



Dem Bedarf
entsprechend
Kochgeräte



Symphony

Symphony

Inhalt

Einführung
04

Symphony
06

Eigenschaften
06

Kundenspezifische
08

Oberflächenfinish und
Ergänzungen
12

Maßgefertigte Strukturen
14

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.

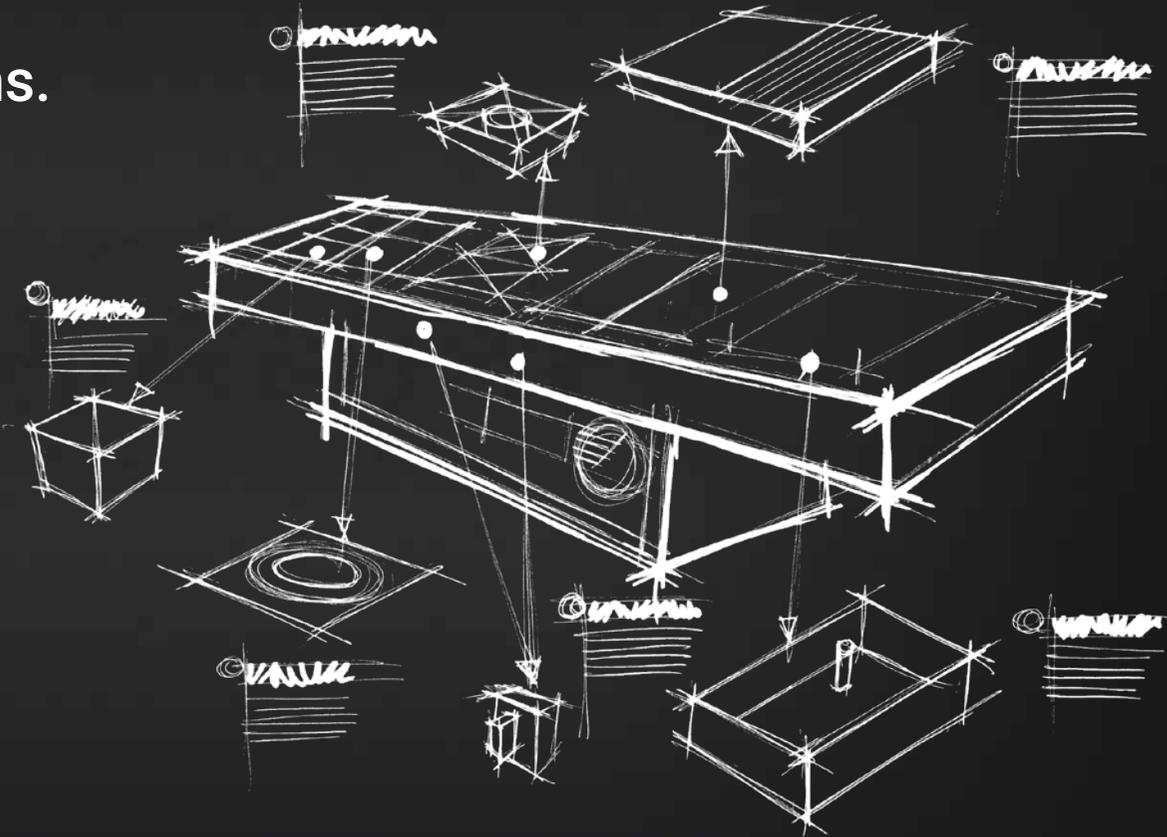




Der Traum eines jeden Kochs.

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



Kundenspezifische Anpassung der Elemente

Das Küchensortiment Symphony bietet geeignete funktionelle und ästhetische Lösungen für die gewerblichen Bedürfnisse, da die Elemente individuell angepasst werden können.

Baskischer Grill

Der unnachahmliche Baskische Grill bietet die Möglichkeit, präzises Kochen mit natürlicher Holzkohle zu kombinieren. Durch die Verwendung verschiedener Hölzer und Kohlen kann das Produkt beim Kochen aromatisiert werden. Das Design des Grills sorgt für eine Temperaturkonzentration, die ein effizienteres Garen ermöglicht.



