




Küchentechnik



# Küchentechnik

Symphony .....	<b>015</b>
KORE Monoblock .....	<b>021</b>
KORE Modular	
— Serie 900 .....	<b>029</b>
— Serie 700 .....	<b>061</b>
Hochleistungsgeräte .....	<b>093</b>
Eigenständige Kochgeräte .....	<b>101</b>

 **STOCK** Dies gilt für 50-Hz-Modelle.



Eine frei gestaltbare Küche,  
die auf Ihre Bedürfnisse  
zugeschnitten ist

# Symphony

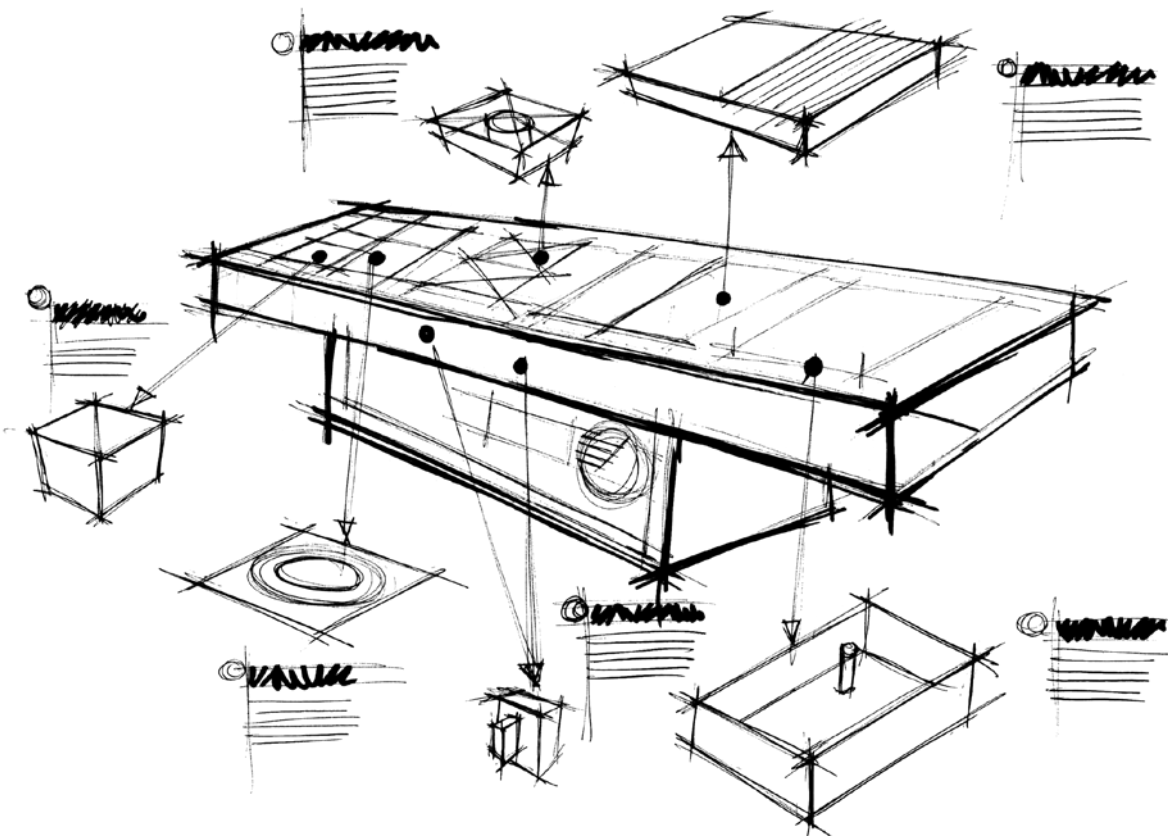
Um den vorhandenen Platz voll auszunutzen und zu optimieren, bietet Ihnen Symphony die Möglichkeit, Ihre Küche frei zu gestalten und zu personalisieren, je nach Bedarf, durch Kombination verschiedener Elemente, Geräte und verfügbarer Zubehörteilen.

# 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

---





# Wesentliche Unterschiede zwischen Symphony und KORE Monoblock

	SYMPHONY	KORE MONOBLOCK
<b>Anschlüsse</b>	Zentraler Anschluss	Ein Anschluss pro Gerät. Optional ein Modul, in dem alle Anschlüsse zusammengefasst sind.
<b>Stärke</b>	3 mm (+ 3 mm Verstärkung)	KORE 900: 2mm KORE 700: 1,5mm
<b>Kundenspezifische Anpassung</b>	Vielfältige Optionen	Einzelnes, ästhetisches Bedienfeld, Seiten-Finish-Ausführungen und farbige Bedienelemente verfügbar.
<b>Konfiguration (Funktionen)</b>	Komplett konfigurierbar. Sowohl auf als auch unter der Arbeitsplatte stehen mehrere Optionen zur Verfügung.	<p>Ausnahmen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Höhe der Arbeitsplatte = 900 mm</li> <li>- Kochtöpfe- und Bratpfannen können nicht integriert werden</li> <li>- Maximale Länge = 5 Module</li> <li>- Spezielle offene Brenner aus Messing</li> <li>- Spezielle Bratplatten mit Wasserrinne und Abflusssystem</li> </ul>
<b>Designprozess und Angebotspreise</b>	Maßgeschneiderter Designprozess.	Einfach umsetzbares Design.
<b>Transport</b>	Lieferung nach dem Bedarf des Kunden. „Maßgeschneidert“ gilt ebenfalls für die Lieferung.	<p>Standardverpackung. Vor Ort sind keine Schweiß- oder Polierarbeiten erforderlich.</p> <p>Jeder Wandblock befindet sich in einem Paket (die Hauptblöcke werden in zwei Pakete aufgeteilt). Der Vertikalaufbau wird separat gesendet.</p>
<b>Verfügbarkeit</b>	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





Eine einzigartige Lösung  
für Ihre Küche

# KORE Monoblock

Die massive KORE Monoblock-Arbeitsplatte wurde speziell konzipiert, um dem Benutzer sämtliche Leistungsvorteile unserer modularen Geräte jederzeit zur Verfügung zu stellen.

Haupteigenschaften .....	<b>023</b>
So bauen Sie Ihren Block.....	<b>025</b>
Beispiel .....	<b>025</b>
Unterschiede .....	<b>027</b>

## Eine einzigartige Lösung für Ihre Küche

Die KORE Monoblock-Serie wurde speziell konzipiert, um dem Benutzer alle Leistungsvorteile unserer modularen Gerätelösungen kombiniert in einer einzigartigen massiven Arbeitsfläche zu bieten.

Die Konfiguration des richtigen Blocks ist dank der Möglichkeit, die modularen Einheiten der **KORE 900- und KORE 700-Reihe nach Belieben zu kombinieren, einfacher denn je.**

Design der einteiligen Arbeitsplatte, ohne Fugen und Rillen gewährleistet ein Höchstmaß an Hygiene. Das bis ins kleinste Detail durchdachte Gerätedesign präsentiert sich in einer eleganten Ästhetik für ein besonders ansprechendes Arbeitsumfeld. Eine Lösung in robuster Bauweise, die für den intensiven Einsatz und optimale Leistung konzipiert wurde und ein Höchstmaß an Hygiene und Langlebigkeit der Maschinen gewährleistet.



# Der nach Ihren Anforderungen gestaltete

KORE Monoblock-Herd zeichnet sich durch Integration und Funktionalität aus und gewährleistet optimale Arbeitsbedingungen. KORE Monoblock ist die ideale Plattform für die für die reibungslose Organisation im Küchenalltag.



Große Auswahl an  
Produkten

---

Verfügbarkeit

---

Preise

---

Produkt-Zertifizierungen

---

Hygiene und Reinigung

---

Robuste Konstruktion

---

Einfache  
Installation

---

Ergonomie und  
Vielseitigkeit

---

Ästhetik

---

# Wählen Sie die Konfiguration aus was am besten zu Ihrem Menü passt..

1

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 den Blocktyp  
Kore Monoblock 900

CODE : 18006781

Zentral



Wand



Kore Monoblock 700

CODE : 18007031

Zentral



Wand



Kore Monoblock 900+700

CODE : 18007032

Zentral



2

Unterbau-  
elemente

Wählen Sie die passenden Geräte für Ihre Arbeitsfläche

Wählen Sie die Geräte aus, die Sie in Ihre Küchenarbeitsplatte integrieren möchten. Sie können aus einer breiten Produktpalette wählen.



3

Unterbau-  
elemente

Wählen Sie die passenden Unterbau-Elemente

Ergänzen Sie Ihr persönliches Küchendesign mit den passenden Unterbaumöbeln. Sie können neutrale Regale hinzufügen, um nicht genutzte Artikel aufzubewahren, damit diese geordnet sind und Sie mehr Platz in der Küche haben. Sie können auch Kühlregale einbauen, um die Lebensmittel wirklich gekühlt zu haben.



4

Vertikal-  
aufbau

Wählen Sie die passenden Auftisch-Elemente

Zusätzlich zu den technologischen Elementen haben wir eine Reihe vertikaler Strukturen entwickelt. Wählen Sie zwei Stützen (Standard, mit Hahn, mit Stopfen oder zur Unterstützung eines Ofens oder eines Salamanders) und die entsprechenden Gestelle dazwischen.



5

Abschluss-  
elemente

Wählen Sie die Abschlusselemente

Letztendlich haben wir auch die für eine stilvolle Ästhetik erforderlichen Oberflächen berücksichtigt. Die Sockelleiste wird immer im Monoblock-Design mitgeliefert und die seitliche Ausführung mit abgerundeten Ecken sorgt für einen zusätzlichen Hauch von Komfort, Sauberkeit und Eleganz.



# Jede Küche ist einzigartig

Endergebnis

Beispiel der Konfiguration eines realen Blocks

## Seite A KORE 900



MODELL	BESCHREIBUNG	ANZAHL
<b>Auf der Arbeitsplatte</b>		
EN-905	1/2 Modul Neutralelement	1
CP-E910	Nudelkocher	1
EN-910	1 Modul Neutralelement	1
C-G940 LPG	4-Brenner-Gasherd	1
<b>Unter der Arbeitsplatte</b>		
MB-905	1 Modulregal	2
CCP9-2G	Kühlregale mit Türen	1

## Seite B KORE 700



MODELL	BESCHREIBUNG	ANZAHL
<b>Auf der Arbeitsplatte</b>		
F-E7115	Fritteusen	1
EN-7025	1/4 Modul Neutralelement	1
FT-E7125	Bratplatte	1
EN-705	1/2 Modul Neutralelement	1
C-I745	4 Induktions-Kochplatten	1
<b>Unter der Arbeitsplatte</b>		
MB-715	1,5 Modulregal	1
CCP7-2G W	Kühlregal mit Schubladen	1

## Vertikalaufbau

MODELL	BESCHREIBUNG	ANZAHL
Support 1	Standard-Stütze	1
Support 2	Stütze mit Hahn	1
Top	Gestell	1

## Zusammenfassung

BESCHREIBUNG	ABMESSUNGEN (mm)	€
KORE Monoblock 900/700, 3.5M	2.980 x 1760 x 900	-



# Wesentliche Unterschiede zwischen KORE Monoblock und KORE Modular

	KORE MONOBLOCK	KORE MODULAR
<b>Anschlüsse</b>	Ein Anschluss für jede Maschine. Zentralisiertes Anschlussmodul verfügbar.	Ein Anschluss für jede Maschine.
<b>Materialstärke</b>	900: 2 mm + verstärkte Struktur. 700: 1,5 mm + verstärkte Struktur.	900: 2 mm. 700: 1,5 mm.
<b>Unzählige</b>	Anpassungen an Kundenwünsche möglich.	Farbige Bedienelemente verfügbar.
<b>Konfiguration (Funktionalitäten)</b>	Ästhetische Einzelfrontplatte, Seitenausführungen und farbige Bedienelemente.	Keine Möglichkeiten der kundenspezifischen Anpassung.
<b>Konfiguration (Funktionalitäten)</b>	Ausnahmen: - Höhe der Arbeitsplatte = 900mm - Kochtöpfe- und Bratpfannen können nicht integriert werden. - Maximale Länge = 5 Module. - Spezielle Gasherde mit Brennerkronen aus Messing und Ablaufsystem. - Spezielle Bratplatten mit größerer Oberfläche, Wasserrinne und Abflusssystem.	Große Produktpalette, begrenzt auf bestimmte Einheitseinschränkungen.
<b>Design-und Preisangebot</b>	Einfach zu realisierendes Design. Online-Konfigurator.	Festgelegter Preis pro Produkteinheit.
<b>Transport</b>	Jeder Wandblock ist ein Paket (die zentralen Blöcke sind in zwei Wände unterteilt). Der Vertikalaufbau wird separat verschickt. Standardverpackung. Kein Schweißen oder Polieren vor Ort erforderlich.	Jede Maschine wird mit ihrer Verpackung versendet.
<b>Preis</b>	+ 25-30% im Vergleich zu KORE Modulares Sortiment.	
<b>Verfügbarkeit</b>	Schnelle Verfügbarkeit, auf Anfrage. Fertigung nach dem Modulprinzip Ausstattung, die die Modelle optimiert. Geschätzte Lieferzeit von 3 Wochen.	Schnelle Lieferung. Produkte auf Lager.

