

Kochtechnik-Gesamtprogramm 2011/ 2012

NordCap[®]

NordCap Kochtechnik

Gesamtprogramm 2011/ 2012

NordCap Kochtechnik

Wir bieten Ihnen ein umfangreiches Sortiment an Kochtechnikgeräten: Egal, ob Kombinationsöfen der Marke MENU MASTER, Herde & Fritteusen von ZANUSSI PROFESSIONAL oder Pizzaöfen aus dem Hause MORETTI FORNI – in unserem Gesamtprogramm Kochtechnik finden Sie die passende Lösung!

Gerne sind wir Ihnen auch in Sachen Kühl- bzw. Spültechnik behilflich. Laden Sie sich einfach die aktuellen Gesamtprogramme von unserer Website herunter: <http://www.nordcap.de/aktuelles/kataloge-prospekte> oder kontaktieren Sie uns unter info@nordcap.de.

Piktogramm-Legende

-  Topseller
-  Premium-Produkt, besonders hochwertig
-  besonders sparsamer Energieverbrauch
-  Wasseranschluss erforderlich
-  Warmwasseranschluss erforderlich
-  Weichwasseranschluss erforderlich
-  Wasserablauf erforderlich
-  Montageaufwand erforderlich
-  Stromanschluss erforderlich
3|N|PE 400V
-  Übermaß

Das Programm

Register 01 Serie SNACK 600	1/1 - 1/19
Register 02 Serie EVO 700	2/1 - 2/47
Register 03 Serie EVO 900	3/1 - 3/41
Register 04 Einbau- und Auftischgeräte / Induktionstechnik	4/1 - 4/11
Register 05 Dämpfer und Öfen	5/1 - 5/33
Register 06 Pizzatechnik	6/1 - 6/19
Register 07 Mikrowellen & Kombinationsöfen	7/1 - 7/13
Register 08 Speisen- / Getränketransportboxen	8/1 - 8/7

Info-Register
AGB

Kochtechnik SNACK 600 – Übersicht



Herde

1/1 - 1/4



Infrarot-Cerankochfelder

1/5



Bratplatten

1/6 - 1/7



Lavasteingrills/Rostgrills

1/8 - 1/9



Fritteusen

1/10 - 1/12



Nudelkocher

1/13



Bain Maries

1/14 - 1/15



Sudpfannen

1/16



Neutralelemente

1/17



Unterbauschränke

1/18 - 1/19

Gasherde Serie SNACK 600

Standgeräte mit 4 oder 6 Flammen und Elektro- oder Gasbratofen



GH6/4FLUBO



GH6/4FLGBO



GH6/6FLUBO

- Herd in Gasausführung als Standgerät
- Ausstattung wahlweise mit 4 oder 6 Flammen,
- Unterbau wahlweise mit Elektro- oder Gasbratofen
- Deckplatte aus CNS; Seiten-, Front- und Rückenverkleidung aus Edelstahl
- umseitig abgerundete Kanten und hinterer Spritzschutz
- Kochstellen-Abstellgitter aus emailliertem Gusseisen
- Hochleistungsbrenner mit Brandscheibe fugenlos an die Arbeitsplatte montiert
- separater Piezo-Zündmechanismus, Thermo-Sicherheitselement und Flammenwächter für jeden Brenner
- Bratofen mit Sichtfenster und Innenbeleuchtung aus emailliertem Stahlblech mit Umluftheizung
- Innenverkleidung selbst reinigend, leicht herausnehmbar
- thermostatische Temperaturregelung bis 275 °C (Gas bis 270 °C, zusätzlich mit Zeitgeber)
- 150 mm hohe Verstellfüße
- Serienzubehör 1 Rost und 1 emailliertes Backblech

	GH6/4FLUBO	GH6/4FLGBO	GH6/6FLUBO
	Standgerät mit 4 Flammen und Elektrobratofen	Standgerät mit 4 Flammen und Gasbratofen	Standgerät mit 6 Flammen Elektrobratofen

ABMESSUNGEN (mm)

außen (B x T x H)	700 x 600 x 850	700 x 600 x 850	1050 x 600 x 850
Ofen (B x T x H)	460 x 325 x 420	460 x 415 x 325	460 x 325 x 420

LEISTUNGSDATEN

Kochfelder	2 x 3 kW Hochleistungsgasbrenner 2 x 3,6 kW Hochleistungsgasbrenner	2 x 3 kW Hochleistungsgasbrenner 2 x 3,6 kW Hochleistungsgasbrenner	3 x 3 kW Hochleistungsgasbrenner 3 x 3,6 kW Hochleistungsgasbrenner
Unterbau	1 x 2,5 kW-Elektroofen	1 x 2,2 kW Gasofen, statisch	1 x Schrankfach mit Tür

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro / Gas	Gas	Elektro / Gas
Anschlusswert Elektro	2,5 kW		2,5 kW
Anschlusswert Gas	13,2 kW	15,4 kW	22,3 kW
Schutzart	IP24, spritzwassergeschützt		

TEMPERATURANGABEN

Arbeitstemperatur	50 °C - 275 °C
-------------------	----------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto / Netto	73 kg / 62 kg	77 kg / 60 kg	97 kg / 80 kg
------------------------	---------------	---------------	---------------

VERKLEIDUNG

außen	Deckplatte aus CNS Seiten-, Front- und Rückenverkleidung aus Edelstahl
-------	---

BESTELINFOS

Artikel-Nr.	406285770	406285571	406285771
Verkaufspreis	2.177,00 €	2.559,00 €	2.637,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis in €
1 Paar Auflageschienen für GN-Behälter (nur für Schrankfach bei Modell GH6/6FLUBO)	406285793	118,00
Gussplatte, gerillt, 310 x 510 mm	406285000	208,00
Gussplatte, glatt, 310 x 510 mm	406285001	148,00
seitlicher Klemmsteg, zum Verbinden von Geräten	406285798	26,00



Gasherde Serie SNACK 600

Tischgeräte mit 4 oder 6 Flammen



GH6/2FLT



GH6/4FLT



GH6/6FLT

- Herd in Gasausführung als Tischgerät
- Ausstattung mit 2, 4 oder 6 Flammen
- Deckplatte aus CNS; Seiten-, Front- und Rückenverkleidung aus Edelstahl
- umseitig abgerundete Kanten und hinterer Spritzschutz
- Kochstellen-Abstellgitter aus emailliertem Gusseisen
- Hochleistungsbrenner mit Brandscheibe fugenlos an die Arbeitsplatte montiert
- separater Piezo-Zündmechanismus, Thermo-Sicherheitsselement und Flammenwächter für jeden Brenner
- thermostatische Temperaturregelung bis 270 °C

	GH6/2FLT	GH6/4FLT	GH6/6FLT	
	Tischgerät mit 2 Flammen	Tischgerät mit 4 Flammen	Tischgerät mit 6 Flammen	
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	350 x 600 x 300	700 x 600 x 300	1050 x 600 x 300	
LEISTUNGSDATEN				
Kochfelder	1 x 3 kW Hochleistungsgasbrenner 1 x 3,6 kW Hochleistungsgasbrenner	2 x 3 kW Hochleistungsgasbrenner 2 x 3,6 kW Hochleistungsgasbrenner	3 x 3 kW Hochleistungsgasbrenner 3 x 3,6 kW Hochleistungsgasbrenner	
TECHNISCHE DATEN				
Energieart	Gas	Gas	Gas	
Anschlusswert Gas	6,6 kW	13,2 kW	19,8 kW	
Schutzart	IP24, spritzwassergeschützt			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht	17 kg / 15 kg	30 kg / 26 kg	37 kg / 33 kg	
VERKLEIDUNG				
außen	Deckplatte aus CNS Seiten-, Front- und Rückenverkleidung aus Edelstahl			
BESTELINFOS				
Artikel-Nr.	406285759	406285760	406285761	
Verkaufspreis	698,00 €	1.082,00 €	1.361,00 €	
SONDERZUBEHÖR			Artikel-Nr.	Preis in €
Gussplatte, gerillt, 310 x 510 mm			406285000	208,00
Gussplatte, glatt, 310 x 510 mm			406285001	148,00
seitlicher Klemmsteg, zum Verbinden von Geräten			406285798	26,00



EH6/4KPBO

Elektroherd EH6/4KPBO Serie SNACK 600

Standgerät mit 4 Kochplatten und Elektro-Umluftbratofen



- Herd in Elektroausführung als Standgerät
- Ausstattung mit 4 Kochplatten, Unterbau mit Elektrobratofen
- Deckplatte aus CNS; Seiten-, Front- und Rückenverkleidung aus Edelstahl
- umseitig abgerundete Kanten und hinterer Spritzschutz
- Kochplatten aus Gusseisen auf dichter Mulde fugenlos montiert
- Temperaturregelung mit 7-Takt-Schalter in Verbindung mit Kontrolllampe und Temperaturbegrenzer
- Elektro- Bratofen mit Sichtfenster und Innenbeleuchtung aus emailliertem Stahlblech mit Umluftheizung
- Innenverkleidung selbst reinigend, leicht herausnehmbar
- thermostatische Temperaturregelung bis 275 °C
- 150 mm hohe Verstellfüße
- Serienzubehör 1 Rost und 1 emailliertes Backblech

EH6/4KPBO	
Standgerät mit 4 Kochplatten und Elektro-Umluftbratofen	
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	700 x 600 x 850
Ofen (B x T x H)	460 x 325 x 420
LEISTUNGSDATEN	
Kochfelder	4 x 2 kW Gusseisenplatte, rund
Unterbau	1 x 2,5 kW Umluft-Elektroofen
TECHNISCHE DATEN	
Energieart	Elektro
Anschlusswert Elektro	10,5 kW / 400 V / 3N / 50 Hz
Schutzart	IP24, spritzwassergeschützt
TEMPERATURANGABEN	
Arbeitstemperatur	50 °C - 275 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht	70 kg / 60 kg
Brutto / Netto	
VERKLEIDUNG	
außen	Deckplatte aus CNS Seiten-, Front- und Rückenverkleidung aus Edelstahl
BESTELINFOS	
Artikel-Nr.	406285742
Verkaufspreis	2.206,00 €
SONDERZUBEHÖR	
seitlicher Klemmsteg, zum Verbinden von Geräten	Artikel-Nr. 406285798 Preis in € 26,00





EH6/2KPT



EH6/4KPT

Elektroherde Serie SNACK 600

Tischgeräte mit 2 oder 4 runden Platten

- Herd in Elektroausführung als Tischgerät
- Ausstattung wahlweise mit 2 oder 4 Kochplatten
- Deckplatte aus CNS; Seiten-, Front- und Rückenverkleidung aus Edelstahl
- umseitig abgerundete Kanten und hinterer Spritzschutz
- Kochplatten aus Gusseisen auf dichter Mulde fugenlos montiert
- Temperaturregelung mit 7-Takt-Schalter in Verbindung mit Kontrolllampe und Temperaturbegrenzer

	EH6/2KPT	EH6/4KPT
	Tischgerät mit 2 Kochplatten	Tischgerät mit 4 Kochplatten
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	350 x 600 x 300	700 x 600 x 300
LEISTUNGSDATEN		
Kochfelder	2 x 2 kW Gusseisenplatte, rund	4 x 2 kW Gusseisenplatte, rund
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	Elektro
Anschlusswert Elektro	4 kW / 400 V / 3N / 50 Hz	8 kW / 400 V / 3N / 50 Hz
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	50 °C - 275 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht	16 kg / 14 kg	21 kg / 18 kg
Brutto / Netto		
VERKLEIDUNG		
außen	Deckplatte aus CNS Seiten-, Front- und Rückenverkleidung aus Edelstahl	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	406285740	406285741
Verkaufspreis	581,00 €	1.019,00 €
SONDERZUBEHÖR		
seitlicher Klemmsteg, zum Verbinden von Geräten	Artikel-Nr. 406285798	Preis in € 26,00

Infrarot-Cerankochfelder Serie SNACK 600

Tischgeräte mit 2 oder 4 Glaskeramik-Kochfeldern



CH6/2KFT



CH6/4KFT



Cerankochfeld niveaugleich und fugenfrei eingebaut

- Infrarot-Cerankochfeld in Elektroausführung als Tischgerät
- Ausstattung wahlweise mit 2 oder 4 Kochfeldern
Durchmesser vorne: 180 mm, hinten: 210 mm
- Deckplatte aus CNS; Seiten-, Front- und Rückenverkleidung aus Edelstahl
- umseitig abgerundete Kanten und hinterer Spritzschutz
- Cerankochfeld niveaugleich und fugenfrei eingebaut
- Heizzonen auf der Ceranplatte optisch gekennzeichnet
- Restwärmeanzeige
- Temperaturregelung mit 7-Takt-Schalter in Verbindung mit Kontrolllampe und Temperaturbegrenzer

	CH6/2KFT	CH6/4KFT
	Tischgerät mit 2 Glaskeramik-Kochfeldern	Tischgerät mit 4 Glaskeramik-Kochfeldern
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	350 x 600 x 300	700 x 600 x 300
LEISTUNGSDATEN		
Kochfelder	1 1,80 kW 1 2,4 kW	2 1,80 kW 2 2,4 kW
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	Elektro
Anschlusswert Elektro	4,2 kW	8,4 kW
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht	16 kg / 14 kg	26 kg / 23 kg
VERKLEIDUNG		
außen	Deckplatte aus CNS Seiten-, Front- und Rückenverkleidung aus Edelstahl	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	406285743	406285744
Verkaufspreis	1.314,00 €	2.296,00 €
SONDERZUBEHÖR		Artikel-Nr.
seitlicher Klemmsteg, zum Verbinden von Geräten		406285798
		Preis in €
		26,00



GBP6/GL-350



GBP6/GL-700

Gas-Bratplatten Serie SNACK 600

Tischgeräte wahlweise mit glatter und/ oder gerillter Bratfläche

- Bratplatte in Gasausführung als Tischgerät
- Ausstattung als Standard mit glatter Platte aus Weichstahl oder Varianten mit gerillter oder 2/3 glatter und 1/3 gerillter Platte lieferbar
- Deckplatte aus CNS; Seiten-, Front- und Rückenverkleidung aus Edelstahl
- 3-seitiger Spritzschutz
- Bratplatte mit thermostatischer 1 Zonen-, bzw. 2 Zonen-Temperaturregelung, Sicherheits-Thermostat

	GBP6/GL-350	GBP6/GL-700
	Tischgerät, glatte Platte aus Weichstahl	

ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	350 x 600 x 300	700 x 600 x 300
Platte (B x T)	350 x 485	700 x 485

LEISTUNGSDATEN		
Kochfelder	1 x glatte 4 kW Weichstahl-Bratfläche	1 x glatte 8 kW Weichstahl-Bratfläche

TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Gas	Gas
Anschlusswert Gas	4 kW	8 kW

TEMPERATURANGABEN	
Arbeitstemperatur	50 °C - 320 °C

GEWICHTSANGABEN		
Gewicht		
Brutto / Netto	27 kg / 25 kg	57 kg / 51 kg

VERKLEIDUNG	
außen	Deckplatte aus CNS Seiten-, Front- und Rückenverkleidung aus Edelstahl

BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	406285764	406285766
Verkaufspreis	1.091,00 €	1.482,00 €

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
GBP6/GL-350	GERILLT	in gerillter Ausführung	1.196,00
GBP6/GL-700	GLATT-GERILLT	in 2/3 glatter und 1/3 gerillter Ausführung	1.613,00

SONDERZUBEHÖR		Artikel-Nr.	Preis in €
Form für Spiegeleier		406285802	61,00
Schaber für glatte Bratplatten		406285800	39,00
seitliche, hohe Klemmstege (2 Stück), für Bratplatte		406285799	80,00



EBP6/GL-350T



EBP6/GL-700T

Elektro-Bratplatten Serie SNACK 600

Tischgeräte wahlweise mit glatter und/ oder gerillter Bratfläche



- Bratplatte in Elektroausführung als Tischgerät
- Ausstattung als Standard mit glatter Platte aus Weichstahl oder Varianten mit hartverchromter, gerillter oder 2/3 glatter und 1/3 gerillter Platte lieferbar
- Deckplatte aus CNS; Seiten-, Front- und Rückenverkleidung aus Edelstahl
- 3-seitiger Spritzschutz
- Fettablauf vorne, Fettlade in der Schalterblende integriert
- Bratplatte mit thermostatischer 1 Zonen-, bzw. 2 Zonen- Temperaturregelung, Sicherheits-Thermostat, Kontrolllampe

EBP6/GL-350T	EBP6/GL-700T
Tischgerät, glatte Platte aus Weichstahl	

ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	350 x 600 x 300	700 x 600 x 300
Platte (B x T)	350 x 485	700 x 485

LEISTUNGSDATEN		
Kochfelder	1 x glatte 4 kW Weichstahl-Bratfläche	1 x glatte 8 kW Weichstahl-Bratfläche

TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	Elektro
Anschlusswert Elektro	4 kW / 400 V / 3N / 50 Hz	8 kW / 400 V / 3N / 50 Hz

TEMPERATURANGABEN	
Arbeitstemperatur	50 °C - 320 °C

GEWICHTSANGABEN		
Gewicht	35 kg / 30 kg	63 kg / 54 kg
Brutto / Netto		

VERKLEIDUNG	
außen	Deckplatte aus CNS Seiten-, Front- und Rückenverkleidung aus Edelstahl

BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	406285745	406285748
Verkaufspreis	980,00 €	1.409,00 €

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
EBP6/GL-350T	GERILLT	in gerillter Ausführung	1.050,00
EBP6/GL-350T	GLATT-CHR	in hartverchromter, glatter Ausführung	1.284,00
EBP6/GL-700T	GLATT-GERILLT	in 2/3 glatter und 1/3 gerillter Ausführung	1.564,00
EBP6/GL-700T	GLATT-CHR	in hartverchromter, glatter Ausführung	1.907,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Form für Spiegeleier	406285802	61,00
Schaber für glatte Bratplatten	406285800	39,00
seitliche, hohe Klemmstege (2 Stück), für Bratplatten	406285799	80,00





Gas-Lavasteingrills Serie SNACK 600

Tischgeräte mit Lavastein und 1 oder 2 Rosten



GLG6/350T

- Lavasteingrills in Gasausführung als Tischgerät
- Ausstattung wahlweise mit 1 oder 2 Eisengussrosten
- Deckplatte aus CNS, Seiten-, Front- und Rückenverkleidung aus Edelstahl
- 3-seitiger Spritzschutz
- höhenverstellbare Roste jeweils inklusive 2 Griffen
- Beheizung über Lavasteine (Serie) mittels Hochleistungsgasbrenner
- separater Piezo-Zündmechanismus
- Fettlade in der Schalterblende integriert
- Gasabzug mit Abzugrost hinten



GLG6/700T

GLG6/350T	GLG6/700T
Tischgerät mit Lavastein und 1 Rost	Tischgerät mit Lavastein und 2 Rosten

ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	350 x 600 x 300	700 x 600 x 300

LEISTUNGSDATEN		
Kochfelder	1 x Garrost, 300 x 480 mm, höhenverstellbar und entnehmbar	2 x Garrost, 300 x 480 mm, höhenverstellbar und entnehmbar

TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Gas	Gas
Anschlusswert Gas	6 kW	12 kW

GEWICHTSANGABEN		
Gewicht	25 kg / 23 kg	51 kg / 45 kg
Brutto / Netto		

VERKLEIDUNG	
außen	Deckplatte aus CNS Seiten-, Front- und Rückenverkleidung aus Edelstahl

BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	406285773	406285774
Verkaufspreis	1.190,00 €	1.696,00 €

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Grillrost für Fisch	406285803	123,00
seitlicher Klemmsteg, zum Verbinden von Geräten	406285798	26,00





ERG6/T

Elektro-Rostgrill ERG6/T Serie SNACK 600

Tischgerät mit 1 Edelstahlgrillrost

ZANUSSI
PROFESSIONAL

- Rostgrill in Elektroausführung als Tischgerät
- Ausstattung mit 1 Edelstahlgrillrost
- Deckplatte aus CNS, Seiten-, Front- und Rückenverkleidung aus Edelstahl
- umseitig abgerundete Kanten und hinterer Spritzschutz
- Grillrost leicht entnehmbar
- Rostbeheizung über hochklappbaren Incoloy®- Strahl Heizkörper
- Fettsammelbecken unterhalb angeordnet, regelbarer Abfluss nach vorn
- thermostatische Temperaturregelung in Verbindung mit Kontrolllampe

ERG6/T		
Tischgerät mit 1 Edelstahlgrillrost		
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	350 x 600 x 300	
LEISTUNGSDATEN		
Kochfelder	1 x Garrost, 300 x 480 mm, höhenverstellbar und entnehmbar	
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert Elektro	3 kW / 400 V / 3N / 50 Hz	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	20 kg / 17 kg	
VERKLEIDUNG		
außen	Deckplatte aus CNS Seiten-, Front- und Rückenverkleidung aus Edelstahl	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	406285756	
Verkaufspreis	1.238,00 €	
SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
seitlicher Klemmsteg, zum Verbinden von Geräten	406285798	26,00





GF6/1B7LT



GF6/2B7LT

Gasfritteusen Serie SNACK 600

Tischgeräte mit 1 oder 2 Becken/ 7 l

- Fritteuse in Gasausführung als Tischgerät
- Ausstattung wahlweise mit 1 oder 2 Becken/ 7 l
- Deckplatte aus CNS, Seiten-, Front- und Rückenverkleidung aus Edelstahl
- umseitig abgerundete Kanten und hinterer Spritzschutz
- Becken tiefgezogen mit Schaumzone, Abtropfbereich und regelbarem Fettabfluss nach vorne
- Beheizung durch Hochleistungsgasbrenner mit Sicherheits-Thermoelement, separater Piezo-Zündmechanismus
- Gas-Regelventil
- Gasabzug mit Abzugrost hinten
- Serienmäßig je nach Ausstattungsvariante mit 1, bzw. 2 Fritteusenkörben (210 x 260 x 105 mm) mit Holzgriff und 1, bzw. 2 Fritteusendeckel

	GF6/1B7LT	GF6/2B7LT
	Tischgerät, 1 Becken	Tischgerät, 2 Becken
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	350 x 600 x 300	700 x 600 x 300
LEISTUNGSDATEN		
Becken	1 x 7 l	2 x 7 l
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Gas	Gas
Anschlusswert Gas	6,25 kW	12,5 kW
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	90 °C - 185 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht	21 kg / 19 kg	
Brutto / Netto	40 kg / 37 kg	
VERKLEIDUNG		
außen	Deckplatte aus CNS Seiten-, Front- und Rückenverkleidung aus Edelstahl	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	406285762	406285763
Verkaufspreis	1.386,00 €	2.364,00 €
SERIENZUBEHÖR		
1 x Korb zu Fritteuse (Gas + Elektro)		
SONDERZUBEHÖR		
	Artikel-Nr.	Preis in €
Korb zu Fritteuse (Gas + Elektro)	406285795	45,00
seitlicher Klemmsteg, zum Verbinden von Geräten	406285798	26,00



Elektrofritteusen Serie SNACK 600

Tischgeräte mit 1 oder 2 Becken/ 8 l



EF6/1B8LT



EF6/2B8LT

- Fritteuse in Elektroausführung als Tischgerät
- Ausstattung wahlweise mit 1 oder 2 Becken/ 8 l
- Deckplatte aus CNS, Seiten-, Front- und Rückenverkleidung aus Edelstahl
- umseitig abgerundete Kanten und hinterer Spritzschutz
- Becken tiefgezogen mit Schaumzone, Abtropfbereich und regelbarem Fettabfluss nach vorne
- Beheizung über hochklappbaren Incoloy®-Strahl Heizkörper
- thermostatische Temperaturregelung von 90 bis 190°C in Verbindung mit Sicherheitsthermostat und Kontrolllampe
- Serienmäßig je nach Ausstattungsvariante mit 1, bzw. 2 Fritteusenkörben (210 x 260 x 105 mm) und 1, bzw. 2 Fritteusendeckel

	EF6/1B8LT	EF6/2B8LT
	Tischgerät, 1 Becken	Tischgerät, 2 Becken
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	350 x 600 x 300	700 x 600 x 300
LEISTUNGSDATEN		
Becken	1 x 8 l	2 x 8 l
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	Elektro
Anschlusswert Elektro	6 kW / 400 V / 3N / 50 Hz	12 kW / 400 V / 3N / 50 Hz
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	90 °C - 190 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht	20 kg / 17 kg	35 kg / 30 kg
VERKLEIDUNG		
außen	Deckplatte aus CNS Seiten-, Front- und Rückenverkleidung aus Edelstahl	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	406285751	406285752
Verkaufspreis	1.060,00 €	1.871,00 €
SERIENZUBEHÖR		
1 x Korb zu Fritteuse (Gas + Elektro)		
SONDERZUBEHÖR		
	Artikel-Nr.	Preis in €
Korb zu Fritteuse (Gas + Elektro)	406285795	45,00
seitlicher Klemmsteg, zum Verbinden von Geräten	406285798	26,00





EFW6/1BT

Elektro-Frittenwanne EFW6/1BT Serie SNACK 600

Tischgerät, 1 Becken



- Frittenwanne in Elektroausführung als Tischgerät
- Ausstattung mit 1 Becken für GN 2/3 Behälter
- Deckplatte aus CNS; Seiten-, Front- und Rückenverkleidung aus Edelstahl
- umseitig abgerundete Kanten und hinterer Spritzschutz
- Innenwanne GN 2/3-150 mm tief, mit Griff und eingelegtem Lochblech
- Beheizung über Infrarot-Warmhaltelampe hinter dem Becken
- Temperaturregelung über 10-Takt-Schalter in Verbindung mit Temperaturbegrenzer und Kontrolllampe

EFW6/1BT

Tischgerät, 1 Becken

ABMESSUNGEN (mm)

außen (B x T x H)	350 x 600 x 300
Becken (B x T x H)	325 x 354 x 150

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro
Anschlusswert Elektro	0,6 kW / 230 V / 1N / 50 Hz

GEWICHTSANGABEN

Gewicht	14 kg / 12 kg
Brutto / Netto	

VERKLEIDUNG

außen	Deckplatte aus CNS Seiten-, Front- und Rückenverkleidung aus Edelstahl
-------	---

BESTELINFOS

Artikel-Nr.	406285753
Verkaufspreis	1.027,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis in €
Schaufel für Pommes Frites	406285801	56,00
seitlicher Klemmsteg, zum Verbinden von Geräten	406285798	26,00





ENK6/1B

Elektro-Pastakocher ENK6/1B Serie SNACK 600

Standgerät mit 1 Becken/ 24 l und 1 Flügeltür im Unterbau



- Nudelkocher in Elektroausführung als Standgerät
- Ausstattung mit 1 Becken/ 24 l
- Deckplatte aus CNS; Seiten-, Front- und Rückenverkleidung aus Edelstahl
- Unterbau mit Flügeltüre verschlossen
- umseitig abgerundete Kanten und hinterer Spritzschutz
- tiefgezogenes Becken fugenlos in die Abdeckplatte eingeschweißt
- direkter Wasserzulauf, Überlauf und Wasserablauf
- Beheizung durch Incoloy®-Strahl-Heizkörper
- thermostatische Temperaturregelung mit Sicherheits-Thermostat und Kontrolllampe
- 150 mm hohe Verstellfüße
- Serienausstattung mit 1 Einlegeboden für Körbe GN 1/6 (4), GN 1/3 (2) oder GN 2/3 (1)

ENK6/1B

Standgerät mit 1 Becken/ 24 l und 1 Flügeltür im Unterbau

ABMESSUNGEN (mm)

außen (B x T x H)	350 x 600 x 850
Becken (B x T x H)	305 x 340 x 290

LEISTUNGSDATEN

Fassungsvermögen wahlweise	1 x Korb GN 2/3 für Nudelkocher-Becken 2 x Korb GN 1/3 für Nudelkocher-Becken 4 x Korb GN 1/6 für Nudelkocher-Becken
Becken	1 24 l

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro
Anschlusswert Elektro	5 kW / 400 V / 3N / 50 Hz

GEWICHTSANGABEN

Gewicht	41 kg / 33 kg
Brutto / Netto	

VERKLEIDUNG

außen	Deckplatte aus CNS Seiten-, Front- und Rückenverkleidung aus Edelstahl
-------	---

BESTELINFOS

Artikel-Nr.	406285758
Verkaufspreis	1.977,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis in €
2 GN 1/3 Körbe für Nudelkocher	406285804	155,00
4 GN 1/6 Körbe für Nudelkocher	406285805	187,00
Korb GN 2/3 für Nudelkocher	406285796	188,00
seitlicher Klemmsteg, zum Verbinden von Geräten	406285798	26,00

i Körbe gehören nicht zur Serienausstattung.
Gasausführung auf Anfrage!