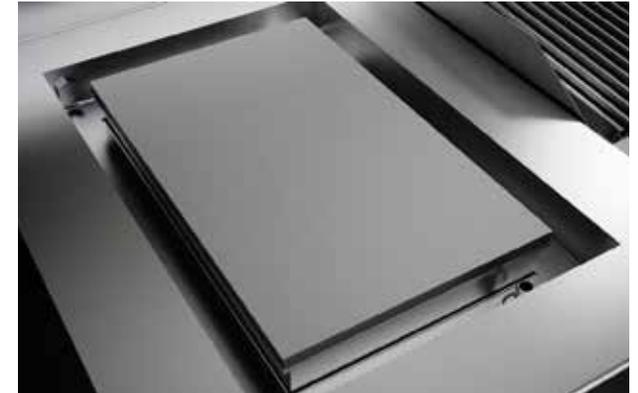
Robata-Grill

Die Platzierung auf dem Küchengerät der Serie Symphony ermöglicht es dank der vertikalen Struktur, bei verschiedenen Temperaturen mit Glut zu kochen.



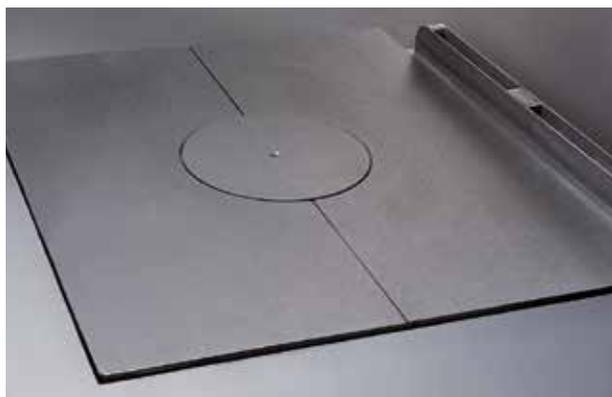
Griddle-Platte

Ideale Platte zum Grillen mit hervorragender Wärmeverteilung, wodurch die Zubereitung von Fleisch und Fisch erleichtert wird. Perimetrisches System zum Sammeln von Fett durch Wassernachlauf mit elektroventilgesteuerter Auffüllung.



Coup de Feu-Platte

Großformatige Platte mit einem leistungsstarken Brenner, der es ermöglicht, auf derselben Platte mit unterschiedlichen Temperaturen zu arbeiten.



Gasbrenner

Brenner mit Rost aus Edelstahl (alternativ emailliert), Piezozünder und Abflusssystem zum Sammeln von Fett mit Wassernachlauf.



Induktionselemente

Es können Induktionskochfelder mit unterschiedlichen Größen und Leistungen installiert werden, um sich an alle Bedürfnisse anzupassen, ebenso wie Induktions-Woks und -Grills mit gleichmäßiger Wärmeverteilung und verringertem Energieverbrauch.



Gas-Grill

Erhitzen der Lavasteine durch Rohrbrenner aus rostfreiem Stahl AISI-18/10. Stützgitter für Lavasteine. Entnehmbarer Behälter zum Sammeln von Fett.



Elektro-Friteuse

Ausgestattet mit Thermostatsteuerung zur Gewährleistung der Sicherheit und einer langen Verwendbarkeit des Öls sowie mit einem Hilfselement, um das Abtropfen zu erleichtert. Möglichkeit der Integration in die Arbeitsfläche mit einem Schutzrand, damit ein unbeabsichtigtes Hineinfallen von Resten vermieden wird.



Präziser Vakuumkocher

Aufgrund der präzisen elektronischen Steuerung, die die Temperatur in dem gesamten Behälter konstant hält, sowie der konvektiven Zirkulation des Wassers handelt es sich um ein einfaches, jedoch ideales Element zum Vakuumkochen in Tüten verpackter Lebensmittel, wobei Garen bei niedriger Temperatur (zwischen 56 und 95 °C) möglich ist.



Bain-Marie

Behälter mit automatischer Wasserbefüllung. Möglichkeit der Verwendung von GN-Behältern zum Warmhalten von Saucen und Beilagen.



Nudelkocher

Thermostatgesteuert, mit automatischer Wasserbefüllung, komplett aus rostfreiem Stahl und mit integrierten Körben.



Panorama-Herd

Entwickelt für XXL-Braten und große Paellas.



