tür 400	19004581	Tür 400 mm (rechts / links) für MB6-05	400x560	-
ANSCHLUSSVERBINDUNG SERIE 600	19004478	Verbindungselement		-





Hochleistungsgeräte.



Entdecken Sie unsere Produktneuheiten!



Link zur Webseite

Hochleistungsgeräte

Kochkessel

Runde Kochkessel	109
Runde Kochkessel mit Rührwerk	111
Schwenkbare runde Kochkessel	113
Rechteckige Kochkessel	115
Rechteckige Gastronorm-Kochkessel....	117
Schwenkbare, rechteckige automatische Gastronorm-Kochkessel mit Rührwerk und PLC-Display	119

Kippbratpfannen

Motorisierte Kippbratpfannen	121
Kippbratpfannen auf Rahmengestell	123
Automatische Kochkessel	125

RUNDE KOCHKESSEL



Allgemeine Ausstattungsmerkmale

- Kochkessel mit zylindrischer Struktur und rundem Behälter, geeignet für die Aufstellung in kleinen Durchgangsbereichen, wo andere Geräte mit abgewinkelten Kanten und Oberflächen hinsichtlich des ergonomischen Arbeitens und der Bewegungsfreiheit problematisch wären, während dieses Gerätedesign ein bequemes Arbeiten aus verschiedenen Winkeln ermöglicht.
- Kessel mit Edelstahlboden AISI 316 mit Stärke 20/10 bis 40/10, ebenfalls geeignet für besonders säurehaltige Produkte.
- Wände aus Edelstahl AISI 304 mit Stärke 20/10 bis 40/10. Doppelwandig ausgeführt bei Modellen mit indirekter Beheizung.
- Edelstahldeckel AISI 304 mit Stärke 15/10, Ausgleichsfedern und athermischem Griff.
- Tragkonstruktion aus Edelstahl AISI 304.
- Außenverkleidung AISI 304 satiniert.
- Höhenverstellbare Edelstahlfüße.
- Wärmedämmung gewährleistet durch hochdichte Keramikfaserplatten.
- Öffnung zur Kesselentleerung mit herausnehmbarem Filter.
- Frontaler Entleerungshahn mit einfachem Körper mit athermischem Griff.
- Manometer zur Druckkontrolle im Inneren der Doppelwand.
- Manuelles Ventil zum Entlüften der Kammer zur Druckentlastung während des Aufheizens.
- Das Wasser wird über einen Einfüllhahn mit drehbarem Auslauf in den Kessel eingeleitet.
- Heizsystem:
 - Gas:
 - Hochleistungs-Rohrbrenner aus Edelstahl.
 - Manuelle Piezozündung und Pilotflamme.
 - Rauchabzugsgitter.
 - Hahn mit Sicherheitsventil mit Thermoelement (direkte Beheizung).
 - Indirekte Elektroheizung:
 - Beheizung durch gepanzerte Tauchheizelemente aus Incoloy-Legierung, deren Leistung über einen Energieregler einstellbar ist.
- Sicherheitsthermostat mit Heizungssperre bei Übertemperatur oder unzureichendem Wasserstand.
- Wasserkontrolle in der Doppelwand mit Maximum/Minimum-Hähnen und automatischer Wasserbefüllungsoption.
- Standard-Versorgungsspannung 400V-3N-50Hz.
- Indirekter Heizdampf:
 - Dampferheizung (aus dem Netz des Betreibers) mittels eines Drosselventils für die stufenweise Dampfeinleitung in den Behältermantel.
- Anlagen mit indirekter Beheizung: Druckkontrolle in der Doppelwand durch das auf 0,5 bar kalibrierte Sicherheitsventil, manuelles Unterdruckventil und Manometer.
- Die Druck- oder Autoklav-Ausführungen beschleunigen die während des Arbeitstages durchgeführten Kochzyklen. Sie sind mit einer lebensmittelechten Silikondichtung und Flanschen für hermetische Abdichtung und einem auf 0,05 bar kalibrierten Sicherheitsventil ausgestattet.

MODELL	CODE	GESAMTANSCHLUSSWERT (KW)	KAPAZITÄT (l)	ABMESSUNGEN (mm)	€
Runde Gas-Kochkessel					
Direkte Gasheizung					
MCG-300	19003043	39	300	1290x1391x950	-
MCG-500	19001445	55	500	1390x1479x1020	-
Direkte Gasdruck-Heizung					
MCG-300 A	19003041	39	300	1290x1391x950	-
MCG-500 A	19001446	55	500	1390x1479x1020	-
Indirekte Gasheizung					
MCIG-200	19003078	39	200	1090x1195x900	-
MCIG-300	19001448	48	300	1290x1391x950	-
MCIG-500	19003079	55	500	1390x1479x1020	-
Indirekte Gasdruck-Heizung					
MCIG-200 A	19001447	39	200	1090x1195x900	-
MCIG-300 A	19001449	48	300	1290x1391x950	-
MCIG-500 A	19001450	55	500	1390x1479x1020	-
Runde elektrische Kochkessel					
Indirekte Elektroheizung					
MCIE-200	19003076	24	200	1060x1000x900	-
MCIE-300	19001443	36	300	1260x1200x950	-
MCIE-500	19003077	48	500	1360x1300x1000	-
Indirekte Elektro-Druckheizung					
MCIE-200 A	19001442	24	200	1060x1000x900	-
MCIE-300 A	19003040	36	300	1260x1200x950	-
MCIE-500 A	19001444	48	500	1360x1300x1000	-
Runde Dampf-Kochkessel					
Indirekter Heizdampf					
MCIV-200	19003080	-	200	1095x1000x900	-
MCIV-300	19001453	-	300	1295x1200x950	-
MCIV-500	19003081	-	500	1395x1300x1000	-
Indirekter Druck-Heizdampf					
MCIV-200 A	19001452	-	200	1095x1000x900	-
MCIV-300 A	19003051	-	300	1295x1200x950	-
MCIV-500 A	19001454	-	500	1395x1300x1000	-

Zubehör

MODELL	CODE	ESCHREIBUNG	€
CM-2200	19084524	Kit 2 Körbe 1/2 für 200-l-Kessel	-
CM-2300	19084525	Kit 2 Körbe 1/2 für 300-l-Kessel	-
CM-4300	19084526	Kit 4 Körbe 1/4 für 300-l-Kessel	-
CM-4500	19084527	Kit 4 Körbe 1/4 für 500-l-Kessel	-
GF-M	19084528	Entleerungshahn mit Klemmanschluss 2" AISI 316	-
VM-M	19084529	Drosselklappe 2,5" ISO DN50 AISI304	-
TD-M	19084539	Flexschlauch mit Dusche	-
DA-M	19084530	Vorrichtung zur automatischen Entlüftung der Doppelwand	-
CENA-M	19084531	Elektronische Steuerung der Wasserbefüllung der Doppelwand	-
CECA-M	19084532	Elektronische Steuerung der Wasserbefüllung des Kesselbehälters mit Display und Füllstandssonde	-