## KORE Monoblock

---

Eine einzigartige Lösung für Ihre Küche



## KORE Modular

---

Breite Auswahl und höchste Qualität



**KORE**  
GENERATION



Von Profi  
Zu Profi.

# Serie 900

Gasherde.....	031
Gas-Glühplattenherde .....	033
Paella-Herde .....	034
Elektroherde.....	035
Elektro-Glühplattenherde .....	036
Induktionsherde.....	037
Grillplatten .....	038
Grills .....	039
Nudelkocher .....	041
Kochkessel .....	043
Fritteusen.....	045
Frittenwärmer .....	047
Kippbratpfannen.....	048
Bainmaries.....	049
Neutralelemente.....	050
Unterbauten .....	051
Gekühlte Unterbauten .....	052
Blöcke Kore 900 .....	053
Zubehör.....	059

















Alle Gasgeräte sind mit folgenden Gasdüsen ausgestattet:  
- LPG: 37 g/cm<sup>2</sup>  
- Gas Natural : 20 g/cm<sup>2</sup>

# 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 Umklippens 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 (Herdversion 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 Umklippens 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		GESAMTLEI- STUNG (KW)	ABMESSUNGEN (mm)	€
					5,25 KW	8,0 KW	10,2 KW	ABMESSUNGEN	LEISTUNG(kW)			
<b>Tischgerät</b>												
	 C-G920	LPG	19075525	397x350	1	1	-	-	-	13,25	400x930x290	-
☉ STOCK		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									
☉ STOCK												
	 C-G940	LPG	19075531	397x350	2	1	1	-	-	28,70	800x930x290	-
		NG	19075532									
☉ STOCK												
	 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									
☉ STOCK												
	 C-G960	LPG	19075543	397x350	3	2	1	-	-	41,95	1.200x930x290	-
		NG	19075544									
☉ STOCK												
	 C-G960 H	LPG	19075539	397x350	-	5	1	-	-	50,20	1.200x930x290	-
		NG	19075541									
<b>Statischer Gas-Backofen</b>												
☉ STOCK	 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									
☉ STOCK												
	 C-G961	LPG	19075549	397x350	3	2	1	GN-2/1	8,60	50,55	1.200x930x850	-
		NG	19075550									
	 C-G961 H	LPG	19075545	397x350	-	5	1	GN-2/1	8,60	58,80	1.200x930x850	-
		NG	19075547									
<b>Statischer Panorama Gas-Backofen</b>												
☉ STOCK	 C-G961 OP	LPG	19075555	397x350	3	2	1	1.000x700x290	14,00	55,95	1.200x930x850	-
		NG	19075556									
	 C-G961 OP H	LPG	19075551	397x350	-	5	1	1.000x700x290	14,00	64,20	1.200x930x850	-
		NG	19075553									
<b>Statischer Elektro-Backofen</b>												
	 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.

### 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.

- Schienen auf drei Ebenen für verschiedene Verwendungsmöglichkeiten.
- Schienen mit U-Profil, um das Umkippen der Roste zu vermeiden.
- Temperatursteuerung 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.

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

SERIE 900

# 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.
- Temperatursteuerung 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			BACKOFEN		GESAMTLEISTUNG (KW)	ABMESSUNGEN (mm)	€	
			Ø AUSSENRING (mm)	Ø INNENRING (mm)	LEISTUNG (KW)	ABMESSUNGEN	LEISTUNG (KW)				
<b>Tischgerät</b>											
	C-GP910	LPG	19075573	450	330	27,00	-	-	27,00	800x930x290	-
		NG	19075574								
<b>Mit backofen</b>											
	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.







### 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.
- Temperatursteuerung 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)				
<b>Tischgerät</b>										
		C-E920	19075501	300x300	2	-	-	8,00	400x930x290	-
STOCK		C-E940	19075505	300x300	4	-	-	16,00	800x930x290	-
		C-E960	19075513	300x300	6	-	-	24,00	1.200x930x290	-
<b>Mit Backofen</b>										
STOCK		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 Öffnungsofen 1.000 x 700 x 290 mm.

SERIE 900

# ELEKTRO-HERDE PLATTE



## 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.

### 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.
- Temperatursteuerung 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)			
<b>Tischgerät</b>									
 C-E910	19075495	720x720	4	4x4	-	-	16,00	800x930x290	-
<b>Mit Backofen</b>									
 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 erheizende 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			
<b>Induktions-Kochplatten</b>						
C-I925	19098120	2	280	10,00	400x930x290	-
C-I945	19097582	4	280	20,00	800x930x290	-
<b>Wok</b>						
W-I905	19075893	1	300	5,00	400x930x290	-

SERIE 900

# 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)			
<b>Gas-Nudelkocher</b>									
STOCK		LPG	19075585	1	GN-1/1	3	16,00	400x930x850	-
		NG	19075587						
STOCK		LPG	19075589	2	GN-1/1	6	32,00	800x930x850	-
		NG	19075590						
<b>Elektro-Nudelkocher</b>									
STOCK		-	19075581	1	GN-1/1	3	12,00	400x930x850	-
		-	19075584						
STOCK		-	19075581	2	GN-1/1	6	24,00	800x930x850	-
		-	19075584						

# 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 80 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 (80 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

	MODELL	GAS	CODE	PLATTE				GESAMTLEISTUNG (kW)	ABMESSUNGEN (MM)	€
				TYPE (*)	ZONE	(mm)	dm <sup>2</sup>			
<b>🔥 GAS-GRILLPLATTEN</b>										
<b>Ventil max-min</b>										
		FT-G905 V L	LPG 19101457 NG 19101458	L	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
		FT-G905 V R	LPG 19101459 NG 19101460	R	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
📦 STOCK		FT-G910 V L	LPG 19101485 NG 19101486	L	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		FT-G910 V R	LPG 19101489 NG 19101490	R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		FT-G910 V LR	LPG 19101487 NG 19101488	L+R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
<b>Thermostatsteuerung</b>										
		FT-G905 L	LPG 19101449 NG 19101451	L	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
		FT-G905 R	LPG 19101453 NG 19101455	R	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
📦 STOCK		FT-G910 L	LPG 19101473 NG 19101475	L	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		FT-G910 R	LPG 19101481 NG 19101483	R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		FT-G910 LR	LPG 19101477 NG 19101479	L+R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
<b>Thermostatsteuerung und Chromplatte</b>										
		FT-G905 C L	LPG 19101134 NG 19101136	L / C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
		FT-G905 C R	LPG 19101144 NG 19101146	R / C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
📦 STOCK		FT-G910 C L	LPG 19101461 NG 19101463	L / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		FT-G910 C R	LPG 19101469 NG 19101471	R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		FT-G910 C LR	LPG 19101465 NG 19101467	L+R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
<b>🔌 ELEKTRO-GRILLPLATTEN</b>										
<b>Thermostatsteuerung</b>										
📦 STOCK		FT-E905 L	- 19101427	L	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
		FT-E905 R	- 19101430	R	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
📦 STOCK		FT-E910 L	- 19101442	L	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
		FT-E910 R	- 19101448	R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
		FT-E910 LR	- 19101445	L+R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
<b>Thermostatsteuerung und Chromplatte</b>										
		FT-E905 C L	- 19101131	L / C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
		FT-E905 C R	- 19101141	R / C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
		FT-E910 C L	- 19101433	L / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
		FT-E910 C R	- 19101439	R / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
		FT-E910 C LR	- 19101436	L+R / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-

(\*) SPEZIFISCHE EIGENSCHAFTEN:

L: Glatte Bratplatte.

R: Gerillte Bratplatte.

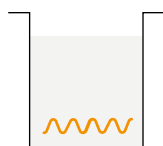
L+R: Halb glatte / Halb gerillte Bratplatte.

C: Chrombeschichtung, Schichtdicke 50 Mikrometer.

SERIE 900

# FRITTEUSEN

## Interne heizelemente



- 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, emaillierten Gusseisen.
- Gerät mit Schutzgrad IPX5 gegen Wasser.

### MODELLE MIT DIGITALER STEUERUNG:

- Hochpräzise elektronische Steuerung der Öltemperatur zwischen 60-200 °C, +/- 1 °C.
- Anzeige der Solltemperatur und wann diese erreicht wird.
- Steuerung pro Korb mit Alarmton.
- „Melting“-Programm.

### 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).

### 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).

## 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.

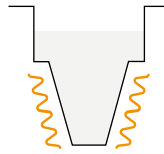
	MODELL	CODE		HZ	BEHÄLTNISSE			GESAMTLEISTUNG (kW)	ABMESSUNGEN (mm)	€
		LPG	GN		QUANTITÄT	ABMESSUNGEN (L)	KÖRBE (1/3)			
	<b>Gas-Fritteusen*</b>									
	F-G9115	19078845	19081732	50	1	1x15	1 groß	15,00	400x930x850	-
		19081730	19081733	60						
	F-G9215	19081735	19081738	50	2	2x15	2 groß	30,00	800x930x850	-
		19081736	19081739	60						
	F-G9121	19075613	19075616	50	1	1x21	2 klein	21,00	400x930x850	-
		19075615	19075618	60						
© STOCK	F-G9221	19075625	19075628	50	2	2x21	4 klein	42,00	800x930x850	-
		19075627	19075630	60						
	<b>Elektro-Fritteusen</b>									
	F-E9115	19078867	400V 3N	50/60	1	1x15	1 groß	12,00	400x930x850	-
	F-E9215	19081692	400V 3N	50/60	2	2x15	2 groß	24,00	800x930x850	-
	F-E9121	19075600	400V 3N	50/60	1	1x21	2 klein	18,00	400x930x850	-
© STOCK	F-E9221	19075606	400V 3N	50/60	2	2x21	4 klein	36,00	800x930x850	-
<b>Elektro-Fritteusen mit digitaler Steuerung</b>										
	F-E9121 D	19075900	400V 3N	50/60	1	1x21	2 klein	18,00	400x930x850	-

(\*): Überprüfen Sie die Verfügbarkeit mit anderen Frequenzen.