Wasserhahn

Der Wasserhahn ermöglicht es, das Wasser direkt an den Ort zu bringen, an dem der Koch es benötigt, ohne sich bewegen oder anstrengen zu müssen, was die Arbeit erleichtert und die Ergonomie verbessert.



Elegantes Design der Oberflächen und Ergänzungen

Individuelle Anpassung durch eine Vielzahl von Ausführungen der Arbeitsplatten, der Struktur, der Innenräume und der vorderen Bedienfelder, durch verschiedene Möglichkeiten von Tischauflagen und Schränken und durch eine Vielzahl von Ergänzungselementen wie obere Roste, Gratiniervorrichtungen, Wassersäulen oder Hilfssteckdosen, die den krönenden Abschluss für ein perfektes Gerät bilden.

Vorderes Bedienfeld

Abmontierbar aus 1,5 mm starkem Blech, rostfreiem Stahl (auch emailliert in RAL-Farben erhältlich, nach vorn gefluchtet, abgerundet zur einfachen Reinigung).



Technische Schränke

Für den Anschluss der Geräte, Schaltkästen, Wasserhähne. (Auch erhältlich: Multifunktionsschränke und/oder Hohlschränke mit Führungsschienen für Tablett).



Optional mit Handlauf

Stützelement für den Koch.



Neutrale Schränke und Wärmeschubladen und gastronomischer Kühlschrank

Warme Schränke und Schubladen zum Warmhalten des Geschirrs.

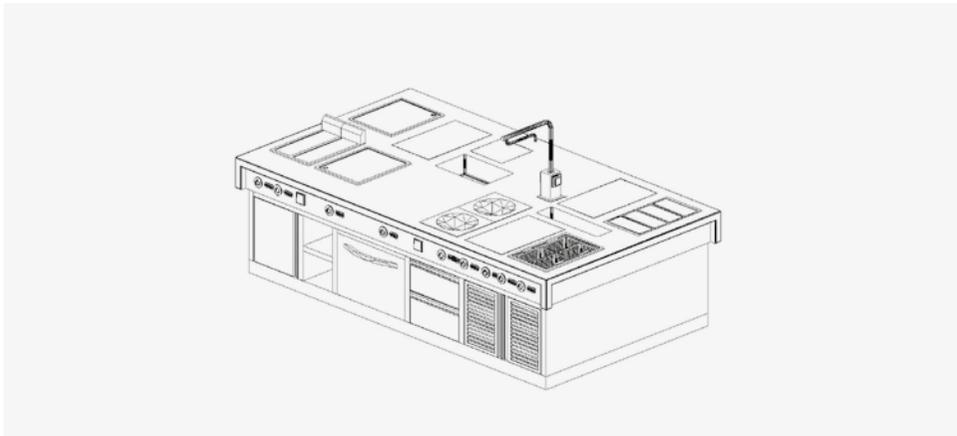


Eine Reihe von Massgeschneiderten Strukturen

Symphony ermöglicht es dem Benutzer, seine ideale Küche zu gestalten, indem er die für sein Platzangebot am besten geeignete Form auswählt und diese optimiert.

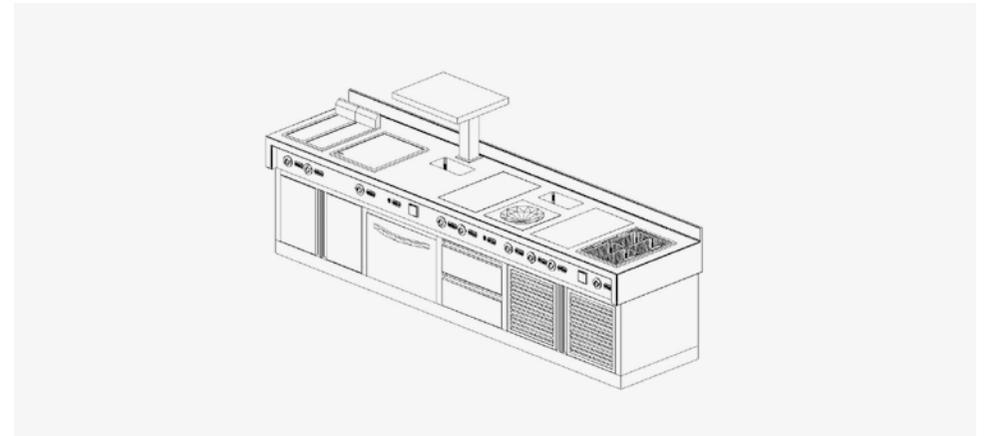
Symphony für Zentralaufstellung

Kücheninsel mit Zugriff auf die Elemente von allen Seiten aus, sodass die Köche von jeder Seite der Küche aus arbeiten können.