RUNDE KOCHKESSEL MIT RÜHRWERK



Allgemeine Ausstattungsmerkmale

- Kesselbehälter mit Edelstahlboden AISI 316 mit Stärke 20/10 bis 40/10, ebenfalls geeignet für besonders säurehaltige Produkte.
- Wände des Kochbehälters aus Edelstahl AISE 304 mit Stärke 20/10 bis 25/10.
- Öffnung zur Kesselentleerung mit herausnehmbarem Filter.
- Frontaler 2"-Entleerungshahn mit einfachem Körper mit athermischem Griff.
- Doppelwand mit Boden und Wänden aus Edelstahl AISI 304.
- Edelstahldeckel AISI 304 mit Stärke 15/10, ausgestattet mit Zahnstange aus Chromstahl mit Vorspannung der Federn und athermischem Griff.
- Manometer zur Druckkontrolle im Inneren der Doppelwand.
- Manuelles Ventil zum Entlüften zur Druckentlastung der Doppelwand während des Aufheizens.
- 2 Varianten:
 - . Normalausführung: Federsicherheitsventil kalibriert auf 0,5 bar.
 - . Autoklav-Ausführung: Lebensmittelechte Silikon-Haltdichtung, Befestigungsschellen zum hermetischen Verschließen des Deckels und Sicherheitsventil, kalibriert auf 0,05 bar.
- Tragkonstruktion aus Edelstahl AISI 304 mit Stärke 30/10, Aufstellung auf höhenverstellbaren Stahlfüßen.
- Außenwände aus satiniertem Edelstahl AISI 304 mit Stärke 10/10.
- Abstellbord aus satiniertem Edelstahl AISI 304 mit Stärke 15/10.
- Abnehmbare Verkleidung des Wartungsschachts zur Erleichterung der Inspektion der innenliegenden Bauteile.
- Wärmedämmung gewährleistet durch hochdichte Keramikfaserplatten.
- Mischsystem:
 - . Mischer aus Edelstahl AISI 316 mit einstellbarer Drehgeschwindigkeit von 7 bis 28 g/m und einer Kraft von bis zu 386 Nm
 - . Optionale Umkehrung der Laufrichtung mittels elektronischem Funktionswähler.
 - . Abnehmbarer Mischer zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten und Produktentnahme
 - . Mischer mit Radialarmen aus Edelstahl und Keramik-Teflonschaufeln.
- Heizsystem:
 - . Indirekte Elektroheizung mit Doppelwand:
 - Beheizung durch gepanzerte Tauchheizelemente aus Incoloy-Legierung, deren Leistung über einen Energieregler einstellbar ist.
- Elektronische Thermoregulierung und Zeitsteuerung der Temperatur sowie der Zubereitungszeit.
- Sicherheitsthermostat mit Heizungssperre bei Übertemperatur oder unzureichendem Wasserstand.
- Wasserkontrolle in der Doppelwand mit Maximum/Minimum-Hähnen und automatischer Wasserbefüllungsoption mit Sonden.
- Druckkontrolle in der Doppelwand durch Druckwächter und ein auf 0,5 bar kalibriertes Sicherheitsventil, Unterdruckventil und Manometer.
- Standard-Versorgungsspannung 400V-3N-50Hz.
 - . Indirekter Heizdampf mit Doppelwand:
 - Dampferheizung (aus dem Netz des Betreibers) mit Gegendruckventil für die stufenweise Dampfeinleitung in den Behältermantel.
 - Druckkontrolle in der Doppelwand durch ein auf 0,5 bar kalibriertes Sicherheitsventil, Unterdruckventil und Manometer.
- Standard-Versorgungsspannung 400V-3N-50Hz.

MODELL	CODE	GESAMTANSCHLUSSWERT (KW)	KAPAZITÄT (l)	ABMESSUNGEN (mm)	€
Runde Kochkessel mit Rührwerk					
Indirekte Elektroheizung					
MCIE-200 M	19084225	24,37	200	1120x1000x1000	-
MCIE-300 M	19084227	36,37	300	1320x1200x950	-
MCIE-500 M	19084231	48,37	500	1420x1300x1050	-
Indirekte Elektro-Druckheizung					
MCIE-200 A M	19084226	24,37	200	1120x1000x1000	-
MCIE-300 A M	19084229	36,37	300	1320x1200x950	-
MCIE-500 A M	19084232	48,37	500	1420x1300x1050	-
Runde dampfdruckkessel mit mischer					
Indirekter Heizdampf					
MCIV-200 M	19084233	0,37	200	1120x1000x1000	-
MCIV-300 M	19084235	0,37	300	1320x1200x950	-
MCIV-500 M	19084237	0,37	500	1420x1300x1050	-
Indirekter Druck-Heizdampf					
MCIV-200 A M	19084234	0,37	200	1120x1000x1000	-
MCIV-300 A M	19084236	0,37	300	1320x1200x950	-
MCIV-500 A M	19084238	0,37	500	1420x1300x1050	-



GF-M



VM-M



TD-M



DA-M



CENA-M



CECA-M

Zubehör

MODELL	CODE	BESCHREIBUNG	€
GF-M	19084528	Entleerungshahn mit Klemmanschluss 2" AISI 316	-
VM-M	19084529	Drosselklappe 2,5" ISO DN50 AISI304	-
TD-M	19084539	Flexschlauch mit Dusche	-
DA-M	19084530	Vorrichtung zur automatischen Entlüftung der Doppelwand	-
CENA-M	19084531	Elektronische Steuerung der Wasserbefüllung der Doppelwand	-
CECA-M	19084532	Elektronische Steuerung der Wasserbefüllung des Kesselbehälters mit Display und Füllstandssonde	-

SCHWENKBARE RUNDE KOCHKESSEL



Allgemeine Ausstattungsmerkmale

- Automatisch schwenkbarer Kochkessel mit seitlichen Beladesäulen. Das Kippen des Kesselbehälters erleichtert das Umfüllen von festen Lebensmittel. Es stellt die einfachste und unmittelbar verfügbare Funktion für die Zubereitung großer Mengen dar.
- Kesselbehälter mit Edelstahlboden AISI 316 mit Stärke 20/10 bis 40/10 sowie Edelstahlwände AISI304 mit Stärke 20/10 bis 25/10.
- Edelstahldeckel AISI 304 mit Stärke 15/10, Ausgleichsfedern und athermischem Griff sowie isoliertem Deckel auf Anfrage.
- Manometer zur Druckkontrolle im Inneren der Doppelwand.
- Manuelles Ventil zum Entlüften zur Druckentlastung der Doppelwand während des Aufheizens.
- Schwenkbarer Mischer aus Chrombronze mit Heiß- und Kaltwasser.
- Gewichtssicherheitsventil kalibriert auf 0,5 bar.
- Tragkonstruktion aus Edelstahl mit Stärke 30/10, Aufstellung auf Auflagerahmen.
- Außenverkleidung AISI 304 fein satiniert. Wärmedämmung gewährleistet durch hochdichte Keramikfaserplatten.
- Automatisches Kippsystem mit Hilfe eines Hydraulikantriebs
- Automatisches Verriegelungssystem für die Heizung in der Kippphase
- Heizsystem:
GAS:
- Hochleistungs-Rohrbrenner aus Edelstahl.
- Manuelle Piezozündung und Kontrollflamme.
- Rauchabzugsgitter.
- Hahn mit Sicherheitsventil mit Thermoelement (direkte Beheizung).
Indirekte Elektroheizung:
- Beheizung durch gepanzerte Tauchheizelemente aus Incoloy-Legierung, deren Leistung über einen Energieregler einstellbar ist.
- Sicherheitsthermostat mit Heizungssperre bei Übertemperatur oder unzureichendem Wasserstand.
- Wasserkontrolle in der Doppelwand mit Maximum/Minimum-Hähnen und automatischer Wasserbefüllungsoption.
- Standard-Versorgungsspannung 400V-3N-50Hz.

INDIREKTER HEIZDAMPF:

- Dampferhitzung (aus dem Netz des Betreibers) mittels eines Drosselventils für die stufenweise Dampfeinleitung in den Behältermantel.
- Anlagen mit indirekter Beheizung: Druckkontrolle in der Doppelwand durch das auf 0,5 bar kalibrierte Sicherheitsventil, manuelles Unterdruckventil und Manometer.