SERIE 900

# FRITTEUSEN

## Externe heizelemente



## Allgemeine Eigenschaften

- Oberfläche aus 2 mm starkem Edelstahl AISI-304.
- Per Laser geschnittene, automatisch verschweißte und polierte Fugen. Schrauben nicht sichtbar.
- Die Kaltzone an der Unterseite des Beckens sorgt für eine längere Nutzungsdauer des verwendeten Öls, ohne dessen Eigenschaften und Qualität zu beeinträchtigen.
- Elektro-Modelle mit Sicherheitsthermostat.
- Entleerung des Öls aus dem Becken über einen robusten, zuverlässigen und temperaturresistenten Kugelhahn.
- Individueller Deckel.
- Abzugsschutz aus hitzebeständigem, emailliertem Gusseisen.
- Wartungszugang von der Vorderseite.
- Geräte mit Schutzsystem gegen das Eindringen von Wasser,

Schutzklasse IPX5.

- Leicht zu reinigendes V-förmiges Becken mittels Roboterschweiß- und Poliertechnik in die Oberfläche eingefasst.
- Externe hocheffiziente Heizelemente.
- Behälter zum Ablassen des Öls unter dem Becken mit Filter.
- Temperaturregelung zwischen 60 und 200 °C.
- Hochleistungsgeräte, die schnell die Betriebstemperatur erreichen und ein hohes Leistungs-/Liter-Verhältnis (1,00 kW/Liter Gas) aufweisen.
- Gasbeheizte Modelle mit Funkentzündung.
- Spannungen in Elektromodellen
- 400 V 3+N. Für andere Spannungen siehe Optionen am Ende des Kapitels.

MODELL	CODE		HZ.	QUANTITÄT	BEHÄLTNISSE		GESAMTLEISTUNG (kW)	ABMESSUNGEN (mm)	€
	LPG	NG			ABMESSUNGEN	KÖRBE (1/3)			
F-G9123	19099107	19099109	50	1	1x23	2 small	23	400x930x850	-
	19099108	19099120	60						
F-E9123	19097622		50/60	1	1x23	2 small	23,00	400x930x850	-

Gas-Fritteusen\*

Elektro-Fritteusen

(\*): Überprüfen Sie die Verfügbarkeit mit anderen Frequenzen.



# 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 Grillroste 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 Doppelprofilscraper in Gussgrillmodellen.



Spezielschaber auf Edelstahlgrillmodellen.

MODELL	GAS	CODE	GRILLS					GESAMTLE- STUNG (kW)	ABMESSUNGEN (mm)	€
			TYPE	ZONE	MENGE	(mm)	(dm²)			
<b>KERAMIKSTEINGRILLS</b>										
<b>Tischgerät</b>										
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	1.020x690	72	33	1.200x930x290	-
	NG	19081681								
B-G915	LPG	19079204	Baustahl	3	6	1.020x690	72	33	1.200x930x290	-
	NG	19081639								
<b>Standgerät</b>										
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								
<b>ELEKTRO-WASSERGRILLS</b>										
<b>Tischgerät</b>										
B-E905	-	19078931	Inox	1	1	255x640	16	5,42	400x930x290	-
B-E910	-	19078922	Inox	2	1	545x640	35	10,84	800x930x290	-
<b>Standgerät</b>										
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	-

# 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)			
<b>GAS-KOCHKESSEL*</b>								
<b>Direkte Beheizung</b>								
 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					
<b>Druckkessel</b>								
 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					
<b>Indirekte Beheizung</b>								
 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					
<b>ELEKTRO-KOCHKESSEL</b>								
<b>Indirekte Beheizung</b>								
 M-E910 BM	-	19075814		600x400	100	22,00	800x930x850	-
 M-E915 BM	-	19075817		600x550	150	22,00	800x930x850	-

(\*): Überprüfen Sie die Verfügbarkeit auf anderen Frequenzen.

# 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)			
<b>GAS-KIPPBRATPFANNEN*</b>											
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								
<b>ELEKTRO-KIPPBRATPFANNEN</b>											
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	90	1.130x616	70	22,50	1.200x930x850	-

(\*): Überprüfen Sie die Verfügbarkeit auf anderen Frequenzen.

SERIE 900

# BAINMARIES



## Allgemeine Eigenschaften

- 150 mm tiefer Tiegel, der verschiedene Anordnungen von Gastronom-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 Gastronom-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:

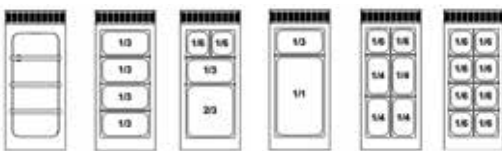
- Elektrische Widerständen aus Edelstahl AISI 304 außen am Tiegel.

- 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

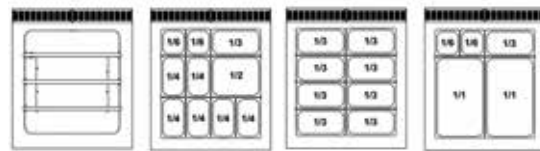
### OPTIONALES ZUBEHÖR

(Siehe Seite zu Zubehör am Ende des Kapitels)

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



BM 905 MÖGLICHE BECKEN-KOMBINATIONEN



BM 910 MÖGLICHE BECKEN-KOMBINATIONEN

	MODELL	GAS	CODE	BEHÄLTNISSE		GESAMTLEISTUNG (kW)	ABMESSUNGEN (mm)	€
				ABMESSUNGEN	VOLUME (L)			
	<b>GAS-BAINMARIES</b>							
		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					
	<b>ELEKTRO-BAINMARIES</b>							
		BM-E905	-	19075487	GN-4/3	22	3,00	400x930x290
BM-E910			-	19075490	GN-8/3	44	6,00	800x930x290

# 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	-






SERIE 900

# 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	-
© STOCK	 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.



SERIE 900

# 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	-	-	-	200x850x600	-
© STOCK	MB-905	19018700	1	-	-	400x850x600	-
	 MB-905 C	19084564	-	2	-	400x850x600	-
	MB-905 G	19086897	1	-	1	400x850x600	-
© STOCK	 MB-910	19022189	2	-	-	800x850x600	-
	 MB-915	19020374	3	-	-	1.200x850x600	-

## 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:

	MODELL	CODE	BESCHREIBUNG	€
	 KIT TÜR KORE	19040900	Mit dem Bausatz kann die Tür umgedreht werden, so dass dies möglich ist montiert, um nach links oder rechts zu öffnen. Die Anzahl der Türen richtet sich nach dem Stand, an dem sie montiert werden sollen.	-

SERIE 900

# 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/m<sup>3</sup>.
- 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	ABMESSUNGEN (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATUR (°C)	AUFTAUEN	GAS	KÜHLLAIS-TUNG (KW)	ELEKTRISCHES LEISTUNG (KW)	ENERGIE-EFFIZIENZ-KLASSE	JÄHRLICHER VERBRAUCH (KWH)	FREQUENZ	REFERENZ	€
<b>Türen</b>												
CCP9-2G	1.207 x 900 x 590	169	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,25	C	730 (4)	50 Hz	19089615	-
					R-290	0,398 (1)	0,296	-	-	60 Hz	19095281	-
CCP9-3G	1.607 x 900 x 590	240	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,249	D	1095 (4)	50 Hz	19089618	-
					R-290	0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19099283	-
<b>Schubladen 1/1</b>												
CCP9-2G W	1.207 x 900 x 590	169	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,25	C	730 (4)	50 Hz	19089616	-
					R-290	0,398 (1)	0,296	-	-	60 Hz	19095280	-
CCP9-3G W	1.607 x 900 x 590	240	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,249	D	1095 (4)	50 Hz	19089619	-
					R-290	0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19097129	-
<b>Schubladen 2x 2/1</b>												
CCP9-2G W2	1.207 x 900 x 590	169	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,262	C	730 (4)	50 Hz	19089617	-
					R-290	0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19099888	-

SERIE 900

# KONFIGURATIONEN UND ABSCHLÜSSE

## KORE Modular 900

Konfigurierbare Blöcke KORE 900



BLOCKTYP	KONFIGURATION		MONTAGE-KITS	VERTIKALITÄT			SEITLICHE ABSCHLÜSSE		SOCKEL	
	WAND	ZENTRAL	ZUSÄTZLICHE STRUKTUR	STANDARD-HALTERUNGEN	GERÄTE-HALTERUNGEN	GESTELLE	SEITEN-VERKLEIDUNG	PLATTE	STANDARD	SONDER-AUSFÜHRUNG
	KORE	KORE								

### BODEN

	900	900/900 900/700	-	o	o	o	o	o	o	o
--	-----	--------------------	---	---	---	---	---	---	---	---

### BRÜCKE

	900	900/900 900/700	x	o	o	o	o	o	o	o
--	-----	--------------------	---	---	---	---	---	---	---	---

### AUFGEHÄNGT

	900	900/900 900/700	x	o	o	o	*	o	-	o
--	-----	--------------------	---	---	---	---	---	---	---	---

-: Nicht erforderlich

x: Erforderlich

o: Optional

•: Serienmäßig

\*: Anfragen

SERIE 900

# MONTAGE-KITS

## Brückenblock-Kit

Struktur zur Montage eines BRÜCKEN-Blocks



KONFIGURATION		BLOCK-LÄNGE	CODE	€
ZENTRAL	WAND	MODULE	ART.-NR.	
		1 M	19044954	-
		1,5 M	19044955	-
		2 M	19044956	-
KORE		2,5 M	19044957	-
KORE	KORE	3 M	19044958	-
		3,5 M	19044959	-
		4 M	19044960	-

\* Bestellen Sie 1 Stück für jede Seite der Brücke, d. h. 2 Stück für den Mittelblock und 1 Stück für Wandblöcke.

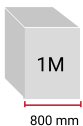
## Aufhängungs-Kit

Struktur zur Montage eines AUFGEHÄNGTEN Blocks



KONFIGURATION		BLOCK-LÄNGE	CODE	€
BLOCKTYP	MODULE	ART.-NR.		
		2 M	19044934	-
		2,5 M	19044935	-
Wand		3 M	19044936	-
KORE		3,5 M	19044937	-
		4 M	19044938	-
		4,5 M	19044939	-
		5 M	19044940	-
		5,5 M	19044941	-
		6 M	19044942	-
		2 M	19044945	-
		2,5 M	19044946	-
		3 M	19044947	-
		3,5 M	19044948	-
Zentral		4 M	19044949	-
KORE		4,5 M	19044950	-
KORE		5 M	19044951	-
		5,5 M	19044952	-
		6 M	19044953	-

\*Das Kit enthält eine glatte seitliche Verkleidung



\* 1 M = 1 Modul = 800 mm

SERIE 900

# VERTIKALITÄT

## Halterungen

Halterungen für Vertikalität bei BODEN-, BRÜCKEN- und AUFGEHÄNGTEN Blöcken



HALTERUNGEN	KONFIGURATION	CODE	€
<b>Modell</b>	<b>Mit oder ohne zusätzliche Elemente</b>	<b>Art.-Nr.</b>	
<b>Standard</b> Profil 100x100 mm	Standard (keine zusätzlichen Elemente)	19095368	-
	Standard mit Wasserhahn (im Profil enthalten)	19095390	-
	Standard mit 220-V-Steckdose (im Profil enthalten)	19095369	-
<b>Sonderausführung*</b> für Geräte	Für Backofen iKORE 0623	19095391	-
	Für Salamander	19095392	-

Hinweise:

Wählen Sie eine Kombination aus 2 Halterungen. Insgesamt = 2 Einheiten/Codes, auch bei Mehrfachauswahl.

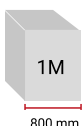
Nicht geeignet für aufgehängte Wandblöcke.

\* Muss auf Neutralelementen mit einer Größe von 1 M auf beiden Seiten platziert werden.

