



**Spezifische geräte für  
das nicht-modulare  
kochen.**



**Entdecken Sie unsere Produktneuheiten!**



Link zur Webseite

# Zentralherde - Snack

Garen auf dem rost .....	113
— Baskischer grill.....	113
— Robata-frills .....	114
Snack .....	115
— Gas-herde .....	115
— Elektro - friteusen, tischgeräte .....	116
— Gas - griddle-platten.....	117
Zentralherde .....	118
Kombinationsöfen.....	119
Hockerkocher.....	119
Salamanders.....	120

Die Gasgeräte sind vorbereitet für den  
Anschluss an folgenden Drücke:  
GLP: 37 g/cm<sup>2</sup>  
Erdgas: 20 g/cm<sup>2</sup>

# 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 (W)	ABMESSUNGEN (mm)	€
 BGF-1000	19048685	650 x 560	4,6	230 V 1+N	25	800 x 870 x 1.500	-
 BGF-2000	19058110	2 x 650 x 560	9,2	230 V 1+N	50	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					
<b>TABELLE</b>													
	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	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>GN 1/1 OFEN</b>													
	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	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>GN 1/1 OFEN MIT ELEKTRISCHEM GRILL</b>													
	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 <sup>2</sup> )	(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-KOMBINATIONSOEFEN



## Allgemeine Eigenschaften






- Emailierte Kammer.
- Heizwiderstände im Backraum und im Oberbereich. Stellungen-Schalter.
- Temperatursteuerung durch Thermostate.
- Temperatur-Regelbereich: 130 °C - 350 °C.

### GAS

- Das Zündsystem arbeitet mit Pilotflamme und eingebauter Piezozündung.
- Thermostatgesteuerte Temperaturregelung.

### ELEKTRISCH

- Hergestellt aus Edelstahl AISI-304 (18/10).
- Emailierte Kammer.


MODELL	GAS	CODE	ABMESSUNGEN	KAPAZITÄT STUFEN	LEISTUNG GAS	ABMESSUNGEN (mm)	€
	LPG	19006425	GN-2/1	3	8,60	850x900x560	-
	NG	19006424					
	LPG	19006420	GN-2/1	2x3	17,20	850x900x1.120	-
	NG	19006419					
	LPG	19007854	1.000x660	3	16,00	1.275x900x560	-
	NG	19007853					
		19006423	GN-2/1	3	6,00	850x900x560	-
		19008054	GN-2/1	2x3	12,00	850x900x1.120	-

# 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)	€
<b>MOBILES DACH</b>							
 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	-
<b>ULTRA-SCHNELL</b>							
 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	-