Gas-Bain-Maries Serie SNACK 600

Tischgeräte mit 1 GN 1/1 oder GN 2/1 Becken



GBM6/1/1T



GBM6/2/1T



EBM6/1/1T

Anwendungsbeispiel mit passendem Unterbauelement

- Bain Marie in Gasausführung als Tischgerät
- Ausstattung wahlweise mit 1 Becken GN 1/1 oder GN 2/1
- Deckplatte aus CNS; Seiten-, Front- und Rückenverkleidung aus Edelstahl
- umseitig abgerundete Kanten und hinterer Spritzschutz
- tiefgezogenes Becken zur Aufnahme von 150 mm hohen GN-Behältern fugenlos in die Abdeckplatte integriert
- Wasserfüllmarkierung in der Wanne
- regelbarer Wasserablauf nach vorne
- Beheizung durch Hochleistungsgasbrenner mit Sicherheits-Thermoelement und separatem Piezo-Zündmechanismus
- Gas-Regelventil
- Gasabzug mit Abzugrost hinten

	GBM6/1/1T	GBM6/2/1T
	Tischgerät, 1 Becken GN 1/1	Tischgerät, 1 Becken GN 2/1
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	350 x 600 x 300	700 x 600 x 300
LEISTUNGSDATEN		
Fassungsvermögen	1 GN 1/1 Behälter bis 150 mm Höhe	1 GN 2/1 Behälter bis 150 mm Höhe
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Gas	Gas
Anschlusswert Gas	2 kW	2 kW
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	60 °C - 90 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht		
Brutto / Netto	16 kg / 14 kg	22 kg / 19 kg
VERKLEIDUNG		
außen	Deckplatte aus CNS Seiten-, Front- und Rückenverkleidung aus Edelstahl	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406285768	406285769
Verkaufspreis	997,00 €	1.314,00 €
SONDERZUBEHÖR		
	Artikel-Nr.	Preis in €
seitlicher Klemmsteg, zum Verbinden von Geräten	406285798	26,00
Siebboden für Bain-Marie	406285797	36,00



EBM6/1/1T



EBM6/1/1T

Anwendungsbeispiel mit passendem Unterbauelement



EBM6/2/1T

Elektro-Bain-Maries Serie SNACK 600

Tischgeräte mit 1 GN 1/1 oder GN 2/1 Becken



- Bain Marie in Elektroausführung als Tischgerät
- Ausstattung wahlweise mit 1 Becken GN 1/1 oder GN 2/1
- Deckplatte aus CNS; Seiten-, Front- und Rückenverkleidung aus Edelstahl
- umseitig abgerundete Kanten und hinterer Spritzschutz
- tiefgezogenes Becken, zur Aufnahme von einem 150 mm hohen GN-Behälter, fugenlos in die Abdeckplatte integriert
- Wasserfüllmarkierung in der Wanne
- regelbarer Wasserablauf nach vorn
- Beheizung über außen liegende Rohrheizkörper mit Sicherheits-Thermostat
- thermostatische Temperaturregelung in Verbindung mit Kontrolllampe

	EBM6/1/1T	EBM6/2/1T
	Tischgerät, 1 Becken GN 1/1	Tischgerät, 1 Becken GN 2/1
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	350 x 600 x 300	700 x 600 x 300
LEISTUNGSDATEN		
Fassungsvermögen	1 GN 1/1 Behälter bis 150 mm Höhe	1 GN 2/1 Behälter bis 150 mm Höhe
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	Elektro
Anschlusswert Elektro	1,3 kW / 230 V / 1N / 50 Hz	2,6 kW / 230 V / 1N / 50 Hz
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	60 °C - 90 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht	13 kg / 11 kg	20 kg / 17 kg
Brutto / Netto		
VERKLEIDUNG		
außen	Deckplatte aus CNS Seiten-, Front- und Rückenverkleidung aus Edelstahl	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	406285754	406285755
Verkaufspreis	699,00 €	898,00 €
SONDERZUBEHÖR		Artikel-Nr.
seitlicher Klemmsteg, zum Verbinden von Geräten		406285798
Siebboden für Bain-Marie		406285797
		Preis in €
		26,00
		36,00





ESP6/1BT

Sudpfanne ESP6/1BT Serie SNACK 600

Tischgerät mit 9,5 l Becken



- Sudpfanne in Elektroausführung als Tischgerät
- Deckplatte aus CNS; Seiten-, Front- und Rückenverkleidung aus Edelstahl
- umseitig abgerundete Kanten und hinterer Spritzschutz
- herausnehmbares Becken mit großen Eckradien und 2 Haltegriffen
- Beheizung durch Incoloy®-Strahl Heizkörper mit thermostatischer Temperaturregelung, Sicherheits- Thermostat und Kontrolllampe

ESP6/1BT

Tischgerät mit 9,5 l Becken

ABMESSUNGEN (mm)

außen (B x T x H)	350 x 600 x 300
Becken (B x T x H)	265 x 480 x 80

LEISTUNGSDATEN

Becken	1 x 9,5 l
--------	-----------

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro
Anschlusswert Elektro	3,3 kW / 400 V / 3N / 50 Hz

GEWICHTSANGABEN

Gewicht	20 kg / 18 kg
Brutto / Netto	

VERKLEIDUNG

außen	Deckplatte aus CNS Seiten-, Front- und Rückenverkleidung aus Edelstahl
-------	---

BESTELINFOS

Artikel-Nr.	406285757
Verkaufspreis	1.144,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis in €
seitlicher Klemmsteg, zum Verbinden von Geräten	406285798	26,00



ESP6/1BT

Anwendungsbeispiel mit passendem Unterbauelement



Neutralelemente Serie SNACK 600

Tischelemente ohne und mit Schublade

- Tischelement mit geschlossener Frontseite
- wahlweise als 1/2 oder 1-ner Modul mit oder ohne Schublade
- Deckplatte aus CNS; Seiten-, Front- und Rückenverkleidung aus Edelstahl
- umseitig abgerundete Kanten und hinterer Spritzschutz
- Form und Design passend zu den thermischen Geräten



T6/GF-700



T6/S-350

	T6/GF-350	T6/GF-700	T6/S-350	T6/S-700
	Tischelement		Tischelement mit Schublade	
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	350 x 600 x 300	700 x 600 x 300	350 x 600 x 300	700 x 600 x 300
LEISTUNGSDATEN				
Unterbau			1 Schublade passend für GN 1/1	Schublade passend für GN 2/1
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	10 kg / 7 kg	17 kg / 13 kg	14 kg / 11 kg	24 kg / 20 kg
VERKLEIDUNG				
außen	Deckplatte aus CNS Seiten-, Front- und Rückenverkleidung aus Edelstahl			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	406285775	406285776	406285777	406285778
Verkaufspreis	230,00 €	346,00 €	370,00 €	556,00 €
SONDERZUBEHÖR			Artikel-Nr.	Preis in €
Schneidbrett aus atoxischem Kunststoff GN 1/1			406285789	117,00
seitlicher Klemmsteg, zum Verbinden von Geräten			406285798	26,00

Unterbauschränke Serie SNACK 600

Elemente in offener Ausführung

- Unterbauschrankelement
- Ausstattung dreiseitig geschlossen, vorne offen
- innen und außen aus Edelstahl DIN 1.4301 gefertigt
- 150 mm hohe, verstellbare Füße, +50 mm



U6/O-350



U6/O-700



U6/O-1000

	U6/O-350	U6/O-700	U6/O-1050
Element in offener Ausführung			

ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	350 x 600 x 600	700 x 600 x 600	1050 x 600 x 600

LEISTUNGSDATEN			
Unterbau	offen	offen	offen

GEWICHTSANGABEN			
Gewicht			
Brutto / Netto	11 kg / 8 kg	18 kg / 13 kg	22 kg / 17 kg

VERKLEIDUNG	
außen	CNS DIN 1.4301

BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	406285781	406285782	406285783
Verkaufspreis	315,00 €	345,00 €	390,00 €

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
2 GN 1/1 Schubladen, je 350 mm Element	406285791	422,00
Elektro-Heizregister für Unterbauten, je 350 mm 1 Element, 1,3 kW Elektroanschluss 230V 1N 50 Hz	406285794	294,00

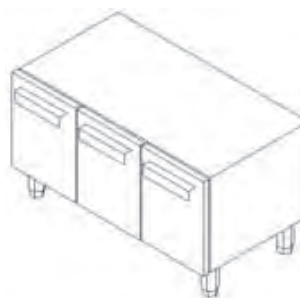




U6/FT-350



U6/FT-700



U6/FT-1050



U6/FTS-1050

Unterbauschränke Serie SNACK 600

Elemente mit Türen und/ oder Schubladen



- Unterbauschrankelement
- Ausstattung dreiseitig geschlossen, mit 1 bis 3 Flügeltüren oder Schubladen, bzw. einer Kombination Schubladen/ Türen
- Türen und Schubladen mit Griff und Magnetverschluss
- innen und außen in Edelstahl DIN 1.4301 gefertigt
- 150 mm hohe, verstellbare FüÙe, +50 mm

U6/FT-350	U6/FT-700	U6/FT-1050	U6/S-350	U6/FTS-1050
Element mit Türen			Element mit Schubladen	Element mit Schubladen und 2 Schrankfächern mit Tür

ABMESSUNGEN (mm)

außen (B x T x H)	350 x 600 x 600	700 x 600 x 600	1050 x 600 x 600	350 x 600 x 600	1050 x 600 x 600
-------------------	-----------------	-----------------	------------------	-----------------	------------------

LEISTUNGSDATEN

Unterbau	1 Schrankfach mit Tür	2 Schrankfächer mit Türen	3 Schrankfächer mit Türen	2 Schubladen	2 Schubladen 2 Schrankfächer mit Tür
----------	-----------------------	---------------------------	---------------------------	--------------	---

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto / Netto	13 kg / 10 kg	21 kg / 17 kg	28 kg / 23 kg	19 kg / 16 kg	34 kg / 29 kg
------------------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------

VERKLEIDUNG

außen	CNS DIN 1.4301				
-------	----------------	--	--	--	--

BESTELINFOS

Artikel-Nr.	406285784	406285785	406285786	406285787	406285788
Verkaufspreis	425,00 €	590,00 €	755,00 €	725,00 €	1.030,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis in €
Elektro-Heizregister für Unterbauten, je 350 mm 1 Element, 1,3 kW Elektroanschluss 230V 1N 50 Hz	406285794	294,00
Tür für Links- und Rechtsanschlag	406285790	129,00



Kochtechnik EVO 700 – Übersicht

NordCap®

02

Serie EVO 700



Herde

2/1 - 2/8



Infrarot-Ceranherde

2/9 - 2/10



Herde
Induktionsausführung

2/11 - 2/12



WOK
Induktionsausführung

2/13



Bratplatten

2/14 - 2/18



Multifunktionskocher

2/19 - 2/21



Rostgrills

2/22 - 2/25



Lavasteingrills

2/26



Bain Maries

2/27



Fritteusen

2/29 - 2/32



Frittenwannen

2/33



Pastakocher

2/34 - 2/38



Kippbratpfannen

2/40 - 2/41



Kochkessel

2/42 - 2/43



Neutralelemente &
Unterbauschränke

2/44 - 2/45



Einbauzubehöre &
Verblendungen

2/46

Gasherde Elektroherde

Maximale EVO Power, Stabilität, Effizienz und Hygiene zeichnen die Gasbrenner der Zanussi-Professional-Serie Evo700 aus.

- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (1,5 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- gusseiserne Pfannenhalterung
- exklusive „**Flower Flame**“-Brenner mit Flammenwächter und abgesicherter Warnleuchte garantieren Flexibilität und hohe Effizienz.
- flexible Brenner für alle Anforderungen dank der einzigartigen Form, die sich sowohl in Längs- als auch in Querrichtung ausdehnt – für perfektes Kochen mit Töpfen und Pfannen jeder Form oder Größe.
- die Flamme passt sich dem Durchmesser des Pfannenbodens an und bietet so maximale Abdeckung und ein deutlich schnelleres Erreichen der Kochtemperatur, wodurch der Hitzeverlust reduziert wird.

Die Evo700-Elektroherdplatten sind als runde oder quadratische Gusseisenplatten verfügbar. Stabil und sicher. Der Rahmen besteht aus gepresstem starken Edelstahl und der fugenfreie Einbau der Platten (in den Rahmen) erlaubt ein komfortables und einfaches Reinigen.

- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (1,5 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- gusseiserne Herdplatten mit Sicherheitsthermostat, fugenfrei in Arbeitsfläche eingelassen
- einzeln steuerbare, runde oder quadratische Herdplatten (je 4 kW) mit Stufenregulierung



Edelstahl-Bäckofen mit Ober- und Unternutze

tiefegezogene Kochfelder

statischer Gasofen statischer Elektroofen

- maximale Leistung durch 6 kW Leistung und Betriebstemperaturen zwischen 120 und 280 °C.
- Stabilität und einfache Reinigung werden durch die Garkammer aus Edelstahl gewährleistet.
- Wärmeisolierung durch 40 mm dicke Ofentür garantiert.
- mit Edelstahl-Laufschienen zur Anbringung von GN 2/1 Behältern.
- Ofendrehschalter sind für optimierte Ergonomie auf der Oberseite angebracht.
- Piezozündung für einfache Bedienung.
- Ofen mit drei Schienen zur Bestückung mit GN 2/1 Blechen.



GH7/4FLUO

Gasherde Serie EVO 700

Standgeräte mit 4 oder 6 Flammen und offenem Unterbau

- Gasherde als Standgerät mit 4 oder 6 x 5,5 kW Flower Flame Hochleistungsgasbrennern
- offener Unterbau mit dreiseitig geschlossenem Schrankraum
- 1,5 mm starke Front- und Deckplatte aus CNS
- Seiten- und Rückenverkleidungen aus Edelstahl, Scotch-Brite Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
- Kochstellen-Abstellgitter aus emailliertem Gusseisen
- Brennerdurchmesser: je 60 mm
je Brenner eine Pilot-Zündflamme, Zündsicherung und Kontrollflamme
- Gerät bestückt mit Erdgas-Düsen, Flüssiggasdüsensatz im Sonderzubehör erhältlich
- höhenverstellbare Füße (+50 mm)

	GH7/4FLUO	GH7/6FLUO
	Standgerät mit 4 Flammen und offenem Unterbau	Standgerät mit 6 Flammen und offenem Unterbau
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	800 x 730 x 850	1200 x 730 x 850
Schrank (B x T x H)	680 x 640 x 420	1030 x 640 x 420
LEISTUNGSDATEN		
Kochfelder	4 x 5,5 kW Flower Flame Hochleistungsgasbrenner	6 x 5,5 kW Flower Flame Hochleistungsgasbrenner
Unterbau	1 x offener Unterbau	1 x offener Unterbau
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Gas	Gas
Anschlusswert Gas	22 kW	33 kW
Schutzart	IPX4, spritzwassergeschützt	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	65 kg / 50 kg	90 kg / 75 kg
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406372178	406372179
Verkaufspreis	1.699,00 €	2.269,00 €

i Beste Energieeffizienz durch den Einsatz von Flower Flame Einzelkranzbrennern mit einem bis zu 60% höherem Leistungsgrad als vergleichbare Wettbewerbsmodelle.



Gasherde Serie EVO 700

Standgeräte mit 4 oder 6 Flammen und Gasbratofen



GH7/4FLGB



GH7/6FLGBS

- Gasherde als Standgerät mit 4 oder 6 x 5,5 kW Flower Flame Hochleistungsgasbrennern
- Unterbau modellabhängig mit 6 kW Gas-Bratofen GN 2/1 oder einem 9 kW Gas-Großbratofen mit Edelstahlbrennern, selbst stabilisierender Flamme unter der 2 mm stark und emallierten Bodenplatte und thermostatischer Regelung
- Ausstattung mit 1 Rost GN 2/1 verchromt (164250)
- 1,5 mm starke Front- und Deckplatte aus CNS, Seiten- und Rückenverkleidungen aus Edelstahl, Scotch-Brite Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
- Kochstellen-Abstellgitter aus emalliertem Gusseisen
- Brennerdurchmesser: je 60 mm
je Brenner eine Pilot-Zündflamme, Zündsicherung und Kontrollflamme
- Gerät bestückt mit Erdgas-Düsen, Flüssiggasdüsen im Sonderzubehör erhältlich
- höhenverstellbare Füße (+50 mm)

	GH7/4FLGB	GH7/6FLGBS
	Standgerät mit 4 Flammen und Gasbratofen	Standgerät mit 6 Flammen, Gasbratofen und geschlossenem Unterbau
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	800 x 730 x 850	1200 x 730 x 850
Ofen (B x T x H)	540 x 650 x 300	540 x 650 x 300
Schrank (B x T x H)		330 x 640 x 380
LEISTUNGSDATEN		
Kochfelder	4 x 5,5 kW Flower Flame Hochleistungsgasbrenner	6 x 5,5 kW Flower Flame Hochleistungsgasbrenner
Unterbau	1 x 6 kW-Gasofen, GN 2/1	1 x 6 kW-Gasofen, GN 2/1 1 x Schrankfach mit Tür
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Gas	Gas
Anschlusswert Gas	28 kW	39 kW
Schutzart	IPX4, spritzwassergeschützt	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	120 °C - 280 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht	95 kg / 80 kg	155 kg / 120 kg
Brutto / Netto		
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	406372002	406372005
Verkaufspreis	2.580,00 €	3.390,00 €
SERIENZUBEHÖR		
1 x Tragrost GN 2/1, verchromt		

i Beste Energieeffizienz durch den Einsatz von Flower Flame Einzelkranzbrennern mit einem bis zu 60% höherem Leistungsgrad als vergleichbare Wettbewerbsmodelle.





GH7/6FLEBS



GH7/4FLEB

Gasherde Serie EVO 700

Standgeräte mit 4 oder 6 Flammen und Elektrobratofen

- Gasherde als Standgerät mit 4 oder 6 x 5,5 kW Flower Flame Hochleistungsgasbrennern
- Unterbau mit 6 kW Elektrobratofen GN 2/1, bzw. Bratofen und Unterbauschränk mit Tür
- mittels Schalter separat regelbare Ober- und Unterhitze, Ausstattung mit 1 Rost GN 2/1 verchromt (164250)
- 1,5 mm starke Front- und Deckplatte aus CNS, Seiten- und Rückenverkleidungen aus Edelstahl, Scotch-Brite Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
- Kochstellen-Abstellgitter aus emailliertem Gusseisen
- Brennerdurchmesser: je 60 mm
je Brenner eine Pilot-Zündflamme, Zündsicherung und Kontrollflamme
- Gerät bestückt mit Erdgas-Düsen, Flüssiggasdüsen im Sonderzubehör erhältlich
- höhenverstellbare FüÙe (+50 mm)

	GH7/4FLEB	GH7/6FLEBS
	Standgerät mit 4 Flammen und Elektrobratofen GN 2/1	Standgerät mit 6 Flammen, Elektrobratofen GN 2/1 und geschlossenem Unterbauschränk
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	800 x 730 x 850	1200 x 730 x 850
Ofen (B x T x H)	540 x 650 x 300	540 x 650 x 300
Schränk (B x T x H)		330 x 640 x 380
LEISTUNGSDATEN		
Kochfelder	4 x 5,5 kW Flower Flame Hochleistungsgasbrenner	6 x 5,5 kW Flower Flame Hochleistungsgasbrenner
Unterbau	1 x 6 kW-Elektroofen, GN 2/1	1 x 6 kW-Elektroofen, GN 2/1 1 x Schrankfach mit Tür
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro / Gas	Elektro / Gas
Anschlusswert Elektro	6 kW / 400 V / 3N	6 kW / 400 V / 3N
Anschlusswert Gas	22 kW	33 kW
Schutzart	IPX4, spritzwassergeschützt	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	140 °C - 300 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	95 kg / 80 kg	155 kg / 120 kg
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	406372003	406372006
Verkaufspreis	2.812,00 €	3.621,00 €
SERIENZUBEHÖR		
1 x Tragrost GN 2/1, verchromt		

i Beste Energieeffizienz durch den Einsatz von Flower Flame Einzelkranzbrennern mit einem bis zu 60% höherem Leistungsgrad als vergleichbare Wettbewerbsmodelle.



Gasherde Serie EVO 700

Tischgeräte mit 2, 4 oder 6 Flammen



GH7/6FLT



GH7/2FLT



GH7/4FLT

- Gasherde als Tischgerät mit 2, 4 oder 6 x 5,5 kW Flower Flame Hochleistungsgasbrennern
- 1,5 mm starke Front- und Deckplatte aus CNS, Seiten- und Rückenverkleidungen aus Edelstahl, Scotch-Brite Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
- Kochstellen-Abstellgitter aus emailliertem Gusseisen
- Brennerdurchmesser: je 60 mm
- je Brenner eine Pilot-Zündflamme, Zündsicherung und Kontrollflamme
- Gerät bestückt mit Erdgas-Düsen, Flüssiggasdüsensatz im Sonderzubehör erhältlich

	GH7/2FLT	GH7/4FLT	GH7/6FLT
	Tischgerät mit 2 Flammen		
	Tischgerät mit 4 Flammen		Tischgerät mit 6 Flammen
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	400 x 730 x 250	800 x 730 x 250	1200 x 730 x 250
LEISTUNGSDATEN			
Kochfelder	2 x 5,5 kW Flower Flame Hochleistungsgasbrenner	4 x 5,5 kW Flower Flame Hochleistungsgasbrenner	6 x 5,5 kW Flower Flame Hochleistungsgasbrenner
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Gas	Gas	Gas
Anschlusswert Gas	11 kW	22 kW	33 kW
Schutzart	IPX4, spritzwassergeschützt		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	27 kg / 20 kg	45 kg / 38 kg	65 kg / 55 kg
BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	406372000	406372001	406372004
Verkaufspreis	975,00 €	1.399,00 €	2.399,00 €

i Beste Energieeffizienz durch den Einsatz von Flower Flame Einzelkranzbrennern mit einem bis zu 60% höherem Leistungsgrad als vergleichbare Wettbewerbsmodelle.



ZUBEHÖR	GH7/4FLUO	GH7/6FLUO	GH7/4FLGB	GH7/6FLGBS	GH7/4FLEB	GH7/6FLEBS	GH7/2FLT	GH7/4FLT	GH7/6FLT	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
Abgaskamin, Ø = 150 mm	●	●	●	●	●	●	●	●	●	406206132	315,00
Abgaskamin-Aufsatz für 800 mm Elemente	●	-	●	-	●	-	-	●	-	406206304	251,00
Abgaskamin-Aufsatz für 1200 mm Elemente	-	●	-	●	-	●	-	-	●	406206306	309,00
Abgaskamin-Aufsatz für 400 mm Elemente	-	-	-	-	-	-	●	-	-	406206303	193,00
Abgaskamin-Verbindungsring 150 mm	●	●	●	●	●	●	●	●	●	406206133	27,00
Abgas-Kondensator 800 mm breit, Rohranschluss, Ø 150 mm	●	●	●	●	●	●	●	●	●	406206246	717,00
Fortkochplatte, für 1 Brenner kann nicht bei Gas-Herd 178006 verwendet werden	●	●	●	●	●	●	●	●	●	406206264	112,00
Gas-Druckregler	●	●	●	●	●	●	●	●	●	406927225	86,00
Grillplatte glatt, für 1 Brenn kann nicht bei Gas-Herd 178006 verwendet werden	●	●	●	●	●	●	●	●	●	406206260	140,00
Grillplatte, gerillt für 1 Bre kann nicht bei Gas-Herd 178006 verwendet werden	●	●	●	●	●	●	●	●	●	406206261	132,00
Grillplatte, gerillt für 2 Bre	●	●	●	●	●	●	●	●	●	406921685	387,00
Grillplatte, glatt für 2 Brenn	●	●	●	●	●	●	●	●	●	406921684	370,00
Heizelement für Schrankräume 0.65 kW Elektro - Anschluss	●	●	●	●	-	-	-	-	-	406206259	311,00
Satz Rostführungen 6x GN 1/1 für offene Unterbauten	●	●	-	-	-	-	-	-	-	406206244	193,00
Schieberost über 2 Brenner Edelstahl	●	●	●	●	●	●	-	-	-	406206297	249,00
Tür 400 mm, für Unterbau, Link	●	●	-	-	-	-	-	-	-	406206195	183,00
Tür 400 mm, für Unterbau, Rech	●	●	-	-	-	-	-	-	-	406206194	183,00
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen passend für Gasherd 4-flammig	●	-	●	-	●	-	-	●	-	4060G4308	55,00
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen passend für Gasherd 6-flammig	-	●	-	●	-	●	-	-	●	4060G4309	76,00
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen passend für Gasherd 2-flammig	-	-	-	-	-	-	●	-	-	4060G4307	25,00
Zentralsteg für offene Unterbauten 800 und 1200 mm	●	●	-	●	-	-	-	-	-	406206245	44,00



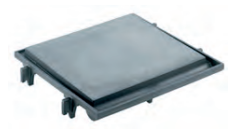
406164250



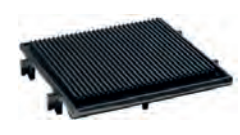
406206185



406206194



406206260



406206261



406206264



406206297



406921684



406927225

● Sonderausstattung ○ Serienausstattung - keine Zuordnung



EH7/4RPEB



EH7/4QPEB

Elektroherde Serie EVO 700

Standgeräte mit 4 runden oder quadratischen Platten und Elektrobratofen



- Herd in Elektroausführung als Standgerät mit 4 x 2,6 kW Gusseisen-Kochfeldern, je nach Modell rund oder quadratisch
- Unterbau mit 6 kW Elektro-Bratofen GN 2/1 Edelstahlraum mit Rosteinschüben und 1 Rost GN 2/1 verchromt (164250)
- 1,5 mm starke Front- und Deckplatte aus CNS, Seiten- und Rückenverkleidungen aus Edelstahl, Scotch-Brite Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
- Kochfelder in der einteilig tiefgezogenen Arbeitsfläche wasserdicht, hermetisch versiegelt
- Regler mit 7-Taktschalter je Kochfeld und für den Herd
- höhenverstellbare FüÙe (+50 mm)

	EH7/4RPEB	EH7/4QPEB
	Standgerät mit 4 runden Platten und Elektrobratofen GN 2/1	Standgerät mit 4 quadratischen Platten und Elektrobratofen GN 2/1
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	800 x 730 x 850	800 x 730 x 850
Ofen (B x T x H)	540 x 650 x 300	540 x 650 x 300
LEISTUNGSDATEN		
Kochfelder	4 x 2,6 kW Gusseisenplatte, rund	4 x 2,6 kW Gusseisenplatte, quadratisch
Unterbau	1 x 6 kW-Elektroofen, GN 2/1	1 x 6 kW-Elektroofen, GN 2/1
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	Elektro
Anschlusswert Elektro	16,4 kW / 400 V / 3N / 50 Hz	16,4 kW / 400 V / 3N / 50 Hz
Schutzart	IPX4, spritzwassergeschützt	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	140 °C - 300 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	95 kg / 80 kg	105 kg / 90 kg
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	406372016	406372018
Verkaufspreis	2.799,00 €	3.599,00 €
SERIENZUBEHÖR		
1 x Tragrost GN 2/1, verchromt		





EH7/2RPT



EH7/4RPT



EH7/6RPT

Elektroherde Serie EVO 700

Tischgeräte mit 2, 4 oder 6 runden, bzw. 4 quadratischen Platten

- Elektroherd als Tischgerät mit 2, 4 oder 6 x 2,6 kW Gusseisen-Kochfeldern, je nach Modell rund oder quadratisch
- 1,5 mm starke Front- und Deckplatte aus CNS, Seiten- und Rückenverkleidungen aus Edelstahl, Scotch-Brite Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
- Kochfelder in der einteilig tiefgezogenen Arbeitsfläche wasserdicht, hermetisch versiegelt
- Regler mit 7-Taktschalter je Kochfeld

	EH7/2RPT	EH7/4RPT	EH7/4QPT	EH7/6RPT
	Tischgerät mit 2 runden Platten	Tischgerät mit 4 runden Platten	Tischgerät mit 4 quadratischen Platten	Tischgerät mit 6 runden Platten
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	400 x 730 x 250	800 x 730 x 250	800 x 730 x 250	1200 x 730 x 850
LEISTUNGSDATEN				
Kochfelder	2 x 2,6 kW Gusseisenplatte, rund	4 x 2,6 kW Gusseisenplatte, rund	4 x 2,6 kW Gusseisenplatte, quadratisch	6 x 2,6 kW Gusseisenplatte, rund
TECHNISCHE DATEN				
Energieart	Elektro	Elektro	Elektro	Elektro
Anschlusswert Elektro	5,2 kW / 400 V / 3N / 50 Hz	10,4 kW / 400 V / 3N / 50 Hz	10,4 kW / 400 V / 3N / 50 Hz	15,6 kW / 400 V / 3N / 50 Hz
Schutzart	IPX4, spritzwassergeschützt			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	25 kg / 20 kg	37 kg / 30 kg	45 kg / 40 kg	70 kg / 60 kg
BESTELINFOS				
Artikel-Nr.	406372014	406372015	406372017	406372019
Verkaufspreis	915,00 €	1.199,00 €	2.215,00 €	1.999,00 €

Infrarot-Herde

Die Infrarot-Herde bestehen aus Heizelementen mit zwei konzentrischen Kreisen und einem maximalen Durchmesser von 230 mm. Sie werden durch den Energieregler gesteuert und erlauben das Kochen sämtlicher Speisen. Die 6 mm starke Glasfläche optimiert die einfache Reinigung und das Bewegen der Pfannen. Eine Kontrollleuchte zeigt die Resthitze an, und erhöht somit die Bediener-sicherheit.

- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (1,5 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- Rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- Stoßsichere, für schwere Töpfe und Pfannen geeignete, 6 mm starke Ceran®-Kochfläche in exklusiven Design
- einzeln steuerbare, konzentrische Infrarotzonen \varnothing 230 mm - 2,2 kW max. Leistung)
- Konzentrische Heizelemente erlauben die Wahl des richtigen Heizbereichs je nach Pfannengröße
- Warnleuchte zeigt zur Benutzersicherheit die Restwärme auf der Oberfläche an.