MODELL	CODE	GESAMTANSCHLUSSWERT (KW)	KAPAZITÄT (l)	ABMESSUNGEN (mm)	€
Runde schwenkbare gas-kochessel					
Direkte Gasheizung					
MCBG-100	19001283	26,4	100	1600x970x1050	-
MCBG-150	19001227	26,4	150	1600x970x1050	-
MCBG-200	19001284	39,4	200	1750x1135x1050	-
MCBG-300	19001228	39,4	300	1960x1325x1300	-
MCBG-500	19001285	55,4	500	2050x1475x1300	-
Indirekte Gasheizung					
MCBIG-100	19001229	26,4	100	1600x970x1050	-
MCBIG-150	19001286	26,4	150	1600x970x1050	-
MCBIG-200	19001230	39,4	200	1750x1135x1050	-
MCBIG-300	19001287	48,4	300	1960x1325x1300	-
MCBIG-500	19001231	55,4	500	2050x1475x1300	-
Runde schwenkbare elektro- kochessel					
Indirekte Elektroheizung					
MCBIE-100	19001278	12,4	100	1600x885x1050	-
MCBIE-150	19003052	16,4	150	1600x885x1050	-
MCBIE-200	19001280	24,4	200	1750x1035x1050	-
MCBIE-300	19003053	36,4	300	1950x1230x1300	-
MCBIE-500	19001282	48,4	500	2050x1370x1300	-
Runde schwenkbare dampf-kochessel					
Indirekter Heizdampf					
MCBIV-100	19003072	0,4	100	1600x885x1050	-
MCBIV-150	19001289	0,4	150	1600x885x1050	-
MCBIV-200	19003073	0,4	200	1750x1035x1050	-
MCBIV-300	19001291	0,4	300	1950x1230x1300	-
MCBIV-500	19003074	0,4	500	2050x1370x1300	-

Zubehör

MODELL	CODE	BESCHREIBUNG	€
GF-M	19084528	Entleerungshahn mit Klemmanschluss 2" AISI 316	-
VM-M	19084529	Drosselklappe 2,5" ISO DN50 AISI304	-
TD-M	19084539	Flexschlauch mit Dusche	-
DA-M	19084530	Vorrichtung zur automatischen Entlüftung der Doppelwand	-
CENA-M	19084531	Elektronische Steuerung der Wasserbefüllung der Doppelwand	-
CECA-M	19084532	Elektronische Steuerung der Wasserbefüllung des Kesselbehälters mit Display und Füllstandssonde	-
FBM-150	19084533	Filter für Auslassdüse für 100-150-l-Kessel	-
FBM-200	19084534	Filter für Auslassdüse für 200-l-Kessel	-
FBM-300	19084535	Filter für Auslassdüse für 300-l-Kessel	-
FBM-500	19084536	Filter für Auslassdüse für 500-l-Kessel	-

RECHTECKIGE KOCHKESSEL



Allgemeine Ausstattungsmerkmale

- Rechteckig geformter Kochkessel mit rundem Kesselbehälter. Einzel- oder Reihenaufstellung. Dank seiner Robustheit und Funktionalität ist der Kochkessel für einen extensiven und kontinuierlichen Einsatz ausgelegt.
- Kesselbehälter mit Edelstahlboden AISI 316 mit Stärke 20/10 bis 40/10 sowie Edelstahlwände AISI 304 mit Stärke 20/10 bis 25/10.
- Öffnung zur Kesselentleerung mit herausnehmbarem Filter.
- Frontaler Entleerungshahn mit einfachem Körper mit athermischem Griff.
- Edelstahldeckel AISI 304 mit Stärke 15/10, ausgestattet mit Zahnstange aus Stahl mit Vorspannung der Federn und athermischem Griff.
- Manometer zur Druckkontrolle im Inneren der Doppelwand.
- Manuelles Ventil zum Entlüften zur Druckentlastung der Doppelwand während des Aufheizens.
- 2 Varianten:
 - . Normalausführung: Feder- und Gewichts-Sicherheitsventil (je nach Fassungsvermögen des Geräts) kalibriert auf 0,5 bar.
 - . Autoklav-Ausführung: Lebensmittelechte Silikon-Haltedichtung, Befestigungsschellen zum hermetischen Verschließen des Deckels. Sicherheitsventil, kalibriert auf 0,05 bar.
- Tragkonstruktion aus Edelstahl AISI 304 mit Stärke 30/10, Aufstellung auf höhenverstellbaren Stahlfüßen.
- Außenwände aus satiniertem Edelstahl AISI 304 mit Stärke 10/10.
- Abstellbord aus satiniertem Edelstahl AISI 304 mit Stärke 15/10.
- Heizsystem:
 - GAS:
 - Hochleistungs-Rohrbrenner aus Edelstahl.
 - Manuelle Piezozündung und Kontrollflamme.
 - Rauchabzugsgitter.
 - Hahn mit Sicherheitsventil mit Thermoelement (direkte Beheizung).
 - . Indirekte Elektroheizung:
 - Beheizung durch gepanzerte Tauchheizelemente aus Incoloy-Legierung, deren Leistung über einen Energieregler einstellbar ist.
 - Sicherheitsthermostat mit Heizungssperre bei Übertemperatur oder unzureichendem Wasserstand.
 - Wasserkontrolle in der Doppelwand mit Maximum/Minimum-Hähnen und automatischer Wasserbefüllungsoption.
 - Standard-Versorgungsspannung 400V-3N-50Hz.
- INDIREKTER HEIZDAMPF:
 - Dampferheizung (aus dem Netz des Betreibers) mittels eines Drosselventils für die stufenweise Dampfeinleitung in den Behältermantel.
 - Anlagen mit indirekter Beheizung: Druckkontrolle in der Doppelwand durch das auf 0,5 bar kalibrierte Sicherheitsventil, manuelles Unterdruckventil und Manometer.

MODELL	CODE	GESAMTANSCHLUSSWERT (KW)	KAPAZITÄT (l)	ABMESSUNGEN (mm)	€
Rechteckige gas-kochkessel					
Direkte Gasheizung					
MRG-300	19001273	39	300	1200x1270x900	-
MRG-500	19001418	55	500	1300x1400x1000	-
Direkte Gasdruck-Heizung					
MRG-300 A	19003031	39	300	1200x1270x900	-
MRG-500 A	19001419	55	500	1300x1400x1000	-
Indirekte Gasheizung					
MRIG-200	19003091	39	200	1000x1150x850	-
MRIG-300	19001421	48	300	1200x1270x900	-
MRIG-500	19001272	55	500	1300x1400x1000	-
Indirekte Gasdruck-Heizung					
MRIG-200 A	19001420	39	200	1000x1150x850	-
MRIG-300 A	19003045	48	300	1200x1270x900	-
MRIG-500 A	19001422	55	500	1300x1400x1000	-
Rechteckige elektrische kochkessel					
Indirekte Elektroheizung					
MRIE-200	19001414	24	200	1000x1150x850	-
MRIE-300	19003082	36	300	1200x1270x900	-
MRIE-500	19001416	48	500	1300x1400x1000	-
Indirekte Elektro-Druckheizung					
MRIE-200 A	19001274	24	200	1000x1150x850	-
MRIE-300 A	19001415	36	300	1200x1270x900	-
MRIE-500 A	19001275	48	500	1300x1400x1000	-
Rechteckige dampf-kochkessel					
Indirekter Heizedampf					
MRIV-200	19001424	-	200	1000x1150x850	-
MRIV-300	19003087	-	300	1200x1270x900	-
MRIV-500	19001426	-	500	1300x1400x1000	-
Indirekter Druck-Heizedampf					
MRIV-200 A	19003089	-	200	1000x1150x850	-
MRIV-300 A	19001425	-	300	1200x1270x900	-
MRIV-500 A	19003090	-	500	1300x1400x1000	-

Zubehör

MODELL	CODE	BESCHREIBUNG	€
CM-2200	19084524	Kit 2 Körbe 1/2 für 200-l-Kessel	-
CM-2300	19084525	Kit 2 Körbe 1/2 für 300-l-Kessel	-
CM-4300	19084526	Kit 4 Körbe 1/4 für 300-l-Kessel	-
CM-4500	19084527	Kit 4 Körbe 1/4 für 500-l-Kessel	-
GF-M	19084528	Entleerungshahn mit Klemmanschluss 2" AISI 316	-
VM-M	19084529	Drosselklappe 2,5" ISO DN50 AISI304	-
TD-M	19084539	Flexschlauch mit Dusche	-
DA-M	19084530	Vorrichtung zur automatischen Entlüftung der Doppelwand	-
CENA-M	19084531	Elektronische Steuerung der Wasserbefüllung der Doppelwand	-
CECA-M	19084532	Elektronische Steuerung der Wasserbefüllung des Kesselbehälters mit Display und Füllstandssonde	-