## Gestelle

Gestelle für Vertikalität bei BODEN-, BRÜCKEN- und AUFGEHÄNGTEN Blöcken

KORE-WAND-BLOCK			KORE/KORE-ZENTRAL-BLOCK					
BLOCKLÄNGE	2 X STANDARDHALTERUNGEN		2 X STANDARDHALTERUNGEN		1 X STANDARDHALTERUNG + 1 X SPEZIALHALTERUNG		2 X SPEZIALHALTERUNGEN	
MODULE	CODE	€	CODE	€	CODE	€	CODE	€
2 M	19096849	-	19096559	-	-	-	-	-
2,25 M	19096849	-	19096559	-	-	-	-	-
2,5 M	19096852	-	19096116	-	19104184	-	-	-
2,75 M	19096852	-	19096116	-	19104184	-	-	-
3 M	19096853	-	19096349	-	19104185	-	19104186	-
3,25 M	19096853	-	19096349	-	19104185	-	19104186	-
3,5 M	19096854	-	19096532	-	19104187	-	19104188	-
3,75 M	19096854	-	19096532	-	19104187	-	19104188	-
4 M	19096855	-	19096535	-	19104189	-	19104190	-
4,25 M	19096855	-	19096535	-	19104189	-	19104190	-
4,5	19096856	-	19096525	-	19104191	-	19104192	-
4,75 M	19096856	-	19096525	-	19104191	-	19104192	-
5 M	19096858	-	19096526	-	19104193	-	19104194	-



\* 1 M = 1 Modul = 800 mm

SERIE 900

# SOCKEL

## Modulare Sockel 900

Sockel für BODEN- und BRÜCKEN-Blöcke



SOCKEL	BLOCKLÄNGE	HÖHE DER ARBEITSPLATTE		CODES		€
		850	900	ELEKTRISCH	GAS*	
ABSCHLUSS	MODULE					
	0,5 M	x		19081991	19081990	-
			x	19100199	19100454	-
	0,75 M	x		19087898	19087869	-
			x	19100200	19100455	-
	1 M	x		19081809	19081800	-
			x	19100201	19100456	-
	1,25 M	x		19087897	19087868	-
			x	19100202	19100457	-
	1,5 M	x		19081808	19081789	-
			x	19100203	19100458	-
	1,75 M	x		19087896	19087867	-
			x	19100204	19100459	-
	2 M	x		19081807	19081788	-
			x	19100205	19100470	-
	2,25 M	x		19087895	19087866	-
			x	19100433	19100471	-
	2,5 M	x		19081806	19081787	-
			x	19100434	19100472	-
	2,75 M	x		19087894	19087865	-
			x	19100435	19100473	-
	3 M	x		19081805	19081786	-
			x	19100436	19100474	-
	3,25 M	x		19087893	19087706	-
			x	19100437	19100475	-
	3,5 M	x		19081804	19081785	-
			x	19100438	19100476	-
	3,75 M	x		19087892	19087864	-
			x	19100478	19100477	-
	4 M	x		19081803	19081784	-
			x	19100479	19100490	-
	4,25 M	x		19087891	19087863	-
			x	19100491	19100492	-
	4,5 M	x		19081802	19081783	-
			x	19100494	19100495	-
	4,75 M	x		19087890	19087862	-
			x	19100497	19100498	-
	5 M	x		19081801	19081782	-
			x	19100499	19100500	-



## Spezialsockel für V-förmige Fritteuse

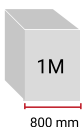
Geteilter Sockel für V-förmige Fritteuse

SOCKEL	MODELL	HÖHE DER ARBEITSPLATTE		CODES	€
		850	900		
ABSCHLUSS	V-FÖRMIGE FRITTEUSE			ART.-NR.	
	F-(E/G)9123	x		19107373	-
			x	19107374	-



\* Wenn der Block ein Gasgerät enthält, wählen Sie den Code in der Spalte für Gas.

\* 1 M = 1 Modul = 800 mm




SERIE 900

# SEITLICHE ABSCHLÜSSE

## Seitlicher Abschluss für 900-Modulblöcke

Seitliche Abschlüsse für BODEN- und BRÜCKEN-Blöcke



ABSCHLUSS	KONFIGURATION	VERTIKALITÄT		HÖHE DER ARBEITSPLATTE		SEITE		CODE	€	
		JA	NEIN	850	900	SEITE A	SEITE B	ART.-NR.		
SEITEN-VERKLEIDUNG	WAND- ODER ZENTRALBLOCK									
 <b>Seiten- verkleidung</b> ergonomisch/ästhetisch (+90 mm auf jeder Seite)	Draufsicht:  A <b>KORE 900</b> B Wand		X	X		X		19098884	-	
			X	X				X	19098685	-
			X		X		X		19098935	-
			X		X			X	19098913	-
			X		X		X		19098883	-
			X		X			X	19098684	-
			X			X	X		19098934	-
			X			X		X	19098912	-
			X	X			X		19098703	-
			X		X		X		19098931	-
	A <b>KORE 900</b> A Zentral		X		X		X		19098037	-
			X			X	X		19098930	-
			X	X			X		19098874	-
			X	X				X	19098817	-
			X		X		X		19098908	-
			X		X			X	19098907	-
			X		X		X		19098203	-
			X		X			X	19098686	-
			X			X	X		19098910	-
			X			X		X	19098909	-
Draufsicht:  A <b>KORE 900</b> B Wand		X	X			X		19100019	-	
		X	X				X	19100013	-	
		X		X		X		19100030	-	
		X		X			X	19100018	-	
		X		X		X		19099899	-	
		X		X			X	19099898	-	
		X			X	X		19099913	-	
		X			X		X	19099911	-	
		X	X			X		19106558	-	
		X		X		X		19106559	-	
A <b>KORE 900</b> A Zentral		X		X		X		19106601	-	
		X			X	X		19106557	-	
		X	X			X		19106946	-	
		X	X				X	19106949	-	
		X		X		X		19106990	-	
		X		X			X	19106991	-	
		X	X			X		19106992	-	
		X		X			X	19106993	-	
		X			X	X		19106994	-	
		X			X		X	19106995	-	
A <b>KORE 900</b> B Zentral		X				X		19106992	-	
		X		X			X	19106993	-	
		X			X	X		19106994	-	
		X			X		X	19106995	-	
		X	X			X		19106992	-	
		X		X		X		19106993	-	
		X			X	X		19106994	-	
		X			X		X	19106995	-	
		X	X			X		19106992	-	
		X		X		X		19106993	-	

**Flaches Ende**  
glatte Platte  
(+2 mm auf jeder  
Seite)



## Seitlicher Abschluss für aufgehängte Blöcke

Seitliche Abschlüsse für AUFGEHÄNGTE Blöcke




\* Die seitlichen Abschlüsse sind in den Montage-Kits AUFGEHÄNGER Module enthalten

## Innere Abschlüsse für Brückenblöcke

Innere seitliche Abschlüsse für BRÜCKEN-Block



KONFIGURATION	HÖHE DER ARBEITSPLATTE		CODE	€
	850	900	ART-NR.	
BRÜCKENBLÖCKE				
	X		19107487	-
		X	19107488	-

\*Stückzahl pro Seite. Anzahl nach Bedarf auswählen.

## Spezielle Abschlüsse für Kippbratpfannen

Seitliche Abschlüsse für Blöcke mit Kippbratpfanne an der Seite

ABSCHLÜSSE	KONFIGURATION	VERTIKALITÄT		HÖHE DER ARBEITSPLATTE		SEITE		CODE	€
		JA	NEIN	850	900	LINKS (L)	RECHTS (R)	ART-NR.	
ART DES ABSCHLUSSES	ZENTRAL ODER WAND	ZENTRAL							
			X	X		X		19081819	-
			X	X			X	19081820	-
			X		X	X		19100194	-
			X		X		X	19100148	-
		X		X		X		19100123	-
		X		X			X	19100121	-
		X			X	X		19100124	-
		X			X		X	19100122	-
			X	X		X		19081819	-
			X	X			X	19081820	-
			X		X	X		19100194	-
			X		X		X	19100148	-
		X		X		X		19100130	-
		X		X			X	19100108	-
		X			X	X		19100131	-
		X			X		X	19100109	-



**Platte**  
Glatter Abschluss  
(+2 mm auf jeder  
Seite)

**KORE 900**  
Wand






**KORE 900**  
**KORE 900**  
Zentral




SERIE 900

# 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 5,25 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 5,25 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 5,25 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	€
 2 kleine Körbe für 15l	19078478	-
 1 großer Korb für Fritteuse für 21 l	19045077	-




## 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	BME 700,900	FT-E 705,905	FT-E 710,910	B-E9051	B-E9101	FE 7 EINBECKEN	FE 7 ZWEIBECKEN	SP-E 7,9 MANUAL	CP-E 7,9 EINBECKEN	CP-E 7,9 ZWEIBECKEN	ME-710	FE 9 EINBECKEN	FE 9 ZWEIBECKEN	SP-E 91X MANUELL	ME-900	SP-E 91 MOTORGE- STEUERT	€
Kit Boot 16A	19087491	1	1	2														-
Kit Boot 16A mit Energiergler	19089410				1	2												-
Kit Boot 20A	19087492						1	2	1									-
Kit Boot 20A mit Energiergler	19087493									1	2	1						-
Kit Boot 40A	19087494												1	2				-
Kit Boot mit Transformator	19057294														1	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.

**KORE**  
GENERATION



Maximale Leistung  
auf engstem Raum.

# 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 .....	085
Zubehör.....	091

Die Gasgeräte können mit den angegebenen Drücken angeschlossen werden:  
- LPG: 37 g/cm<sup>2</sup>  
- Erdgas: 20 g/cm<sup>2</sup>

# 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 Thermolemente 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, Thermolement und piezoelektrischer Zündung.
- Strom: Beheizung durch mit Edelstahl abgeschirmte Widerstände und Auswahlschalter für Funktion des oberen und/oder unteren Bereichs.
- Temperatursteuerung 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 (mm)	€
				5,25 kW	8 kW	GRÖSSE	LEISTUNG (kW)			
<b>Tischgerät</b>										
☉ STOCK C-G720	LPG	19068008	397x290	2	-	-	-	10,50	400x730x290	-
	GN	19074175								
C-G720 H	LPG	19068057	397x290	-	2	-	-	16,00	400x730x290	-
	GN	19074760								
☉ STOCK C-G740	LPG	19060614	397x290	3	1	-	-	23,75	800x730x290	-
	GN	19073557								
☉ STOCK C-G740 H	LPG	19068058	397x290	-	4	-	-	32,00	800x730x290	-
	GN	19074761								
☉ STOCK C-G760	LPG	19068059	397x290	4	2	-	-	37,00	1.200x730x290	-
	GN	19074762								
C-G760 H	LPG	19068110	397x290	-	6	-	-	48,00	1.200x730x290	-
	GN	19074763								
<b>Statischer Gas-Backofen GN 2/1</b>										
☉ STOCK 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	1.200x730x850	-
	GN	19073560								
C-G761 H	LPG	19071463	397x290	-	6	GN-2/1	8,60	56,60	1.200x730x850	-
	GN	19074766								
<b>Statischer Panorama Gas-Backofen</b>										
C-GB761	LPG	19074812	397x290	4	2	860x570x410	8,60	45,60	1.200x730x850	-
	GN	19074813								
C-GB761 R	LPG	19074814	397x290	4	2	860x570x410	8,60	45,60	1.200x730x850	-
	GN	19074815								
C-GB761 H	LPG	19074816	397x290	-	6	860x570x410	8,60	56,60	1.200x730x850	-
	GN	19074817								
C-GB761 RH	LPG	19074819	397x290	-	6	860x570x410	8,60	56,60	1.200x730x850	-
	GN	19074820								
<b>Statischer Elektro-Backofen</b>										
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.
- 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.