Zwei konzentrische Kochfelder

Infrarot-Ceranherde Serie EVO 700

Tisch- und Standgeräte mit 2- oder 4-Zonen-Ceranfeld

- Infrarot-Ceranherde mit 2- oder 4-Zonen je 2,2 kW Ceranfeld mit Doppelheizzone
- wahlweise als Tischgerät oder Standgerät mit einem 6 kW starken GN 2/1 Elektroofen
- 1,5 mm starke Front- und Deckplatte aus CNS, Seiten- und Rückenverkleidungen aus Edelstahl, Scotch-Brite Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
- 6 mm starkes Cerankochfeld in der einteilig tiefgezogenen Arbeitsfläche wasserdicht, hermetisch versiegelt
- Regelung über Energieregler je Doppelheizzone mit Restwärmanzeige im Ceranfeld
- Standgerät mit höhenverstellbaren Füßen (+50 mm)



CH7/2HT



CH7/4HT



CH7/4HEB

	CH7/2HT	CH7/4HT	CH7/4HEB
	Tischgerät mit 2-Zonen-Ceranfeld	Tischgerät mit 4-Zonen-Ceranfeld	Standgerät mit 4-Zonen-Ceranfeld und elektro Bratofen
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	400 x 730 x 250	800 x 730 x 250	800 x 730 x 850
Ofen (B x T x H)			540 x 650 x 300
LEISTUNGSDATEN			
Kochfelder	2 x 2,2 kW Infrarot-Cerankochfeld mit Doppelheizzone	4 x 2,2 kW Infrarot-Cerankochfeld mit Doppelheizzone	4 x 2,2 kW Infrarot-Cerankochfeld mit Doppelheizzone
Unterbau			1 x 6 kW-Elektroofen, GN 2/1
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Elektro	Elektro	Elektro
Anschlusswert Elektro	4,4 kW / 400 V / 3N	8,8 kW / 400 V / 3N	14,8 kW / 400 V / 3N
Schutzart	IPX4, spritzwassergeschützt		
TEMPERATURANGABEN			
Arbeitstemperatur	140 °C - 300 °C		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	35 kg / 20 kg	50 kg / 35 kg	105 kg / 85 kg
BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	406372024	406372025	406372026
Verkaufspreis	1.365,00 €	2.157,00 €	3.729,00 €

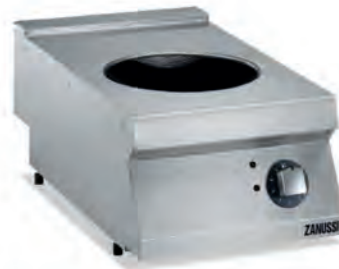


i Weitere interessante Einbau- und Auftischmodelle finden Sie auch im Register 4/ Induktionstechnik!

Induktionsherde Auftischgeräte

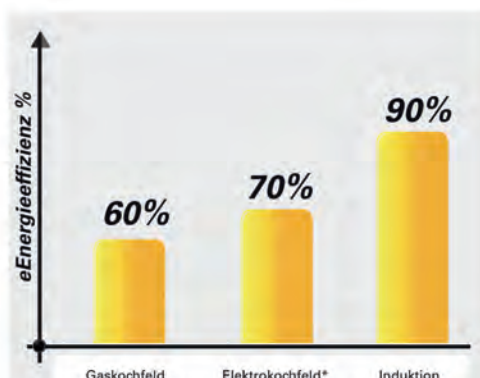
Das Induktionskochsystem, das auf 6 mm starken Glaskeramikplatten angebracht wird, ermöglicht rasantes und absolut sicheres Kochen ohne eine überflüssige Wärmeabgabe. Dank des Stromstärkenreglers kann der Garvorgang genau kontrolliert werden. Ideal geeignet für die Zubereitung empfindlicher Gerichte, wie z.B. Custard Sauce.

- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (1,5 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- rechteckige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- stoßsichere, für schwere Töpfe und Pfannen geeignete, 6 mm starke Ceran®-Kochfläche im exklusiven Design
- einzeln gesteuerte Induktionszonen:
Ø 230 mm – 3,5 kW und in 5 kW (HP)
- Steuerung über 9 Kochstufen und Kontrollleuchte für aktivierte Induktionsheizung



Evo700 Induktion-Wokaufsatz

- stoßfeste, für schwere Töpfe und Pfannen geeignete, 6 mm starke Ceran®-Glas-Aussparung (Ø 320 mm) für Wok, 5 kW HP
- einzelne Induktionszone mit Sicherung gegen Überhitzung.
- Steuerung über 9 Kochstufen und Kontrollleuchte für aktivierte Induktionsheizung



Energieeffizienz – tatsächliche auf die Speisen übertragene Energie im Vergleich zur vom Gerät produzierten Energiemenge

*Elektrokochfeld: Messung nach Vorheizen



Evo700 „Spicy“ mit GN-Induktionsaufsatz

- 2 einzeln regelbare Induktionsflächen, 5 kW HP (230 mm Durchm.), jede mit Sicherung gegen Überhitzung
- 6 x GN 1/9 Gewürzfächer mit Deckel



IH7/4ZT 5,5 KW



IH7/2ZT



IH7/4ZT

Induktionsherde Serie EVO 700

Tischgeräte mit 2 oder 4 x 3,5 kW oder 5 kW High Power (HP) Kochzonen

- Induktionsherd als Tischgerät mit 2 oder 4 Doppelheizzonen
- wahlweise in zwei verschiedenen Leistungsstufen mit 3,5 kW oder in High Power (HP) Version mit 5 kW
- 1,5 mm starke Front- und Deckplatte aus CNS, Seiten- und Rückenverkleidungen aus Edelstahl, Scotch-Brite Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
- 6 mm starkes Induktionskochfeld in der einteilig tiefgezogenen Arbeitsfläche wasserdicht, hermetisch versiegelt
- thermostatische Steuerung je Doppelheizzone, Restwärmeanzeige im Induktionskochfeld

IH7/2ZT	IH7/4ZT	IH7/2ZT 5 KW	IH7/4ZT 5 KW
Tischgerät mit 2 Induktionsfeldern, 3,5 kW	Tischgerät mit 4 Induktionsfeldern, 3,5 kW	Tischgerät mit 2 starken HP-Induktionsfeldern, 5 kW	Tischgerät mit 4 starken HP-Induktionsfeldern, 5 kW

ABMESSUNGEN (mm)

außen (B x T x H)	400 x 730 x 250	800 x 730 x 250	400 x 730 x 250	800 x 730 x 250
-------------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------

LEISTUNGSDATEN

Kochfelder	2 x 3,5 kW Induktionskochfeld	4 x 3,5 kW Induktionskochfeld	2 x 5 kW Induktionskochfeld	4 x 5 kW Induktionskochfeld
------------	-------------------------------	-------------------------------	-----------------------------	-----------------------------

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro	Elektro	Elektro	Elektro
Anschlusswert Elektro	7,0 kW / 400 V / 3N / 50 Hz	14,0 kW / 400 V / 3N / 50 Hz	11 kW / 400 V / 3N / 50 Hz	22 kW / 400 V / 3N / 50 Hz
Schutzart	IPX4, spritzwassergeschützt			

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto / Netto	34 kg / 29 kg	60 kg / 51 kg	34 kg / 29 kg	60 kg / 51 kg
------------------------	---------------	---------------	---------------	---------------

BESTELINFOS

Artikel-Nr.	406372020	406372021	406372175	406372176
Verkaufspreis	4.699,00 €	8.300,00 €	5.550,00 €	10.250,00 €

i Eine Montage ist nur auf offenem Unterbau oder als Brückeninstallation möglich!

Weitere interessante Einbau- und Aufschichtmodelle finden Sie auch im Register 4/ Induktionstechnik!



Induktionswok Serie EVO 700

Tischgeräte mit Wokschale



IWOK7/T 5 KW

- Induktionswok als Tischgerät mit 300 mm Wokschale
- 5 kW High Power (HP) Version
- 1,5 mm starke Front- und Deckplatte aus CNS, Seiten- und Rückenverkleidungen aus Edelstahl, Scotch-Brite Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
- 6 mm starke Induktions-Wokschale in der einteilig tiefgezogenen Arbeitsfläche wasserdicht, hermetisch versiegelt
- thermostatische Steuerung

IWOK7/T 5 KW

Tischgerät mit 300 mm Schale in 5 KW starker Ausführung

ABMESSUNGEN (mm)

außen (B x T x H) 400 x 730 x 250

LEISTUNGSDATEN

Kochfelder 1 x 5 kW Induktionskochfeld

TECHNISCHE DATEN

Energieart Elektro
 Anschlusswert Elektro 5 kW / 400 V / 3N / 50 Hz
 Schutzart IPX4, spritzwassergeschützt

GEWICHTSANGABEN

Gewicht
 Brutto / Netto 25 kg / 20 kg

BESTELINFOS

Artikel-Nr. 406372177
 Verkaufspreis **3.299,00 €**



Bratplatten

Die Evo700 Bratplatten wurden so entwickelt, dass die erforderliche Temperatur in äußerst kurzer Zeit erreicht wird. So wird eine gleichmäßige Wärmeverteilung sichergestellt und nur wenig Heizleistung geht verloren. Die in einem Stück gepresste Kochfläche mit abgerundeten Ecken wird höchsten Hygieneanforderungen gerecht. Sie ist mit glatter, geriffelter oder auch kombinierter Oberfläche entweder aus Flusstahl oder in verchromter Ausführung verfügbar.

- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (1,5 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- Kochplatte (12 mm stark) für gleichmäßige Temperaturverteilung
- Kochfläche aus Weichstahl oder verchromtem Stahl
- großer Abfluss mit Sammelablauf für Bratfett
- großer 5-Liter-Bratfettbehälter (optional) für Einbau in leere Unterschränke

Gasmodelle

- Weichstahloberfläche: Temperaturen zwischen 200 °C und 400 °C
- verchromte Stahloberfläche mit Thermostatsteuerung und Sicherheitsthermostat: Temperaturen zwischen 130 °C und 300 °C
- Piezozündung

Elektromodelle

- hochwertige Incoloy-legierte Wärmeelemente unterhalb der Kochplatte
- thermostatische Steuerung, Sicherheitsthermostat: Temperaturen zwischen 120 °C und 280 °C





GBP7/GL1HUO



GBP7/GL2HUO

Gas-Bratplatten Serie EVO 700

Standgeräte mit 1 oder 2 Heizzonen und offenem Unterbau



- Gas-Bratplatte als Standgerät
- Ausstattung wahlweise mit 1 oder 2 x 7 kW Heizzonen in den Varianten glatt, glatt verchromt, gerillt oder 2/3 glatt und 1/3 gerillt
- Bratfläche für den Fettablauf 1° nach vorne geneigt
- offener Unterbau mit dreiseitig geschlossenem Schrankraum
- 1,5 mm starke Front- und Deckplatte aus CNS, Seiten- und Rückenverkleidungen aus Edelstahl, Scotch-Brite Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
- tiefgezogene, glatte Bratplatte aus Flusstahl, 12 mm stark
- Piezozündung
- Arbeitstemperatur je Heizzone 2-stufig regelbar
- Serienausstattung inklusive Fettauffangwanne und 3-seitigem Spritzschutz aus Edelstahl
- Gerät bestückt mit Erdgas-Düsen, Flüssiggasdüsen im Sonderzubehör erhältlich
- höhenverstellbare Füße (+50 mm)

GBP7/GL1HUO	GBP7/GL2HUO
Standgerät mit 1 glatter Heizzone und offenem Unterbau	Standgerät mit 2 glatten Heizzonen und offenem Unterbau

ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	400 x 730 x 850	800 x 730 x 850
Platte (B x T)	330 x 540	730 x 540
Schrank (B x T x H)	330 x 640 x 420	680 x 640 x 420

LEISTUNGSDATEN		
Kochfelder	1 x 7 kW Weichstahl-Bratfläche, glatt	2 x 7 kW Weichstahl-Bratfläche, glatt
Unterbau	1 x offener Unterbau	1 x offener Unterbau

TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Gas	Gas
Anschlusswert Gas	7 kW	14 kW
Schutzart	IPX4, spritzwassergeschützt	

TEMPERATURANGABEN	
Arbeitstemperatur	200°C - 400°C

GEWICHTSANGABEN		
Gewicht		
Brutto / Netto	57 kg / 50 kg	94 kg / 80 kg

BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406372033	406372035
Verkaufspreis	1.593,00 €	2.149,00 €

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
GBP7/V1HUO	GLATT-CHR	in hartverchromter, glatter Ausführung	2.198,00
GBP7/GE1HUO	GERILLT	in gerillter Ausführung	1.625,00
GBP7/V2HUO	GLATT-CHR	in hartverchromter, glatter Ausführung	3.044,00
GBP7/1/3GE2HUO	GLATT-GERILLT	in 2/3 glatter und 1/3 gerillter Ausführung	2.199,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Abgas-Kondensator 800 mm breit, Rohranschluss, Ø 150 mm	406206246	717,00
Abgaskamin, Ø = 150 mm	406206132	315,00
Abgaskamin-Aufsatz für 800 mm Elemente	406206304	251,00
Abgaskamin-Verbindungsring 150 mm	406206133	27,00
Schaber für gerillte Bratplatte	406164257	32,00
Schaber für glatte Bratplatten	406164255	61,00
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen passend für Bratplatten	4060G4311	43,00





GBP7/GL1HT



GBP7/GL2HT

Gas-Bratplatten Serie EVO 700

Tischgeräte mit 1 oder 2 Heizzonen

- Gas-Bratplatte als Tischgerät
- Ausstattung wahlweise mit 1 oder 2 x 7 kW Heizzonen in den Varianten glatt, glatt verchromt, gerillt oder 2/3 glatt und 1/3 gerillt
- Bratfläche für den Fettablauf 1° nach vorne geneigt
- 1,5 mm starke Front- und Deckplatte aus CNS, Seiten- und Rückenverkleidungen aus Edelstahl, Scotch-Brite Schliiffbild, umseitig abgerundete Kanten
- tiefgezogene, glatte Bratplatte aus Flusstahl, 12 mm stark
- Piezozündung
- Arbeitstemperatur je Heizzone 2-stufig regelbar
- Serienausstattung inklusive Fettaufangwanne und 3-seitigem Spritzschutz aus Edelstahl
- Gerät bestückt mit Erdgas-Düsen, Flüssiggasdüsen im Sonderzubehör erhältlich

	GBP7/GL1HT	GBP7/GL2HT
	Tischgerät mit 1 glatter Heizzone	Tischgerät mit 2 glatten Heizzonen

ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	400 x 730 x 250	800 x 730 x 250
Platte (B x T)	330 x 540	730 x 540

LEISTUNGSDATEN		
Kochfelder	1 x 7 kW Weichstahl-Bratfläche, glatt	2 x 7 kW Weichstahl-Bratfläche, glatt

TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Gas	Gas
Anschlusswert Gas	7 kW	14 kW
Schutzart	IPX4, spritzwassergeschützt	

TEMPERATURANGABEN	
Arbeitstemperatur	200 °C - 400 °C

GEWICHTSANGABEN		
Gewicht		
Brutto / Netto	47 kg / 40 kg	84 kg / 70 kg

BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	406372029	406372031
Verkaufspreis	1.310,00 €	1.799,00 €

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
GBP7/V1HT	GLATT-CHR	in hartverchromter, glatter Ausführung	1.899,00
GBP7/GE1HT	GERILLT	in gerillter Ausführung	1.350,00
GBP7/V2HT	GLATT-CHR	in hartverchromter, glatter Ausführung	2.699,00
GBP7/1/3GEV2HT	GLATT-GERILLT-CHR	in hartverchromt 2/3 glatter und 1/3 gerillter Ausführung	1.799,00
GBP7/1/3GE2HT	GLATT-GERILLT	in 2/3 glatter und 1/3 gerillter Ausführung	1.899,00

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Abgas-Kondensator 800 mm breit, Rohranschluss, Ø 150 mm	406206246	717,00
Abgaskamin, Ø = 150 mm	406206132	315,00
Abgaskamin-Aufsatz für 400 mm Elemente	406206303	193,00
Abgaskamin-Aufsatz für 800 mm Elemente	406206304	251,00
Abgaskamin-Verbindungsring 150 mm	406206133	27,00
Schaber für gerillte Bratplatte	406164257	32,00
Schaber für glatte Bratplatten	406164255	61,00
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen passend für Bratplatten	4060G4311	43,00

i Weitere Modelle finden Sie im Internet unter <http://www.nordcap.de/produkte/kochtechnik>





EBP7/GL1HUO



EBP7/GL2HUO

Elektro-Bratplatten Serie EVO 700

Standgeräte mit 1 oder 2 Heizzonen und offenem Unterbau



- Elektro-Bratplatte als Standgerät
- Ausstattung wahlweise mit 1 oder 2 glatten 4,5 kW Heizzonen
- Bratfläche für den Fettablauf 1° nach vorn geneigt
- offener Unterbau mit dreiseitig geschlossenem Schrankraum
- 1,5 mm starke Front- und Deckplatte aus CNS, Seiten- und Rückenverkleidung aus Edelstahl, Scotch-Brite Schliffbild
- umseitig abgerundete Kanten
- tiefgezogene, glatte Bratplatte aus Flusstahl, 12 mm stark
- Arbeitstemperatur von 110-300°C je Heizzone thermostatisch regelbar
- Serienausstattung inklusive Fettauffangwanne und 3-seitigem Spritzschutz aus Edelstahl
- höhenverstellbare Füße (+50 mm)

	EBP7/GL1HUO	EBP7/GL2HUO		
	Standgerät mit 1 glatten Heizzone und offenem Unterbau	Standgerät mit 2 glatten Heizzonen und offenem Unterbau		
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	400 x 730 x 850	800 x 730 x 850		
Platte (B x T)	330 x 540	730 x 540		
Schrank (B x T x H)	330 x 640 x 420	680 x 640 x 420		
LEISTUNGSDATEN				
Kochfelder	1 x 4,5 kW Flusstahl-Bratfläche, glatt	2 x 4,5 kW Flusstahl-Bratfläche, glatt		
Unterbau	1 x offener Unterbau	1 x offener Unterbau		
TECHNISCHE DATEN				
Energieart	Elektro	Elektro		
Anschlusswert Elektro	4,5 kW / 400 V / 3N / 50 Hz	9 kW / 400 V / 3N / 50 Hz		
Schutzart	IPX4, spritzwassergeschützt			
TEMPERATURANGABEN				
Arbeitstemperatur	110 °C - 300 °C			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	57 kg / 50 kg	94 kg / 80 kg		
BESTELINFOS				
Artikel-Nr.	406372052	406372054		
Verkaufspreis	1.559,00 €	2.133,00 €		
VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €	
EBP7/GL1HUO	GLATT-CHR	in hartverchromter, glatter Ausführung	1.999,00	
EBP7/GL1HUO	GERILLT	in gerillter Ausführung	1.579,00	
EBP7/GL2HUO	GLATT-CHR	in hartverchromter, glatter Ausführung	2.604,00	
EBP7/GL2HUO	GLATT-GERILLT	in 2/3 glatter und 1/3 gerillter Ausführung	2.199,00	
SONDERZUBEHÖR			Artikel-Nr.	Preis in €
Schaber für gerillte Bratplatte			406164257	32,00
Schaber für glatte Bratplatten			406164255	61,00





EBP7/GL1HT



EBP7/GL2HT

Elektro-Bratplatten Serie EVO 700

Tischgeräte mit 1 oder 2 Heizzonen

- Elektro-Bratplatten als Tischgerät
- Ausstattung wahlweise mit 1 oder 2 glatten 4,5 kW Heizzonen
- Bratfläche für den Fettablauf 1° nach vorne geneigt
- 1,5 mm starke Front- und Deckplatte aus CNS, Seiten- und Rückenverkleidungen aus Edelstahl, Scotch-Brite Schliiffbild, umseitig abgerundete Kanten
- tiefgezogene, glatte Bratplatte aus Flusstahl, 12 mm stark
- Arbeitstemperatur von 110-300°C je Heizzone, thermostatisch regelbar
- Serienausstattung inklusive Fettauffangwanne und 3-seitigem Spritzschutz aus Edelstahl

	EBP7/GL1HT	EBP7/GL2HT	
	Tischgerät mit 1 glatten Heizzone	Tischgerät mit 2 glatten Heizzonen	
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	400 x 730 x 250	800 x 730 x 250	
Platte (B x T)	330 x 540	730 x 540	
LEISTUNGSDATEN			
Kochfelder	1 x 4,5 kW Flusstahl-Bratfläche, glatt	2 x 4,5 kW Flusstahl-Bratfläche, glatt	
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Elektro	Elektro	
Anschlusswert Elektro	4,5 kW / 400 V / 3N / 50 Hz	9 kW / 400 V / 3N / 50 Hz	
Schutzart	IPX4, spritzwassergeschützt		
TEMPERATURANGABEN			
Arbeitstemperatur	110 °C - 300 °C		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht			
Brutto / Netto	40 kg / 34 kg	75 kg / 64 kg	
BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	406372048	406372050	
Verkaufspreis	1.300,00 €	1.899,00 €	
VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
EBP7/V1HT	GLATT-CHR	in hartverchromter, glatter Ausführung	1.699,00
EBP7/GE1HT	GERILLT	in gerillter Ausführung	1.350,00
EBP7/V2HT	GLATT-CHR	in hartverchromter, glatter Ausführung	2.325,00
EBP7/1/3GE2HT	GLATT-GERILLT	in 2/3 glatter und 1/3 gerillter Ausführung	1.950,00
EBP7/1/3GEV2HT	GLATT-GERILLT-CHR	in hartverchromt 2/3 glatter und 1/3 gerillter Ausführung	2.398,00
SONDERZUBEHÖR		Artikel-Nr.	Preis in €
Schaber für gerillte Bratplatte		406164257	32,00
Schaber für glatte Bratplatten		406164255	61,00



Multifunktions- kocher

Vier Anwendungen in einem! Einsetzbar als Brataufsatz, Bräter, Kochkessel oder Bain-Marie. Ein absolutes Muss für Küchen, in denen maximale Flexibilität gefordert ist.

- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (1,5 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- rechteckige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- Edelstahlbecken mit abgerundeten Ecken, nahtlos mit der Arbeitsfläche verschweißt
- Kochoberfläche aus Verbundstahl (3 mm Schicht 316 AISI Edelstahl in Verbindung mit einer 12 mm starken Weichstahlschicht), optimal geeignet für multifunktionalen Einsatz
- Unterschrank enthält Aufnahmeschienen zum Einschieben von GN-Behältern, die zum Auffangen von Speiseresten über den großzügigen Abfluss angedacht sind

Gasmodelle

- Brenner mit Doppelflammenreihe für gleichmäßige Verteilung der Hitze
- Thermostat-Gasventil, Piezozündung
- Temperaturen zwischen 100 °C und 250 °C

Elektromodelle

- Incoloy-legierte Heizelemente unterhalb der Kochoberfläche
- Thermostatsteuerung und Energieregulator für präzise Steuerung des Kochvorgangs und Verringerung von Energieschwankungen um die eingestellte Temperatur
- Temperaturen zwischen 100 °C und 250 °C



22-Liter-Becken aus 304 AISI Edelstahl mit 15 mm Verbundbodenplatte (12 mm Unterschicht aus Weichstahl in Verbindung mit einer 3 mm starken Deckschicht aus korrosionsbeständigem 316 AISI Edelstahl) garantiert gleichmäßiges Kochen





GMK7/11L



GMK7/22L

Gas-Multifunktionskocher Serie EVO 700

Standgeräte in 2 Leistungsstufen mit offenem Unterbau

- Gas-Multifunktionskocher als Standgerät
- Ausstattung wahlweise mit 11 l / 7 kW oder 22 l / 14 kW Bratwanne
- Bratfläche aus Edelstahl DIN 1.4404 plattiert
- multifunktionales Garen, z.B. Trocken wie mit einer Bratplatte, feuchtes Garen wie in einer Kippbratpfanne, Flachbraten wie in der Pfanne oder Einsatz als Bain-Marie
- 1,5 mm starke Front- und Deckplatte aus CNS, Seiten- und Rückenverkleidungen aus Edelstahl, Scotch-Brite Schlibbild
- Arbeitstemperatur thermostatisch von 100-250°C regelbar
- 60 mm Ablassloch für eine Entleerung in einen GN-Behälter, Führungsschienen im Unterbau vormontiert
- Lieferung inklusive Verschlussstopfen, Reinigungsschaber und Ablaufrohr
- Gerät bestückt mit Erdgas-Düsen, Flüssiggasdüsen im Sonderzubehör erhältlich
- höhenverstellbare FüÙe (+ 50 mm)

	GMK7/11L	GMK7/22L
	Standgerät mit 1 Multifunktionsbecken/ 11 l und offenem Unterbau	Standgerät mit 1 Multifunktionsbecken/ 22 l und offenem Unterbau

ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	400 x 730 x 850	800 x 730 x 850
Platte (B x T)	306 x 510	630 x 510
Tiegel (T)	110	110

LEISTUNGSDATEN		
Nettoinhalt	11 l	22 l
Unterbau	1 x offener Unterbau mit GN-Führungsschienen	1 x offener Unterbau mit GN-Führungsschienen

TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Gas	Gas
Anschlusswert Gas	7 kW	14 kW
Schutzart	IPX4, spritzwassergeschützt	

TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	100 °C - 250 °C	

GEWICHTSANGABEN		
Gewicht		
Brutto / Netto	55 kg / 45 kg	95 kg / 80 kg

VERKLEIDUNG		
innen	Bratfläche aus Edelstahl DIN 1.4404 plattiert	

BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	406372105	406372106
Verkaufspreis	3.003,00 €	4.054,00 €

SERIENZUBEHÖR		
1 x Schaber für glatte Bratplatten		

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Abgas-Kondensator 800 mm breit, Rohranschluss, Ø 150 mm	406206246	717,00
Abgaskamin, Ø = 150 mm	406206132	315,00
Abgaskamin-Aufsatz für 400 mm Elemente	406206303	193,00
Abgaskamin-Aufsatz für 800 mm Elemente	406206304	251,00
Abgaskamin-Verbindungsring 150 mm	406206133	27,00
Deckel für Multikoher 11 Ltr. 350 x 550 x 20 mm	406921689	79,00
Deckel für Multikoher 22 Ltr. 700 x 550 x 20 mm	406921690	122,00
Schaber für glatte Bratplatten	406164255	61,00
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen passend für Multifunktionskocher	4060G4314	32,00

i Laut CE-Vorschriften für Gasgeräte der Kategorie B11 (über 14 kW Anschlusswert) ist es erforderlich, einen Abgaskanal (bei Aufstellung unter einer Dunstabzugshaube) oder einen Abzug mit Rückströmsicherung bei Abgasabführung direkt nach draußen zu installieren.





EMK7/11L



EMK7/22L

Elektro-Multifunktionskocher Serie EVO 700

Standgeräte in 2 Leistungsstufen mit offenem Unterbau



- Elektro-Multifunktionskocher als Standgerät
- Ausstattung wahlweise mit 11 l/ 5 kW oder 22 l/ 10 kW Bratwanne
- Bratfläche aus Edelstahl DIN 1.4404 plattiert
- multifunktionales Garen, z.B. Trocken wie mit einer Bratplatte, feuchtes Garen wie in einer Kippbratpfanne, Flachbraten wie in der Pfanne oder Einsatz als Bain-Marie
- 1,5 mm starke Front- und Deckplatte aus CNS, Seiten- und Rückenverkleidungen aus Edelstahl, Scotch-Brite Schlißbild
- Arbeitstemperatur thermostatisch von 100 - 250°C regelbar
- separater Energieregler
- 60 mm Ablassloch für eine Entleerung in einen GN-Behälter, Führungsschienen im Unterbau vormontiert
- Lieferung inklusive Verschlussstopfen, Reinigungsschaber und Ablaufrohr
- höhenverstellbare Füße (+50 mm)

EMK7/11L	EMK7/22L
Standgerät mit 1 Multifunktionsbecken/ 11 l und offenem Unterbau	Standgerät mit 1 Multifunktionsbecken/ 22 l und offenem Unterbau

ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	400 x 730 x 850	800 x 730 x 850
Platte (B x T)	306 x 510	630 x 510
Tiegel (T)	110	110

LEISTUNGSDATEN		
Nettoinhalt	11 l	22 l
Unterbau	1 x offener Unterbau mit GN-Führungsschienen	1 x offener Unterbau mit GN-Führungsschienen

TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	Elektro
Anschlusswert Elektro	5 kW / 400 V / 3N / 50 Hz	10 kW / 400 V / 3N / 50 Hz
Schutzart	IPX4, spritzwassergeschützt	

TEMPERATURANGABEN	
Arbeitstemperatur	100 °C - 250 °C

GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	50 kg / 40 kg	90 kg / 75 kg

VERKLEIDUNG	
innen	Bratfläche aus Edelstahl DIN 1.4404 plattiert

BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406372109	406372110
Verkaufspreis	2.899,00 €	3.905,00 €

SERIENZUBEHÖR	
1 x Schaber für glatte Bratplatten	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Deckel für Multikocher 11 Ltr. 350 x 550 x 20 mm	406921689	79,00
Deckel für Multikocher 22 Ltr. 700 x 550 x 20 mm	406921690	122,00
Schaber für glatte Bratplatten	406164255	61,00



Rostgrills

Die Evo700-Rostgriller eignen sich ideal für die Zubereitung von Fleisch, Fisch und Gemüse.

- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (1,5 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken und gepressten, hygienischen Fettsammelbereichen
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- Der Bratfettbehälter kann mit Wasser gefüllt werden, um die Reinigung zu erleichtern oder das Austrocknen der Speisen bei der Zubereitung zu verhindern
- abnehmbarer Spritzschutz aus Edelstahl
- freistehende Modelle – doppelseitige Gusseisenroste – geriffelt für Fleisch und glatt für Fisch und Gemüse
- Rostschaber in Grundausstattung enthalten

Gasgrills

- Edelstahlbrenner mit Flammenwächter und Umlenkblechen, wodurch Verkantungen vermieden werden

Elektrogrills

- hochwertige Incoloy-legierte Wärmeelemente unterhalb der Kochplatte
- Kontrollleuchte bei eingeschaltetem Strom



formgepresster Bratfettabfluss



Heizstäbe



Incoloy-Heizelemente



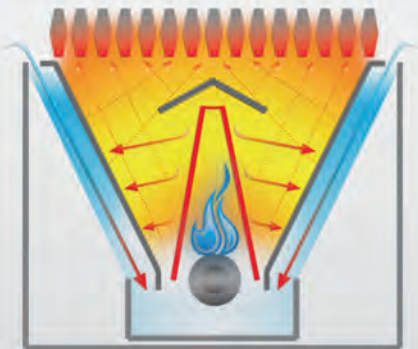
Edelstahlbrenner

Rostgrill HP

ANGEMELDETES
PATENT

Enorm produktiv und energiesparend dank des neuen Heizstabsystems. Große Kochoberfläche mit einfach zu wechselndem Grillrost und der „Energy Control“ für äußerst präzise Regulierung der Strommenge und der Piezozündung.

- hocheffizientes Heizstabsystem mit angemeldetem Patent
- Edelstahlbrenner mit optimierter Verbrennung, Flammenwächter, abgesicherter Warnleuchte und Piezozündung
- max. Temperatur auf Kochoberfläche: 350 °C
- extrem belastbare und leicht herausnehmbare Gusseisenroste
- Bratfettauffangbehälter über die gesamte Tiefe (1 pro Brenner), welcher mit Wasser befüllt werden, um Reinigung zu erleichtern und Austrocknen der Speisen bei Zubereitung zu verhindern
- neue, exklusive Oberflächenbehandlung für niedrige Porosität
- Kochaufsatz abnehmbar für eine leichte Reinigung, mit Spülwasser abwaschbar
- herausnehmbarer 3-seitiger Spritzschutz aus Edelstahl



das neue Heizstabsystem

- durch die einströmende Luft wird eine effiziente Verbrennung der Brennerflamme garantiert.
- Die Brennerflamme erhitzt das Hochleistungs-Heizfeld aus AISI 441, wodurch Temperaturen über 700 °C möglich sind.
- Die Hitze wird ohne Umwege direkt an die Heizflächen und auf die Grillroste geleitet.
- Das Grillrost wird gleichmäßig heiß und erlaubt so perfekte Grill-Ergebnisse auf der gesamten Kochoberfläche.



das herausnehmbare 2-Liter-Fettauffangfach kann um die Reinigung zu erleichtern in ganzer Tiefe herausgezogen werden. Ebenfalls kann es alternativ mit Wasser befüllt werden, um ein Austrocknen der Speisen zu verhindern.



GRG7/1H



GRG7/2H

Gas-Rostgrills Serie EVO 700

Standgeräte mit 1 oder 2 Heizzonen und geschlossenem Unterbau

- Gas-Rostgrills als Standgerät mit 1 oder 2 Heizzonen je 8 kW
- allseitig geschlossener Unterbau
- 1,5 mm starke Front- und Deckplatte aus CNS, Seiten- und Rückenverkleidungen aus Edelstahl, Scotch-Brite Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
- Grillrost aus Gusseisen, hochwertig beschichtet mit einer niedrigen Porosität, zweiseitig verwendbar (Fleisch + Fisch/ Gemüse)
- Deflektorentechnik** (zum Patent angemeldet) mit bis zu 350 °C heißer Garoberfläche
- Piezozündung
- Serienausstattung inklusive Fettschublade, Reinigungsschaber und 3-seitigem Spritzschutz aus Edelstahl, abnehmbar
- Gerät bestückt mit Erdgas-Düsen, Flüssiggasdüsenatz im Sonderzubehör erhältlich
- höhenverstellbare Füße (+50 mm)

	GRG7/1H	GRG7/2H
	Standgerät mit 1 Heizzone und geschlossenem Unterbau	Standgerät mit 2 Heizzonen und geschlossenem Unterbau
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	400 x 730 x 850	800 x 730 x 850
LEISTUNGSDATEN		
Kochfelder	1 x 8,0 kW Mehrzweckgrillrost gasbeheizt	2 x 8,0 kW Mehrzweckgrillrost gasbeheizt
Unterbau	geschlossen	geschlossen
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Gas	Gas
Anschlusswert Gas	8 kW	16 kW
Schutzart	IPX4, spritzwassergeschützt	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht		
Brutto / Netto	50 kg / 40 kg	90 kg / 75 kg
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	406372046	406372047
Verkaufspreis	1.879,00 €	2.639,00 €
SONDERZUBEHÖR		Artikel-Nr.
Schaber für Spezialgrillrost		406921614
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen passend für Grills		4060G4312
		Preis in €
		30,00
		65,00

i **effiziente Hitzeverteilung über Deflektoren unter dem Gargitter mit vollkommener gleichmäßiger Temperaturverteilung für perfekte Grillergebnisse



Elektro-Rostgrills Serie EVO 700

Tischgeräte mit 1 oder 2 Heizzonen oder Standgeräte mit geschlossenem Unterbau



ERG7/1H



ERG7/2H



ERG7/1HT



ERG7/2HT

- Elektro-Rostgrills mit 1 oder 2 Heizzonen je 6 kW
- wahlweise als Tischgerät oder Standgerät mit allseitig geschlossenem Unterbau
- 1,5 mm starke Front- und Deckplatte aus CNS, Seiten- und Rückenverkleidungen aus Edelstahl, Scotch-Brite Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
- mit 2 Kunststoff-Haltegriffen aus Gusseisen, hochwertig beschichtet mit einer niedrigen Porosität, zweiseitig verwendbar (Fleisch + Fisch/ Gemüse)
- Deflektorentechnik** (zum Patent angemeldet) mit bis zu 350 °C heißer Garoberfläche
- Serienausstattung inklusive Fettschublade, Reinigungsschaber und 3-seitigem Spritzschutz aus Edelstahl, abnehmbar
- höhenverstellbare Füße (+50 mm)

ERG7/1H	ERG7/1HT	ERG7/2H	ERG7/2HT
Standgerät mit 1 Heizzone und geschlossenem Unterbau	Tischgerät mit 1 Heizzone	Standgerät mit 2 Heizzonen und geschlossenem Unterbau	Tischgerät mit 2 Heizzonen

ABMESSUNGEN (mm)

außen (B x T x H)	400 x 730 x 850	400 x 730 x 250	800 x 730 x 850	800 x 730 x 250
-------------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------

LEISTUNGSDATEN

Kochfelder	1 x 6,0 kW Mehrzweckgrillrost elektrobeheizt	1 x 6,0 kW Mehrzweckgrillrost elektrobeheizt	2 x 6,0 kW Mehrzweckgrillrost elektrobeheizt	2 x 6,0 kW Mehrzweckgrillrost elektrobeheizt
Unterbau	geschlossen		geschlossen	

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro	Elektro	Elektro	Elektro
Anschlusswert Elektro	6 kW / 400 V / 3N / 50 Hz	6 kW / 400 V / 3N / 50 Hz	12 kW / 400 V / 3N / 50 Hz	12 kW / 400 V / 3N / 50 Hz
Schutzart	IPX4, spritzwassergeschützt			

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto / Netto	52 kg / 45 kg	39 kg / 32 kg	86 kg / 74 kg	62 kg / 42 kg
------------------------	---------------	---------------	---------------	---------------

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406372064	406372062	406372065	406372063
Verkaufspreis	1.989,00 €	1.699,00 €	2.837,00 €	2.359,00 €

SERIENZUBEHÖR

1 x Spezialgrillrost für Tischgeräte aus Edelstahl mit Auffangrinne 330 x 535 x 45 mm

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis in €
Grillrost aus Gusseisen für Tischgerät 330 x 535 x 45 mm	406921643	87,00
Schaber für Spezialgrillrost	406921614	30,00
Spezialgrillrost für Tischgeräte aus Edelstahl mit Auffangrinne 330 x 535 x 45 mm	406921612	164,00

i **effiziente Hitzeverteilung über Deflektoren unter dem Gargitter mit vollkommener gleichmäßiger Temperaturverteilung für perfekte Grillergebnisse





GLG7/1HT



GLG7/2HT

Gas-Lavasteingrills Serie EVO 700

Tischgeräte mit 1 oder 2 Heizzonen und geschlossenem Unterbau

- Gas-Lavasteingrill als Tischgerät mit 1 oder 2 Heizzonen je 7 kW
- 1,5 mm starke Front- und Deckplatte aus CNS, Seiten- und Rückenverkleidungen aus Edelstahl, Scotch-Brite Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
- je Heizzone 1 leicht entnehmbares Grillrost aus Gusseisen mit 2 Kunststoff-Haltegriffen
- Roste flach oder geneigt einstellbar
- Serienausstattung inklusive 3-seitigem Spritzschutz aus Edelstahl, abnehmbar
- Piezozündung
- Beheizung über Lavasteine (Serie) mittels Hochleistungsgasbrenner
- Gerät bestückt mit Erdgas-Düsen, Flüssiggasdüsensatz im Sonderzubehör erhältlich

	GLG7/1HT	GLG7/2HT
	Tischgerät mit 1 Grillrost	Tischgerät mit 2 Grillrosten
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	400 x 730 x 250	800 x 730 x 250
LEISTUNGSDATEN		
Kochfelder	1 x Grillrost, höhenverstellbar und entnehmbar	2 x Grillrost, höhenverstellbar und entnehmbar
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Gas	Gas
Anschlusswert Gas	7 kW	14 kW
Schutzart	IPX4, spritzwassergeschützt	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht	39 kg / 32 kg	78 kg / 67 kg
Brutto / Netto		
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	406372044	406372045
Verkaufspreis	1.755,00 €	2.372,00 €
SERIENZUBEHÖR		
2 x Grillrost aus Gusseisen für Tischgerät 330 x 535 x 45 mm		
SONDERZUBEHÖR		
Grillrost aus Gusseisen für Tischgerät 330 x 535 x 45 mm	Artikel-Nr.	Preis in €
	406921643	87,00
Schaber für Spezialgrillrost	406921614	30,00
Spezialgrillrost für Tischgeräte aus Edelstahl mit Auffangrinne 330 x 535 x 45 mm	406921612	164,00
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen passend für Grills	4060G4312	65,00





EBM7/1/1T



EBM7/2/1T

Elektro-Bain-Maries Serie EVO 700

Tischgeräte wahlweise mit Becken für Gastronorm 1/1 oder 2/1 Behälter



- Elektro-Bain-Maries als Tischgerät
- Ausstattung wahlweise mit 1 Becken GN 1/1 oder 1 Becken GN 2/1
- tiefgezogenes Becken zur Aufnahme von bis zu 150 mm hohen GN-Behältern fugenlos in die Abdeckplatte integriert
- 1,5 mm starke Front- und Deckplatte aus CNS, Seiten- und Rückenverkleidungen aus Edelstahl, Scotch-Brite Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
- regelbarer Wasserablauf nach vorn
- Wasserfüllmarkierung in der Wanne
- Wasserfülleinrichtung optional im Sonderzubehör

	EBM7/1/1T	EBM7/2/1T
	Tischgerät mit Becken für GN 1/1 Behälter	Tischgerät mit Becken für GN 2/1 Behälter
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	400 x 730 x 250	800 x 730 x 250
Becken (B x T x H)	306 x 510 x 156	630 x 510 x 156
LEISTUNGSDATEN		
Fassungsvermögen	1 Gastronorm 1/1 Behälter bis 150 mm Höhe	1 Gastronorm 2/1 Behälter bis 150 mm Höhe
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	Elektro
Anschlusswert Elektro	1,5 kW / 230 V / 3N / 50 Hz	3 kW / 400 V / 3N / 50 Hz
Schutzart	IPX4, spritzwassergeschützt	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	30 °C - 90 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht	20 kg / 17 kg	40 kg / 27 kg
Brutto / Netto		
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	406372096	406372097
Verkaufspreis	1.090,00 €	1.415,00 €
SONDERZUBEHÖR		
	Artikel-Nr.	Preis in €
Siebboden für Wasserbad 350 mm	406921622	58,00
Siebboden für Wasserbad 700 mm	406921623	97,00



Fritteusen

Die Evo700-Fritteusen zeichnen sich durch ihre ausgezeichnete Leistungsfähigkeit und beeindruckende Energie-Effizienz aus

- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (1,5 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- Rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- Ölabflusshahn
- Temperatursteuerung per Thermostat mit Sicherheitsthermostat zum Schutz gegen Überhitzen

V-förmige Gas-Fritteusen

- V-förmiges Becken mit äußeren hocheffizienten Edelstahlbrenner mit optimierter Verbrennung, Flammenwächter, abgesicherter Warnleuchte und Piezozündung
- bis zu 18 l: zwischen 105 °C und 185 °C

Gasfritteuse

- 34 Liter ideal für panierte Speisen
- Lufträume im Becken sorgen für eine „Kühlzone“, um die Speisepartikel einzufangen
- Edelstahlbrenner mit optimierter Verbrennung, Flammenwächter und abgesicherter Warnleuchte
- Thermostatsteuerung für Temperaturen zwischen 110 und 190 °C
- Sicherheitsthermostat zum Schutz gegen Überhitzen
- Piezozündung

Elektro-Fritteusen

- V-förmiges 7 oder 15-l Becken mit äußeren, hocheffizienten Infrarot-Heizelementen
- 2 x 5, 12 und 14 l Becken mit geneigten Incoloy-legierten Heizelementen.



V-förmiges Becken mit äußeren Heizelementen / Brennern



interne, geneigte Heizelemente


GF7/1B15L

GF7/2B15L

Gas-Fritteusen Serie EVO 700

Standgeräte wahlweise mit 1 oder 2 indirekt beheizten V-Becken/ 15 l und geschlossenem Unterbauschrank

- Gasfritteusen als Standgerät
- Ausstattung wahlweise mit 1 oder 2 V-Becken/ 15 l
- V-Becken (indirekt beheizt) mit außen liegenden Heizelementen für eine hohe Leistung, eine um bis zu 30% längere Öllebensdauer und eine leichte Reinigung
- dreiseitig geschlossener Schrankraum mit 1 Tür, rechts angeschlagen, bzw. 2 Türen
- 1,5 mm starke Front- und Deckplatte aus CNS, Seiten- und Rückenverkleidungen aus Edelstahl, Scotch-Brite Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
- Arbeitstemperatur von 105-185 °C thermostatisch regelbar
- Piezozündung
- Füllmengen: min/ max: 13/ 15 l je Becken
- Gerät bestückt mit Erdgas-Düsen, Flüssiggasdüsenatz im Sonderzubehör erhältlich
- höhenverstellbare Füße (+50 mm)

GF7/1B15L	GF7/2B15L
Standgerät mit 1 V-Becken/ 15 l und 1 Flügeltür im Unterbau	Standgerät mit 2 V-Becken/ 15 l und 2 Flügeltüren im Unterbau

ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	400 x 730 x 850	800 x 730 x 850
Schrank (B x T x H)	330 x 640 x 420	680 x 640 x 420
Becken (B x T x H)	240 x 380 x 505	240 x 380 x 505

LEISTUNGSDATEN		
Unterbau	1 x Tür	2 x Türen
Becken	1 x 13 bis 15 l	2 x 13 bis 15 l

TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Gas	Gas
Anschlusswert Gas	14 kW	28 kW
Schutzart	IPX4, spritzwassergeschützt	

TEMPERATURANGABEN	
Arbeitstemperatur	105 °C - 185 °C

GEWICHTSANGABEN		
Gewicht		
Brutto / Netto	54 kg / 46 kg	90 kg / 77 kg

BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	406372070	406372071
Verkaufspreis	2.299,00 €	3.999,00 €

SERIENZUBEHÖR	
1 x 1 Fritteuskorb je Becken für 15 l-Modelle, B x T x H in mm: 225 x 325 x 125	
1 x Tür 400 mm, für Unterbau, Linksanschlag (Modell GF7/2B15L)	
1 x Tür 400 mm, für Unterbau, Rechtsanschlag	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
1 Fritteuskorb für 15 l-Modelle, B x T x H in mm: 225 x 325 x 125	406921691	39,00
2 Fritteuskörbe für 15 l-Modelle, B x T x H in mm: 105 x 325 x 125	406921692	75,00
Abgas-Kondensator 800 mm breit, Rohranschluss, Ø 150 mm	406206246	717,00
Abgaskamin, Ø = 150 mm	406206132	315,00
Abgaskamin-Aufsatz für 400 mm Elemente	406206303	193,00
Abgaskamin-Aufsatz für 800 mm Elemente	406206304	251,00
Abgaskamin-Verbindungsring 150 mm	406206133	27,00
Fettschützer für 15 l-Fritteuse	406921696	90,00
Filter für Ölablassbehälter der Fritteuse	406921693	87,00
Reinigungsstab für 15 l Fritteuse mit V-Becken	406921695	66,00
Rückstandsblech für 15 l Fritteusen	406206235	470,00
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen passend für Fritteusen	4060G4316	43,00

i Laut CE-Vorschriften für Gasgeräte der Kategorie B11 (über 14 kW Anschlusswert) ist es erforderlich, einen Abgaskanal (bei Aufstellung unter einer Dunstabzugshaube) oder einen Abzug mit Rückströmsicherung bei Abgasabfuhrung direkt nach draußen zu installieren.





EF7/1B14L



EF7/2B14L

Elektro-Fritteusen Serie EVO 700

Standgeräte wahlweise mit 1 oder 2 direkt beheizten Becken/ 14 l und geschlossenem Unterbauschrank

- Elektro-Fritteusen als Standgerät
- Ausstattung wahlweise mit 1 oder 2 indirekt beheizten Standard-Becken je 14 l
- dreiseitig geschlossener Schrankraum mit 1 Tür, rechts angeschlagen, bzw. 2 Türen
- 1,5 mm starke Front- und Deckplatte aus CNS, Seiten- und Rückenverkleidungen aus Edelstahl, Scotch-Brite Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
- Standard-Becken mit direkt beheizten, innen liegenden Heizelementen
- Arbeitstemperatur von 105-185 °C, thermostatisch regelbar
- Füllmengen: min/ max: 12/ 14 l je Becken
- höhenverstellbare FüÙe (+50 mm)

	EF7/1B14L	EF7/2B14L
	Standgerät mit 1 Becken/14 l und 1 Flügeltür im Unterbau	Standgerät mit 2 Becken/14 l und 2 Flügeltüren im Unterbau
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	400 x 730 x 850	800 x 730 x 850
Schrank (B x T x H)	330 x 640 x 420	680 x 640 x 420
Becken (B x T x H)	240 x 380 x 285	240 x 380 x 285
LEISTUNGSDATEN		
Unterbau	1 x Tür	2 x Türen
Becken	1 x 12 bis 14 l	2 x 12 bis 14 l
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	Elektro
Anschlusswert Elektro	8,7 kW / 400 V / 3N / 50 Hz	17,4 kW / 400 V / 3N / 50 Hz
Schutzart	IPX4, spritzwassergeschützt	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	105 °C - 185 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht	55 kg / 47 kg	85 kg / 73 kg
Brutto / Netto		
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	406372084	406372085
Verkaufspreis	1.968,00 €	3.185,00 €
SERIENZUBEHÖR		
1 x 1 Fritteusenkorb für 15 l-Modelle, B x T x H in mm: 225 x 325 x 125		
1 x Tür 400 mm, für Unterbau, Linksanschlag (Modell EF7/2B14L)		
1 x Tür 400 mm, für Unterbau, Rechtsanschlag		
SONDERZUBEHÖR		
	Artikel-Nr.	Preis in €
1 Fritteusenkorb für 15 l-Modelle, B x T x H in mm: 225 x 325 x 125	406921691	39,00
2 Fritteusenkörbe für 15 l-Modelle, B x T x H in mm: 105 x 325 x 125	406921692	75,00
Filter für Ölabblassbehälter der Fritteuse	406921693	87,00




EF7/1B15L

EF7/2B15L

Elektro-Fritteusen Serie EVO 700

Standgeräte wahlweise mit 1 oder 2 indirekt beheizten V-Becken je 15 l und geschlossenem Unterbauschrank

- Elektro-Fritteusen als Standgerät
- Ausstattung wahlweise mit 1 oder 2 V-Becken/ 15 l
- V-Becken (indirekt beheizt) mit außen liegenden Heizelementen für eine hohe Leistung, eine um bis zu 30% längere Öllebensdauer und eine leichte Reinigung
- dreiseitig geschlossener Schrankraum mit 1 Tür, rechts angeschlagen, bzw. 2 Türen
- 1,5 mm starke Front- und Deckplatte aus CNS, Seiten- und Rückenverkleidungen aus Edelstahl, Scotch-Brite Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
- Arbeitstemperatur von 105-185 °C thermostatisch regelbar
- Füllmengen: min/ max: 13/ 15 l je Becken
- höhenverstellbare FüÙe (+50 mm)

	EF7/1B15L	EF7/2B15L
	Standgerät mit 1 V-Becken/ 15 l und 1 Flügeltür im Unterbau	Standgerät mit 2 V-Becken/ 15 l und 2 Flügeltüren im Unterbau
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	400 x 730 x 850	800 x 730 x 850
Schrank (B x T x H)	330 x 640 x 420	680 x 640 x 420
Becken (B x T x H)	240 x 380 x 505	240 x 380 x 505
LEISTUNGSDATEN		
Unterbau	1 x Tür	2 x Türen
Becken	1 x 13 bis 15 l	2 x 13 bis 15 l
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	Elektro
Anschlusswert Elektro	10 kW / 400 V / 3N / 50 Hz	20 kW / 400 V / 3N / 50 Hz
Schutzart	IPX4, spritzwassergeschützt	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	105 °C - 185 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht	64 kg / 55 kg	90 kg / 77 kg
Brutto / Netto		
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	406372081	406372082
Verkaufspreis	2.299,00 €	3.825,00 €
SERIENZUBEHÖR		
1 x 1 Fritteusenkorb je Becken für 15 l-Modelle, B x T x H in mm: 225 x 325 x 125		
1 x Tür 400 mm, für Unterbau, Linksanschlag (Modell EF7/2B15L)		
1 x Tür 400 mm, für Unterbau, Rechtsanschlag		
SONDERZUBEHÖR		
1 Fritteusenkorb für 15 l-Modelle, B x T x H in mm: 225 x 325 x 125	Artikel-Nr.	Preis in €
2 Fritteusenkörbe für 15 l-Modelle, B x T x H in mm: 105 x 325 x 125	406921691	39,00
Fettschützer für 15 l-Fritteuse	406921692	75,00
Filter für Ölablassbehälter der Fritteuse	406921696	90,00
Reinigungsstab für 15 l Fritteuse mit V-Becken	406921693	87,00
Rückstandsblech für 15 l Fritteusen	406921695	66,00
	406206235	470,00



EF7/1B12LT



EF7/2B12LT

Elektro-Fritteusen Serie EVO 700

Tischgeräte wahlweise mit 1 oder 2 direkt beheizten Becken je 12 l

- Elektro-Fritteusen als Tischgerät
- Ausstattung wahlweise mit 1 oder 2 indirekt beheizten Standard-Becken je 12 l
- 1,5 mm starke Front- und Deckplatte aus CNS, Seiten- und Rückenverkleidungen aus Edelstahl, Scotch-Brite Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
- Standard-Becken mit direkt beheizten, innen liegenden Heizelementen
- Arbeitstemperatur von 105-185 °C, thermostatisch regelbar
- Füllmengen: min/ max: 10/ 12 l je Becken

	EF7/1B12LT	EF7/2B12LT
	Tischgerät mit 1 Becken/ 12 l	Tischgerät mit 2 Becken/ 12 l
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	400 x 730 x 250	800 x 730 x 250
Becken (B x T x H)	240 x 420 x 235	240 x 420 x 235
LEISTUNGSDATEN		
Becken	1 x 10 bis 12 l	2 x 10 bis 12 l
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	Elektro
Anschlusswert Elektro	8,7 kW / 400 V / 3N / 50 Hz	17,4 kW / 400 V / 3N / 50 Hz
Schutzart	IPX4, spritzwassergeschützt	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	105 °C - 185 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht		
Brutto / Netto	32 kg / 25 kg	54 kg / 45 kg
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	406372079	406372080
Verkaufspreis	1.539,00 €	2.479,00 €
SERIENZUBEHÖR		
1 x 1 Fritteusenkorb je Becken für 12 l-Modelle, B x T x H in mm: 225 x 325 x 125		
SONDERZUBEHÖR		
1 Fritteusenkorb für 12 l-Modelle, B x T x H in mm: 225 x 325 x 125	Artikel-Nr.	Preis in €
	406921629	35,00



Elektro-Frittenwanne EFW7/1/1T

Tischgerät für GN 1/1 Behälter



EFW7/1/1T

- Elektro-Frittenwanne als Tischgerät
- Ausstattung mit 1 Becken für GN 1/1 Behälter
- 1,5 mm starke Front- und Deckplatte aus CNS, Seiten- und Rückenverkleidungen aus Edelstahl, Scotch-Brite Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
- Innenwanne GN 1/1- 150 mm tief, mit Griff und eingelegtem Lochblech
- Beheizung über Infrarot-Warmhalteleuchte hinter dem Becken
- Temperaturregelung über 10-Takt-Schalter in Verbindung mit Temperaturbegrenzer und Kontrolllampe

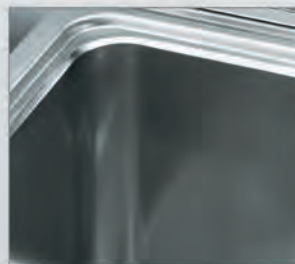
EFW7/1/1T	
Tischgerät für GN 1/1 Behälter	
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	400 x 730 x 250
Becken (B x T x H)	306 x 510 x 156
TECHNISCHE DATEN	
Energieart	Elektro
Anschlusswert Elektro	1 kW / 230 V / 1N / 50 Hz
Schutzart	IPX4, spritzwassergeschützt
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht	27 kg / 23 kg
Brutto / Netto	
BESTELINFOS	
Artikel-Nr.	406372086
Verkaufspreis	1.160,00 €

Pastakocher

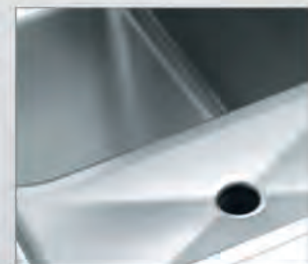
Der Pastakocher aus der Evo700-Serie garantiert höchste Produktivität und eine bemerkenswerte Wärmeleistung.

Die Geräte sind vielseitig und leistungsstark dank „**Energy Control**“ bei den Gasmodellen und dem Infrarotheizsystem bei elektrischen Modellen sowie der „**Energiesparkontrolle**“ für das bedarfsgerechte Auffüllen des Beckens mit Heißwasser.

- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (1,5 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau
- Kochbecken aus 316L AISI Edelstahl mit unsichtbaren Schweißnähten
- elektromagnetischer Sensor verhindert Betrieb ohne Wasser
- System zum Selbst-Abschöpfen (bei kontinuierlicher Befüllung mit Wasser)
- großer Abfluss mit Schwimmventil für schnelles Entleeren des Beckens
- Automatisches Korb-Hebesystem (optional)



Becken mit abgerundeten Ecken



Überlaufbereich mit Abfluss

Gasmodelle

- einzeln steuerbare, hocheffiziente Brenner (einer für jedes Becken) unterhalb des Beckenbodens mit Flammenwächter.
- Warnleuchte und Piezozündung.
- Kein elektrischer Anschluss erforderlich.

Elektromodelle

- „Energiekontrolle“ für präzise Stromregulierung erlaubt die Anpassung des Strombedarfs an tatsächliche Anforderungen.
- Infrarot-Heizsystem unterhalb des Beckenbodens
- vier Kochstufen für einfacheren Gebrauch und gleichzeitig optimalen Stromverbrauch



automatisches Korb-Hebesystem

Das programmierbare automatische Korb-Hebesystem garantiert die Wiederholbarkeit des Kochzyklus, damit die gleiche, hohe Qualität der Speisen jedes Mal aufgrund des automatisierten Kochvorgangs sichergestellt ist.

- **bis zu neun Kochzeiten per Digitalsteuerung** speicherbar. Jeder Heber kann separat bedient werden.
- einfache Bedienung: Korbheben wird durch einfachen Knopfdruck ausgeführt oder nötigenfalls auch manuell.
- 200 mm breit mit 2 Edelstahl-Korbaufhängungen, an denen GN 1/2-Körbe befestigt werden können.
- an jeder Seite des Pastakochers anzubringen für maximale Flexibilität oder an beiden Seiten anzubringen, um bis zu vier einzelne, quadratische Portionskörbe zu heben.