RECHTECKIGE GASTRONORM-KOCHKESSEL



Allgemeine Ausstattungsmerkmale

- Rechteckig geformter Kochkessel mit rechteckigem Gastronorm-Kesselbehälter. Einzel- oder Reihenaufstellung. Dank seiner Robustheit und Funktionalität ist der Kochkessel für einen extensiven und kontinuierlichen Einsatz ausgelegt.
- Kesselbehälter mit glänzendem Edelstahlboden AISI 316 mit Stärke 25/10 sowie Edelstahlwände AISI 304 mit Stärke 20/10 bis 25/10.
- Frontaler Entleerungshahn mit einfachem Körper mit athermischem Griff.
- Edelstahldeckel AISI 304 mit Stärke 15/10, Ausgleichsfedern und athermischem Griff sowie isoliertem Deckel auf Anfrage.
- Manometer zur Druckkontrolle im Inneren der Doppelwand.
- Manuelles Ventil zum Entlüften zur Druckentlastung der Doppelwand während des Aufheizens.
- Schwenkbarer Mischer aus Chrombronze mit Heiß- und Kaltwasser.
- Gewichtssicherheitsventil kalibriert auf 0,5 bar.
- Tragkonstruktion aus Edelstahl.
- Ausgerüstet mit höhenverstellbaren Edelstahl-Stützfüßen und manueller Entleerungsfilter des Behältermantels.
- Außenverkleidung AISI 304, fein satiniert. Wärmedämmung gewährleistet durch hochdichte Keramikfaserplatten.
- Heizsystem:
GAS:
- Hochleistungs-Rohrbrenner aus Edelstahl.
- Manuelle Piezozündung und Kontrollflamme.
- Rauchabzugsgitter.
- Hahn mit Sicherheitsventil mit Thermoelement (direkte Beheizung).
Indirekte Elektroheizung:
- Beheizung durch gepanzerte Tauchheizelemente aus Incoloy-Legierung, deren Leistung über einen Energieregler einstellbar ist.
- Sicherheitsthermostat mit Heizungssperre bei Übertemperatur oder unzureichendem Wasserstand.
- Wasserkontrolle in der Doppelwand mit Maximum/Minimum-Hähnen und automatischer Wasserbefüllungsoption.
- Standard-Versorgungsspannung 400V-3N-50Hz.

INDIREKTER HEIZDAMPF:

- Dampferheizung (aus dem Netz des Betreibers) mittels eines Drosselventils für die stufenweise Dampfeinleitung in den Behältermantel.
- Anlagen mit indirekter Beheizung: Druckkontrolle in der Doppelwand durch das auf 0,5 bar kalibrierte Sicherheitsventil, manuelles Unterdruckventil und Manometer.

MODELL	CODE	GESAMTANSCHLUSSWERT (KW)	KAPAZITÄT (l)	ABMESSUNGEN (mm)	€
Rechteckige GN-Gaskochkessel					
Direkte Gasheizung					
MGNG-280	19084264	35	280	1400x900x850	-
Indirekte Gasheizung					
MGNIG-180	19001394	29	180	1000x900x850	-
MGNIG-280	19003083	35	280	1400x900x850	-
MGNIG-400	19003084	45	400	2000x900x850	-
Rechteckige elektrische GN-kochkessel					
Indirekte Elektroheizung					
MGNIE-180	19003046	18	180	1000x900x850	-
MGNIE-280	19001312	24	280	1400x900x850	-
MGNIE-400	19001393	36	400	2000x900x850	-
Rechteckige GN-dampfkochkessel					
Indirekter Heißdampf					
MGNIV-180	19001396	0,05	180	1000x900x850	-
MGNIV-280	19003049	0,05	280	1400x900x850	-
MGNIV-400	19003050	0,05	400	2000x900x850	-



GF-M



VM-M



TD-M



DA-M



CENA-M



CECA-M

Zubehör

MODELL	CODE	BESCHREIBUNG	€
GF-M	19084528	Entleerungshahn mit Klemmanschluss 2" AISI 316	-
VM-M	19084529	Drosselklappe 2,5" ISO DN50 AISI304	-
TD-M	19084539	Flexschlauch mit Dusche	-
DA-M	19084530	Vorrichtung zur automatischen Entlüftung der Doppelwand	-
CENA-M	19084531	Elektronische Steuerung der Wasserbefüllung der Doppelwand	-
CECA-M	19084532	Elektronische Steuerung der Wasserbefüllung des Kesselbehälters mit Display und Füllstandssonde	-

SCHWENKBARE, RECHTECKIGE AUTOMATISCHE GASTRONORM-KOCHKESSEL MIT RÜHRWERK UND PLC-DISPLAY



Allgemeine Ausstattungsmerkmale

- Kesselbehälter mit glänzendem Edelstahlboden AISI 316 mit Stärke 20/10 bis 40/10, ebenfalls geeignet für besonders säurehaltige Produkte.
- Die Wände des Kesselbehälters bestehen aus Edelstahl AISI 304, mit Stärke 20/10 bis 25/10.
- Doppelwand mit Boden und Wänden aus Edelstahl AISI 304.
- Öffnung zur Kesselentleerung mit herausnehmbarem Filter (optional).
- Frontaler Entleerungshahn mit einfachem Körper mit athermischem Griff (optional).
- Edelstahldeckel AISI 304 mit Stärke 15/10, ausgestattet mit Zahnstange aus Stahl mit Vorspannung der Federn und athermischem Griff.
- Manometer zur Druckkontrolle im Inneren der Doppelwand.
- Manuelles Ventil zum Entlüften zur Druckentlastung der Doppelwand während des Aufheizens.
- Schwenkbarer Mischer aus Chrombronze mit Heiß- und Kaltwasser.
- Federsicherheitsventil kalibriert auf 0,5 bar.
- Tragkonstruktion aus Edelstahl mit Stärke 40/10 auf höhenverstellbaren Stahlfüßen und Flansch zur Bodenbefestigung.
- Außenwände aus satiniertem Edelstahl AISI 304 mit Stärke 10/10.
- Abstellbord aus satiniertem Edelstahl AISI 304 mit Stärke 15/10.
- Abnehmbarer Mischer aus Edelstahl AISI 316 mit einstellbarer Drehgeschwindigkeit von 7 bis 28 g/m und einer Kraft von bis zu 386 Nm.
- Optionale Umkehrung der Laufrichtung mittels elektronischem Funktionswähler.
- Radialarme aus Edelstahl und Keramik-Teflonschaufeln.
- PLC-Display:
 - . Verwaltung und Anpassung von bis zu 100 Kochprogrammen, die auch während der Zubereitung verändert werden können.
 - . Ausgestattet mit einem Touchscreen und manuellen Steuerungen für den Betrieb und die Wasserbefüllung, den Neigungswinkel und die Bewegung des Mixers.
 - . Ausgestattet mit akustischen Signalen und Warnmeldungen (gelb) für den korrekten Betrieb bzw. Alarmmeldungen (rot) im Falle einer Störung.
 - . Alle Parameter können auch während des Kochens angepasst, angezeigt und geändert werden (Name, Wartezeit/ Wasserbefüllung, Zeiten, Temperaturen, Sonden, Mischgeschwindigkeit, Zeit usw).
- Heizsystem:
 - . Indirekte Gasheizung:
 - Manuelle Piezozündung und Pilotflamme.
 - Beheizung durch Rohr- und Hochleistungsbrenner aus Edelstahl AISI 304.
 - Gitter zur Rauchabführung.
 - Düsenset für verschiedene Gasarten.
 - . Wasserkontrolle in der Doppelwand mit Maximum/Minimum-Hähnen und automatischer Wasserbefüllungsoption
 - Druckkontrolle in der Doppelwand durch ein auf 0,5 bar kalibriertes Sicherheitsventil, Unterdruckventil und Manometer.
 - . Indirekte Elektroheizung:
 - Beheizung mittels elektrischem Heizelementverbund.
 - Hochbelastbares Sicherheitsthermostat mit Heizungssperre bei Übertemperatur oder unzureichendem Wasserstand.
 - Temperaturkontrolle (50 °C – 120 °C).
 - . Indirekter Heizdampf:
 - Dampferhitzung (aus dem Netz des Betreibers) mit Gegendruckventil für die stufenweise Dampfeinleitung in den Behältermantel.
 - Druckkontrolle in der Doppelwand durch ein auf 0,5 bar kalibriertes Sicherheitsventil, Unterdruckventil und Manometer.