## 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						
<b>Tischgerät</b>										
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	-	1.200x730x290	-
	GN	19074772								
<b>Mit Backofen</b>										
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	1.200x730x850	-
	GN	19074777								

SERIE 700

# 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.

### 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 Umkippens 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.

MODELL	GAS	CODE	BRATPLATTE (mm)	BRENNER 8,4 kW	BACKOFEN		GESAMTLEISTUNG (kW)	ABMESSUNGEN (mm)	€
					ABMESSUNGEN	LEISTUNG (kW)			
<b>Tischmodell</b>									
C-G710	LPG	19070754	800x580	1	-	-	8	800x730x290	-
	GN	19073645							
<b>Mit Backofen</b>									
C-G711	LPG	19073088	800x580	1	GN-2/1	8,60	16,6	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.

- 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.
- Temperaturregler mittels Thermostatventil (125–310 °C).
- Röhrenbrenner aus Edelstahl an der Rückseite mit

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

SERIE 700

# 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 Umkippens der Roste.

- Temperaturregelung 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)	€
		(mm)	2,6 kW	ABMESSUNGEN	LEISTUNG (kW)				
<b>KOCHFELDER</b>									
Tischgerät									
C-E720	19068321	223	2	-	-	5,20	-	400x730x290	-
C-E740	19067975	223	4	-	-	10,40	-	800x730x290	-
C-E760	19068322	223	6	-	-	15,60	-	1.200x730x290	-
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	1.200x730x850	-
<b>KOCHFELDER</b>									
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.

### 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

- Umkippens 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

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

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

SERIE 700

# INDUKTIONSHERDE



## 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)	€
		(mm)	5,0 kW			
<b>Kochplatten</b>						
C-I725	19098121	300	2	10,00	400x730x290	-
C-I745	19097584	300	4	20,00	800x730x290	-
<b>Wok</b>						
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 80 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 (80 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 verschweiß.
- 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 abfließen 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 <sup>2</sup>			
<b>GAS-GRILLPLATTEN</b>									
<b>Max-Min-Ventil</b>									
FT-G705 V L	LPG	19101392	L	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
	GN	19101409							
FT-G710 V L	LPG	19101391	L	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101410							
FT-G705 V R	LPG	19101405	R	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
	GN	19101491							
FT-G710 V R	LPG	19101408	R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101412							
FT-G710 V L+R	LPG	19101413	L+R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101414							
<b>Thermostatsteuerung</b>									
FT-G705 L	LPG	19101249	L	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
	GN	19101415							
FT-G710 L	LPG	19101248	L	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101416							
FT-G705 R	LPG	19101417	R	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
	GN	19101404							
FT-G710 R	LPG	19101406	R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101411							
FT-G710 L+R	LPG	19101407	L+R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101418							
<b>Thermostatsteuerung und Chromplatte</b>									
FT-G705 C L	LPG	19101394	L/C	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
	GN	19101395							
FT-G710 C L	LPG	19101393	L/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101401							
FT-G705 C R	LPG	19101396	R/C	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
	GN	19101400							
FT-G710 C R	LPG	19101397	R/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101402							
FT-G710 C L+R	LPG	19101398	L+R/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101403							
<b>ELEKTRO-FRY-TOPS</b>									
<b>Thermostatsteuerung</b>									
FT-E705 L	-	19101390	L	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
FT-E710 L	-	19101247	L	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
FT-E705 R	-	19101419	R	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
FT-E710 R	-	19101420	R	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
FT-E710 L+R	-	19101399	L+R	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
<b>Thermostatsteuerung und Chromplatte</b>									
FT-E705 C R	-	19101421	R/C	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
FT-E710 C R	-	19101423	R/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
FT-E705 C L	-	19101116	L/C	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
FT-E710 C L	-	19101422	L/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
FT-E710 C L+R	-	19101424	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 <sup>2</sup>			

 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)			
<b>Gas-Pastakocher</b>								
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	19098553	1	GN-1/1	3	16,50	400x730x850	-
	GN	19098554						
CP-G7240	LPG	19098555	2	GN-1/1	6	33,00	800x730x850	-
	GN	19098556						
<b>Elektro-Pastakocher</b>								
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	-

SERIE 700

# 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 sequentielltem 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 ERWÄRMUNG 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 zur 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 Satttdampf mit 107 °C den Boden und die Seiten des Kessels gleichförmig erhitzt.

### GASBETRIEBENE MODELLE

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

MODELL	HZ	CODE		BEHÄLTER		GESAMTLEISTUNG (kW)	ABMESSUNGEN (mm)	€
		LPG	GN	D X H	VOLUME (L)			
<b>🔥 Gas-Kochkessel</b>								
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					
<b>🔌 Elektro-Kochkessel</b>								
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)
<b>Gas-Fritteusen *</b>										
STOCK	F-G7115	50	19074143	19074785	1	1x15	1 grande	15,00	400x730x850	-
		60	19074786	19074787						
STOCK	F-G7215	50	19074791	19074794	2	2x15	2 grandes	30,00	800x730x850	-
		60	19074795	19074796						
<b>Elektro-Fritteusen</b>										
	F-E7108	-	19072100		1	1x8	1 pequeño	6,00	400x730x290	-
	F-E7208	-	19072444		2	2x8	2 pequeños	12,00	800x730x290	-
STOCK	F-E7115	-	19071300		1	1x15	1 grande	12,00	400x730x850	-
STOCK	F-E7215	-	19071455		2	2x15	2 grandes	24,00	800x730x850	-

(\*): Überprüfen Sie die Verfügbarkeit auf anderen Frequenzen.


SERIE 700

# 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)	(dm <sup>2</sup> )			
<b>Gas-Kippbratpfannen</b>											
SB-G710	50-60	19058021	19074854	Manual	Inox	60	734x464	34	15	800x730x850	-
<b>Elektro-Kippbratpfannen</b>											
SB-E710	-	19057670		Manual	Inox	60	734x464	34	10	800x730x850	-

SERIE 700

# 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 Gastronom-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 Gastronom-Behältnissen.
- Behältnisse nicht inbegriffen.

### Zubehör:

- (siehe Zubehörseite am Ende des Kapitels)
- Füllhahn.

BM 705



BM 710



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	-






(\*): Verfügbarkeit auf anderen Frequenzen auf Anfrage.

# 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.

	MODELL	CODE	SCHUBFÄCHER		ABMESSUNGEN (mm)	€
			MENGE	(mm)		
	 EN-7025	19076626	-	-	200x730x290	-
© STOCK	 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.

SERIE 700

# 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)
  - Schielen für GN-Behältnisse, 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	-	-	-	200x660x600	-
⊙ STOCK	MB-705	19057229	1	-	-	400x660x600	-
	MB-705 C	19067227	-	2	-	400x660x600	-
	MB-705 G	19074825	1	-	1	400x660x600	-
⊙ STOCK	MB-710	19057290	2	-	-	800x660x600	-
⊙ STOCK	MB-715	19057291	3	-	-	1.200x660x600	-

## 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/m<sup>3</sup>.
  - 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".

MODELLO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	AUFTAUEN	GAS	KÜHLEIS-TUNG (KW)	ELEKTRI-SCHE LEISTUNG (KW)	ENERGIE-EFFIZIENZ-KLASSE	JÄHRLICHER VERBRAUCH (KWH)	FREQUENZ	REFERENZ	€
<b>Modelle mit türen</b>												
CCP7-2G	1.207 x 700 x 590	110	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,249	C	730 (4)	50 Hz	19089620	-
						0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19098211	-
CCP7-3G	1.607 x 700 x 590	169	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,249	D	1095 (4)	50 Hz	19089623	-
						0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19099284	-
<b>Modelle mit schubfächern 2x GN 2/3</b>												
CCP7-2G W	1.207 x 700 x 590	110	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,249	C	730 (4)	50 Hz	19089621	-
						0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19095269	-
CCP7-3G W	1.607 x 700 x 590	169	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,249	D	1095 (4)	50 Hz	19089624	-
						0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19097128	-
<b>Modelle mit schubfächern 2x 4/3</b>												
CCP7-2G W2	1.207 x 700 x 590	110	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,262	C	730 (4)	50 Hz	19089622	-
						0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19100872	-



SERIE 700

# Konfiguration und Ausführungen

## KORE Modular 700

Konfigurierbare Blocks KORE 700



MONTAGESÄTZE	KONFIGURATION		BLÖCKE	VERTIKALITÄT			SEITEN-FINISH-AUSFÜHRUNGEN		SOCKEL	
KÜCHE	WANDAU-SFÜHRUNG	ZENTRAL	ZUSÄTZLICHE STRUKTUR	„STANDARD-STÜTZEN“	STÜTZEN FÜR GERÄTE	GESTELLE	SEITENVERKLEIDUNG	FLACHES PANEL	STANDARD	SPEZIAL
	KORE	KORE								

### BODEN

	700	700/700 900/700	-	o	o	o	o	o	o	o
--	-----	--------------------	---	---	---	---	---	---	---	---

### BRÜCKEN-BLOCK

	700	700/700 900/700	x	o	o	o	o	o	o	o
--	-----	--------------------	---	---	---	---	---	---	---	---

### AUSKRAGEND

	700	700/700 900/700	x	o	o	o	o	-	-	o
--	-----	--------------------	---	---	---	---	---	---	---	---

- : Nicht nötig
- x: Obligatorisch
- o: Optional
- : Serienmäßig
- \*: Anfrage

SERIE 700

# MONTAGESÄTZE

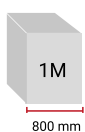
## Brückenblock

Struktur für einen Brückenblock



KONFIGURATION		BLOCK LÄNGE	CODE	€
ZENTRAL	WAND	MODULE	REF.	
		1M	19044954	-
		1.5M	19044955	-
		2M	19044956	-
KORE		2.5M	19044957	-
KORE	KORE	3M	19044958	-
		3.5M	19044959	-
		4M	19044960	-

\* Bestellen Sie 1 Einheit für jede Seite der Brücke, d. h. 2 Einheiten im Falle eines Zentralblocks und 1 Einheit für Wandblöcke.



\* 1M = 1 Modul = 800mm

## Aufgehängter Block

Struktur für einen aufgehängten Block



KONFIGURATION		BLOCK LÄNGE	CODE	€
BLOCKTYP		MODULE	REF.	
		2M	19076826	-
		2.5M	19076827	-
	Wand	3M	19076828	-
	KORE	3.5M	19076829	-
		4M	19076830	-
		4.5M	19076831	-
		5M	19076832	-
		5.5M	19076833	-
		6M	19076834	-
		2M	19076836	-
		2.5M	19076837	-
		3M	19076838	-
		3.5M	19076839	-
	Zentral	4M	19076840	-
	KORE	4.5M	19076841	-
	KORE	5M	19076842	-
		5.5M	19076843	-
		6M	19076844	-

\*Der Bausatz umfasst einen seitlichen Abschluss mit glatter Verkleidung.



SERIE 700

# VERTIKALAUFBAU

## Stützen

Stützen für den Vertikalaufbau von Blöcken zur BODENAUFSTELLUNG, BRÜCKEN-Blöcken und AUFGEHÄNGTEN Blöcken.



STÜTZEN	KONFIGURATION	CODE	€
Typ	Mit / ohne Zusätze	Ref.	
Standard Pfosten/Profil 100x100mm	 Einfach (keine Zusätze)	19095368	-
	Wasserhahn (im Lieferumfang enthalten)	19095390	-
	220-V-Stecker (im Lieferumfang enthalten)	19095369	-
Speziell für Maschinen	 Ofen iKORE 0623	19095391	-
	Salamander	19095392	-

Anmerkungen:





\* Wählen Sie eine Kombination aus 2 Stützen. Insgesamt = 2 Einheiten/Codes, auch wenn sie gleich sind.