GNK7/1B24L



GNK7/2B24L



LIFT7

Gas-Pastakocher Serie EVO 700

Standgeräte mit 1 oder 2 Becken je 24,5 l und geschlossenem Schrankfach im Unterbau

- Gas-Nudelkocher als Standgerät
- Ausstattung wahlweise mit 1 oder 2 Becken je 24,5 l
- hoher Wirkungsgrad durch 1 bzw 2 x 11,5 kW starke Brenner
- Becken aus Chrom-Nickel-Molybdän-Stahl DIN 1.4401 für höchste Beständigkeit gegen Korrosion
- manuelle Wasserfülleinrichtung
- Unterbauschrankfach mit Tür geschlossen
- 1,5 mm starke Front- und Deckplatte aus CNS, Seiten- und Rückenverkleidungen aus Edelstahl, Scotch-Brite Schliffbild
- Beckenfüllmenge: min/ max: 18/ 24,5 l
- Abschöpfzone zum Sammeln und Ablassen von Stärke und Schaum durch den Überlauffilter
- manueller Wasserablauf
- höhenverstellbare Füße (+50 mm)

Optional automatische Hebeeinheit LIFT7Z

- individuelle Programmierung der Hebeeinheit über eine Steuerungsplatine im Versenkfach für das Hebesystem
- einfache Korbbewegung durch Betätigung der 2 LED-Leuchttasten auf der Bedienblende
- Korbstützen aus Edelstahl
- Montagemöglichkeiten wahlweise rechts/ links

	GNK7/1B24L	GNK7/2B24L	LIFT7 für Nudelkocher
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	400 x 730 x 850	800 x 730 x 850	200 x 730 x 850
Becken (B x T x H)	250 x 400 x 300	250 x 400 x 300	
LEISTUNGSDATEN			
Becken	1 x 18 bis 24,5 l	2 x 18 bis 24,5 l	
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Gas	Gas	Elektro
Anschlusswert Elektro			0,2 kW / 230 V / 1N / 50 Hz
Anschlusswert Gas	11,5 kW	23,0 kW	
Schutzart	IPX4, spritzwassergeschützt		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht	48 kg / 41 kg	80 kg / 68 kg	32 kg / 30 kg
Brutto / Netto			
BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	406372090	406372091	406206354
Verkaufspreis	2.150,00 €	3.500,00 €	2.599,00 €
SONDERZUBEHÖR			Artikel-Nr.
1 Korb 220 x 350 x 265 mm für Nudelkocher			406921611
2 Körbe 105 x 350 x 265 mm für Nudelkocher			406921619
2 Körbe 220 x 170 x 265 mm für Nudelkocher			406921610
4 Körbe 105 x 160 x 265 mm für Nudelkocher dazu erforderlich: Auflagerost 406921606			406921618
Auflagerost 230 x 360 x 25 mm für 4 Körbe			406921606
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen passend für Nudelkocher			4060G4319
			Preis in €
			137,00
			179,00
			203,00
			242,00
			19,00
			57,00

Elektro-Pastakocher Serie EVO 700

Standgeräte mit 1 oder 2 Becken je 24,5 l und geschlossenem Schrankfach im Unterbau



ENK7/1B24L



ENK7/2B24L



LIFT7

- Elektro-Nudelkocher als Standgerät
- Ausstattung wahlweise mit 1 oder 2 Becken je 24,5 l
- hoher Wirkungsgrad durch 1 bzw 2 x 6 kW starkes Infrarotheizsystem
- Becken aus Chrom-Nickel-Molybdän-Stahl DIN 1.4401 für höchste Beständigkeit gegen Korrosion
- manuelle Wasserfülleinrichtung
- 4-Stufen Leistungsregelung je Becken für eine optimale Garintensität
- Unterbauschrankfach mit Tür geschlossen
- 1,5 mm starke Front- und Deckplatte aus CNS, Seiten- und Rückenverkleidungen aus Edelstahl, Scotch-Brite Schliiffbild
- Beckenfüllmenge: min/ max: 18/ 24,5 l
- Abschöpfzone zum Sammeln und Ablassen von Stärke und Schaum durch den Überlauffilter
- manueller Wasserablauf
- höhenverstellbare Füße (+50 mm)

Optional automatische Hebeeinheit LIFT7Z

- individuelle Programmierung der Hebeeinheit über eine Steuerungsplatine im Versenkfach für das Hebesystem
- einfache Korbbewegung durch Betätigung der 2 LED-Leuchttasten auf der Bedienblende
- Korbstützen aus Edelstahl
- Montagemöglichkeiten wahlweise rechts/ links

	ENK7/1B24L	ENK7/2B24L	LIFT7 für Nudelkocher
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	400 x 730 x 850	800 x 730 x 850	200 x 730 x 850
Becken (B x T x H)	250 x 400 x 300	250 x 400 x 300	
LEISTUNGSDATEN			
Unterbau	1 x Schrankfach mit Tür	2 x Schrankfach mit Tür	
Becken	1 x 18 bis 24,5 l	2 x 18 bis 24,5 l	
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Elektro	Elektro	Elektro
Anschlusswert Elektro	6 kW / 400 V / 3N / 50 Hz	12 kW / 400 V / 3N / 50 Hz	0,2 kW / 230 V / 1N / 50 Hz
Schutzart	IPX4, spritzwassergeschützt		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	50 kg / 42,50 kg	105 kg / 90 kg	32 kg / 30 kg
BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	406372098	406372099	406206354
Verkaufspreis	2.300,00 €	3.999,00 €	2.599,00 €
SONDERZUBEHÖR			Artikel-Nr.
1 Korb 220 x 350 x 265 mm für Nudelkocher			406921611
2 Körbe 105 x 350 x 265 mm für Nudelkocher			406921619
2 Körbe 220 x 170 x 265 mm für Nudelkocher			406921610
4 Körbe 105 x 160 x 265 mm für Nudelkocher dazu erforderlich: Auflagerost 406921606			406921618
Auflagerost 230 x 360 x 25 mm für 4 Körbe			406921606
			Preis in €
			137,00
			179,00
			203,00
			242,00
			19,00



ENK7/1BRS

Elektro-Pastakoher Serie EVO 700

Standgerät mit 1 Becken je 24,5 l, Hebevorrichtung, Programmwahl und 4 Kochzyklen

- Elektro-Nudelkoher als Standgerät
- Ausstattung mit 1 Becken je 24,5 l / 2 Körbe (Serie)
- Becken aus Chrom-Nickel-Molybdän-Stahl DIN 1.4401 für höchste Beständigkeit gegen Korrosion
- automatischer Wasserfülleinrichtung mit leistungsstarkem 3 kW Vorheizer für das Auffüllwasser
- 5 Programme je Korb, welche individuell anpassbar sind
- programmierbare Hebevorrichtung mit 2 Hebezeiten
- 4 Kochzyklen für maximale Durchsatzleistung bei schonender Garung
- Unterbau geschlossen
- 1,5 mm starke Front- und Deckplatte aus CNS, Seiten- und Rückenverkleidungen aus Edelstahl, Scotch-Brite Schliffbild
- Beckenfüllmenge: min/ max: 16/ 20 l
- Abschöpfzone zum Sammeln und Ablassen von Stärke und Schaum durch den Überlauffilter
- manueller Wasserablauf
- höhenverstellbare FüÙe (+50 mm)

ENK7/1BRS

Standgerät mit 1 Becken je 24,5 l, Hebevorrichtung, Programmwahl und 4 Kochzyklen

ABMESSUNGEN (mm)	
auÙen (B x T x H)	400 x 730 x 850
Becken (B x T x H)	250 x 400 x 300

LEISTUNGSDATEN	
Becken	1 x 16 bis 20 l

TECHNISCHE DATEN	
Energieart	Elektro
Anschlusswert Elektro	9 kW / 400 V / 3N / 50 Hz
Schutzart	IPX4, spritzwassergeschützt

GEWICHTSANGABEN	
Gewicht	70 kg / 60 kg
Brutto / Netto	

BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	406372100
Verkaufspreis	4.834,00 €

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
2 Körbe 1/2 / 230 x 275 x 180 mm für Nudelkoher	406927221	186,00
3 Körbe 1/3 / 150 x 275 x 180 mm für Nudelkoher	406927214	235,00
Deckel für Nudelkoher „Rapid“, 40 Liter B x T x H in mm: 320 x 550 x 30	406927218	72,00
Rundkorbträger, 290 x 500 x 115	406927219	34,00
Satz runde Körbe (3 Stk.), für Nudelkoher 40 l, Ø 170, H: 180 mm	406927212	187,00
Satz runde Körbe (6 Stk.), für Nudelkoher 40 l, Ø 135, H: 140 mm	406927213	319,00



! Nicht auf Sockel oder Untersatz montierbar!

Kippbratpfannen

Alle Evo700-Kippbratpfannen sind mit Edelstahlbecken ausgestattet, die mit abgerundeten Ecken und einer formgepressten Abgussvorrichtung gefertigt wurden. Die Entfernung von Speisen und die Reinigung ist so noch einfacher geworden.

- Becken mit abgerundeten Ecken und unsichtbaren Schweißnähten
- doppelwandiger Deckel aus Edelstahl
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- Kochoberfläche in Flusstahl besonders für Bratvorgänge geeignet
- Kochoberfläche aus Edelstahl besonders für Kochen in Flüssigkeiten
- hochpräzises, manuelles Kippsystem

Gasmodelle

- Brenner mit optimierter Verbrennung, Flammenwächter und Piezozündung mit elektronischer Flammensteuerung
- Thermostatsteuerung für Temperaturen zwischen 90 °C und 290 °C

Elektromodelle

- elektrische Infrarot-Heizelemente unterhalb der Kochfläche
- Thermostatsteuerung für Temperaturen zwischen 120 °C und 280 °C



EVO700 -Bräter mit Weichstahl-Boden für Anbraten und Fortkochen und mit Edelstahlboden für Kochen im Sud verfügbar

Gas-Kippbratpfannen Serie EVO 700

Standgerät mit 60 l Stahltiegel oder CNS-Tiegel



GKBP7/60LST



GKBP7/60LCNST

- Gas-Kippbratpfannen als Standgerät
- wahlweise mit 60 l (brutto) Flusstahltiegel oder 60 l (brutto) CNS-Tiegel
- patentierte, manuelle Handkippung zum leichten Entleeren des Tiegels
- nahtlos tiefgezogene Wanne, nutzbare Bratfläche B: 680 x T: 410 mm
- Deckel in doppelwandiger Ausführung
- 1,5 mm starke Front- und Deckplatte aus CNS, Seiten- und Rückenverkleidungen aus Edelstahl, Scotch-Brite Schliffbild auf Deckplatte aufgebaute Befüllarmatur, frontseitig bedienbar
- Piezozündung
- chrombeschichtete Gasbrenner mit schneller Aufheizzeit: Arbeitstemperatur von 90- 290 °C thermostatisch regelbar
- Gerät bestückt mit Erdgas-Düsen, Flüssiggasdüsenatz im Sonderzubehör erhältlich
- höhenverstellbare Füße (+50 mm)

	GKBP7/60LST	GKBP7/60LCNST
	Standgerät mit 60 l Stahltiegel	Standgerät mit 60 l CNS-Tiegel
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	800 x 730 x 850	800 x 730 x 850
Platte (B x T)	680 x 410	680 x 410
Tiegel (B x T x H)	770 x 580 x 200	770 x 580 x 200
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	60 l	60 l
Nettoinhalt	50 l	50 l
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Gas	Gas
Anschlusswert Gas	16 kW	16 kW
Schutzart	IPX4, spritzwassergeschützt	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	90 °C - 290 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht	120 kg / 105 kg	
Brutto / Netto	120 kg / 105 kg	
VERKLEIDUNG		
innen	Flusstahl	CNS
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406372103	406372104
Verkaufspreis	4.236,00 €	4.488,00 €

i Laut CE-Vorschriften für Gasgeräte der Kategorie B11 (über 14 kW Anschlusswert) ist es erforderlich, einen Abgaskanal (bei Aufstellung unter einer Dunstabzugshaube) oder einen Abzug mit Rückströmsicherung bei Abgasabführung direkt nach draußen zu installieren.





EKBP7/60LST
(Abb. zeigt Gasmodell)



EKBP7/60LCNST
(Abb. zeigt Gasmodell)

Elektro-Kippbratpfannen Serie EVO 700

Standgerät mit 60 l Stahltiegel oder CNS-Tiegel



- Elektro-Kippbratpfannen als Standgerät
- wahlweise mit 60 l (brutto) Flusstahltiegel oder 60 l (brutto) CNS-Tiegel
- patentierte, manuelle Handkippung zum leichten Entleeren des Tiegels
- nahtlos tiefgezogene Wanne, nutzbare Bratfläche B: 680 x T: 410 mm
- Deckel in doppelwandiger Ausführung
- 1,5 mm starke Front- und Deckplatte aus CNS, Seiten- und Rückenverkleidungen aus Edelstahl, Scotch-Brite Schliiffbild
- auf Deckplatte aufgebaute Befüllarmatur, frontseitig bedienbar
- Arbeitstemperatur von 120- 280 °C thermostatisch regelbar
- höhenverstellbare FüÙe (+50 mm)

	EKBP7/60LST	EKBP7/60LCNST
	Standgerät mit 60 l Stahltiegel	Standgerät mit 60 l CNS-Tiegel
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	800 x 730 x 850	800 x 730 x 850
Platte (B x T)	680 x 410	680 x 410
Tiegel (B x T x H)	770 x 580 x 200	770 x 580 x 200
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	60 l	60 l
Nettoinhalt	50 l	50 l
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	Elektro
Anschlusswert Elektro	10 kW / 400 V / 3N / 50 Hz	10 kW / 400 V / 3N / 50 Hz
Schutzart	IPX4, spritzwassergeschützt	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	120 °C - 280 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht	120 kg / 105 kg	120 kg / 105 kg
Brutto / Netto		
VERKLEIDUNG		
innen	Flusstahl	CNS
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	406372107	406372108
Verkaufspreis	4.399,00 €	4.478,00 €



Kochkessel

Die Kochkessel aus der Evo700-Serie garantieren dank der Energiesteuerung gleichmäßiges Kochen und eine präzise Kontrolle des Kochvorgangs, während die Edelstahlbrenner über die Steuerung einer Zündflamme mit elektrischer Zündung eine optimale Verbrennung und hohe Effizienz gewährleisten.

- Becken und doppelwandiger Deckel aus Edelstahl
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Becken gepresst aus salzbeständigem 316 AISI Edelstahl
- Tiefgezogenes Becken mit abgerundeten Ecken und unsichtbaren Schweißnähten
- Sicherheitsventil zur Gewährleistung des Betriebsdrucks bei Modellen mit indirekter Wärme
- Magnetventil zur Befüllung mit heißem oder kaltem Wasser
- externes Ventil für manuelles Ablassen überschüssiger Luft, die sich während des Vorwärmens in der Tasche bei Modellen mit indirekter Wärme angesammelt hat
- Großer Zapfhahn für die Entnahme von Speisen

Gasmodelle

- Edelstahlbrenner mit optimierter Verbrennung, Flammenwächter, Temperaturbegrenzer und abgesicherter Warnleuchte

Elektromodelle

- Heizelemente mit Energiekontrolle, Temperaturbegrenzer und Druckschalter

direkte Wärme (Gasmodelle)

- Brenner erhitzen das Becken direkt
- Speisen können stärker erhitzt werden als bei indirekter Wärme

indirekte Wärme (Gas- oder Elektromodelle)

- nutzt integral generierten, gesättigten Dampf von 110 °C im Doppelmantel
- Druckschaltsteuerung
- Modelle auch mit automatischer Wasserbefüllung des Doppelmantels erhältlich



Oberseite mit Sicherheitsventil und ergonomischem Griff.





GKK7/60L



EKK7/60L



Kochkessel Serie EVO 700

wahlweise in Gas- oder Elektroausführung

Standgeräte mit indirekt beheiztem 60 l-Kessel und Pressostat

- Kochkessel als Standgerät, wahlweise in Gas- oder Elektroausführung
- indirekt beheizter 60 l Tiegell mit Pressostat
- säurebeständiger Kessel aus Chromnickel-Molybdänstahl gefertigt, nahtlos tiefgezogen
- Kesseldurchmesser 420 mm
- Kesseldeckel mit ergonomischen Griff
- 1,5 mm starke Deckplatte aus CNS 1.4301, Front-, Rücken- und Seitenverkleidungen aus CNS 1.4301 mit Scotch-Brite Schliff
- auf Deckplatte aufgebaute Kalt-/ Warmwasserbefüllvorrichtung, frontseitig bedienbar
- 1,5" Abfüllhahn mit isoliertem Handgriff zum einfachen Abfüllen des Kochgutes
- höhenverstellbare FüÙe (+50 mm)

Gasgeräte bestückt mit Erdgas-Düsen, Flüssiggasdüsenatz im Sonderzubehör erhältlich.

	GKK7/60L	EKK7/60L
Standgerät mit indirekt beheiztem 60 l-Kessel und Pressostat		
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	800 x 730 x 850	800 x 730 x 850
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	60 l	60 l
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Gas	Elektro
Anschlusswert Elektro	0,2 kW / 230 V / 1N	9,4 kW / 400 V / 3N
Anschlusswert Gas	14 kW	
Schutzart	IPX4, spritzwassergeschützt	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	115 kg / 100 kg	115 kg / 100 kg
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	406372087	406372094
Verkaufspreis	4.832,00 €	4.382,00 €

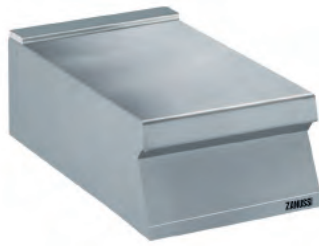
i Laut CE-Vorschriften für Gasgeräte der Kategorie B11 (über 14 kW Anschlusswert) ist es erforderlich, einen Abgaskanal (bei Aufstellung unter einer Dunstabzugshaube) oder einen Abzug mit Rückströmsicherung bei Abgasabführung direkt nach draußen zu installieren.



Neutralelemente Serie EVO 700

Tischelemente wahlweise mit Schublade oder geschlossener Front

- Neutral-Tischelemente in geschlossener Form oder als Schubladelement
- Ausführung geschlossen wahlweise in 200 mm, 400 mm oder 800 mm Breite mit Schublade in 400 mm oder 800 mm
- Frontblende entsprechend dem Design der thermischen Gerätelinie EVO 700
- 1,5 mm starke Front- und Deckplatte aus CNS, Seiten- und Rückenverkleidungen aus Edelstahl, Scotch-Brite Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten



NE7/400T



NE7/800T



SE7/400T



SE7/800T

	NE7/200T	NE7/400T	NE7/800T	SE7/400T	SE7/800T
	Tischelement mit geschlossener Front			Tischelement mit Schublade	
ABMESSUNGEN (mm)					
außen (B x T x H)	200 x 730 x 250	400 x 730 x 250	800 x 730 x 250	400 x 730 x 250	800 x 730 x 250
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht					
Brutto / Netto	11 kg / 6 kg	18 kg / 10 kg	24 kg / 18 kg	15 kg / 18 kg	35 kg / 25 kg
BESTELINFOS					
Artikel-Nr.	406372115	406372116	406372118	406372117	406372119
Verkaufspreis	354,00 €	441,00 €	559,00 €	691,00 €	728,00 €



ungekühlte Unterbauschränke Serie EVO 700

Elemente in verschiedenen Baulängen mit offener Front



UE7/200-O



UE7/400-O



UE7/800-O



UE7/1200-O

- Offenes Unterbauelement
- Ausführung wahlweise in 200 mm, 400 mm, 800 mm und 1200 mm Breite
- inkl. Wartungszugang durch 600 mm Unterbautiefe für eine erleichterte Montage, Wartung und Reinigung
- dreiseitig geschlossener Schrankraum
- Seiten- und Rückenverkleidungen aus Edelstahl, Scotch-Brite Schlifffbild, umseitig abgerundete Kanten
- höhenverstellbare FüÙe (+50 mm)

	UE7/200-O	UE7/400-O	UE7/800-O	UE7/1200-O
Unterbauelement mit offener Front				

ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	200 x 550 x 600	400 x 550 x 600	800 x 550 x 600	1200 x 550 x 600
Schrank (B x T x H)	200 x 450 x 550	400 x 450 x 550	800 x 450 x 550	1200 x 450 x 550

GEWICHTSANGABEN				
Brutto	10 kg / 7 kg	13 kg / 10 kg	20 kg / 15 kg	31 kg / 23 kg

BESTELINFOS				
Artikel-Nr.	406371111	406371112	406371113	406371114
Verkaufspreis	260,00 €	300,00 €	350,00 €	415,00 €

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
für Unterbauten ab 400 mm 0.65 kW Elektro - Anschluss	406206259	311,00
Schubladen (2 Stück) übereinander, für Unterbauten 400 mm	406206255	567,00
Seitenwand für Unterbauten erforderlich für Installation von Schubladen oder Rostführungen	406206252	106,00
Tür 400 mm, für Unterbau, Linksanschlag	406206195	183,00
Tür 400 mm, für Unterbau, Rechtsanschlag	406206194	183,00
Zentralsteg für offene Unterbauten 800 und 1200 mm	406206245	44,00



Einbau auf Zementsockel



UE7/800-O

Einbau auf Zementsockel

BESTELINFOS	Artikel-Nr.	Preis in €
Frontblende für Sockelinstallation 200 mm	406206146	77,00
Frontblende für Sockelinstallation 400 mm	406206148	104,00
Frontblende für Sockelinstallation 1000 mm	406206150	110,00
Frontblende für Sockelinstallation 1200 mm	406206151	113,00
Frontblende für Sockelinstallation 1600 mm	406206152	126,00
Sockelblende 400 mm	406206147	91,00
2 seitliche Fußblenden	406206180	152,00
Satz Spezialfüße (4 Stück) 100 mm, für Beton- Sockelaufstellung	406206210	80,00

Einbau mit Stoßleiste

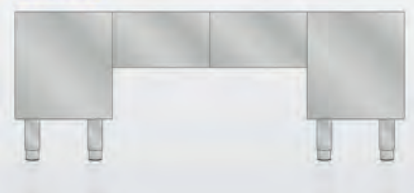


UE7/800-O

Einbau mit Stoßleiste

BESTELINFOS	Artikel-Nr.	Preis in €
Frontseitige Fußblende für 200 mm Elemente	406206174	77,00
Frontseitige Fußblende für 400 mm Elemente	406206175	92,00
Frontseitige Fußblende für 800 mm Elemente	406206176	113,00
Frontseitige Fußblende für 1000 mm Elemente	406206177	109,00
Frontseitige Fußblende für 1200 mm Elemente	406206178	133,00
Frontseitige Fußblende für 1600 mm Elemente	406206179	124,00
2 seitliche Fußblenden	406206180	152,00
Bodenverschraubungssatz (2 Stück) für Gerätefüße	406206136	22,00

Brücke



UE7/800-O

Brückeninstallation

BESTELINFOS	Artikel-Nr.	Preis in €
Brückenträger 400 mm	406206154	284,00
Brückenträger 800 mm	406206137	346,00
Brückenträger 1000 mm	406206138	426,00
Brückenträger 1200 mm	406206139	417,00
Brückenträger 1400 mm	406206140	520,00
Brückenträger 1600 mm	406206141	568,00
Bodenverschraubungssatz (2 Stück) für Gerätefüße	406206136	22,00

Einbau mit Rollen



UE7/800-O

Einbau mit Rollen

BESTELINFOS	Artikel-Nr.	Preis in €
4 feststehende Rollen	406206270	323,00
Satz Rollen (4 Stück, 2 mit Feststeller)	406206188	320,00



UE7/800-O

Serie EVO 700 und EVO 900 kombiniert

BESTELINFOS	Artikel-Nr.	Preis in €
Seitenblende für 700 mm Höhe Linie N900	406206134	1.076,00
Bodenverschraubungssatz (2 Stück) für Gerätefüße	406206136	22,00
Seitenblende für 250 mm Höhe Linie N900	406206278	372,00
2 Seitenblenden für Installationskanal (Rücken an Rücken)	406206202	187,00
2 Seitenblenden für Installationskanal (Einzelaufstellung)	406206181	169,00

Handläufe

BESTELINFOS	Artikel-Nr.	Preis in €
breiter Handlauf (Portionieren) 400 mm	406206186	494,00
breiter Handlauf (Portionieren) 800 mm	406206185	448,00

Kochtechnik EVO 900 - Übersicht

NordCap®



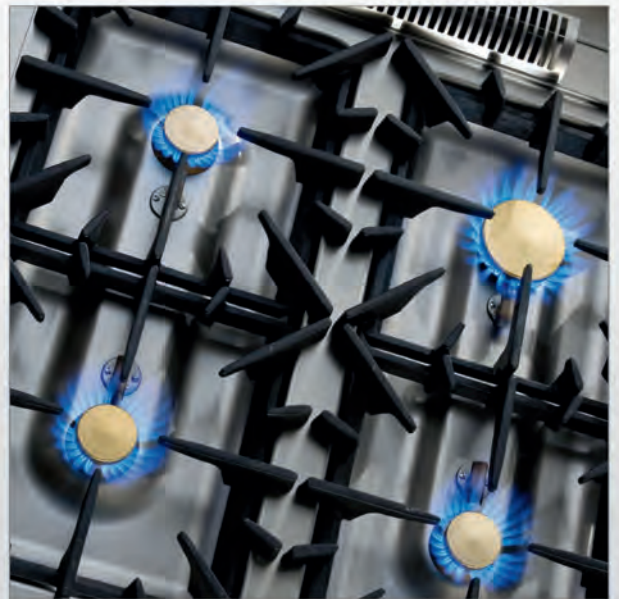
Gasherde

Maximale EVO Power, Stabilität, Effizienz und Hygiene zeichnen die Gasbrenner der Zanussi-Professional-Serie Evo900 aus.

- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (2 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- gusseiserne Pfannenhalterung



- exklusive „**Flower Flame**“-Brenner mit Flammenwächter und abgesicherter Warnleuchte garantieren Flexibilität und hohe Effizienz.
- flexible Brenner für alle Anforderungen dank der einzigartigen Form, die sich sowohl in Längs- als auch in Querrichtung ausdehnt – für perfektes Kochen mit Töpfen und Pfannen jeder Form oder Größe.
- die Flamme passt sich dem Durchmesser des Pfannenbodens an und bietet so maximale Abdeckung und ein deutlich schnelleres Erreichen der Kochtemperatur, wodurch der Hitzeverlust reduziert wird.



Gas-Umluftofen

Der Gas-Umlufttherd (800 mm Breite) ist ein einzigartige und flexible Lösung in der EVO900 Gerätelinie.

- Garzeitreduzierung um bis zu 50% gegenüber einem statischen Bratofen
- volle Leistungsausschöpfung und maximale Produktivität auf 2 Einschubebenen GN 2/1
- maximale Flexibilität bei der Zubereitung verschiedener Speisen, da sich der Umluftofen einfach durch abstellen der Lüftereinheit als statischer Backofen betreiben lässt. So lassen sich beste Garergebnisse erzielen.
- Innenraum in robuster, schwarz emallierter Ausführung für beste Hitzeübertragung und einer leichten Reinigung.
- Arbeitstemperatur individuell steuerbar von 120 °C to 280 °C
- Piezozündung für einfache Bedienung.

statischer Gasofen

- maximale Leistung durch 8,5 kW Leistung und Betriebstemperaturen zwischen 120 und 280 °C.
- Stabilität und einfache Reinigung werden durch die Garkammer aus Edelstahl gewährleistet.
- Wärmeisolierung durch 40 mm dicke Ofentür garantiert.
- mit Edelstahl-Laufschienen zur Anbringung von GN 2/1 Behältern.
- Ofendrehshalter sind für optimierte Ergonomie auf der Oberseite angebracht.
- Piezozündung für einfache Bedienung.
- Ofen mit drei Schienen zur Bestückung mit GN 2/1 Blechen.





GH9/4F-GB-S-02



GH9/4F-GB-S-03



GH9/4F-GB-S-01

Gasherde Serie EVO 900

Standgeräte mit 4 Flammen und Gasbratofen



- Herd in Gasausführung als Standgerät
- je nach Ausstattung mit 4 x 6 bis 10 kW starken Flower Flame-Hochleistungsgasbrenner mit Pilotflamme
- Brennerdurchmesser: 6 kW mit 60 mm und 10 kW mit 100 mm, bauseitig flexibel untereinander austauschbar
- Unterbau mit 8,5 kW Gas-Bratofen GN 2/1, innen komplett aus CHR 1.4016 und 1 Rost GN 2/1 verchromt (406164250)
- 2 mm starke Front- und Deckplatte aus CNS, Seiten- und Rückenverkleidungen aus Edelstahl, Scotch-Brite Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
- Ausführung und Installation der Bedienknöpfe verhindern das Eindringen von Wasser - IPX 5 Strahlwasserschutz
- Kochstellen-Abstellgitter aus CNS 1.4301, für Spülmaschinen geeignet
- Bratofen mit Edelstahlbrennern, Piezozündung, Zündflamme und Zündsicherung
- Gas-Regelventil
- Gerät bestückt mit Erdgas-Düsen, Flüssiggasdüsenatz im Sonderzubehör erhältlich
- höhenverstellbare CNS-Füße (+50 mm)

	GH9/4F-GB-S-01	GH9/4F-GB-S-02	GH9/4F-GB-S-03
Standgerät mit 4 Flammen und Gasbratofen			
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	800 x 930 x 850	800 x 930 x 850	800 x 930 x 850
Ofen (B x T x H)	575 x 700 x 300	575 x 700 x 300	575 x 700 x 300
LEISTUNGSDATEN			
Kochfelder	4 x 6 kW Flower Flame Hochleistungsgasbrenner	3 x 6 kW Flower Flame Hochleistungsgasbrenner 1 x 10 kW Flower Flame Hochleistungsgasbrenner	4 x 10 kW Flower Flame Hochleistungsgasbrenner
Unterbau	1 x 8,5 kW-Gasofen, GN 2/1	1 x 8,5 kW-Gasofen, GN 2/1	1 x 8,5 kW-Gasofen, GN 2/1
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Gas	Gas	Gas
Anschlusswert Gas	32,5 kW	36,5 kW	48,5 kW
Schutzart	IPX5, strahlwassergeschützt, auch für Reinigung mit dem Hochdruckreiniger geeignet		
TEMPERATURANGABEN			
Arbeitstemperatur	120 °C - 280 °C		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	180 kg / 155 kg	142 kg / 120 kg	180 kg / 155 kg
VERKLEIDUNG			
innen	Chromstahl 1.4016		
BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	406392004	406392005	406392006
Verkaufspreis	3.598,00 €	3.598,00 €	3.698,00 €
SERIENZUBEHÖR			
1 x Tragrost GN 2/1, verchromt			
SONDERZUBEHÖR			
Einzelbrenner, Fortkochplatte	Artikel-Nr.	Preis in €	
Einzelbrenner, gerillte Grillplatte	406206170	74,00	
Einzelbrenner, glatte Griddleplatte	406206172	116,00	
Schieberost über 2 Brenner, Edelstahl, für Herde Serie N900	406206171	74,00	
Tragrost GN 2/1, verchromt	406206298	257,00	
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, passend für Gasherde 4-flammig	406164250	25,00	
	4060G4322	103,00	

i Beste Energieeffizienz durch den Einsatz von Flower Flame-Einzelkranzbrennern mit einem bis zu 60% höherem Leistungsgrad als vergleichbare Wettbewerbsmodelle.