MODELL	CODE	GESAMTANSCHLUSSWERT (KW)	KAPAZITÄT (l)	ABMESSUNGEN (mm)	€
Indirekte Gasheizung					
MRBIG-200 M	19084239	35,75	200	1674x1450x1140	-
MRBIG-300 M	19084240	35,75	300	1874x1650x1140	-
MRBIG-500 M	19084241	42,75	500	1976x1835x1140	-
Indirekte Elektroheizung					
MRBIE-200 M	19084242	24,75	200	1674x1450x1140	-
MRBIE-300 M	19084243	36,75	300	1874x1650x1140	-
MRBIE-500 M	19084244	48,75	500	1976x1835x1140	-
Indirekter Heizdampf					
MRBIV-200 M	19084245	0,75	200	1674x1450x1140	-
MRBIV-300 M	19084246	0,75	300	1874x1650x1140	-
MRBIV-500 M	19084247	0,75	500	1976x1835x1140	-



GF-M



VM-M



TD-M



DA-M



CENA-M



CECA-M



FBM-500

Zubehör

MODELL	CODE	BESCHREIBUNG	€
GF-M	19084528	Entleerungshahn mit Klemmanschluss 2" AISI 316	-
VM-M	19084529	Drosselklappe 2,5" ISO DN50 AISI304	-
TD-M	19084539	Flexschlauch mit Dusche	-
DA-M	19084530	Vorrichtung zur automatischen Entlüftung der Doppelwand	-
CENA-M	19084531	Elektronische Steuerung der Wasserbefüllung der Doppelwand	-
CECA-M	19084532	Elektronische Steuerung der Wasserbefüllung des Kesselbehälters mit Display und Füllstandssonde	-
FBM-150	19084533	Filter für Auslassdüse für 100-150-l-Kessel	-
FBM-200	19084534	Filter für Auslassdüse für 200-l-Kessel	-
FBM-300	19084535	Filter für Auslassdüse für 300-l-Kessel	-
FBM-500	19084536	Filter für Auslassdüse für 500-l-Kessel	-

MOTORISIERTE KIPPBRATPFANNEN



Allgemeine Ausstattungsmerkmale

- Die Wände des Kochbehälters bestehen aus Edelstahl AISI 304.
- Boden aus Edelstahl AISI 304 mit Stärke 10 mm. Optional: 12 mm starker Boden (Verbund aus 9 mm Eisen + 3 mm Stahl).
- Oberflächenveredelung der Kochbehälter mit Antihafbeschichtung und Mikro-Keramikkugeln.
- Wasserbefüllung des Kochbehälters mittels Einlochhahn.
- Edelstahldeckel AISI 304 mit Stärke 10/10, ausgestattet mit Zahnstange aus Chromstahl mit Vorspannung der Federn und Edelstahlgriff.
- Tragkonstruktion aus Edelstahl mit Stärke 20/10, Aufstellung auf höhenverstellbaren Stahlfüßen.
- Außenwände aus satiniertem Edelstahl AISI 304 mit Stärke 10/10.
- Abstellbord aus satiniertem Edelstahl AISI 304 mit Stärke 20/10.
- Automatische motorische Neigung. Ausgestattet mit manuellem Kippsystem für einen eventuellen Störfall.
- Automatische Blockierung bei Systemausfall.
- Heizsystem:
DIREKTE GASBEHEIZUNG:
 - Manuelle Piezozündung und Pilotflamme.
 - Beheizung durch Rohr- und Hochleistungsbrenner aus Edelstahl AISI 304.
- Gitter zur Rauchabführung.
- Düsenet für verschiedene Gasarten.
- Sicherheitsthermostat.
- Hahn mit Sicherheitsventil mit Thermoelement.
- Temperaturregelung 100 °C bis 300 °C. Indirekte Elektroheizung:
 - Beheizung mittels elektrischem Heizelementverbund.
 - Sicherheitsthermostat der Heizelemente mit Heizungssperre bei Übertemperatur.
 - Temperaturkontrolle (50 °C – 260 °C).
 - Standard-Versorgungsspannung 400V 3N 50/60Hz.

MODELL	CODE	GESAMTANSCHLUSSWERT (KW)	KAPAZITÄT (l)	ABMESSUNGEN (mm)	€
Direkte Gasheizung					
SBG-150 M	19072688	33,01	150	1200x900x850	-
SBG-200 M	19079430	44,01	200	1600X900X850	-
Direkte Elektroheizung					
SBE-150 M	19072695	15,1	150	1200x900x850	-
SBE-200 M	19085076	20,1	200	1600X900X850	-

Optionen

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
*	12 mm starker Boden (Verbund aus 9 mm Eisen + 3 mm Stahl) für 150-l-Pfannen	-
*	12 mm starker Boden (Verbund aus 9 mm Eisen + 3 mm Stahl) für 200-l-Pfannen	-

(*) Bitte Version erfragen.

KIPPBRATPFANNEN AUF RAHMENGESTELL



Allgemeine Ausstattungsmerkmale

- Boden und Wände des Kochbehälters aus Edelstahl AISI 304:
- Modelle SBGA und SBEA: Boden aus Edelstahl AISI 316 mit Stärke 10 mm. Optional: 12 mm starker Boden (Verbund aus 9 mm Eisen + 3 mm Stahl).
- Modelle SBGAX und SBEAX: Boden aus Edelstahl AISI 316 mit Stärke 15 mm. Optional: 15 mm starker Boden (Verbund aus 12 mm Eisen + 3 mm Stahl).
- Oberflächenveredelung der Kochbehälter mit Antihafbeschichtung und Mikro-Keramikkugeln.
- Wasserbefüllung des Kochbehälters mittels Einlochhahn.
- Edelstahldeckel AISI 304 mit Stärke 10/10, ausgestattet mit Zahnstange aus Chromstahl mit Vorspannung der Federn und Edelstahlgriff.
- Tragkonstruktion aus Edelstahl mit Stärke 40/10, Aufstellung auf höhenverstellbaren Stahlfüßen.
- Außenwände aus satiniertem Edelstahl AISI 304 mit Stärke 10/10.
- Abstellbord aus satiniertem Edelstahl AISI 304 mit Stärke 15/10.
- Automatische Neigung mit Hydraulikantrieb an der Vorderachse
- Automatische Blockierung bei Systemausfall.
- Heizsystem:
DIREKTE GASBEHEIZUNG:
- Manuelle oder elektrische Piezozündung und Pilotflamme. (Versionen SBGAX und SBEAX).
- Beheizung durch Rohr- und Hochleistungsbrenner aus Edelstahl AISI 304.
- Gitter zur Rauchabführung.
- Düsenset für verschiedene Gasarten.
- Sicherheitsthermostat.
- Hahn mit Sicherheitsventil mit Thermoelement.
- Temperaturregelung 100 °C bis 250° C.·. Indirekte Elektroheizung:
- Beheizung mittels elektrischem Heizelementverbund.
- Sicherheitsthermostat mit Heizungssperre bei Übertemperatur oder unzureichender Produktmenge.
- Temperaturkontrolle (100°C – 250°C).
- Standard-Versorgungsspannung 400V 3N 50/60Hz.

MODELL	CODE	GESAMTANSCHLUSSWERT (KW)	KAPAZITÄT (l)	ABMESSUNGEN (mm)	€
Direkte Gasheizung					
SBGA-130	19085077	33,04	130	1600x905x930	-
SBGA-150	19085078	33,04	150	1600x905x930	-
SBGA-165	19085079	44,04	165	2000x905x930	-
SBGA-210	19085080	44,04	210	2000x905x930	-
SBGAX-300	19085082	33,75	300	1420x1840x1350	-
SBGAX-400	19085083	33,75	400	1420x1840x1350	-
Direkte Elektroheizung					
SBEA-130	19085084	15,4	130	1600x905x930	-
SBEA-150	19085085	15,4	150	1600x905x930	-
SBEA-165	19085086	20,4	165	2000x905x930	-
SBEA-210	19085087	20,4	210	2000x905x930	-
SBEAX-300	19085088	28,75	300	1420x1840x1350	-
SBEAX-400	19085089	28,75	400	1420x1840x1350	-

Zubehör

MODELL	CODE	BESCHREIBUNG	€
TD-M	19084539	Flexschlauch mit Dusche	-

Optionen

CODE	BESCHREIBUNG	€
*	12 mm starker Boden (Verbund aus 9 mm Eisen + 3 mm Stahl) für 130- und 150-l-Pfannen	-
*	12 mm starker Boden (Verbund aus 9 mm Eisen + 3 mm Stahl) für 165-, 200- und 210-l-Pfannen	-
*	15 mm starker Boden (Verbund aus 12mm Eisen + 3mm Stahl) für 300- und 400-l-Pfannen	-

(*) Bitte Version erfragen.