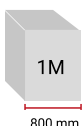
\* **Nicht für an der Wand hängende Blöcke geeignet.**

\* Sie müssen auf neutralen Elementen von 1M auf jeder Seite platziert werden.

## Gitter

Gitter für Vertikalaufbau bei Bodenblöcken, Brückenblöcken und Hängeblöcken

KORE			KORE			KORE			KORE		
KORE WANDBLOCK			KORE BLOCK/KORE ZENTRAL								
											
BLOCKLÄNGE	2 X STANDARDHALTERUNG		2 X STANDARDHALTERUNG	1 X STANDARDHALTERUNG + 1 X SPEZIALHALTERUNG	2 X SPEZIALHALTERUNG						
MODULE	CODE	€	CODE	€	CODE	€	CODE	€			
2M	19096849	-	19096559	-	-	-	-	-			
2.25M	19096849	-	19096559	-	-	-	-	-			
2.5M	19096852	-	19096116	-	19104184	-	-	-			
2.75M	19096852	-	19096116	-	19104184	-	-	-			
3M	19096853	-	19096349	-	19104185	-	19104186	-			
3.25M	19096853	-	19096349	-	19104185	-	19104186	-			
3.5M	19096854	-	19096532	-	19104187	-	19104188	-			
3.75M	19096854	-	19096532	-	19104187	-	19104188	-			
4M	19096855	-	19096535	-	19104189	-	19104190	-			
4.25M	19096855	-	19096535	-	19104189	-	19104190	-			
4.5	19096856	-	19096525	-	19104191	-	19104192	-			
4.75M	19096856	-	19096525	-	19104191	-	19104192	-			
5M	19096858	-	19096526	-	19104193	-	19104194	-			



\* 1M = 1 Modul = 800mm

SERIE 700

# Sockel

## Modulare Sockel 700

Frontalsockel für Bodenblöcke und Brückenblöcke

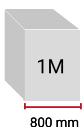


SOCKEL FINISH	BLOCK MODULE	HÖHE DER ARBEITSPLATTE		CODES		€
		850	900	ELEKTRISCH	GAS *	
0.5M		x		19081991	19081990	-
			x	19100199	19100454	-
0.75M		x		19087898	19087869	-
			x	19100200	19100455	-
1M		x		19081809	19081800	-
			x	19100201	19100456	-
1.25M		x		19087897	19087868	-
			x	19100202	19100457	-
1,5M		x		19081808	19081789	-
			x	19100203	19100458	-
1,75M		x		19087896	19087867	-
			x	19100204	19100459	-
2M		x		19081807	19081788	-
			x	19100205	19100470	-
2.25M		x		19087895	19087866	-
			x	19100433	19100471	-
2,5M		x		19081806	19081787	-
			x	19100434	19100472	-
2,75M		x		19087894	19087865	-
			x	19100435	19100473	-
3M		x		19081805	19081786	-
			x	19100436	19100474	-
3.25M		x		19087893	19087706	-
			x	19100437	19100475	-
3,5M		x		19081804	19081785	-
			x	19100438	19100476	-
3,75M		x		19087892	19087864	-
			x	19100478	19100477	-
4M		x		19081803	19081784	-
			x	19100479	19100490	-
4.25M		x		19087891	19087863	-
			x	19100491	19100492	-
4,5M		x		19081802	19081783	-
			x	19100494	19100495	-
4,75M		x		19087890	19087862	-
			x	19100497	19100498	-
5M		x		19081801	19081782	-
			x	19100499	19100500	-



\* Wenn das Blockgerät gasbeheizt ist, wählen Sie den Code aus der Spalte Gas.

\* 1M = 1 Modul = 800mm



## Hängeset

Struktur zum Aufhängen eines Hängeblocks

SOCKEL FINISH	MODELL FRITTEUSE V	HÖHE DER ARBEITSPLATTE		CODE REF.	€
		850	900		
	F-(E/G)9123	x		19107373	-
			x	19107374	-



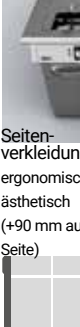
SERIE 700

# SEITLICHE ABSCHLÜSSE

## Seitlicher Abschluss für 700-Modulblöcke

Seitliche Abschlüsse für BODEN- und BRÜCKEN-Blöcke



ABSCHLUSS	KONFIGURATION	VERTIKALITÄT		HÖHE DER ARBEITSPLATTE		SEITE		CODE	€	
		JA	NEIN	850	900	SEITE A	SEITE B			
SEITEN-VERKLEIDUNG	WAND- ODER ZENTRALBLOCK									
	Draufsicht:		X	X		X		19098681	-	
			X	X				X	19098680	-
	A <b>KORE 700</b> B Wand		X		X		X		19097858	-
			X		X	X		X	19097898	-
			X		X		X		19098882	-
			X		X			X	19098706	-
			X			X	X		19098932	-
			X			X		X	19098911	-
	A <b>KORE 700</b> A <b>KORE 700</b> Zentral			X	X		X		19098705	-
				X		X	X		19098898	-
			X		X		X		19097849	-
			X			X	X		19099427	-
				X	X		X		19098874	-
				X	X			X	19098817	-
	A <b>KORE 900</b> B <b>KORE 700</b> Zentral			X		X	X		19098908	-
				X		X		X	19098907	-
			X		X		X		19098203	-
			X		X			X	19098686	-
			X			X	X		19098910	-
			X			X		X	19098909	-
Draufsicht:			X	X		X		19100012	-	
			X	X			X	19099919	-	
		X		X	X	X		19100015	-	
	A <b>KORE 700</b> B Wand		X		X			X	19100014	-
			X		X		X		19099893	-
			X		X			X	19099891	-
		X			X	X		19099894	-	
	X			X		X	19099892	-		
A <b>KORE 700</b> A <b>KORE 700</b> Zentral			X	X		X		19106940	-	
			X		X	X		19106941	-	
		X		X		X		19106942	-	
		X			X	X		19106943	-	
			X	X		X		19106946	-	
			X	X			X	19106949	-	
A <b>KORE 900</b> B <b>KORE 700</b> Zentral			X		X	X		19106990	-	
			X		X		X	19106991	-	
		X		X		X		19106992	-	
		X		X			X	19106993	-	
		X			X	X		19106994	-	
		X			X		X	19106995	-	

Flaches Ende  
glatte Platte  
(+2 mm auf jeder  
Seite)



## Seitlicher Abschluss für aufgehängte Blöcke

Seitliche Abschlüsse für AUFGEHÄNGTE Blöcke




\* Die seitlichen Abschlüsse sind in den Montage-Kits AUFGEHÄNGER Module enthalten

## Innere Abschlüsse für Brückenblöcke

Innere seitliche Abschlüsse für BRÜCKEN-Block




KONFIGURATION	HÖHE DER ARBEITSPLATTE		CODE	€
	850	900	ART.-NR.	
BRÜCKENBLÖCKE				
	X		19107489	-
		X	19107510	-

\*Stückzahl pro Seite. Anzahl nach Bedarf auswählen.

## Spezielle Abschlüsse für Kippbratpfannen

Seitliche Abschlüsse für Blöcke mit Kippbratpfanne an der Seite












ABSCHLÜSSE	KONFIGURATION	VERTIKALITÄT		HÖHE DER ARBEITSPLATTE		SEITE		CODE	€		
		JA	NEIN	850	900	LINKS (L)	RECHTS (R)	ART.-NR.			
ART DES ABSCHLUSSES	ZENTRAL ODER WAND	ZENTRAL									
	KORE 700 Wand		X	X		X		19081815	-		
			X	X				X	19081816	-	
			X			X	X		19100086	-	
			X			X		X	19100085	-	
			X		X		X		19100039	-	
			X		X			X	19100037	-	
			X			X	X		19100120	-	
			X			X		X	19100038	-	
	Platte Glatter Abschluss (+2 mm auf jeder Seite)	KORE 700 Zentral		X	X		X		19081815	-	
				X	X				X	19081816	-
				X			X	X		19100086	-
				X			X		X	19100085	-
			X		X		X		19100034	-	
			X		X			X	19100032	-	
			X			X	X		19100035	-	
			X			X		X	19100033	-	




SERIE 700

# 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	BME 700.900	FT-E 705.905	FT-E 710.910	B-E9051	B-E9101	FE 7 EINBECKEN	FE 7 ZWEIBECKEN	SP-E 710 MANUAL	CP-E 7,9 EINBECKEN	CP-E 7,9 ZWEIBECKEN	ME-710	FE 9 EINBECKEN	FE 9 ZWEIBECKEN	SP-E 91X MANUELL	ME-900	SP-E 91 MOTORE- STEUERT	€
Kit Boot 16A	19087491	1	1	2														-
Kit Boot 16A mit Energiergler	19089410				1	2												-
Kit Boot 20A	19087492						1	2	1									-
Kit Boot 20A mit Energiergler	19087493									1	2	1						-
Kit Boot 40A	19087494												1	2				-
Kit Boot mit Transformator	19057294														1	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



Spezifische,  
nicht-modulare  
Kochgeräte.

# Zentralherde - Snack

Gasherde .....	<b>095</b>
Suppentopfherd .....	<b>095</b>
Fritteusen .....	<b>096</b>
Snackfritteusen .....	<b>096</b>
Fry tops .....	<b>097</b>
Salamander .....	<b>098</b>
Garen auf dem Rost	
— Baskischer Grill .....	<b>099</b>
— Robata-Grill .....	<b>100</b>

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

# GASKOCHER



## Allgemeine Eigenschaften

- Geprägte Edelstahloberfläche.
- Doppelgrill und vernickelte Brenner.
- Abmessungen des Doppelgrills: 286 x 533 mm.
- Offene Brenner, einer mit 3,5 kW und der andere mit 6 kW, Sicherheitsventil und Thermoelemente.
- Regler mit geschützter Auflage und Schutzsystem gegen das Eindringen von Wasser.
- Wartungszugang von der Vorderseite.
- Gasfenooption mit den Maßen 450x420x300mm mit 5,2-Rohrbrenner, Zündflamme und Thermoelement.
- Temperaturkontrolle durch Thermostatventil (110 - 310 °C).

VERSORGUNG	MODELL	GAS	CODE	BURNERS	OVEN	GESAMTLEISTUNG (kW)	ABMESSUNGEN (mm)	€
Gaskocher	CI-CG604T 2	LPG	19102772	2	-	9,5	400x650x290	-
		NG	19102806					
	CI-CG606T 4	LPG	19102674	4	-	19	600x650x290	-
		NG	19102805					
	CI-CG606O 4	LPG	19102642	4	1	19 + 5,2	600x650x850	-
		NG	19102804					

# GAS-HOCKERKOCHER



## Allgemeine Eigenschaften

- Doppelkronenbrenner aus Gusseisen.
- Emaillierter Gusseisengrill.
- Zündflamme.