GH9/6F-GB-S



GH9/6F-GB-S-S



GH9/6F-GGB-S

Gasherde Serie EVO 900

Standgeräte mit 6 Flammen und Gasbratofen mit Schrank oder Gasgroßbratofen

- Herd in Gasausführung als Standgerät
- je nach Ausstattung mit 6 x 6 bis 10 kW starken Flower Flame-Hochleistungsgasbrenner mit Pilotflamme
- Brennerdurchmesser: 6 kW mit 60 mm, 10 kW mit 100 mm, bauseitig flexibel untereinander austauschbar
- Unterbau wahlweise mit einem 12,5 kW Gas-Großbackofen oder mit 1 Schrankfach und Tür und einem 8,5 kW Gas-Bratofen GN 2/1 innen komplett aus CHR 1.4016 und 1 Rost GN 2/1 verchromt (406164250)
- 2 mm starke Front- und Deckplatte aus CNS, Seiten- und Rückenverkleidungen aus Edelstahl, Scotch-Brite Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
- Ausführung und Installation der Bedienelemente verhindern das Eindringen von Wasser - IPX 5 Strahlwasserschutz
- Kochstellen- Abstellgitter aus CNS 1.4301, Für Spülmaschinen geeignet
- Bratofen mit Edelstahlbrennern, Piezozündung, Zündflamme und Zündsicherung
- Gas-Regelventil für Brenner und Ofen
- Herd mit gerillter Bodenplatte aus Gusseisen, Beheizung durch Edelstahlbrenner mit selbst stabilisierender Flamme unter der Bodenplatte
- Gerät bestückt mit Erdgas-Düsen, Flüssiggasdüsensatz im Sonderzubehör erhältlich
- höhenverstellbare CNS-Füße (+50 mm)

GH9/6F-GB-S	GH9/6F-GB-S-S	GH9/6F-GGB-S
Standgerät mit 6 Flammen und Gasbratofen und Schrank im Unterbau	Standgerät mit 6 Flammen, Gasbratofen und Schrank im Unterbau	Standgerät mit 6 Flammen und Gasgroßbratofen

ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1200 x 930 x 850	1200 x 930 x 850	1200 x 930 x 850
Ofen (B x T x H)	575 x 700 x 300	575 x 700 x 300	1000 x 700 x 380
Schrank (B x T x H)	335 x 740 x 350	335 x 740 x 350	

LEISTUNGSDATEN			
Kochfelder	4 x 6 kW Flower Flame Hochleistungsgasbrenner 2 x 10 kW Flower Flame Hochleistungsgasbrenner	6 x 10 kW Flower Flame Hochleistungsgasbrenner	4 x 6 kW Flower Flame Hochleistungsgasbrenner 2 x 10 kW Flower Flame Hochleistungsgasbrenner
Unterbau	1 x 8,5 kW-Gasofen, GN 2/1	1 x 8,5 kW-Gasofen, GN 2/1	1 x 12,5 kW-Gas-Großbratofen

TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Gas	Gas	Gas
Anschlusswert Gas	52,5 kW	68,5 kW	56,5 kW
Schutzart	IPX5, strahlwassergeschützt, auch für Reinigung mit dem Hochdruckreiniger geeignet		

TEMPERATURANGABEN	
Arbeitstemperatur	120 °C - 280 °C

GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	238 kg / 203 kg	238 kg / 203 kg	235 kg / 200 kg

VERKLEIDUNG	
innen	Chromstahl 1.4016

BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	406392013	406392014	406392015
Verkaufspreis	4.705,00 €	4.818,00 €	5.798,00 €

SERIENZUBEHÖR	
1 x Tragrost für Großbratofen verchromt, 972x687x73 mm	
1 x Tragrost GN 2/1, verchromt	
1 x Tür 400 mm, für Unterbau, Linksanschlag	

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Einzelbrenner, Fortkochplatte	406206170	74,00
Einzelbrenner, gerillte Grillplatte	406206172	116,00
Einzelbrenner, glatte Griddleplatte	406206171	74,00
Schieberost über 2 Brenner, Edelstahl, für Herde Serie N900	406206298	257,00
Tragrost für Großbratofen verchromt, 972x687x73 mm	406206204	103,00
Tragrost GN 2/1, verchromt	406164250	25,00
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, passend für Gasherde 6-flammig	4060G4323	123,00

i Beste Energieeffizienz durch den Einsatz von Flower Flame-Einzelkranzbrennern mit einem bis zu 60% höherem Leistungsgrad als vergleichbare Wettbewerbsmodelle.



GH9/8F-2GB-S

Gasherde Serie EVO 900

Standgerät mit 8 Flammen und 2 Gasbratöfen



- Herd in Gasausführung als Standgerät
- Ausstattung mit 6 x 6 kW und 2 x 10 kW starken Flower Flame-Hochleistungsgasbrenner mit Pilotflamme
- Brennerdurchmesser: 6 kW/ 60 mm, 10 kW/ 100 mm, bauseitig flexibel untereinander austauschbar
- Unterbau mit 2 x 8,5 kW Gas-Bratöfen GN 2/1, innen komplett aus CHR 1.4016 und 1 Rost GN 2/1 verchromt (406164250)
- 2 mm starke Front- und Deckplatte aus CNS, Seiten- und Rückenverkleidungen aus Edelstahl, Scotch-Brite Schliiffbild, umseitig abgerundete Kanten
- Ausführung und Installation der Bedienelemente verhindern das Eindringen von Wasser - IPX 5 Strahlwasserschutz
- Kochstellen-Abstellgitter aus CNS 1.4301, für Spülmaschinen geeignet
- Bratöfen mit Edelstahlbrennern, Piezozündung, Zündflamme und Zündsicherung
- Gas-Regelventile für Brenner und Öfen
- Herde mit gerillte Bodenplatte aus Gusseisen, Beheizung durch Edelstahlbrenner mit selbst stabilisierender Flamme unter der Bodenplatte
- Gerät bestückt mit Erdgas-Düsen, Flüssiggasdüsenatz im Sonderzubehör erhältlich
- höhenverstellbare CNS (+50 mm)

GH9/8F-2GB-S		
Standgerät mit 8 Flammen und 2 Gasbratöfen		
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	1600 x 930 x 850	
Ofen (B x T x H)	575 x 700 x 300	
LEISTUNGSDATEN		
Kochfelder	6 x 6 kW Flower Flame Hochleistungsgasbrenner 2 x 10 kW Flower Flame Hochleistungsgasbrenner	
Unterbau	2 x 8,5 kW-Gasöfen, GN 2/1	
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Gas	
Anschlusswert Gas	73 kW	
Schutzart	IPX5, strahlwassergeschützt, auch für Reinigung mit dem Hochdruckreiniger geeignet	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	120 °C - 280 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	350 kg / 300 kg	
VERKLEIDUNG		
innen	Chromstahl 1.4016	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	406392017	
Verkaufspreis	6.590,00 €	
SERIENZUBEHÖR		
2 x Tragrost GN 2/1, verchromt		
SONDERZUBEHÖR		
Einzelbrenner, Fortkochplatte	Artikel-Nr. 406206170	Preis in € 74,00
Einzelbrenner, gerillte Grillplatte	406206172	116,00
Einzelbrenner, glatte Griddleplatte	406206171	74,00
Schieberost über 2 Brenner, Edelstahl, für Herde Serie N900	406206298	257,00
Tragrost GN 2/1, verchromt	406164250	25,00
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, passend für Gasherde 6-flammig	4060G4324	120,00

i Beste Energieeffizienz durch den Einsatz von Flower Flame-Einzelkranzbrennern mit einem bis zu 60% höherem Leistungsgrad als vergleichbare Wettbewerbsmodelle.



GH9/4F-ULB-S-02



GH9/4F-ULB-S-03



GH9/4F-ULB-S-01

Gasherde Serie EVO 900

Standgeräte mit 4 Flammen und 1 x 10 kW Umluft-Gasbratofen, GN 2/1

- Herd in Gasausführung als Standgerät
- je nach Ausstattung mit 6 bis 10 kW starken Flower Flame-Hochleistungsgasbrenner mit Pilotflamme
- Brennerdurchmesser: 6 kW mit 60 mm, 10 kW mit 100 mm, bauseitig flexibel untereinander austauschbar
- Unterbau mit einem 10 kW starkem Umluftgasbratofen mit 2 Einschubebenen, GN 2/1
- 2 mm starke Front- und Deckplatte aus CNS, Seiten- und Rückenverkleidungen aus Edelstahl, Scotch-Brite Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
- Ausführung und Installation der Bedienelemente verhindern das Eindringen von Wasser - IPX 5 Strahlwasserschutz
- Kochstellen- Abstellgitter aus CNS 1.4301, Für Spülmaschinen geeignet
- Bratofen mit Edelstahlbrennern, Piezozündung, Zündflamme und Zündsicherung
- Gas-Regelventil für Brenner und Ofen
- Umluftherd mit gerillter Bodenplatte aus Gusseisen, Beheizung durch Edelstahlbrenner mit selbst stabilisierender Flamme unter der Bodenplatte
- Gerät bestückt mit Erdgas-Düsen, Flüssiggasdüsen im Sonderzubehör erhältlich
- höhenverstellbare CNS-Füße (+50 mm)

	GH9/4F-ULB-S-01	GH9/4F-ULB-S-02	GH9/4F-ULB-S-03
Standgerät mit 4 Flammen und 1 x 10 kW Umluft-Gasbratofen			
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	800 x 930 x 850	800 x 930 x 850	800 x 930 x 850
Ofen (B x T x H)	560 x 680 x 270	560 x 680 x 270	560 x 680 x 270
LEISTUNGSDATEN			
Kochfelder	4 x 6 kW Flower Flame Hochleistungsgasbrenner	3 x 6 kW Flower Flame Hochleistungsgasbrenner 1 x 10 kW Flower Flame Hochleistungsgasbrenner	4 x 10 kW Flower Flame Hochleistungsgasbrenner
Unterbau	1 x 10 kW Umluft-Gasbratofen, GN 2/1	1 x 10 kW Umluft-Gasbratofen, GN 2/1	1 x 10 kW Umluft-Gasbratofen, GN 2/1
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Gas	Gas	Gas
Anschlusswert Gas	34 kW	38 kW	40 kW
Schutzart	IPX5, strahlwassergeschützt, auch für Reinigung mit dem Hochdruckreiniger geeignet		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto	115 kg	115 kg	155 kg
BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	406392007	406392008	406392009
Verkaufspreis	5.500,00 €	5.550,00 €	5.560,00 €

i Gegenüber einem statischen Ofen erreichen Sie bis zu 100% mehr Produktivität durch Umluftbetrieb und 2 Einschubebenen!

Der GN 2/1 Umluft-Gasbratofen lässt sich durch Lüfterabschaltung auch statisch betreiben.



GH9/4F-EB-S

Gasherde Serie EVO 900

Standgeräte mit 4 Flammen und Elektrobratofen

ZANUSSI
PROFESSIONAL

- Herd in Gasausführung als Standgerät
- Ausstattung mit 3 x 6 kW und 1 x 10 kW starken Flower Flame Hochleistungsgasbrenner mit Pilotflamme
- Brennerdurchmesser: 6 kW/ 60 mm, 10 kW/ 100 mm, bauseitig flexibel untereinander austauschbar
- Unterbau mit einem 6 kW Elektro-Bratofen GN 2/1, innen komplett aus CHR 1.4016 und 1 Rost GN 2/1 verchromt (406164250)
- 2 mm starke Front- und Deckplatte aus CNS, Seiten- und Rückenverkleidungen aus Edelstahl, Scotch-Brite Schliiffbild, umseitig abgerundete Kanten
- Ausführung und Installation der Bedienknebel verhindern das Eindringen von Wasser - IPX 5 Strahlwasserschutz
- Kochstellen-Abstellgitter aus CNS 1.4301, Für Spülmaschinen geeignet
- Bratofen mit gerippter Bodenplatte aus Gusseisen
- thermostatische Regelung
- Garzyklen: Ober- und Unterhitze getrennt zuschaltbar, Grill- und Kombination mittels manueller Lüftungsklappe
- Gerät bestückt mit Erdgas-Düsen, Flüssiggasdüsenatz im Sonderzubehör erhältlich
- höhenverstellbare CNS-Füße (+50 mm)

GH9/4F-EB-S

Standgeräte mit 4 Flammen und Elektrobratofen

ABMESSUNGEN (mm)

außen (B x T x H)	800 x 930 x 850
Ofen (B x T x H)	575 x 700 x 300

LEISTUNGSDATEN

Kochfelder	3 x 6 kW Flower Flame Hochleistungsgasbrenner 1 x 10 kW Flower Flame Hochleistungsgasbrenner
Unterbau	1 x 6 kW-Elektroofen, GN 2/1

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro / Gas
Anschlusswert Elektro	6 kW / 400 V / 3N / 50 Hz
Anschlusswert Gas	28 kW
Schutzart	IPX5, strahlwassergeschützt, auch für Reinigung mit dem Hochdruckreiniger geeignet

TEMPERATURANGABEN

Arbeitstemperatur	110 °C - 285 °C
-------------------	-----------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto / Netto	180 kg / 155 kg
------------------------	-----------------

VERKLEIDUNG

innen	Chromstahl 1.4016
-------	-------------------

BESTELINFOS

Artikel-Nr.	406392010
Verkaufspreis	3.775,00 €

SERIENZUBEHÖR

1 x Tragrost GN 2/1, verchromt

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis in €
Einzelbrenner, Fortkochplatte	406206170	74,00
Einzelbrenner, gerillte Grillplatte	406206172	116,00
Einzelbrenner, glatte Griddleplatte	406206171	74,00
Schieberost über 2 Brenner, Edelstahl, für Herde Serie N900	406206298	257,00
Tragrost GN 2/1, verchromt	406164250	25,00
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, passend für Gasherde 4-flammig	4060G4322	103,00

i Beste Energieeffizienz durch den Einsatz von Flower Flame-Einzelkranzbrennern mit einem bis zu 60% höherem Leistungsgrad als vergleichbare Wettbewerbsmodelle.





GH9/2F-12-T



GH9/4F-28-T



GH9/6F-34-T

Gasherde Serie EVO 900

Tischgeräte mit 2, 4 oder 6 Flammen in 6 bis 10 kW Stärke

- Herd in Gasausführung als Tischgerät
- je nach Ausstattung mit 2/ 4/ 6 x 6 bis 10 kW starken Flower Flame-Hochleistungsgasbrenner mit Pilotflamme
- Brennerdurchmesser: 6 kW/ 60 mm, 10 kW/ 100 mm, bauseitig flexibel untereinander austauschbar
- 2 mm starke Deckplatte aus CNS 1.4301, Front-, Rücken- und Seitenverkleidungen aus CNS 1.4301 mit Scotch-Brite Schliff, umseitig abgerundete Kanten
- Ausführung der Bedienknöpfe verhindern das Eindringen von Wasser - IPX 5 Strahlwasserschutz
- Kochstellen-Abstellgitter aus CNS 1.4301, Für Spülmaschinen geeignet
- Gas-Regelventile je Brenner
- Gerät bestückt mit Erdgas-Düsen, Flüssiggasdüsen im Sonderzubehör erhältlich

	GH9/2F-12-T	GH9/4F-28-T	GH9/6F-34-T
	Tischgerät mit 2 Flammen	Tischgerät mit 4 Flammen	Tischgerät mit 6 Flammen
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	400 x 930 x 250	800 x 930 x 250	1200 x 930 x 250
LEISTUNGSDATEN			
Kochfelder	2 x 6 kW Flower Flame Hochleistungsgasbrenner	3 x 6 kW Flower Flame Hochleistungsgasbrenner 1 x 10 kW Flower Flame Hochleistungsgasbrenner	4 x 6 kW Flower Flame Hochleistungsgasbrenner 2 x 10 kW Flower Flame Hochleistungsgasbrenner
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Gas	Gas	Gas
Anschlusswert Gas	12 kW	28 kW	44 kW
Schutzart	IPX5, strahlwassergeschützt, auch für Reinigung mit dem Hochdruckreiniger geeignet		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	53 kg / 43 kg	99 kg / 79 kg	135 kg / 110 kg
BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	406392000	406392002	406392011
Verkaufspreis	1.300,00 €	2.118,00 €	2.890,00 €
SONDERZUBEHÖR		Artikel-Nr.	Preis in €
Einzelbrenner, Fortkochplatte		406206170	74,00
Einzelbrenner, gerillte Grillplatte		406206172	116,00
Einzelbrenner, glatte Griddleplatte		406206171	74,00
Schieberost über 2 Brenner, Edelstahl, für Herde Serie N900		406206298	257,00
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, passend für Gasherd 2-flammig		4060G4321	56,00
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, passend für Gasherd 4-flammig		4060G4322	103,00
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, passend für Gasherd 6-flammig		4060G4323	123,00



Beste Energieeffizienz durch den Einsatz von Flower Flame-Einzelkranzbrennern mit einem bis zu 60% höherem Leistungsgrad als vergleichbare Wettbewerbsmodelle.



GH9/2F-20-T



GH9/4F-40-T



GH9/6F-60-T

Gasherde Serie EVO 900

Tischgeräte mit 2, 4 oder 6 Flammen in 10 kW Stärke



- Herd in Gasausführung als Tischgerät
- je nach Ausstattung mit 2/ 4/ 6 x 10 kW starken Flower Flame-Hochleistungsgasbrenner mit Pilotflamme
- Brennerdurchmesser: 100 mm
- 2 mm starke Deckplatte aus CNS 1.4301, Front-, Rücken- und Seitenverkleidungen aus CNS 1.4301 mit Scotch-Brite Schliff, umseitig abgerundete Kanten
- Ausführung der Bedienkebel verhindern das Eindringen von Wasser - IPX 5 Strahlwasserschutz
- Kochstellen-Abstellgitter aus CNS 1.4301, Für Spülmaschinen geeignet
- Gas-Regelventile je Brenner
- Gerät bestückt mit Erdgas-Düsen, Flüssiggasdüsenatz im Sonderzubehör erhältlich

	GH9/2F-20-T	GH9/4F-40-T	GH9/6F-60-T
	Tischgerät mit 2 Flammen, 10 kW	Tischgerät mit 4 Flammen, 10 kW	Tischgerät mit 6 Flammen, 10 kW

ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	400 x 930 x 250	800 x 930 x 250	1200 x 930 x 250

LEISTUNGSDATEN			
Kochfelder	2 x 10 kW Flower Flame Hochleistungsgasbrenner	4 x 10 kW Flower Flame Hochleistungsgasbrenner	6 x 10 kW Flower Flame Hochleistungsgasbrenner

TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Gas	Gas	Gas
Anschlusswert Gas	20 kW	40 kW	60 kW
Schutzart	IPX5, strahlwassergeschützt, auch für Reinigung mit dem Hochdruckreiniger geeignet		

GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	53 kg / 43 kg	99 kg / 79 kg	135 kg / 110 kg

BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	406392001	406392003	406392012
Verkaufspreis	1.389,00 €	2.204,00 €	3.015,00 €

SONDERZUBEHÖR		Artikel-Nr.	Preis in €
Einzelbrenner, Fortkochplatte		406206170	74,00
Einzelbrenner, gerillte Grillplatte		406206172	116,00
Einzelbrenner, glatte Griddleplatte		406206171	74,00
Schieberost über 2 Brenner, Edelstahl, für Herde Serie N900		406206298	257,00
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, passend für Gasherde 2-flammig		4060G4321	56,00
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, passend für Gasherde 4-flammig		4060G4322	103,00
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, passend für Gasherde 6-flammig		4060G4323	123,00

i Beste Energieeffizienz durch den Einsatz von Flower Flame-Einzelkranzbrennern mit einem bis zu 60% höherem Leistungsgrad als vergleichbare Wettbewerbsmodelle.



Elektroherde

Die Evo900-Elektroherdplatten sind als quadratische Gusseisenplatten in 300 x 300 mm Größe verfügbar. Stabil und sicher. Der Rahmen besteht aus gepresstem starken Edelstahl und der fugenfreie Einbau der Platten (in den Rahmen) erlaubt ein komfortables und einfaches Reinigen.

- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (2 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- gusseiserne Herdplatten mit Sicherheitsthermostat, fugenfrei in Arbeitsfläche eingelassen
- einzeln steuerbare, runde oder quadratische Herdplatten (je 4 kW) mit Stufenregulierung

statischer Elektroofen

- ausgesparte, doppelwandige Ofentür mit gepresstem, innerem Panel zum luftdichten Verschluss und zur einwandfreien Hygiene.
- Ofenraum komplett aus Edelstahl mit geriffelter Bodenfläche. (5 mm stark)
- Ofen in Serie mit drei Schienen zur Bestückung mit GN 2/1 Blechen.
- Ober- und Unterhitze-Elemente können einzeln oder zusammen geschaltet werden.
- einstellbares Thermostat zwischen 110 und 285 °C.



fugenfrei eingebaute Platten



Edelstahl Ofen

Elektroherde Serie EVO 900

wahlweise als Standgerät mit 4 Platten und Elektrobratofen
 oder Tischgeräte mit 2 oder 4 Platten



EH9/2P-T



EH9/4P-T



EH9/4P-EBS

- Herd in Elektroausführung
- Tischgeräte wahlweise mit 2 oder 4 quadratischen 4 kW Gusseisen-Kochplatten (300 x 300 mm)
- Standgerät mit 4 quadratischen 4 kW Gusseisen-Kochplatten (300 x 300 mm), Unterbau mit einem 6 kW Elektro-Bratofen GN 2/1 innen komplett aus CHR 1.4016 und 1 Rost GN 2/1 verchromt (406164250)
- 2 mm starke Front- und Deckplatte aus CNS, Seiten- und Rückenverkleidungen aus Edelstahl, Scotch-Brite Schliiffbild, umseitig abgerundete Kanten
- Ausführung und Installation der Bedienkebel verhindern das Eindringen von Wasser - IPX 5 Strahlwasserschutz
- Kochfelder in der einteilig tiefgezogenen Arbeitsfläche wasserdicht, hermetisch versiegelt
- thermostatische Steuerung je Kochfeld und beim Standmodell ebenfalls für den Herd
- höhenverstellbare CNS-FüÙe (+50 mm)

	EH9/4P-EBS	EH9/2P-T	EH9/4P-T
	Standgerät mit 4 Platten und Elektrobratofen	Tischgerät mit 2 Platten	Tischgerät mit 4 Platten

ABMESSUNGEN (mm)

außen (B x T x H)	800 x 930 x 850	400 x 930 x 250	800 x 930 x 250
Platte (B x T)	300 x 300	300 x 300	300 x 300
Ofen (B x T x H)	575 x 700 x 300		

LEISTUNGSDATEN

Kochfelder	4 x 4,4 kW Gusseisenplatte, quadratisch	2 x 4 kW Gusseisenplatte, quadratisch	4 x 4 kW Gusseisenplatte, quadratisch
Unterbau	1 x 6 kW-Elektroofen, GN 2/1		

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro	Elektro	Elektro
Anschlusswert Elektro	22 kW / 400 V / 3N / 50 Hz	8 kW / 400 V / 3N / 50 Hz	16 kW / 400 V / 3N / 50 Hz
Schutzart	IPX5, strahlwassergeschützt, auch für Reinigung mit dem Hochdruckreiniger geeignet		

TEMPERATURANGABEN

Arbeitstemperatur	110 °C - 285 °C		
-------------------	-----------------	--	--

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto / Netto	170 kg / 145 kg	45 kg / 35 kg	89 kg / 69 kg
------------------------	-----------------	---------------	---------------

VERKLEIDUNG

innen	Chromstahl 1.4016		
-------	-------------------	--	--

BESTELINFOS

Artikel-Nr.	406392041	406392039	406392040
Verkaufspreis	4.490,00 €	1.660,00 €	2.798,00 €

SERIENZUBEHÖR

1 x Tragrost GN 2/1, verchromt			
--------------------------------	--	--	--

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost GN 2/1, verchromt	406164250	25,00

Bratplatten

Die Evo900 Bratplatten wurden so entwickelt, dass die erforderliche Temperatur in äußerst kurzer Zeit erreicht wird. So wird eine gleichmäßige Wärmeverteilung sichergestellt und nur wenig Heizleistung geht verloren. Die in einem Stück gepresste Kochfläche mit abgerundeten Ecken wird höchsten Hygieneanforderungen gerecht. Sie ist mit glatter, geriffelter oder auch kombinierter Oberfläche entweder aus Flusstahl oder in verchromtem Ausführung verfügbar.

- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (2 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- Kochplatte (15 mm stark) für gleichmäßige Temperaturverteilung
- Kochfläche aus Weichstahl oder verchromtem Stahl
- großer Abfluss mit Sammelablauf für Bratfett
- großer 5-Liter-Bratfettbehälter (optional) für Einbau in leere Unterschränke

Gasmodelle

- Weichstahloberfläche: Temperaturen zwischen 210 °C und 420 °C
- verchromte Stahloberfläche mit Thermostatsteuerung und Sicherheitsthermostat: Temperaturen zwischen 90 °C und 280 °C
- Piezozündung

Elektromodelle

- hochwertige Incoloy-legierte Wärmeelemente unterhalb der Kochplatte
- thermostatische Steuerung, Sicherheitsthermostat: Temperaturen zwischen 120 °C und 280 °C



Modelle	Arbeits temperatur	Leistung	Bratfläche	Oberfläche Material/ Ausführung	Bedienung
Gas	210 - 420°C	16 kW	horizontal	Weichstahl glatt/ geriffelt	Energie Kontrolle
Gas	90 - 280°C	20 kW	schräg	Weichstahl glatt/ geriffelt/ chrom	Thermostat
Gas	90 - 280°C	20 kW	horizontal	Weichstahl	Thermostat
Elektro	120 - 280°C	15 kW	schräg	Weichstahl glatt/ geriffelt/ chrom	Thermostat
Elektro	120 - 280°C	15 kW	horizontal	Weichstahl	Thermostat



eingelassene Kochplatte



Abtropfblech

hartverchromte Bratflächen:
 Die abgegebene Energie wird durch die verchromte Oberfläche in der Bratplatte gehalten und bietet dadurch einen geringeren Wärmeverlust und eine bessere Arbeitsumgebung. Kochen auf hartverchromter Oberfläche verhindert die Vermischung verschiedenen Aromen, wenn unterschiedliche Speisen nacheinander zubereitet werden. Fisch und Fleisch können somit gleichzeitig gegart werden.



Gas-Bratplatten Serie EVO 900

Tischgeräte mit 1 oder 2 glatten, waagerechten Heizzonen
 oder als Variante in gerillter oder glatt-/ gerillter Ausführung

- Bratplatte in Gasausführung als Tischgerät
- wahlweise mit 1 oder 2 glatt, waagerechten 10 kW Heizzonen
 oder als Variante in gerillter oder glatt-/ gerillter Ausführung
- 2 mm starke Front- und Deckplatte aus CNS, Seiten- und Rückenverkleidungen aus Edelstahl, Scotch-Brite Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
- Ausführung und Installation der Bedienelemente verhindern das Eindringen von Wasser - IPX 5 Strahlwasserschutz
- Bratplatte aus Flusstahl, 15 mm stark, mit Fettablauföffnung in einen Fettsammelbehälter unter der Bratplatte
- Edelstahlbrenner mit Piezozündung, selbst stabilisierender Flamme und 2 Abzweigungen mit 4 Flammenlinien
- Arbeitstemperatur von 90 - 280°C, je Heizzone thermostatisch regelbar
- Serienausstattung inklusive Spritzschutz und Reinigungsschaber
- Gerät bestückt mit Erdgas-Düsen, Flüssiggasdüsenatz im Sonderzubehör erhältlich



GBP9/1H-GL-W-T



GBP9/2H-GL-W-T

	GBP9/1H-GL-W-T	GBP9/2H-GL-W-T
	Tischgerät mit 1 glatten, waagerechten Heizzone	Tischgerät mit 2 glatten, waagerechten Heizzonen

ABMESSUNGEN (mm)

außen (B x T x H)	400 x 930 x 250	800 x 930 x 250
Platte (B x T)	330 x 700	730 x 700

LEISTUNGSDATEN

Kochfelder	1 x 10 kW Flusstahl-Bratfläche, glatt	2 x 10 kW Flusstahl-Bratfläche, glatt
------------	---------------------------------------	---------------------------------------

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Gas	Gas
Anschlusswert Gas	10 kW	20 kW
Schutzart	IPX5, strahlwassergeschützt, auch für Reinigung mit dem Hochdruckreiniger geeignet	

TEMPERATURANGABEN

Arbeitstemperatur	90 °C - 280 °C
-------------------	----------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto / Netto	65 kg / 55 kg	120 kg / 105 kg
---------------------------	---------------	-----------------

BESTELINFOS

Artikel-Nr.	406392048	406392050
Verkaufspreis	1.810,00 €	2.615,00 €

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
GBP9/1H-GE-GE-10KW-T	GERILLT	in gerillter Ausführung	1.872,00
GBP9/2H-GL-GE-GE-10KW-T	GLATT-GERILLT	in 2/3 glatter und 1/3 gerillter Ausführung	2.620,00
GBP9/2H-GL-GE-GE-V-T	GLATT-GERILLT-CHR	in hartverchromt 2/3 glatter und 1/3 gerillter Ausführung	3.440,00

SERIENZUBEHÖR

- 1 x Schaber für glatte Bratplatten
- 1 x Stopper für waagerechte Bratplatte

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Abgas-Kondensator 800 mm breit, Rohranschluss, Ø 150 mm	406206246	717,00
Abgaskamin, Ø = 150 mm	406206132	315,00
Abgaskamin-Aufsatz für 400 mm Elemente	406206303	193,00
Abgaskamin-Aufsatz für 800 mm Elemente	406206304	251,00
Abgaskamin-Verbindungsring 150 mm	406206133	27,00
Schaber für gerillte Bratplatte	406164257	32,00
Schaber für glatte Bratplatten	406164255	61,00
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, passend für Bratplatten	4060G4326	93,00
Wasserablauf für Bratplatten 1 Modul	406216153	169,00
Wasserablauf für Bratplatten 1/2 Modul	406206153	171,00

i Weitere Modelle finden Sie im Internet unter
<http://www.nordcap.de/produkte/kochtechnik>.