AUTOMATISCHE KOCHER



Allgemeine Ausstattungsmerkmale

- Der Behälter besteht vollständig aus satinierem Edelstahl AISI 316.
- Körbe aus satinierem Edelstahl AISI 316.
- Überlauf und Hahn für den Auslauf und Entleerung.
- Edelstahldeckel AISI 304 mit Stärke 15/10, ausgestattet mit Zahnstange aus Stahl mit Vorspannung der Federn und athermischem Griff.
- Manometer zur Druckkontrolle im Inneren der Doppelwand.
- Manuelles Ventil zum Entlüften zur Druckentlastung der Doppelwand während des Aufheizens.
- Schwenkbarer Mischer aus Chrombronze mit Heiß- und Kaltwasser.
- Gewichtssicherheitsventil kalibriert auf 0,5 bar.
- Tragkonstruktion aus Edelstahl AISI 304 mit Stärke 20/10, Aufstellung auf 150 mm bis 180 mm höhenverstellbaren Stahlfüßen. Außenwände aus satinierem Edelstahl AISI 304 mit Stärke 10/10.
- Abstellbord aus satinierem Edelstahl AISI 304 mit Stärke 15/10.
- Ausgestattet mit digitalen Steuerungen mit drei 4-ziffrigen Displays zur Einstellung der Temperaturwerte von 20 °C bis 110 °C.
- Möglichkeit der Einstellung der Garzeit, die in diesem Fall als Eintauchzeit des Korbes mit einem Intervall von mindestens 1 Sekunde zu verstehen ist.
- Akustische Leuchtanzeige für die Meldung des beendeten Garzyklus.
- Garsperre mit zeitgesteuerter Wasserauffüllung am Ende des Garvorgangs.
- Automatischer Korblift am Ende des Garvorgangs.
- Einstellmöglichkeit der Position des Korbes: Erstes Abtropfen und Entleeren oder direktes frontales Entleeren.
- Heizsystem:
 - . Direkte Gasheizung:
 - Manuelle Piezozündung und Pilotflamme.
 - Beheizung durch Rohr- und Hochleistungsbrenner aus Edelstahl AISI 304.
 - Gitter zur Rauchabführung.
 - Düsenset für verschiedene Gasarten.
 - Hahn mit Sicherheitsventil mit Thermoelement.
- Sicherheitsthermostat für Übertemperatur und Wassermangel.
 - . Direkte Elektroheizung:
 - Beheizung mittels elektrischem Heizelementverbund.
 - Hochbelastbares Sicherheitsthermostat mit Heizungssperre bei Übertemperatur oder unzureichendem Wasserstand.
 - Temperaturkontrolle (50 °C – 120 °C).
 - Standard-Versorgungsspannung 400V-3N-50Hz.
 - . Indirekter Heizdampf mit Doppelwand:
 - Doppelwand mit Boden und Wänden aus Edelstahl AISI 304.
 - Dampferhitzung (aus dem Netz des Betreibers) mit Gegendruck-Magnetventil für die stufenweise Dampfeinleitung in den Behältermantel
 - Druckkontrolle in der Doppelwand durch ein auf 0,5 bar kalibriertes Sicherheitsventil, Unterdruckventil und Manometer.

MODELL	CODE	GESAMTANSCHLUSSWERT (KW)	TANKS		ABMESSUNGEN (mm)	€
			ANZAHL	KAPAZITÄT (l)		
Direkte Gasheizung						
CAG-1132	19084248	24,1	1	132	900x900x850	-
CAG-1223	19084249	39,1	1	223	1250x1000x925	-
CAG-2132	19084254	48,2	2	132+132	1800x900x850	-
CAG-2223	19084255	78,2	2	223+223	2500x1000x925	-
Direkte Elektroheizung						
CAE-1132	19084250	13,7	1	132	900x900x850	-
CAE-1223	19084251	25,0	1	223	1250x1000x925	-
CAE-2132	19084256	27,4	2	132+132	1800x900x850	-
CAE-2223	19084257	50,0	2	223+223	2500x1000x925	-
Indirekter Heizdampf						
CAIV-1132	19084252	0,1	1	132	900x900x850	-
CAIV-1223	19084253	0,1	1	223	1250x1000x925	-
CAIV-2132	19084258	0,2	2	132+132	1800x900x850	-
CAIV-2223	19084260	0,2	2	223+223	2500x1000x925	-



**Spezifische, nicht-
modulare Kochgeräte.**



Entdecken Sie unsere Produktneuheiten!



Link zur Webseite

Zentralherde - Snack

Grills	129
— Baskischer grill.....	129
— Robata-Grills.....	130
Snack	131
— Gas-herde	131
— Elektro - friteusen, tischgeräte	132
— Gas - griddle-platten.....	133
Zentralherde	134
Kombinationsöfen.....	135
Hockerkocher.....	135
Salamander	136

Die Gasgeräte sind vorbereitet für den
Anschluss an folgenden Drücke:
GLP: 37 g/cm²
Erdgas: 20 g/cm²

GAREN AUF DEM ROST | BASKISCHER GRILL



Allgemeine Eigenschaften

- Erlaubt präzises Kochen mit natürlicher Glut. Er kann auch als Showcooking-Element für das Kochen vor dem Kunden verwendet werden.
- Möbel zur Installation an der Wand.
- 3 mm dicke Arbeitsplatte aus Edelstahl AISI-310 mit abgerundeten Kanten für leichte Reinigung.
- Öffnung des Grills über der Arbeitsplatte erhöht, um den Rost so nah wie möglich an die Glut bringen und am Wärmeausgang ansetzen zu können, um höhere Effizienz zu erzielen.
- Schutz des Innenbodens des Grills mit feuerfesten Ziegeln zum Isolieren und Konzentrieren der Wärme und zur Verbesserung der Effizienz.
- Abläufe in der Wanne zum bequemen Entfernen der Asche.
- Mit Aschesammelkasten.
- Unterer Teil mit Tür (ohne Einlegeboden) für Kohleschlitten (optional) oder einen anderen Wagen des Kunden.

- Sockel mit Ausschnitt unten auf der Rückseite, um mögliche Fußleisten auszusparen.
- Möbel mit Edelstahlverkleidung bis zum Boden.
- 4 höhenverstellbare Füße und 4 Räder.
- Rückseitiger Absatz zur Abdeckung der Führung und für eine leichter zu reinigende Verarbeitung. Mit Rostführungsschiene, Gegengewichten und oberem feststehendem Rost.
- Lüftungsöffnungen im oberen Teil für optimale Temperaturverteilung.
- Grillrost aus Edelstahl.
- Mit Kurbel auf der Vorderseite höhenverstellbarer Grillrost zum Grillen mit unterschiedlicher Intensität und perfekt gegartes Grillgut. Gegengewicht für sanftere Regelung.

- Großer Grillrost für mehr Flexibilität.
- Mit einfach und werkzeuglos abmontierbarer Fettauffangschale.
- Der Grillrost ist um 5° geneigt. Auf diese Weise fließt das Fett durch die Kapillarität den Rost entlang in die Fettauffangschale. Das Fett tropft somit nicht auf die Glut; es entstehen keine Flammen und der Garvorgang am Grillgut wird nicht beeinträchtigt.
- Mit zweitem feststehendem Rost im oberen Teil zum Temperieren des Grillguts.
- Zur leichteren Reinigung lassen sich alle Roste abmontieren.

OPTIONALES ZUBEHÖR:

- Kohleschlitten.
- Edelstahlkasten mit verstärktem oberem Teil.
- Mit vier Rollen zum leichteren Verschieben.
- Zur Kohleaufbewahrung, um den baskischen Grill nach der Hälfte der Zeit bequemer zu bestücken.
- Die Kohle lässt sich in einem äußeren Bereich aufbewahren, wodurch die Hygiene der Bereiche, in denen Lebensmittel gehandhabt werden, nicht gefährdet wird.
- Abmessungen: 370 x 380 x 536 mm.
- Fassungsvermögen innen: 48 Liter.