VERSORGUNG	MODELL	GAS	CODE	BURNERS	CONSUMPTION (KCAL/H)	GESAMTLEISTUNG (kW)	ABMESSUNGEN (mm)	€
Gaskocher	CI-HPG 1	LPG	19102935	1	11.700	11,6	590x590x400	-
		NG	19102956					

# FRITEUSEN



## Allgemeine Eigenschaften

- In die Edelstahloberfläche integriertes geprägtes Edelstahlbecken.
- Temperaturregelung zwischen 60 und 200 °C.
- Sicherheitsthermostat.
- Gasmodelle: Automatische Zündung der Brenner mittels eines Magnetventils mit Zündflamme und Thermoelement.
- Elektrische Modelle: Klappbares Heizelement zur Erleichterung der Reinigung.
- Hebelhahn an der Steuereinheit zum Entleeren des Beckens.
- Korbabmessungen: 200 x 250 x 100 mm.
- Integrierte Beckenabdeckung.
- Regler mit geschützter Auflage und Schutzsystem gegen das Eindringen von Wasser.
- Standardstromversorgung für Elektroversionen 400V 3+N

VERSORGUNG	MODELL	GAS	CODE	TANKS X VOLUME	BASKETS	GESAMTLEISTUNG (kW)	ABMESSUNGEN (mm)	€
🔥 Gasfritteusen	CI-FG604T 18	LPG	19103128	1 x 8l	1	7	400x650x290	-
		NG	19103129					
	CI-FG606T 28	LPG	19103250	2 x 8l	2	14	600x650x290	-
		NG	19103251					
⚡ Elektrofritteusen	CI-FE604T 18	-	19103252	1 x 8l	1	6	400x650x290	-
	CI-FE606T 28	-	19103253	2 x 8l	2	12	600x650x290	-

# 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			SPANNUNG	ABMESSUNGEN (mm)	DIMENSIONES (mm)	€
				GESAMT	ÖL	KALTBEREICH				
TABELLE										
	FE-4	19004652	1	4			3,00	230 V - 1+N	175x485x270	-
	FE-6	19004713	1	6			4,50	400 V - 3+N	265x485x270	-
		19004709	1	6			4,50	230 V - 1+N	265x485x270	-
	FE-8	19004728	1	8			6,00	400 V - 3+N	355x485x270	-
		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	-

# 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.

VERSOR- GUNG	MODELL	GAS	CODE	Hz	PLATTE		GESAMTLEI- STUNG (kW)	ABMESSUNGEN (mm)	€		
					BEREICHE	TYP					
<b>Steuerung durch Thermostat (100 bis 300°C)</b>											
Gas- Bratplatten	CI-FTG604T 1 S	LPG	19102967	50	1	S	20	7,5	400x650x290	-	
		NG	19106482								
	CI-FTG604T 1 R	LPG	19106483	50	1	R	20	7,5	400x650x290	-	
		NG	19106484								
	CI-FTG608T 2 S	LPG	19103041	50	2	S	30	15	800x650x290	-	
		NG	19106537								
	CI-FTG608T 2 R	LPG	19106538	50	2	R	30	15	800x650x290	-	
		NG	19106539								
	CI-FTG608T 2 SR	LPG	19106540	50	2	SR	30	15	800x650x290	-	
		NG	19106541								
	<b>Modelle mit Max-Min-Gasventil (nur für Weichstahlplatten)</b>										
	Gas- Bratplatten	CI-FTG604T 1 V S	LPG	19103419	50	1	S	20	7,5	400x650x290	-
			NG	19106485							
		CI-FTG604T 1 V R	LPG	19106534	50	1	R	20	7,5	400x650x290	-
			NG	19106536							
		CI-FTG608T 2 V S	LPG	19103418	50	2	S	30	15	800x650x290	-
			NG	19106542							
		CI-FTG608T 2 V R	LPG	19106543	50	2	R	30	15	800x650x290	-
NG			19106544								
CI-FTG608T 2 V SR		LPG	19106546	50	2	SR	30	15	800x650x290	-	
		NG	19106547								
<b>Steuerung durch Thermostat (100 bis 300°C) und Chrom-Heizplatte</b>											
Gas- Bratplatten		CI-FTG604T 1 C S	LPG	19106575	50	1	C S	20	7,5	400x650x290	-
			NG	19106576							
		CI-FTG604T 1 C R	LPG	19106577	50	1	C R	20	7,5	400x650x290	-
			NG	19106579							
		CI-FTG608T 2 C S	LPG	19106580	50	2	C S	30	15	800x650x290	-
			NG	19106581							
		CI-FTG608T 2 C R	LPG	19106582	50	2	C R	30	15	800x650x290	-
	NG		19106583								
	CI-FTG608T 2 C SR	LPG	19106584	50	2	C SR	30	15	800x650x290	-	
		NG	19106585								
	<b>Steuerung durch Thermostat</b>										
	Elektrische Bratplatten	CI-FTE604T 1 S	-	19103030	50/60	1	S	20	5	400x650x290	-
		CI-FTE604T 1 R	-	19106551	50/60	1	R	20	5	400x650x290	-
		CI-FTE608T 2 S	-	19103402	50/60	2	S	30	10	800x650x290	-
		CI-FTE608T 2 R	-	19106563	50/60	2	R	30	10	800x650x290	-
		CI-FTE608T 2 SR	-	19106574	50/60	2	SR	30	10	800x650x290	-
		<b>Steuerung durch Thermostat und Chrom-Heizplatte</b>									
	Elektrische Bratplatten	CI-FTE604T 1 C S	-	19106586	50/60	1	C S	20	5	400x650x290	-
CI-FTE604T 1 C R		-	19106587	50/60	1	C R	20	5	400x650x290	-	
CI-FTE608T 2 C S		-	19106588	50/60	2	C S	30	10	800x650x290	-	
CI-FTE608T 2 C R		-	19106589	50/60	2	C R	30	10	800x650x290	-	
CI-FTE608T 2 C SR		-	19106590	50/60	2	C SR	30	10	800x650x290	-	

# SALAMANDER

## Ultraschnelle Salamander



- Perfekte Gargleichmäßigkeit, garantiert durch die neu gestalteten Deflektoren und eine perfekte Positionierung.
- 20 Sekunden ab der Zündung, um die maximale Temperatur zu erreichen; in max. 5 Sekunden betriebsbereit.
- Herausnehmbare Saftauffangschalen und Gitter aus verchromtem Stahl mit athermischen Griffen.
- Wandmontage möglich.
- Neu gestaltetes Bedienfeld für maximale Funktionalität.
- Isolierter Griff mit Bakelit-Abstandshalter und verbesserter Abschirmung der Außenflächen.
- Die Kontaktmodelle enthalten eine Plattenerkennungsleiste zum automatischen Ein- und Ausschalten.

MODELL	CODE	GRILL		VOLT (kW)	LEISTUNG (kW)	MAßE (mm)	€
		KOCHFELD	KOCHFELD (mm)				
SEQ 60-4	19107720	2	600x350	380-415 3N~	4,0	600x480x525	-
Contact models*							
SEQ 60-4 T	19107717	2	600x350	380-415 3N~	4,0	600x480x525	-

\* Ultraschnelle Kontaktsalamander bieten maximale Leistung aufgrund des Infrarotkochfelds, das von Wolframheizelementen erzeugt und durch Glaskeramik geschützt wird.

## Herkömmliche Salamander



- Satinierter Edelstahl AISI 304.
- Leicht zu reinigende kippbare Incoloy-Heizelemente im oberen beweglichen Deck.
- Tropfschalen und verchromte Gitter sind abnehmbar, mit hitzebeständigem Griff.
- Möglichkeit der Befestigung an der Wand.
- Maximale Benutzerfreundlichkeit mit dem neu gestalteten Bedienfeld.
- Durch einen Bakelit-Abstandshalter isolierter Griff und eine verbesserte Abschirmung der Oberflächen für hohe Sicherheit.
- Einzelzonen-Kompakt-Salamander Version SEC 40 oder Doppelkochzonen-Salamander Version SEC 60.

MODELL	CODE	GRILL		VOLT (kW)	LEISTUNG (kW)	MAßE (mm)	€
		KOCHFELD	KOCHFELD (mm)				
SEC 40-0	19107712	1	400x350	220-240 1~	2	400x550x500	-
SEC 60-4	19107716	2	600x350	380-415 3N~	4	600x550x500	-

## Leichte Salamander



- Edelstahl AISI 430.
- Beweglicher Deckel mit 90° verschweißten Ecken.
- Kunststoffgriff auf Phenolbasis (Bakelit)
- Kippbare, leicht zu reinigende Heizelemente.
- Saucenauffangbehälter und abnehmbare Gitter aus verchromtem Stahl.
- Tropfschalen und verchromte Gitter; zur Reinigung abnehmbar.
- Zwei unabhängige Kochzonen.

MODELL	CODE	GRILL		VOLT (kW)	LEISTUNG (kW)	MAßE (mm)	€
		KOCHFELD	KOCHFELD (mm)				
SEL 60-4	19107719	2	600x350	400 2N~	4,0	600x450x500	-



### Accessoires

Halterungen für Salamander zur Wandmontage

MODELL	CODE	€
SS-60	19036364	-



# 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	800x870x1.500	-
 BGF-2000	19058110	2 x 650 x 560	9,2	230 V 1+N	0,05	1.600x870x1.500	-

## Zubehör: Kohleschlitten

MODELL	CODE	VOLUMEN (L)	ABMESSUNGEN (mm)	€
 CBGF	19048692	48	370x380x536	-

# 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 Aschesammelkästen.

## 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 Spießen.
- 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	590x450x330	-
	RGF-100	19048688	800 x 216	3	2	1.107x450x330	-
	RGF-1000	19048689	800 x 216	3	2	1.107x850x900	-

## Zubehör

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



Hochleistungsgeräte.

# Hochleistungsgeräte

## **Kochkessel**

Runde Kochkessel .....	<b>095</b>
Runde Kochkessel mit Rührwerk .....	<b>097</b>
Schwenkbare runde Kochkessel .....	<b>099</b>
Rechteckige Kochkessel .....	<b>101</b>
Rechteckige Gastronorm-Kochkessel .....	<b>103</b>
Schwenkbare, rechteckige automatische Gastronorm-Kochkessel mit Rührwerk und PLC-Display .....	<b>105</b>

## **Kippbratpfannen**

Motorisierte Kippbratpfannen .....	<b>107</b>
Kippbratpfannen auf Rahmengestell .....	<b>109</b>

<b>Automatische Kochkessel .....</b>	<b>111</b>
--------------------------------------	------------

# 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)	€
<b>RUNDE GAS-KOCHKESSEL</b>					
<b>Direkte Gasheizung</b>					
MCG-300	19003043	39	300	1.290x1.391x950	-
MCG-500	19001445	55	500	1.390x1.479x1020	-
<b>Direkte Gasdruck-Heizung</b>					
MCG-300 A	19003041	39	300	1.290x1.391x950	-
MCG-500 A	19001446	55	500	1.390x1.479x1.020	-
<b>Indirekte Gasheizung</b>					
MCIG-200	19003078	39	200	1.090x1.195x900	-
MCIG-300	19001448	48	300	1.290x1.391x950	-
MCIG-500	19003079	55	500	1.390x1.479x1.020	-
<b>Indirekte Gasdruck-Heizung</b>					
MCIG-200 A	19001447	39	200	1.090x1.195x900	-
MCIG-300 A	19001449	48	300	1.290x1.391x950	-
MCIG-500 A	19001450	55	500	1.390x1.479x1.020	-
<b>RUNDE ELEKTRISCHE KOCHKESSEL</b>					
<b>Indirekte Elektroheizung</b>					
MCIE-200	19003076	24	200	1.060x1.000x900	-
MCIE-300	19001443	36	300	1.260x1.200x950	-
MCIE-500	19003077	48	500	1.360x1.300x1.000	-
<b>Indirekte Elektro-Druckheizung</b>					
MCIE-200 A	19001442	24	200	1.060x1.000x900	-
MCIE-300 A	19003040	36	300	1.260x1.200x950	-
MCIE-500 A	19001444	48	500	1.360x1.300x1.000	-

## Optionen

MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
 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	-
 CECA-M	19084532	Elektronische Steuerung der Wasserbefüllung des Kesselbehälters mit Display und Füllstandssonde	-

## Zubehör

MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
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	-

# 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:
- 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.
- Standard-Versorgungsspannung 400V-3N-50Hz.