Elektro-Bratplatten Serie EVO 900

Tischgeräte mit 1 oder 2 glatten, waagerechten Heizzonen oder als Variante in hartverchromter, gerillter oder glatt-/ gerillter Ausführung



EBP9/1H-GL-WA-T



EBP9/2H-GL-WA-T

- Bratplatte in Gasausführung als Tischgerät
- wahlweise mit 1 oder 2 glatt, waagerechten 10 kW Heizzonen oder als Variante in gerillter oder glatt-/ gerillter Ausführung
- 2 mm starke Front- und Deckplatte aus CNS, Seiten- und Rückenverkleidungen aus Edelstahl, Scotch-Brite Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
- Ausführung und Installation der Bedienelemente verhindern das Eindringen von Wasser - IPX 5 Strahlwasserschutz
- Bratplatte aus Flusstahl, 15 mm stark, mit Fettablauföffnung in einen Fettsammelbehälter unter der Bratplatte
- Edelstahlbrenner mit Piezozündung, selbst stabilisierender Flamme und 2 Abzweigungen mit 4 Flammenlinien
- Arbeitstemperatur von 90 - 280°C, je Heizzone thermostatisch regelbar
- Serienausstattung inklusive Spritzschutz und Reinigungsschaber
- Gerät bestückt mit Erdgas-Düsen, Flüssiggasdüsen im Sonderzubehör erhältlich

	EBP9/1H-GL-WA-T	EBP9/2H-GL-WA-T
	Tischgerät mit 1 glatten, waagerechten Heizzone	Tischgerät mit 2 glatten, waagerechten Heizzonen

ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	400 x 930 x 250	800 x 930 x 250
Platte (B x T)	330 x 700	730 x 700

LEISTUNGSDATEN		
Kochfelder	1 x 7,5 kW Flusstahl-Bratfläche, glatt	2 x 7,5 kW Flusstahl-Bratfläche, glatt

TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	Elektro
Anschlusswert Elektro	7,5 kW / 400 V / 3N	15 kW / 400 V / 3N / 50 Hz
Schutzart	IPX5, strahlwassergeschützt, auch für Reinigung mit dem Hochdruckreiniger geeignet	

TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	120 °C - 280 °C	

GEWICHTSANGABEN		
Gewicht	65 kg / 55 kg	
Brutto / Netto	120 kg / 105 kg	

BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	406392067	406392069
Verkaufspreis	1.780,00 €	2.540,00 €

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
EBP9/1H-GL-GE-V-T	GLATT-CHR	in hartverchromter, glatter Ausführung	2.140,00
EBP9/1H-GL-GE-T	GERILLT	in gerillter Ausführung	1.825,00
EBP9/2H-GL-GE-V-T	GLATT-CHR	in hartverchromter, glatter Ausführung	3.170,00
EBP9/2H-GL-GE-GE-T	GLATT-GERILLT	in 2/3 glatter und 1/3 gerillter Ausführung	2.600,00
EBP9/2H-GL-GE-GE-V-T	GLATT-GERILLT-CHR	in hartverchromt 2/3 glatter und 1/3 gerillter Ausführung	3.250,00

SERIENZUBEHÖR		
1 x Schaber für glatte Bratplatten		
1 x Stopper für waagerechte Bratplatte		

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Schaber für gerillte Bratplatte	406164257	32,00
Schaber für glatte Bratplatten	406164255	61,00
Wasserablauf für Bratplatten 1 Modul	406216153	169,00
Wasserablauf für Bratplatten 1/2 Modul	406206153	171,00

i Weitere Modelle finden Sie im Internet unter <http://www.nordcap.de/produkte/kochtechnik>.

Rostgrills

Die Evo900-Rostgriller eignen sich ideal für die Zubereitung von Fleisch, Fisch und Gemüse.

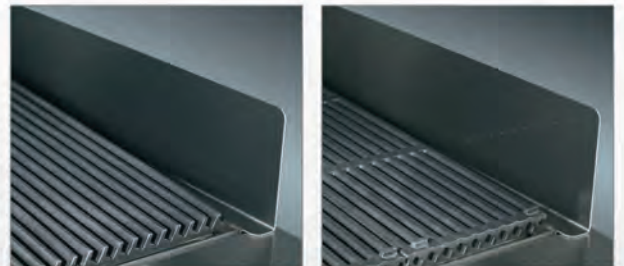
- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (2 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken und gepressten, hygienischen Fettsammelbereichen
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- rechteckige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- Der Bratfettbehälter kann mit Wasser gefüllt werden, um die Reinigung zu erleichtern oder das Austrocknen der Speisen bei der Zubereitung zu verhindern
- abnehmbarer Spritzschutz aus Edelstahl
- freistehende Modelle – doppelseitige Gusseisenroste – geriffelt für Fleisch und glatt für Fisch und Gemüse
- Rostschaber in Grundausstattung enthalten

Gasgrills

- Edelstahlbrenner mit Flammenwächter und Umlenblechen, wodurch Verkantungen vermieden werden

Elektrogrills

- hochwertige Incoloy-legierte Wärmeelemente unterhalb der Kochplatte
- Kontrollleuchte bei eingeschaltetem Strom



Das Gusseiserne Rost ist abnehmbar und zudem beidseitig verwendbar. Eine Seite dient der Zubereitung von Fleisch mit hohem Fettgehalt mit angeschrägtem Rost und Abflussrinnen, damit das Bratenfett einfacher abfließen kann. Die andere Seite ist horizontal und großflächig nutzbar und somit für die Zubereitung von Fisch, Gemüse oder auch Hamburgern vorgesehen.



Heizstäbe



Edelstahlbrenner



GRG9/1H-U0-S



GRG9/2H-U0-S

Gas-Rostgrills Serie EVO 900

Standgeräte mit 1 oder 2 Heizzonen und offenem Unterbau

- Rostgrill in Gasausführung als Standgerät mit offenem Unterbau
- Ausstattung wahlweise mit 1 oder 2 Heizzonen/ 11 kW
- 2 mm starke Front- und Deckplatte aus CNS, Seiten- und Rückenverkleidungen aus Edelstahl, Scotch-Brite Schliiffbild, umseitig abgerundete Kanten
- Ausführung und Installation der Bedienknebel verhindern das Eindringen von Wasser - IPX 5 Strahlwasserschutz
- Grillrost aus Gusseisen, hochwertig beschichtet mit einer niedrigen Porosität, zweiseitig verwendbar (Fleisch + Fisch/ Gemüse)
- einzeln regelbare Brenner mit Flammenschutz
- Serienausstattung inklusive Fett-/Wasserschubblade, 3-seitigem Spritzschutz aus Edelstahl und Reinigungsschaber
- Gerät bestückt mit Erdgas-Düsen, Flüssiggasdüsenatz im Sonderzubehör erhältlich
- höhenverstellbare FüÙe (+50 mm)

	GRG9/1H-U0-S	GRG9/2H-U0-S
	Standgerät mit 1 Heizzone und offenem Unterbau	Standgerät mit 2 Heizzonen und offenem Unterbau
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	400 x 930 x 850	800 x 930 x 850
LEISTUNGSDATEN		
Kochfelder	1 x 11 kW Mehrzweckgrillrost gasbeheizt	2 x 11 kW Mehrzweckgrillrost gasbeheizt
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Gas	Gas
Anschlusswert Gas	11 kW	22 kW
Schutzart	IPX5, strahlwassergeschützt, auch für Reinigung mit dem Hochdruckreiniger geeignet	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht		
Brutto / Netto	80 kg / 60 kg	114 kg / 94 kg
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406392063	406392064
Verkaufspreis	2.136,00 €	3.087,00 €
SONDERZUBEHÖR		
Abgas-Kondensator 800 mm breit, Rohranschluss, Ø 150 mm	406206246	717,00
Abgaskamin, Ø = 150 mm	406206132	315,00
Abgaskamin-Aufsatz für 400 mm Elemente	406206303	193,00
Abgaskamin-Aufsatz für 800 mm Elemente	406206304	251,00
Abgaskamin-Verbindungsring 150 mm	406206133	27,00
Edelstahl- Grillrost mit Fettablaufrinne für Gas-Grill	406206286	280,00
Frontblende 400 mm für Grillgeräte	406206197	78,00
Frontblende 800 mm für Grillgeräte	406206198	92,00
Satz Seitenblenden (2 Stück) für Grillgeräte / Kippbratpfanne	406206207	167,00
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, passend für Grills	4060G4312	65,00



ERG9/1H-UO-S



ERG9/2H-UO-S

Elektro-Rostgrills Serie EVO 900

Standgeräte mit 1 oder 2 Heizzonen und offenem Unterbau



- Rostgrill in Elektroausführung als Standgerät mit offenem Unterbau
- Ausstattung wahlweise mit 1 oder 2 Heizzonen/ 7,5 kW
- 2 mm starke Front- und Deckplatte aus CNS, Seiten- und Rückenverkleidungen aus Edelstahl, Scotch-Brite Schlißbild, umseitig abgerundete Kanten
- Ausführung und Installation der Bedienelemente verhindern das Eindringen von Wasser - IPX 5 Strahlwasserschutz
- Grillrost aus Gusseisen, hochwertig beschichtet mit einer niedrigen Porosität, zweiseitig verwendbar
- (Fleisch + Fisch/ Gemüse)
- Serienausstattung inklusive Fett-/Wasserschublade, 3-seitigem Spritzschutz aus Edelstahl und Reinigungsschaber
- Gerät bestückt mit Erdgas-Düsen, Flüssiggasdüsenatz im Sonderzubehör erhältlich
- höhenverstellbare Füße (+50 mm)

ERG9/1H-UO-S	ERG9/2H-UO-S
Standgerät mit 1 Heizzone und offenem Unterbau	Standgerät mit 2 Heizzonen und offenem Unterbau

ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	400 x 930 x 850	800 x 930 x 850

LEISTUNGSDATEN		
Kochfelder	1 x 7,5 kW Mehrzweckgrillrost elektrobeheizt	2 x 7,5 kW Mehrzweckgrillrost elektrobeheizt

TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	Elektro
Anschlusswert Elektro	7,5 kW / 400 V / 3N / 50 Hz	15 kW / 400 V / 3N
Schutzart	IPX5, strahlwassergeschützt, auch für Reinigung mit dem Hochdruckreiniger geeignet	

GEWICHTSANGABEN		
Gewicht	80 kg / 60 kg	114 kg / 94 kg
Brutto / Netto		

BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	406392075	406392076
Verkaufspreis	2.297,00 €	3.338,00 €

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Abgas-Kondensator 800 mm breit, Rohranschluss, Ø 150 mm	406206246	717,00
Abgaskamin, Ø = 150 mm	406206132	315,00
Abgaskamin-Aufsatz für 400 mm Elemente	406206303	193,00
Abgaskamin-Aufsatz für 800 mm Elemente	406206304	251,00
Abgaskamin-Verbindungsring 150 mm	406206133	27,00
Edelstahl- Grillrost mit Fettablaufwanne für Gas-Grill	406206286	280,00
Frontblende 400 mm für Grillgeräte	406206197	78,00
Frontblende 800 mm für Grillgeräte	406206198	92,00
Satz Seitenblenden (2 Stück) für Grillgeräte / Kippbratpfanne	406206207	167,00
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, passend für Grills	4060G4312	65,00

Fritteusen

Die Evo900-Fritteusen zeichnen sich durch ihre ausgezeichnete Leistungsfähigkeit und beeindruckende Energie-Effizienz aus

- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (2 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- Rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- Ölabflusshahn
- Temperatursteuerung per Thermostat mit Sicherheitsthermostat zum Schutz gegen Überhitzen

V-förmige Gas-Fritteusen

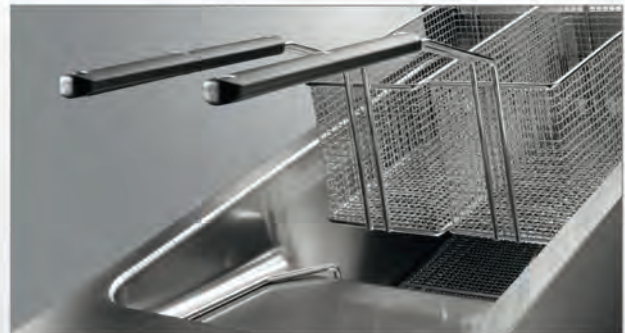
- V-förmiges Becken mit äußeren hocheffizienten Edelstahlbrenner mit optimierter Verbrennung, Flammenwächter, abgesicherter Warnleuchte und Piezozündung
- bis zu 18 l: zwischen 105 °C und 185 °C
- bis zu 23 l: zwischen 120 °C und 190 °C

Gasfritteuse

- 23 Liter ideal für panierte Speisen
- Lufträume im Becken sorgen für eine „Kühlzone“, um die Speisepartikel einzufangen
- Edelstahlbrenner mit optimierter Verbrennung, Flammenwächter und abgesicherter Warnleuchte
- Thermostatsteuerung für Temperaturen zwischen 110 und 190 °C
- Sicherheitsthermostat zum Schutz gegen Überhitzen
- Piezozündung

Elektro-Fritteusen

- V-förmiges 15-l oder 23-l Becken mit äußeren, hocheffizienten Infrarot-Heizelementen
- 14 l Becken mit geeigneten Incoloy-legierten Heizelementen



großzügige Fettablauffläche



programmierbare Bedienelemente



vertikaler Kamin



GF9/1VB-23L-U1FT-S-575mm



GF9/2VB-23L-U2FT-S

Gas-Fritteusen Serie EVO 900

Standgeräte wahlweise mit 1 oder 2 indirekt beheizten V-Becken/ 23 l und geschlossenem Unterbauschrank

- Fritteuse in Gasausführung als Standgerät
- Ausstattung wahlweise mit 1 oder 2 V-Becken/ 20 kW/ 23 l
- V-Becken (indirekt beheizt) mit außen liegenden Heizelementen für eine hohe Leistung, eine um bis zu 30% längere Öllebensdauer und eine leichte Reinigung
- Unterbau je nach Modell mit 1 oder 2 Türen
- 2 mm starke Front- und Deckplatte aus CNS, Seiten- und Rückenverkleidungen aus Edelstahl, Scotch-Brite Schlißbild, umseitig abgerundete Kanten
- Ausführung und Installation der Bedienkebel verhindern das Eindringen von Wasser - IPX 5 Strahlwasserschutz
- Fettablauf über Auslaufhahn unter dem Becken
- Arbeitstemperatur von 105 - 190 °C über Gas-Regelventile steuerbar
- Piezozündung
- Sicherheitsthermostat als Überhitzungsschutz
- Füllmenge je Becken min./ max: 2l/ 23 l
- je Becken serienmäßig inklusive 2 Körben für halbe Beckengröße (406927223)
- Gerät bestückt mit Erdgas-Düsen, Flüssiggasdüsenatz im Sonderzubehör erhältlich

GF9/1VB-23L-U1FT-S-575mm

 Standgerät mit 1 V-Becken/ 23 l
 und 1 Flügeltür im Unterbau

GF9/2VB-23L-U2FT-S

 Standgerät mit 2 V-Becken/ 23 l
 und 2 Flügeltüren im Unterbau

ABMESSUNGEN (mm)

außen (B x T x H)	400 x 930 x 850	800 x 930 x 850
Becken (B x T x H)	340 x 400 x 575	340 x 400 x 575

LEISTUNGSDATEN

Becken	1 x 21 bis 23 l	2 x 21 bis 23 l
--------	-----------------	-----------------

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Gas	Gas
Anschlusswert Gas	20 kW	40 kW
Schutzart	IPX5, strahlwassergeschützt, auch für Reinigung mit dem Hochdruckreiniger geeignet	

TEMPERATURANGABEN

Arbeitstemperatur	120 °C - 190 °C
-------------------	-----------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht	70 kg / 57 kg	130 kg / 115 kg
Brutto / Netto		

BESTELINFOS

Artikel-Nr.	406392079	406392080
Verkaufspreis	3.200,00 €	5.400,00 €

SERIENZUBEHÖR

- 1 x 2 Körbe 1/2 für HD Fritteuse
- 1 x Tür 400 mm, für Unterbau, Linksanschlag
- 1 x Tür 400 mm, für Unterbau, Rechtsanschlag

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis in €
1 Korb GN 1/1 für HD Fritteuse	406927226	62,00
2 Körbe 1/2 für HD Fritteuse	406927223	85,00
Abgas-Kondensator 800 mm breit, Rohranschluss, Ø 150 mm	406206246	717,00
Abgaskamin, Ø = 150 mm	406206132	315,00
Abgaskamin-Aufsatz für 400 mm Elemente	406206303	193,00
Abgaskamin-Aufsatz für 800 mm Elemente	406206304	251,00
Abgaskamin-Verbindungsring 150 mm	406206133	27,00
Fettablauf-Verlängerung	406206209	147,00
Fettfilter für Fritteusen	406206143	205,00
Fettschützer für 23 l Fritteuse	406960645	85,00
Grobschmutzfilter für 23 l Fritteusen	406206173	461,00
Hygienedeckel zu 23 l Fritteuse (ohne Aussparung für Korbgriffe!)	406206201	187,00
Reinigungsstab für HD Fritteuse	406927227	65,00
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, passend für Fritteusen	4060G4331	43,00

i Laut CE-Vorschriften für Gasgeräte der Kategorie B11 (über 14 kW Anschlusswert) ist es erforderlich, einen Abgaskanal (bei Aufstellung unter einer Dunstabzugshaube) oder einen Abzug mit Rückströmsicherung bei Abgasabführung direkt nach draußen zu installieren.



EF9/1VB-23L-U1FT-S

Elektro-Fritteusen Serie EVO 900

Standgeräte wahlweise mit 1 oder 2 indirekt beheizten V-Becken/ 23 l und geschlossenem Unterbauschrank

- Fritteuse in Elektroausführung als Standgerät
- Ausstattung wahlweise mit 1 oder 2 V-Becken/ 18 kW/ 23 l
- V-Becken (indirekt beheizt) mit außen liegenden Heizelementen für eine hohe Leistung, eine um bis zu 30% längere Öllebensdauer und eine leichte Reinigung
- Unterbau je nach Modell mit 1 oder 2 Türen
- 2 mm starke Front- und Deckplatte aus CNS, Seiten- und Rückenverkleidungen aus Edelstahl, Scotch-Brite Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
- Ausführung und Installation der Bedienkebel verhindern das Eindringen von Wasser - IPX 5 Strahlwasserschutz
- Fettablauf über Auslaufhahn unter dem Becken
- Arbeitstemperatur von 105 - 190 °C, thermostatisch steuerbar
- Infrarot-Hochleistungsheizelemente
- Sicherheitsthermostat als Überhitzungsschutz
- Füllmenge je Becken min./ max: 21/ 23 l
- je Becken serienmäßig inklusive 2 Körben für halbe Beckengröße (406927223)
- höhenverstellbare CNS-Füße (+50 mm)



EF9/2VB-23L-U2FT-S

	EF9/1VB-23L-U1FT-S	EF9/2VB-23L-U2FT-S
	Standgerät mit 1 V-Becken/ 23 l und 1 Flügeltür im Unterbau	Standgerät mit 2 V-Becken/ 23 l und 2 Flügeltüren im Unterbau
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	400 x 930 x 850	800 x 930 x 850
Becken (B x T x H)	340 x 400 x 575	340 x 400 x 575
LEISTUNGSDATEN		
Unterbau	1 x Schrankfach mit Tür	1 x Schrankfach mit Tür
Becken	1 x 21 bis 23 l	2 x 21 bis 23 l
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	Elektro
Anschlusswert Elektro	18 kW / 400 V / 3N / 50 Hz	36 kW / 400 V / 3N / 50 Hz
Schutzart	IPX5, strahlwassergeschützt, auch für Reinigung mit dem Hochdruckreiniger geeignet	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	105 °C - 185 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht	70 kg / 57 kg	70 kg / 115 kg
Brutto / Netto		
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	406392089	406392090
Verkaufspreis	3.110,00 €	5.520,00 €
SERIENZUBEHÖR		
1 x 2 Körbe 1/2 für HD Fritteuse		
1 x Tür 400 mm, für Unterbau, Linksanschlag		
1 x Tür 400 mm, für Unterbau, Rechtsanschlag		
SONDERZUBEHÖR		
	Artikel-Nr.	Preis in €
1 Korb GN 1/1 für HD Fritteuse	406927226	62,00
2 Körbe 1/2 für HD Fritteuse	406927223	85,00
Fettablauf-Verlängerung	406206209	147,00
Fettfilter für Fritteusen	406206143	205,00
Fettschützer für 23 l Fritteuse	406960645	85,00
Grobschmutzfilter für 23 l Fritteusen	406206173	461,00
Hygienedeckel zu 23 l Fritteuse (ohne Aussparung für Korbgriffe!)	406206201	187,00
Reinigungsstab für HD Fritteuse	406927227	65,00

Elektro-Frittenwanne Serie EVO 900

Tischgerät für Gastronorm 1/1 Behälter



EFW9/1B-GN1/1-T

- Frittenwanne in Elektroausführung
- Beheizung durch Infrarot Heizelemente an der Rückwand des Geräts
- leicht abnehmbare Bedienblende mit Ein-/ Ausschalter
- ein speziell geformter, lose eingelegt gelochter Boden ermöglicht leichtes Entnehmen der Pommes-Frites
- Becken zur Aufnahme von einem GN 1/1 Behälter
- 2 mm starke Front- und Deckplatte aus CNS, Seiten- und Rückenverkleidungen aus Edelstahl, Scotch-Brite Schliiffbild, Design und Installation der Regelschalter verhindern das Eindringen von Wasser; IPX5 Strahlwasserschutz

EFW9/1B-GN1/1-T

Tischgerät für Gastronorm 1/1 Behälter

ABMESSUNGEN (mm)

außen (B x T x H)	400 x 930 x 250
Becken (B x T x H)	306 x 510 x 156

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro
Anschlusswert Elektro	1 kW / 230 V / 1N
Schutzart	IPX5, strahlwassergeschützt, auch für Reinigung mit dem Hochdruckreiniger geeignet

GEWICHTSANGABEN

Gewicht	33 kg / 28 kg
Brutto / Netto	

BESTELINFOS

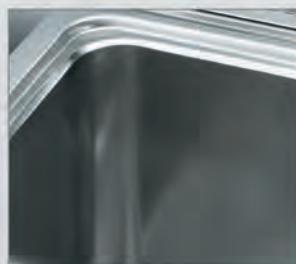
Artikel-Nr.	406392098
Verkaufspreis	1.336,00 €

Pastakocher

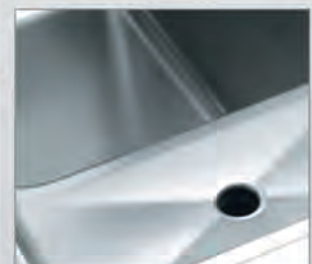
Der Pastakocher aus der Evo900-Serie garantiert höchste Produktivität und eine bemerkenswerte Wärmeleistung.

Die Geräte sind vielseitig und leistungsstark dank „**Energy Control**“ bei den Gasmodellen und dem Infrarotheizsystem bei elektrischen Modellen sowie der „**Energiesparkontrolle**“ für das bedarfsgerechte Auffüllen des Beckens mit Heißwasser.

- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (2 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- rechteckige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau
- Kochbecken aus 316L AISI Edelstahl mit unsichtbaren Schweißnähten
- elektromagnetischer Sensor verhindert Betrieb ohne Wasser
- System zum Selbst-Abschöpfen (bei kontinuierlicher Befüllung mit Wasser)
- großer Abfluss mit Schwimmventil für schnelles Entleeren des Beckens
- Automatisches Korb-Hebesystem (optional)



Becken mit abgerundeten Ecken



Überlaufbereich mit Abfluss

Gasmodelle

- einzeln steuerbare, hocheffiziente Brenner (einer für jedes Becken) unterhalb des Beckenbodens mit Flammenwächter.
- Warnleuchte und Piezozündung.
- Kein elektrischer Anschluss erforderlich.

Elektromodelle

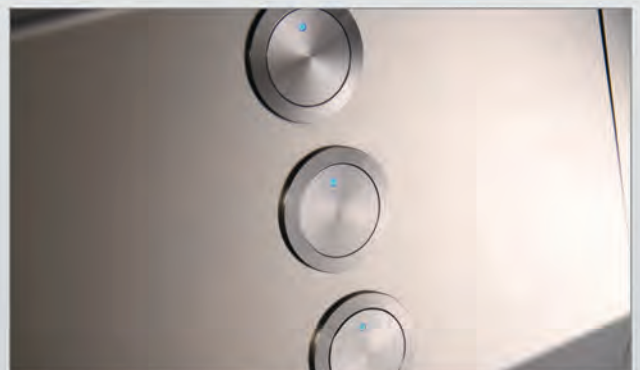
- „Energiekontrolle“ für präzise Stromregulierung erlaubt die Anpassung des Strombedarfs an tatsächliche Anforderungen.
- Infrarot-Heizsystem unterhalb des Beckenbodens
- vier Kochstufen für einfacheren Gebrauch und gleichzeitig optimalen Stromverbrauch



automatisches Korb-Hebesystem

Das programmierbare automatische Korb-Hebesystem garantiert die Wiederholbarkeit des Kochzyklus, damit die gleiche, hohe Qualität der Speisen jedes Mal aufgrund des automatisierten Kochvorgangs sichergestellt ist.

- **bis zu neun Kochzeiten per Digitalsteuerung** speicherbar. Jeder Heber kann separat bedient werden.
- einfache Bedienung: Korbheben wird durch einfachen Knopfdruck ausgeführt oder nötigenfalls auch manuell.
- 200 mm breit mit 3 Edelstahl-Korbaufhängungen, an denen GN 1/3-Körbe befestigt werden können.
- an jeder Seite des Pastakochers anzubringen für maximale Flexibilität oder an beiden Seiten anzubringen, um bis zu sechs einzelne, quadratische Portionskörbe zu heben.