MODELL	CODE	GRILL ABMESSUNGEN (mm)	ÄQUIVALENTLEISTUNG MIT KOHLE (kW)	STROMANSCHLUSS	ELEKTRISCHE LEISTUNG (kW)	ABMESSUNGEN (mm)	€
 BGF-1000	19048685	650 x 560	4,6	230 V 1+N	0,025	800 x 870 x 1.500	-
 BGF-2000	19058110	2 x 650 x 560	9,2	230 V 1+N	0,05	1.600 x 870 x 1.500	-

Zubehör: Kohleschlitten

MODELL	CODE	VOLUMEN (LITRES)	DIMENSIONS (mm)	€
 CBGF	19048692	48	370 x 380 x 536	-

GAREN AUF DEM ROST | ROBATA-GRILLS



Allgemeine Eigenschaften

- In der japanischen Küche bedeutet Robatayaki die Zubereitung des Essens vor den Gästen. Dabei werden die Zutaten normalerweise auf Spieße gesteckt und wie bei einem Grill langsam auf glühender Kohle gegart.
- 1,5 mm dicke Arbeitsplatte aus Edelstahl AISI-304 mit abgerundeten Kanten für leichte Reinigung.
- Vorstehende Kante zum Garen auf Grillhöhe ohne Überbau.
- Kohleauflage aus sehr starkem feuerfestem Stahl mit Bohrungen zur Verbesserung der Luftzirkulation und besseren Verbrennung.
- Schutz der Wände und des Innenbodens des Robata-Grills mit feuerfesten Ziegeln zum Isolieren und Konzentrieren der Wärme und zur Verbesserung der Effizienz.
- Abläufe in der Wanne zum bequemen Entfernen der Asche.

- Mit 30 mm Mineralwolle isolierte Wanne zur Vermeidung von Wärmeverlust und Verbesserung der Ergonomie bei der Arbeit.
- Von der Wanne getrenntes äußeres Gehäuse aus Edelstahl mit Bohrungen für äußeren Luftstrom zur Verbesserung der Wärmeableitung.
- Mit 1 oder 2 Aschesammelnkästen.

Zentralmöbel-modell

- Robata-Grill auf Edelstahlmöbel für unabhängigen Gebrauch.
- Arbeiten von beiden Seiten möglich.
- 150 mm freie Arbeitsplatte auf beiden Seiten des Robata-Grills.
- 4 Rollen (zwei mit Bremse).
- Mit Klapprahmen auf einer Seite zur

Unterbringung von Wannen GN 1/9.

- Mit zwei großen Mehrzweckschubfächern mit verstärkten Führungsschienen.
- Überbau aus Edelstahlprofil mit 3 verschiedenen Ebenen.
- 82 mm zum Garen
- 239 mm zum langsamen Kerngaren.
- 396 mm zum Warmhalten/Vorwärmen des Grillguts.
- Mit Halterungen in verstellbarem Abstand für Spieße unterschiedlicher Länge.
- Werkzeuglos abmontierbarer Überbau zum Garen auf Grillhöhe.

Tischmodelle

- Robata-Grills zur Installation auf einem Möbel des Kunden.
- 70 mm hohe Möbelstützplatte für 900 mm Arbeitshöhe.
- Bei Aufstellung an der Wand (gemauerte Wand oder in einem Einschnitt der Arbeitsplatte) sind zwecks Wärmeableitung 5 cm Abstand von den Enden zu empfehlen.

ZUBEHÖR:

- Schürhaken zum Verteilen der Glut.
- Edelstahlgitterrost zum Garen von Lebensmitteln ohne Verwendung von Spießeln.
- Edelstahlrost zum Garen und Anbraten von Fleisch.

MODELL	CODE	GRILL ABMESSUNGEN (MM)	EBENEN DES ÜBERBAUS	ÄQUIVALENTLEISTUNG MIT KOHLE (KW)	ABMESSUNGEN (mm)	€
 RGF-060	19048686	355 x 216	3	1	590 x 450 x 330	-
 RGF-100	19048688	800 x 216	3	2	1.107 x 450 x 330	-
 RGF-1000	19048689	800 x 216	3	2	1.107 x 850 x 900	-

Zubehör

BESCHREIBUNG	CODE	€
SCHÜRHAKEN	19048789	-
EDELSTAHLGITTERROST	19048690	-
EDELSTAHLROST ZUM ANBRATEN VON FLEISCH	19048691	-

GAS-HERDE



Allgemeine Eigenschaften

- Offene Gaskochfelder mit Sicherheitsventil und Thermoelementen.
- Zünd-Pilotflammen.
- Flammenroste, Glühplatten und Brenner aus Gußeisen.

BACKOFEN

- Backofen GN-1/1 mit Brenner aus Edelstahl, 5.000 kcal/h.
- Zünd-Pilotbrenner und Thermoelement.
- Thermostatregelung 130-350 °C.

	MODELL	GAS	CODE	OFFENE KOCHFELDER		PLATTE		BACKOFEN		NEUTRAL ELEMENTE	LEISTUNGSGAS (KW)	ABMESSUNGEN (mm)	€
				4,41 KW	6,50 KW	4,41 KW	5,46 KW	GRILL					
TABELLE													
	CG-200S	LPG	19005515	-	1	1	-	-	-	-	10,91	850x585x270	-
		NG	19005514	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CG-200S SP	LPG	19005508	1	1	-	-	-	-	-	10,91	850x585x270	-
		NG	19005507	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CG-300S	LPG	19005647	1	1	1	-	-	-	-	15,32	1.275x585x270	-
		NG	19006072	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CG-300S SP	LPG	19005644	2	1	-	-	-	-	-	15,32	1.275x585x270	-
		NG	19005643	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
GN 1/1 OFEN													
	CG-210	LPG	19006930	-	1	1	1	-	-	-	16,37	850x585x850	-
		NG	19006854	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CG-210 SP	LPG	19032464	1	1	-	1	-	-	-	16,37	850x585x850	-
		NG	19056053	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CG-310	LPG	19007728	1	1	1	1	-	1	20,78	1.275x585x850	-	
		NG	19007797	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CG-310 SP	LPG	19036950	2	1	-	1	-	1	20,78	1.275x585x850	-	
		NG	19036951	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
GN 1/1 OFEN MIT ELEKTRISCHEM GRILL													
	CG-210 G	LPG	19006861	-	1	1	1	1	-	-	16,37	850x585x850	-
		NG	19006858	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CG-210 SPG	LPG	19047990	1	1	-	1	1	-	-	16,37	850x585x850	-
		NG	19047991	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CG-310 G	LPG	19007788	1	1	1	1	1	1	20,78	1.275x585x850	-	
		NG	19007804	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CG-310 SPG	LPG	19018757	2	1	-	1	1	1	20,78	1.275x585x850	-	
		NG	19037436	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

SP-MODELLE: Nur Grill (Ohne Platte).

Zubehöre für Herde

BESCHREIBUNG	CODE	ABMESSUNGEN (mm)	€
FORTKOCHPLATTE - Für Brenner 4,000 kcal/h	19036329	425x350	-

ELEKTRO - FRITEUSEN, TISCHGERÄTE



Allgemeine Eigenschaften

- Thermostatgesteuerte Temperaturregelung von 60 °C bis 195 °C.
- Sicherheitsthermostat.
- Isolierte Heizwiderstände aus Edelstahl.
- Becken und Steuerungskasten komplett ausbaubar.
- Sicherheits-Mikroschalter zur Betriebsunterbrechung bei nicht sachgemäßem Zusammenbau.