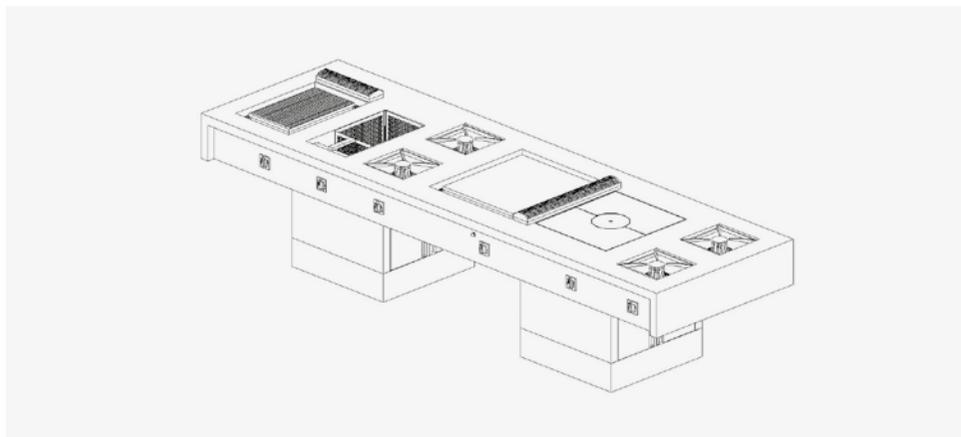
Symphony für Wandaufstellung

An der Wand aufgestellte Küche, bei der die Geräte und Funktionselemente linear angeordnet sind. Ausgestattet mit einer Aufkantung in Form einer Zierleiste und als Spritzschutz an der Rückseite.



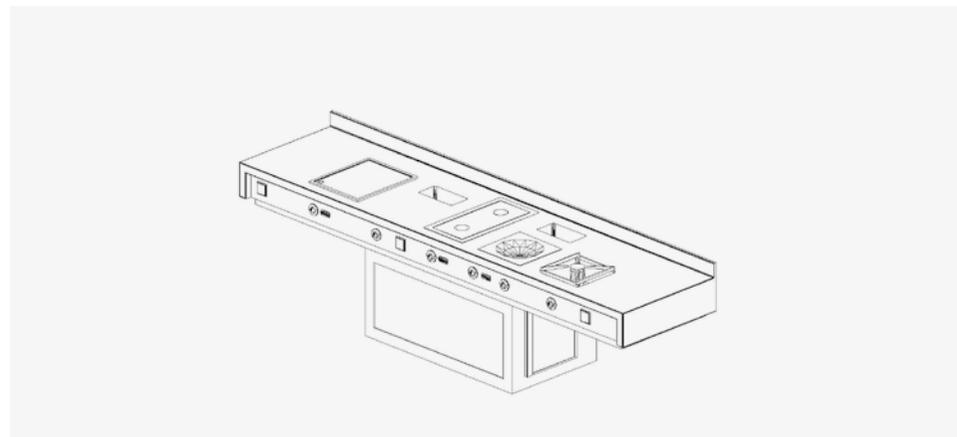
Symphony auf Sockel

Egal ob Wand- oder Zentralaufstellung, die Arbeitsplatte wird von einem oder mehreren Sockeln gestützt, wobei ein offener Zwischenraum unter dem Arbeitstisch entsteht.



Symphony auf Unterbauten

Egal ob Wand- oder Zentralaufstellung, die Arbeitsplatte liegt auf einem Unterbau, der verschiedenartige Elemente zur Aufbewahrung und Ablage enthalten kann: Offen oder geschlossen, neutral, kalt oder warm, Elektroherde, technische Schränke für Anschlüsse und Zuleitungen usw.









ONNERA GROUP