MODELL	CODE	GESAMTANSCHLUSSWERT (kW)	KAPAZITÄT (L)	ABMESSUNGEN (mm)	€
<b>RUNDE KOCHKESSEL MIT RÜHRWERK</b>					
<b>Indirekte Elektroheizung</b>					
MCIE-200 M	19084225	24,37	200	1.120x1.000x1.000	-
MCIE-300 M	19084227	36,37	300	1.320x1.200x950	-
MCIE-500 M	19084231	48,37	500	1.420x1.300x1.050	-
<b>Indirekte Elektro-Druckheizung</b>					
MCIE-200 A M	19084226	24,37	200	1.120x1.000x1.000	-
MCIE-300 A M	19084229	36,37	300	1.320x1.200x950	-
MCIE-500 A M	19084232	48,37	500	1.420x1.300x1.050	-

## Optionen

	MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
	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	-
	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)	€
<b>RUNDE SCHWENKBARE GAS-KOCHKESSEL</b>					
<b>Direkte Gasheizung</b>					
MCBG-100	19001283	26,4	100	1.600x970x1.050	-
MCBG-150	19001227	26,4	150	1.600x970x1.050	-
MCBG-200	19001284	39,4	200	1.750x1.135x1.050	-
MCBG-300	19001228	39,4	300	1.960x1.325x1.300	-
MCBG-500	19001285	55,4	500	2.050x1.475x1.300	-
<b>Indirekte Gasheizung</b>					
MCBIG-100	19001229	26,4	100	1.600x970x1.050	-
MCBIG-150	19001286	26,4	150	1.600x970x1.050	-
MCBIG-200	19001230	39,4	200	1.750x1.135x1.050	-
MCBIG-300	19001287	48,4	300	1.960x1.325x1.300	-
MCBIG-500	19001231	55,4	500	2.050x1.475x1.300	-
<b>RUNDE SCHWENKBARE ELEKTRO- KOCHKESSEL</b>					
<b>Indirekte Elektroheizung</b>					
MCBIE-100	19001278	12,4	100	1.600x885x1.050	-
MCBIE-150	19003052	16,4	150	1.600x885x1.050	-
MCBIE-200	19001280	24,4	200	1.750x1.035x1.050	-
MCBIE-300	19003053	36,4	300	1.950x1.230x1.300	-
MCBIE-500	19001282	48,4	500	2.050x1.370x1.300	-
<b>RUNDE SCHWENKBARE DAMPF-KOCHKESSEL</b>					
<b>Indirekter Heißdampf</b>					
MCBIV-100	19003072	0,4	100	1.600x885x1.050	-
MCBIV-150	19001289	0,4	150	1.600x885x1.050	-
MCBIV-200	19003073	0,4	200	1.750x1.035x1.050	-
MCBIV-300	19001291	0,4	300	1.950x1.230x1.300	-
MCBIV-500	19003074	0,4	500	2.050x1.370x1.300	-

Optionen

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	-
 CECA-M	19084532	Elektronische Steuerung der Wasserbefüllung des Kesselbehälters mit Display und Füllstandssonde	-
			-

Zubehör

MODELL	CODE	BESCHREIBUNG	€
 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	-
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	-

# 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-Haltdichtung, 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)	€
<b>RECHTECKIGE GAS-KOCHKESSEL</b>					
<b>Direkte Gasheizung</b>					
MRG-300	19001273	39	300	1.200x1.270x900	-
MRG-500	19001418	55	500	1.300x1.400x1.000	-
<b>Direkte Gasdruck-Heizung</b>					
MRG-300 A	19003031	39	300	1.200x1.270x900	-
MRG-500 A	19001419	55	500	1.300x1.400x1.000	-
<b>Indirekte Gasheizung</b>					
MRIG-200	19003091	39	200	1.000x1.150x850	-
MRIG-300	19001421	48	300	1.200x1.270x900	-
MRIG-500	19001272	55	500	1.300x1.400x1.000	-
<b>Indirekte Gasdruck-Heizung</b>					
MRIG-200 A	19001420	39	200	1.000x1.150x850	-
MRIG-300 A	19003045	48	300	1.200x1.270x900	-
MRIG-500 A	19001422	55	500	1.300x1.400x1.000	-
<b>RECHTECKIGE ELEKTRISCHE KOCHKESSEL</b>					
<b>Indirekte Elektroheizung</b>					
MRIE-200	19001414	24	200	1.000x1.150x850	-
MRIE-300	19003082	36	300	1.200x1.270x900	-
MRIE-500	19001416	48	500	1.300x1.400x1.000	-
<b>Indirekte Elektro-Druckheizung</b>					
MRIE-200 A	19001274	24	200	1.000x1.150x850	-
MRIE-300 A	19001415	36	300	1.200x1.270x900	-
MRIE-500 A	19001275	48	500	1.300x1.400x1.000	-
<b>RECHTECKIGE DAMPF-KOCHKESSEL</b>					
<b>Indirekter Heizdampf</b>					
MRIV-200	19001424	-	200	1.000x1.150x850	-
MRIV-300	19003087	-	300	1.200x1.270x900	-
MRIV-500	19001426	-	500	1.300x1.400x1.000	-
<b>Indirekter Druck-Heizdampf</b>					
MRIV-200 A	19003089	-	200	1.000x1.150x850	-
MRIV-300 A	19001425	-	300	1.200x1.270x900	-
MRIV-500 A	19003090	-	500	1.300x1.400x1.000	-

Optionen

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	-
 CECA-M	19084532	Elektronische Steuerung der Wasserbefüllung des Kesselbehälters mit Display und Füllstandssonde	-

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	-

# 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:

- 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)	€
<b>RECHTECKIGE GN-GASKOCHKESSEL</b>					
<b>Direkte Gasheizung</b>					
MGNG-280	19084264	35	280	1.400x900x850	-
<b>Indirekte Gasheizung</b>					
MGNIG-180	19001394	29	180	1.000x900x850	-
MGNIG-280	19003083	35	280	1.400x900x850	-
MGNIG-400	19003084	45	400	2.000x900x850	-
<b>RECHTECKIGE ELEKTRISCHE GN-KOCHKESSEL</b>					
<b>Indirekte Elektroheizung</b>					
MGNIE-180	19003046	18	180	1.000x900x850	-
MGNIE-280	19001312	24	280	1.400x900x850	-
MGNIE-400	19001393	36	400	2.000x900x850	-
<b>RECHTECKIGE GN-DAMPFKOCHKESSEL</b>					
<b>Indirekter Heizdampf</b>					
MGNIV-180	19001396	0,05	180	1.000x900x850	-
MGNIV-280	19003049	0,05	280	1.400x900x850	-
MGNIV-400	19003050	0,05	400	2.000x900x850	-

## Optionen

	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	-
	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.
    - Düsenet 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)	€
<b>Indirekte Gasheizung</b>					
MRBIG-200 M	19084239	35,75	200	1.674x1.450x1.140	-
MRBIG-300 M	19084240	35,75	300	1.874x1.650x1.140	-
MRBIG-500 M	19084241	42,75	500	1.976x1.835x1.140	-
<b>Indirekte Elektroheizung</b>					
MRBIE-200 M	19084242	24,75	200	1.674x1.450x1.140	-
MRBIE-300 M	19084243	36,75	300	1.874x1.650x1.140	-
MRBIE-500 M	19084244	48,75	500	1.976x1.835x1.140	-
<b>Indirekter Heizdampf</b>					
MRBIV-200 M	19084245	0,75	200	1.674x1.450x1.140	-
MRBIV-300 M	19084246	0,75	300	1.874x1.650x1.140	-
MRBIV-500 M	19084247	0,75	500	1.976x1.835x1.140	-

### Optionen

	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	-
	CECA-M	19084532	Elektronische Steuerung der Wasserbefüllung des Kesselbehälters mit Display und Füllstandssonde	-
				-

### Zubehör

	MODELL	CODE	BESCHREIBUNG	€
	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	GESAMTANSCHLUS- SWERT (kW)	KAPAZITÄT (L)	ABMESSUNGEN (mm)	€
<b>Direkte Gasheizung</b>					
SBG-150 M	19072688	33,01	150	1.200x900x850	-
SBG-200 M	19079430	44,01	200	1.600x900x850	-
<b>Direkte Elektroheizung</b>					
SBE-150 M	19072695	15,1	150	1.200x900x850	-
SBE-200 M	19085076	20,1	200	1.600x900x850	-

### Optionen

CODE	MODELL	BESCHREIBUNG	€
*	COMPOUND	12 mm starker Boden (Verbund aus 9 mm Eisen + 3 mm Stahl) für 150-l-Pfannen	-
*	COMPOUND	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)	€
<b>Direkte Gasheizung</b>					
SBGA-150	19085078	33,04	150	1.600x905x930	-
SBGA-210	19085080	44,04	200	2.000x905x930	-
SBGAX-300	19085082	33,75	300	1.420x1.840x1.350	-
SBGAX-400	19085083	33,75	400	1.420x1.840x1.350	-
<b>Direkte Elektroheizung</b>					
SBEA-150	19085085	15,4	150	1.600x905x930	-
SBEA-210	19085087	20,4	200	2.000x905x930	-
SBEAX-300	19085088	28,75	300	1.420x1.840x1.350	-
SBEAX-400	19085089	28,75	400	1.420x1.840x1.350	-

## Optionen

CODE	MODELL	BESCHREIBUNG	€
*	COMPOUND	12 mm starker Boden (Verbund aus 9 mm Eisen + 3 mm Stahl) für 130- und 150-l-Pfannen	-
*	COMPOUND	12 mm starker Boden (Verbund aus 9 mm Eisen + 3 mm Stahl) für 165-, 200- und 210-l-Pfannen	-
*	COMPOUND	15 mm starker Boden (Verbund aus 12mm Eisen + 3mm Stahl) für 300- und 400-l-Pfannen	-
19084539	TD-M	Flexschlauch mit Dusche	-

(\*) Bitte Version erfragen.

# AUTOMATISCHE KOCHER



## Allgemeine Ausstattungsmerkmale

- Der Behälter besteht vollständig aus satiniertem Edelstahl AISI 316.
- Körbe aus satiniertem 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 satiniertem Edelstahl AISI 304 mit Stärke 10/10.
- Abstellbord aus satiniertem 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.
    - Düsenet für verschiedene Gasarten.
    - Hahn mit Sicherheitsventil mit Thermoelement.
  - 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.
- Sicherheitsthermostat für Übertemperatur und Wassermangel.

MODELL	CODE	GESAMTANSCHLUSSWERT (kW)	TANKS		ABMESSUNGEN (mm)	€
			ANZAHL	KAPAZITÄT (L)		
<b>Direkte Gasheizung</b>						
CAG-1132	19084248	24,1	1	132	900x900x850	-
CAG-1223	19084249	39,1	1	223	1.250x1.000x925	-
CAG-2132	19084254	48,2	2	132+132	1.800x900x850	-
CAG-2223	19084255	78,2	2	223+223	2.500x1.000x925	-
<b>Direkte Elektroheizung</b>						
CAE-1132	19084250	13,7	1	132	900x900x850	-
CAE-1223	19084251	25,0	1	223	1.250x1.000x925	-
CAE-2132	19084256	27,4	2	132+132	1.800x900x850	-
CAE-2223	19084257	50,0	2	223+223	2.500x1.000x925	-
<b>Indirekter Heizdampf</b>						
CAIV-1132	19084252	0,1	1	132	900x900x850	-
CAIV-1223	19084253	0,1	1	223	1.250x1.000x925	-
CAIV-2132	19084258	0,2	2	132+132	1.800x900x850	-
CAIV-2223	19084260	0,2	2	223+223	2.500x1.000x925	-