	MODELL	CODE	KÖRBE	CAPACITÀ VASCA			POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	SPANNUNG	ABMESSUNGEN (mm)	€	
				GESAMT	ÖL	KALTBEREICH					
TABELLE											
		FE-4	19004652	1	4		3,00	230 V - 1+N	175x485x270	-	
		FE-6 - TRI	19004713	1	6		4,50	400 V - 3+N	265x485x270	-	
		FE-6 - MONO	19004709	1	6		4,50	230 V - 1+N	265x485x270	-	
		FE-8 - TRI	19004728	1	8		6,00	400 V - 3+N	355x485x270	-	
		FE-8 - MONO	19004749	1	8		6,00	230 V - 1+N	355x485x270	-	
MIT PEDESTAL											
		FE-18	19005130	1	18	12	6	9,00	-	355x520x850	-
		FE-25	19005404	1	25	17	8	12,70	-	430x585x850	-

Zubehöre für Friteusen

BESCHREIBUNG	CODE	ABMESSUNGEN (mm)	€
 KLEINER FRITTIERKORB FÜR FE-25	19036334	325x150x120	-

GAS - GRIDDLE-PLATTEN



Allgemeine Eigenschaften

- Röhrenbrenner aus Edelstahl mit Pilotbrenner.
- Herausnehmbare Fettauffangschublade.

	MODELL	GAS	CODE	PLATTE			LEISTUNG		ABMESSUNGEN (mm)	€
				TYPE	ZONE	(DM ²)	(KCAL/H)	(KW)		
	PL-105 L	LPG	19005594	L	2	25	7.740	9,00	600x550x250	-
		NG	19005604							
	PL-105 C	LPG	19005607	L / C	2	25	7.740	9,00	600x550x250	-
		NG	19005606							
	PL-110 L	LPG	19006146	L	3	38	11.610	13,50	900x550x250	-
		NG	19006197							
	PL-110 R	LPG	19006203	R	3	38	11.610	13,50	900x550x250	-
		NG	19006202							
	PL-110 L+R	LPG	19006200	L+R	3	38	11.610	13,50	900x550x250	-
		NG	19006199							
	PL-110 C	LPG	19006205	L / C	3	38	11.610	13,50	900x550x250	-
		NG	19006206							

SPEZIFISCHE EIGENSCHAFTEN: **L:** Glatte Bratplatte. / **R:** Gerillte Bratplatte. / **L+R:** Halb glatte / Halb gerillte Bratplatte. / **C:** Chrombeschichtung, Schichtdicke 50 Mikrometer.

GAS - ZENTRALHERDE



Allgemeine Eigenschaften

- Kochstellen mit Sicherheitsventilen und Thermoelementen.
- Zünd-Pilotbrenner.
- Flammenroste, Glühplatten und Brenner aus Gußeisen.
- Durchgehende Gasbacköfen, mit Röhrenbrennern aus Edelstahl, Zünd-Pilotbrenner und Thermoelement.
- Thermostatregelung 130 °C - 350 °C.
- Möglichkeit zum optionellen Einbau einer Wasserstandssäule mit Kalt- und Heißwasserschwenkauslauf. Diese Option ist mit der zugehörigen Artikel-Nr. zu bestellen (siehe Zubehöre auf der folgenden Seite).

	MODELL	GAS	CODE	BRENNER			BACKÖFEN (*)		LEISTUNG		ABMESSUNGEN (mm)	€
				4,41 KW	8,14 KW	10,5 KW	DURCH.	SEITL.	(KCAL/H)	(KW)		
	CG-1002	LPG	19008069	2	1	1	1	0	32.300	37,53	850x1.140x850	-
		NG	19008068									
	CG-1502	LPG	19009073	4	1	1	1	1	44.600	51,81	1.400x1.140x850	-
		NG	19009027									
	CG-2002	LPG	19009365	4	2	2	2	0	64.600	75,06	2.000x1.140x850	-
		NG	19009373									

BACKÖFEN (*):

DURCH.: Durchgehende Gasbacköfen, 540x900 mm - 10,07 kW.

SEITL.: GN-1/1 GASBACKÖFEN 540X440 MM GN-1/1 - 5,46 kW.

Zubehör

	BESCHREIBUNG	CODE	ABMESSUNGEN (mm)	€
	FORTKOCHPLATTE - Für Brenner 4,000 kcal/h	19036329	425x350	-
	WASSERSTANDSSÄULE - CG-1002	19003595	-	-
	WASSERSTANDSSÄULE - CG-1502	19003904	-	-
	WASSERSTANDSSÄULE - CG-2002	19004670	-	-

GAS-KOMBINATIONSSÖFEN



Allgemeine Eigenschaften

- Vollständig aus Edelstahl konstruierter Garraum für eine einfachere Reinigung und bessere Hygiene.
- Einführung des Backblechs im Querformat für eine bessere Handhabung.
- Schienen auf drei Ebenen für verschiedene Verwendungsmöglichkeiten.
- Temperaturregung mittels Thermostatventil (125–310 °C).
- Heizsystem
 - Gas: Edelstahl-Röhrenbrenner (zwei Reihen bei der Version H-G915) mit Zündflamme, Thermoelement und piezoelektrischer Zündung.

- Elektro: Beheizung durch mit Edelstahl abgeschirmte Heizelemente und Funktionsschalter.

- Backofenboden aus 6 mm Gusseisen für optimale Leistung und gleichmäßige Hitzeverteilung.

- Glasfaserdichtung zur Optimierung der Wärmeeffizienz des Backofens und Sicherstellung der Nutzungsdauer.

- Abnehmbare Backofentür zur Vereinfachung der Reparatur.

- Optionale Wahl zwischen dem statischen Gas-Backofen in der Größe GN 2/1 (H-G910 oder H-G920) oder mit Abmessungen 1000 x 700 x 290 mm (H-G915) oder E-Modell mit den Abmessungen GN 2/1 (H-E910 oder H-E920).

MODELL	GAS	CODE	ABMESSUNGEN	KAPAZITÄT STUFEN	LEISTUNG GAS	ABMESSUNGEN (mm)	€
	LPG	19095787	GN-2/1	3	8,60	800x930x560	-
	NG	19095788					
	LPG	19095791	GN-2/1	2x3	17,20	800x930x1.120	-
	NG	19095792					
	LPG	19095789	1.000x660	3	16,00	1.200x930x560	-
	NG	19095790					
		19095795	GN-2/1	3	6,00	800x930x560	-
		19095798	GN-2/1	2x3	12,00	800x930x1.120	-

GAS-HOCKERKOCHER



Allgemeine Eigenschaften

- Brenner mit Sicherheitsventil und Thermoelement.
- Doppel-Brennerkrone aus Gußeisen.
- Zünd-Pilotbrenner.

MODELL	GAS	CODE	BRENNER 13,6 - KW	LEISTUNG GAS		ABMESSUNGEN (mm)	€
				(KCAL/H)	(KW)		
	LPG	19007259	1	11.700	13,6	590x590x400	-
	NG	19005112					



LIFT SALAMANDER



Allgemeine Eigenschaften

- Ideal zum Grillen, Toasten oder Warmhalten vor dem Servieren.
- Edelstahlkonstruktion, satinpoliert.
- Bewegliche oberer Haube mit Höhenverstellung für jeden Bedarf.
- Leuchte zur Betriebsanzeige.

MOBILE DACHMODELLE:

- Leuchte zur Betriebsanzeige.
- Die Kochbereiche des Modells SE-E-60 können unabhängig voneinander genutzt werden..

ULTRASCHNELLES MODELL

- Spezielle Heizwiderstände mit Wolframfasern sorgen dafür, dass das Gerät 20 Sekunden nach dem Starten verwendet werden kann.
- Das Gerät sollte ausschließlich bei Verwendung angeschlossen werden.
- Bedienfeld mit digitalem Display für die Kochzeit (5 Sekunden bis 99 Minuten).
- Wahlschalter für die Heizwiderstände, der es ermöglicht, die Kochbereiche unabhängig voneinander zu verwenden.
- Möglichkeit, in Dauerbetrieb zu arbeiten.

MODELL	CODE	KOCHBEREICHE	KOCHSTELLEN (mm)	SPANNUNG	LEISTUNG (KW)	ABMESSUNGEN (mm)	€
MOBILES DACH							
 SE-60-0	19036361	2	600x350	230 V - 1+N	4,0	600x450x500	-
 SE-60-4	19036362	2	600x350	400 V - 3+N	4,0	600x450x500	-
ULTRA-SCHNELL							
 SEQ-60-4	19036363	2	600x450	400 V - 3+N	4,0	600x480x525	-

Zubehör für zentralherde

MODELL	CODE	BESCHREIBUNG	€
 SS-60	19036364	Support for wall mounting salamanders SE-60 and SEQ-60-4	-