Gas-Pastakoher Serie EVO 900

Standgeräte mit 1 oder 2 Becken/ 40 l und geschlossenem Unterbau mit Flügeltür



GNK9/1B-40L



GNK9/2B-40L



LIFT9

- Gas-Nudelkocher als Standgerät
- Ausstattung wahlweise mit 1 oder 2 Becken/ 40 l
- hoher Wirkungsgrad durch 1 bzw 2 x 16,5 kW starke Brenner
- Becken aus Chrom-Nickel-Molybdän-Stahl DIN 1.4401 für höchste Beständigkeit gegen Korrosion
- manuelle Wasserfülleinrichtung
- Unterbauschrankfach mit Tür geschlossen
- 1,5 mm starke Front- und Deckplatte aus CNS, Seiten- und Rückenverkleidungen aus Edelstahl, Scotch-Brite Schliffbild
- Beckenfüllmenge: min/ max: 32/ 40 l
- Abschöpfzone zum Sammeln und Ablassen von Stärke und Schaum durch den Überlauflfilter
- manueller Wasserablauf
- höhenverstellbare FüÙe (+50 mm)

Optional automatische Hebeeinheit LIFT9Z

- individuelle Programmierung der Hebeeinheit über eine Steuerungsplatine im Versenkfach für das Hebesystem
- einfache Korbbelegung durch Betätigung der 3 LED-Leuchttasten auf der Bedienblende
- Korbstützen aus Edelstahl
- Montagemöglichkeiten wahlweise rechts/ links

	GNK9/1B-40L	GNK9/2B-40L	LIFT9
	Standgerät 1 Becken/ 40 l und 1 Flügeltür im Unterbau	Standgerät 2 Becken/ 40 l und 2 Flügeltüren im Unterbau	für Nudelkocher
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	400 x 930 x 850	800 x 930 x 850	200 x 930 x 850
Becken (B x T x H)	300 x 520 x 260	300 x 520 x 260	
LEISTUNGSDATEN			
Unterbau	1 x Schrankfach mit Tür	2 x Schrankfach mit Tür	
Becken	1 x 32 bis 40 l	2 x 32 bis 40 l	
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Gas	Gas	Elektro
Anschlusswert Elektro			0,2 kW / 230 V / 1N / 50 Hz
Anschlusswert Gas	16,5 kW	33 kW	
Schutzart	IPX5, strahlwassergeschützt, auch für Reinigung mit dem Hochdruckreiniger geeignet		
GEWICHTSANGABEN			
	62 kg	115 kg	40 kg
BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	406392111	406392112	406206355
Verkaufspreis	3.200,00 €	5.400,00 €	3069,00 €
SONDERZUBEHÖR			Artikel-Nr.
Deckel und Deckelhalterung für Nudelkocher 40 l			406206190
Doppelboden für rechteckigen Korb, Nudelkocher 40 l			406206238
ergonomischer Korb für Nudelkocher 40 l			406206237
Korb GN 1/1 für Nudelkocher 40 l			406927216
rechteckiger Korb, für Nudelkocher 40 l			406206236
Rundkorbträger, 290 x 500 x 115			406927219
Satz ergonomische Körbe (3 Stk.) für Nudelkocher 40 l			406206233
Satz Körbe (2 Stk.) GN 1/2, für Nudelkocher 40 l			406927211
Satz Körbe (3 Stk.) GN 1/3, für Nudelkocher 40 l			406927210
Satz runde Körbe (3 Stk.), für Nudelkocher 40 l, Ø 170, H: 180 mm			406927212
Satz runde Körbe (6 Stk.), für Nudelkocher 40 l, Ø 135, H: 140 mm			406927213
Träger für 6 Rundkörbe			406960644
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, passend für Nudelkocher			4060G4319
			Preis in €
			191,00
			42,00
			100,00
			185,00
			71,00
			34,00
			277,00
			228,00
			282,00
			187,00
			319,00
			69,00
			57,00



ENK9/1B-40L



ENK9/2B-40L-AUT



LIFT9

Elektro-Pastakocher Serie EVO 900

Standgeräte mit 1 oder 2 Becken/ 40 l und geschlossenem Unterbau mit Flügeltür



- Elektro-Nudelkocher als Standgerät
- Ausstattung wahlweise mit 1 oder 2 Becken/ 40 l
- hoher Wirkungsgrad durch 1 bzw 2 x 10 kW starke Brenner
- Becken aus Chrom-Nickel-Molybdän-Stahl DIN 1.4401 für höchste Beständigkeit gegen Korrosion
- 4-Stufen Leistungsregelung je Becken für eine optimale Garintensität
- manuelle Wasserfüleinrichtung
- Unterbauschrankfach mit Tür geschlossen
- 1,5 mm starke Front- und Deckplatte aus CNS, Seiten- und Rückenverkleidungen aus Edelstahl, Scotch-Brite Schliiffbild
- Beckenfüllmenge: min/ max: 32/ 40 l
- Abschöpfzone zum Sammeln und Ablassen von Stärke und Schaum durch den Überlauffilter
- manueller Wasserablauf
- höhenverstellbare FüÙe (+50 mm)

Optional automatische Hebeeinheit LIFT9Z

- individuelle Programmierung der Hebeeinheit über eine Steuerungsplatine im Versenkfach für das Hebesystem
- einfache Korbbewegung durch Betätigung der 3 LED-Leuchttasten auf der Bedienblende
- Korbstützen aus Edelstahl
- Montagemöglichkeiten wahlweise rechts/ links

	ENK9/1B-40L	ENK9/2B-40L-AUT	LIFT9	
	Standgerät mit 1 Becken/40 l und 1 Flügeltür im Unterbau	Standgerät mit 2 Becken/40 l und 2 Flügeltüren im Unterbau	für Nudelkocher	
ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	400 x 930 x 850	800 x 930 x 850	200 x 930 x 850	
Becken (B x T x H)	300 x 520 x 260	300 x 520 x 260		
LEISTUNGSDATEN				
Unterbau	1 x Schrankfach mit Tür	2 x Schrankfach mit Tür		
Becken	1 x 32 bis 40 l	2 x 32 bis 40 l		
TECHNISCHE DATEN				
Energieart	Elektro	Elektro	Elektro	
Anschlusswert Elektro	10 kW / 400 V / 3N / 50 Hz	20 kW / 400 V / 3N / 50 Hz	0,2 kW / 230 V / 1N / 50 Hz	
Schutzart	IPX5, strahlwassergeschützt, auch für Reinigung mit dem Hochdruckreiniger geeignet			
GEWICHTSANGABEN				
	62 kg	115 kg	40 kg	
BESTELINFOS				
Artikel-Nr.	406392126	406392127	406206355	
Verkaufspreis	3.310,00 €	5.555,00 €	3.069,00 €	
SONDERZUBEHÖR			Artikel-Nr.	Preis in €
Deckel und Deckelhalterung für Nudelkocher 40 l			406206190	191,00
Doppelboden für rechteckigen Korb, Nudelkocher 40 l			406206238	42,00
ergonomischer Korb für Nudelkocher 40 l			406206237	100,00
Korb GN 1/1 für Nudelkocher 40 l			406927216	185,00
rechteckiger Korb, für Nudelkocher 40 l			406206236	71,00
Rundkorbträger, 290 x 500 x 115			406927219	34,00
Satz ergonomische Körbe (3 Stk.) für Nudelkocher 40 l			406206233	277,00
Satz Körbe (2 Stk.) GN 1/2, für Nudelkocher 40 l			406927211	228,00
Satz Körbe (3 Stk.) GN 1/3, für Nudelkocher 40 l			406927210	282,00
Satz runde Körbe (3 Stk.), für Nudelkocher 40 l, Ø 170, H: 180 mm			406927212	187,00
Satz runde Körbe (6 Stk.), für Nudelkocher 40 l, Ø 135, H: 140 mm			406927213	319,00
Träger für 6 Rundkörbe			406960644	69,00
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, passend für Nudelkocher			4060G4319	57,00

Kippbratpfannen

Alle Evo900-Kippbratpfannen sind mit Edelstahlbecken ausgestattet, die mit abgerundeten Ecken und einer formgepressten Abgussvorrichtung gefertigt wurden. Die Entfernung von Speisen und die Reinigung ist so noch einfacher geworden.

- Becken mit abgerundeten Ecken und unsichtbaren Schweißnähten
- doppelwandiger Deckel aus Edelstahl
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- Kochoberfläche in Flusstahl besonders für Bratvorgänge geeignet
- Kochoberfläche mit robustem Duomat-Tiegel. Eine leitfähige, 10 mm starke Aluminiumfläche in Kombination mit einer Zusatzschicht aus äußerst robustem Chromnickel-Molybdänstahl DIN 1.4401. Hierdurch wird die thermische Stabilität auf der gesamten Kochoberfläche verbessert. Dies erlaubt eine multifunktionale Nutzung für trockenes oder nasses Kochen/ Braten.
- hochpräzises, manuelles Kippsystem, Modelle mit automatischer Kippung auf Anfrage

Gasmodelle

- Brenner mit optimierter Verbrennung, Flammenwächter und Piezozündung mit elektronischer Flammensteuerung
- in den Beckenboden eingebaute Brenner werden beim Kippen mitbewegt
- Thermostatsteuerung für Temperaturen zwischen 120°C und 300 °C

Elektromodelle

- elektrische Infrarot-Heizelemente unterhalb der Kochfläche
- in den Beckenboden eingebaute Heizelemente werden beim Kippen mitbewegt
- Thermostatsteuerung für Temperaturen zwischen 120 °C und 280 °C



EVO900 Bräter mit der innovativen Duomat-Kochoberfläche (Verbindung verschiedener Edelstähle) ist die beste Lösung, um eine gleichmäßige Temperatur auf der gesamten Kochoberfläche zu garantieren. Der Edelstahl liefert eine bessere Wärmespeicherkapazität während des Bratens und bietet den besten Korrosionsschutz beim Kochen in Flüssigkeiten.



GK9/80L-ST-HK-S



GK9/100L-ST-HK-S



GK9/80L-CNS-HK-S



GK9/100L-CNS-HK-S

Gas-Kippbratpfannen Serie EVO 900

Standgerät mit 80 oder 100 l Stahl- oder Edelstahl-Duomat-Tiegel



- Kippbratpfannen in Gasausführung als Standgerät
- Ausführung wahlweise mit 80 l oder 100 l-Stahltiegel bzw. robustem Edelstahl-Duomat-Tiegel**
- manuelle Handkippung, automatische Hubvorrichtung auf Anfrage lieferbar
- formgestanzte Wanne mit nutzbarer Bratfläche 80 l/ B: 730 x T: 615 mm und 100 l/ B: 930 x T: 615 mm
- formgestanzte Auslassöffnung zur Reinigung und Entleerung
- Deckel in doppelwandiger, federentlasteter Ausführung mit interner Ablaufrinne und ergonomischem Griff
- 2 mm starke Front- und Deckplatte aus CNS, Seiten- und Rückenverkleidungen aus Edelstahl, Scotch-Brite Schlißbild, umseitig abgerundete Kanten
- Ausführung und Installation der Bedienelemente verhindern das Eindringen von Wasser - IPX 5 Strahlwasserschutz
- auf Deckplatte aufgebaute Befüllarmatur, frontseitig bedienbar
- Gasbrenner aus CNS mit Sicherheitsventil, Thermoelementen und einer schnellen Aufheizzeit
- Arbeitstemperatur von 120 - 300 °C mittels Gasregelventil steuerbar
- Gerät bestückt mit Erdgas-Düsen, Flüssiggasdüsensatz im Sonderzubehör erhältlich
- höhenverstellbare CNS-Füße (+50 mm)

**Edelstahl-Duomat-Tiegel:

Eine leitfähige, 10 mm starke Aluminiumfläche in Kombination mit einer Zusatzschicht aus äußerst robustem Chromnickel-Molybdänstahl DIN 1.4401.

Hierdurch wird die thermische Stabilität der gesamten Kochoberfläche verbessert. Dies erlaubt eine multifunktionale Nutzung für trockenes oder nasses Kochen/ Braten. Zudem bietet der neue Aufbau dieser Duomat-Modelle eine noch höhere Widerstandsfähigkeit gegen Korrosion.

	GK9/80L-ST-HK-S	GK9/100L-ST-HK-S	GK9/80L-CNS-HK-S	GK9/100L-CNS-HK-S
	Standgerät mit Stahltiegel und Handkippung		Standgerät mit Edelstahl-Duomat-Tiegel und Handkippung	

ABMESSUNGEN (mm)

außen (B x T x H)	800 x 930 x 850	1000 x 930 x 850	800 x 930 x 850	1000 x 930 x 850
Tiegel (B x T x H)	680 x 565	880 x 565	680 x 565	880 x 565

LEISTUNGSDATEN

Bruttoinhalt	80 l	100 l	80 l	100 l
--------------	------	-------	------	-------

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Gas	Gas	Gas	Gas
Anschlusswert Elektro	0,025 kW / 230 V / 1N / 50 Hz	0,025 kW / 230 V / 1N / 50 Hz	0,03 kW / 230 V / 1N / 50 Hz	0,03 kW / 230 V / 1N / 50 Hz
Anschlusswert Gas	20 kW	27 kW	22 kW	27 kW
Schutzart	IPX5, strahlwassergeschützt, auch für Reinigung mit dem Hochdruckreiniger geeignet			

TEMPERATURANGABEN

Arbeitstemperatur	120 °C - 300 °C
-------------------	-----------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto / Netto	170 kg / 150 kg	200 kg / 180 kg	150 kg	180 kg
------------------------	-----------------	-----------------	--------	--------

BESTELINFOS

Artikel-Nr.	406392134	406392138	406392136	406392140
Verkaufspreis	5.500,00 €	5.940,00 €	6.420,00 €	7.300,00 €

SONDERZUBEHÖR

Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, passend für Kippbratpfannen	Artikel-Nr. 4060G4328	Preis in € 26,00
--	--------------------------	---------------------



Modellausführungen mit Motorkippung erhalten Sie auf Anfrage.

Laut CE-Vorschriften für Gasgeräte der Kategorie B11 (über 14 kW Anschlusswert) ist es erforderlich, einen Abgaskanal (bei Aufstellung unter einer Dunstabzugshaube) oder einen Abzug mit Rückströmsicherung bei Abgasabführung direkt nach draußen zu installieren.

Elektro-Kippbratpfannen Serie EVO 900

Standgerät mit 60 l Stahltiegel oder CNS-Tiegel



EK9/80L-ST-HK-S



EK9/100L-ST-HK-S



EK9/80L-CNS-HK-S



EK9/100L-CNS-HK-S

- Kippbratpfannen in Elektroausführung als Standgerät
- Ausführung wahlweise mit 80 l oder 100 l-Stahltiegel bzw. robustem Edelstahl-Duomat-Tiegel**
- manuelle Handkippung, automatische Hubvorrichtung auf Anfrage lieferbar
- formgestanzte Wanne mit nutzbarer Bratfläche 80 l / B: 730 x T: 615 mm und 100 l / B: 930 x T: 615 mm
- formgestanzte Auslassöffnung zur Reinigung und Entleerung
- Deckel in doppelwandiger, federentlasteter Ausführung mit interner Ablaufrinne und ergonomischem Griff
- 2 mm starke Front- und Deckplatte aus CNS, Seiten- und Rückenverkleidungen aus Edelstahl, Scotch-Brite Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
- Ausführung und Installation der Bedienknöpfe verhindern das Eindringen von Wasser - IPX 5 Strahlwasserschutz
- auf Deckplatte aufgebaute Befüllarmatur, frontseitig bedienbar
- Beheizung durch unter dem Tiegelboden gekapselte Incoloy 800 CNS-Heizwiderstände mit Sicherheitsthermostat
- Arbeitstemperatur von 120 - 300 °C mittels Thermostat steuerbar
- Gerät bestückt mit Erdgas-Düsen, Flüssiggasdüsenatz im Sonderzubehör erhältlich
- höhenverstellbare CNS-FüÙe (+50 mm)

**Edelstahl-Duomat-Tiegel:

Eine leitfähige, 10 mm starke Aluminiumfläche in Kombination mit einer Zusatzschicht aus äußerst robustem Chromnickel-Molybdänstahl DIN 1.4401.

Hierdurch wird die thermische Stabilität der gesamten Kochoberfläche verbessert. Dies erlaubt eine multifunktionale Nutzung für trockenes oder nasses Kochen/ Braten. Zudem bietet der neue Aufbau dieser Duomat-Modelle eine noch höhere Widerstandsfähigkeit gegen Korrosion.

EK9/80L-ST-HK-S	EK9/100L-ST-HK-S	EK9/80L-CNS-HK-S	EK9/100L-CNS-HK-S
Standgerät mit Stahltiegel und Handkippung		Standgerät mit Edelstahl-Duomat-Tiegel und Handkippung	

ABMESSUNGEN (mm)

außen (B x T x H)	800 x 930 x 850	1000 x 930 x 850	800 x 900 x 850	1000 x 930 x 850
Tiegel (B x T x H)	680 x 565	880 x 565	680 x 565	880 x 565

LEISTUNGSDATEN

Bruttoinhalt	80 l	100 l	80 l	100 l
--------------	------	-------	------	-------

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro	Elektro	Elektro	Elektro
Anschlusswert	13 kW /	17 kW /	13,25 kW /	17 kW /
Elektro	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Schutzart	IPX5, strahlwassergeschützt, auch für Reinigung mit dem Hochdruckreiniger geeignet			

TEMPERATURANGABEN

Arbeitstemperatur	120 °C - 300 °C			
-------------------	-----------------	--	--	--

GEWICHTSANGABEN

Gewicht				
Brutto / Netto	170 kg / 150 kg	200 kg / 180 kg	150 kg	180 kg

BESTELINFOS

Artikel-Nr.	406392143	406392147	406392145	406392149
Verkaufspreis	5.120,00 €	5.630,00 €	6.250,00 €	7.190,00 €

i Modellausführungen mit Motorkippung erhalten Sie auf Anfrage.

Kochkessel

Die Kochkessel aus der Evo900-Serie garantieren dank der Energiesteuerung gleichmäßiges Kochen und eine präzise Kontrolle des Kochvorgangs, während die Edelstahlbrenner über die Steuerung einer Zündflamme mit elektrischer Zündung eine optimale Verbrennung und hohe Effizienz gewährleisten.

- Becken und doppelwandiger Deckel aus Edelstahl
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Becken gepresst aus salzbeständigem 316 AISI Edelstahl
- Tiefgezogenes Becken mit abgerundeten Ecken und unsichtbaren Schweißnähten
- Sicherheitsventil zur Gewährleistung des Betriebsdrucks bei Modellen mit indirekter Wärme
- Magnetventil zur Befüllung mit heißem oder kaltem Wasser
- Sicherheits-Druckventil zur Kontrolle des Kochkessel-Betriebsdruck
- externes Ventil für manuelles Ablassen überschüssiger Luft, die sich während des Vorwärmens in der Tasche bei Modellen mit indirekter Wärme angesammelt hat
- Großer Zapfhahn für die Entnahme von Speisen

Gasmodelle

- Edelstahlbrenner mit optimierter Verbrennung, Flammenwächter, Temperaturbegrenzer und abgesicherter Warnleuchte

Elektromodelle

- Heizelemente mit Energiekontrolle, Temperaturbegrenzer und Druckschalter

direkte Wärme (Gasmodelle)

- Brenner erhitzen das Becken direkt
- Speisen können stärker erhitzt werden als bei indirekter Wärme

indirekte Wärme (Gas- oder Elektromodelle)

- nutzt integral generierten, gesättigten Dampf von 110 °C im Doppelmantel
- Druckschaltsteuerung
- Modelle auch mit automatischer Wasserbefüllung des Doppelmantels erhältlich



Sicherheits-Druckventil



Manometer



Zapfhahn mit schwenkbarem Griff



tiefgezogenes Becken



GK9/100L-I-P-S



GK9/150L-I-P-S



GK9/60L-I-P-S



GK9/150L-I-P-A-S



GK9/100L-I-P-A-S

Gas-Kochkessel Serie EVO 900

Standgeräte in Elektroausführung mit indirekt beheiztem Rundkessel und Pressostat wahlweise mit oder ohne automatischer Wasserbefüllung des Innenmantels

- Kochkessel als Standgerät in Gasausführung
- indirekt beheizter Tiegel mit Pressostat in 60, 100 und 150 l Ausführung
- säurebeständiger Kessel aus Chromnickel-Molybdänstahl gefertigt, nahtlos tiefgezogen
- Kesseldurchmesser 60 l/ 420 mm, 100 l/ 600 mm, 150 l/ 600 mm
- Kesseldeckel mit ergonomischen Griff
- 2 mm starke Deckplatte aus CNS 1.4301, Front-, Rücken- und Seitenverkleidungen aus CNS 1.4301 mit Scotch-Brite Schliff
- Sicherheits-Thermostat als Trockengehschutz
- integrierter Kalt- und Warmwasserzulauf über Magnetventil mit Anzeigeleuchte
- Entleerung über Edelstahlauslaufhahn mit wärmeisoliertem Griff
- Manometer mit Sicherheitsventil für optimalen Betriebsdruck
- Be- und Entlüfter für die Aufheiz- und Abkühlphase auf der Deckplatte
- Druckschalterregelung zur effizienten Überwachung des Energie- und Wasserverbrauchs
- Brenner aus CNS 1.4301 mit geschützter Zündflamme und Zündsicherung
- höhenverstellbare CNS-FüÙe (+50 mm)
- Gasgeräte bestückt mit Erdgas-Düsen, Flüssiggasdüsenatz im Sonderzubehör erhältlich

GK9/60L-I-P-S	GK9/100L-I-P-S	GK9/100L-I-P-A-S	GK9/150L-I-P-S	GK9/150L-I-P-A-S
Standgerät mit indirekt beheiztem 60 l-Kessel und Pressostat	Standgerät mit indirekt beheiztem 100 l-Kessel und Pressostat	Standgerät mit indirekt beheiztem 100 l-Kessel, Pressostat und automatischer Wasserbefüllung	Standgerät mit indirekt beheiztem 145 l-Kessel und Pressostat	Standgerät mit indirekt beheiztem 145 l-Kessel, Pressostat und automatischer Wasserbefüllung

ABMESSUNGEN (mm)					
außen (B x T x H)	800 x 930 x 850	800 x 930 x 850	800 x 930 x 850	800 x 930 x 850	800 x 930 x 850

LEISTUNGSDATEN					
Nettoinhalt	60 l	100 l	100 l	145 l	145 l

TECHNISCHE DATEN					
Energieart	Gas	Gas	Gas	Gas	Gas
Anschlusswert Elektro	0,025 kW / 230 V / 1N / 50 Hz	0,025 kW / 230 V / 1N / 50 Hz	0,025 kW / 230 V / 1N / 50 Hz	0,025 kW / 230 V / 1N / 50 Hz	0,025 kW / 230 V / 1N / 50 Hz
Anschlusswert Gas	14 kW	21 kW	21 kW	24 kW	24 kW
Schutzart	IPX5, strahlwassergeschützt, auch für Reinigung mit dem Hochdruckreiniger geeignet				

GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto / Netto	140 kg / 115 kg	160 kg / 135 kg	160 kg / 135 kg	160 kg / 135 kg	160 kg / 135 kg

BESTELINFOS					
Artikel-Nr.	406392099	406392100	406392101	406392102	406392103
Verkaufspreis	6.800,00 €	7.350,00 €	7.699,00 €	7.410,00 €	8.100,00 €

SERIENZUBEHÖR					
1 x Korrosion-Additiv für Kochkessel					

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
2er Abteil Nudelkorb für 100 l-Kochkessel	406925093	804,00
Automatisches Druckausgleichsventil für Kochkessel 100&150 l erspart das tägliche überprüfen des Wasserdrucks im Heizsystem	406206279	405,00
geteilter Einsatz, gelocht, für Kochkessel 145 l	406206123	904,00
Korrosion-Additiv für Kochkessel	406927222	28,00
Nudelkorb für 60 l Kochkessel	406921626	288,00
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, passend für Kochkessel	4060G4334	33,00

i Laut CE-Vorschriften für Gasgeräte der Kategorie B11 (über 14 kW Anschlusswert) ist es erforderlich, einen Abgaskanal (bei Aufstellung unter einer Dunstabzugshaube) oder einen Abzug mit Rückströmsicherung bei Abgasabführung direkt nach draußen zu installieren.





EK9/100L-I-P-S



EK9/150L-I-P-S



EK9/60L-I-P-S



EK9/150L-I-P-A-S



EK9/100L-I-P-A-S

Elektro-Kochkessel Serie EVO 900

Standgeräte in Elektroausführung mit indirekt beheiztem Rundkessel und Pressostat wahlweise mit oder ohne automatischer Wasserbefüllung des Innenmantels



- Kochkessel als Standgerät in Gasausführung
- indirekt beheizter Tiegel mit Pressostat in 60, 100 und 150 l Ausführung
- säurebeständiger Kessel aus Chromnickel-Molybdänstahl gefertigt, nahtlos tiefgezogen
- Kesseldurchmesser 60 l/ 420 mm, 100 l/ 600 mm, 150 l/ 600 mm
- Kesseldeckel mit ergonomischen Griff
- 2 mm starke Deckplatte aus CNS 1.4301, Front-, Rücken- und Seitenverkleidungen aus CNS 1.4301 mit Scotch-Brite Schliff
- Sicherheits-Thermostat als Trockengehschutz
- integrierter Kalt- und Warmwasserzulauf über Magnetventil mit Anzeigeleuchte
- Entleerung über Edelstahlauflaufhahn mit wärmeisoliertem Griff
- Manometer mit Sicherheitsventil für optimalen Betriebsdruck
- Be- und Entlüfter für die Aufheiz- und Abkühlphase auf der Deckplatte
- Druckschalterregelung zur effizienten Überwachung des Energie- und Wasserverbrauchs
- Beheizung durch am Boden des Doppelmantels installierte Heizelemente aus CNS 1.4301 mit Sicherheitsthermostat
- höhenverstellbare CNS-FüÙe (+50 mm)

EK9/60L-I-P-S	EK9/100L-I-P-S	EK9/100L-I-P-A-S	EK9/150L-I-P-S	EK9/150L-I-P-A-S
Standgerät mit indirekt beheiztem 60 l-Kessel und Pressostat	Standgerät mit indirekt beheiztem 100 l-Kessel und Pressostat	Standgerät mit indirekt beheiztem 100 l-Kessel, Pressostat und automatischer Wasserbefüllung	Standgerät mit indirekt beheiztem 145 l-Kessel und Pressostat	Standgerät mit indirekt beheiztem 145 l-Kessel, Pressostat und automatischer Wasserbefüllung

ABMESSUNGEN (mm)

außen (B x T x H)	800 x 930 x 850	800 x 930 x 850	800 x 930 x 850	800 x 930 x 850	800 x 930 x 850
-------------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------

LEISTUNGSDATEN

Nettoinhalt	60 l	100 l	100 l	145 l	145 l
-------------	------	-------	-------	-------	-------

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro	Elektro	Elektro	Elektro	Elektro
Anschlusswert Elektro	9,4 kW / 400 V / 3N / 50 Hz	21,5 kW / 400 V / 3N / 50 Hz	21,5 kW / 400 V / 3N / 50 Hz	21,5 kW / 400 V / 3N / 50 Hz	21,5 kW / 400 V / 3N / 50 Hz
Schutzart	IPX5, strahlwassergeschützt, auch für Reinigung mit dem Hochdruckreiniger geeignet				

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto / Netto	140 kg / 115 kg	160 kg / 135 kg	160 kg / 135 kg	160 kg / 135 kg	160 kg / 135 kg
------------------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406392117	406392118	406392119	406392120	406392121
Verkaufspreis	5.879,00 €	6.250,00 €	7.920,00 €	6.590,00 €	8.020,00 €

SERIENZUBEHÖR

1 x Korrosion-Additiv für Kochkessel

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis in €
2er Abteil Nudelkorb für 100 l-Kochkessel	406925093	804,00
automatisches Druckausgleichsventil für Kochkessel 100&150 l erspart das tägliche Überprüfen des Wasserdrucks im Heizsystem	406206279	405,00
geteilter Einsatz, gelocht, für Kochkessel 145 l	406206123	904,00
Korrosion-Additiv für Kochkessel	406927222	28,00
Nudelkorb für 60 l Kochkessel	406921626	288,00

Bain-Maries und Arbeitsflächen

Bain-Marie

- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (2 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- Edelstahlbecken mit abgerundeten Ecken und unsichtbaren Schweißnähten
- Geeignet für GN 1/1-Behälter, max Höhe 150 mm
- Betriebstemperaturen zwischen 30 und 90 °C
- maximale Wasserfüllhöhe an der Beckenseite markiert
- manuelles Befüllen mit Wasser (Füllhahn kann optional geordert werden)



22-Liter-Becken aus CNS DIN 1.4301 mit 15 mm Verbundbodenplatte (12 mm Unterschicht aus Weichstahl in Verbindung mit einer 3 mm starken Deckschicht aus korrosionsbeständigem 316 AISI Edelstahl)

Arbeitsflächen

- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl.
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität.
- mit geschlossener Front oder mit Schublade



offene Unterschränke

- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Kabelkanäle
- optionales Zubehör:
 - Türen mit Griffen
 - Schubfächer
 - Schienen für GN-Behälter



Bain-Maries Serie EVO 900

Tischgeräte in Gas- oder Elektroausführung mit Becken für 2 x GN 1/1 und 2 x GN 1/3 Behälter bis 150 mm Höhe



GWB9/1B-GN1/1-T



GWB9/1B-GN2/1-T



EWB9/1B-GN1/1-T



EWB9/1B-GN2/1-T

- Bain-Maries in Tischausführung
- wahlweise in Gas- oder Elektroausführung mit Becken für 2 x GN 1/1 und 2 x GN 1/3 Behälter bis 150 mm Höhe
- Elektroausführung mit Incoloy-Heizelementen unter dem Beckenboden und thermostatischer Temperaturregelung von 30 - 90°C
- Gasausführung mit Piezozündung und Brenner aus CNS 1.4301 mit optimierter Verbrennung, Flammenwächter und geschützter Zündflamme; Geräte bestückt mit Erdgas-Düsen, Flüssiggasdüsenatz im Sonderzubehör erhältlich
- 2 mm starke Front- und Deckplatte aus CNS, Seiten- und Rückenverkleidungen aus Edelstahl, Scotch-Brite Schliffbild
- Design und Installation der Bedienkebel verhindern das Eindringen von Wasser, IPX5 Strahlwasserschutz
- manuelle Beckenbefüllung über Einlaufarmatur
- Ablauf über Überlaufrohr
- gelochter Siebboden und Auflage für GN Behälter

GWB9/1B-GN1/1-T	EWB9/1B-GN1/1-T	GWB9/1B-GN2/1-T	EWB9/1B-GN2/1-T
Tischgerät mit Becken für 1 x GN 1/1 und 1 x GN 1/3 Behälter bis 150 mm Höhe	Tischgerät mit Becken für 1 x GN 1/1 und 1 x GN 1/3 Behälter bis 150 mm Höhe	Tischgerät mit Becken für 2 x GN 1/1 und 2 x GN 1/3 Behälter bis 150 mm Höhe	

ABMESSUNGEN (mm)

	GWB9/1B-GN1/1-T	EWB9/1B-GN1/1-T	GWB9/1B-GN2/1-T	EWB9/1B-GN2/1-T
außen (B x T x H)	400 x 930 x 250	400 x 930 x 250	800 x 930 x 250	800 x 930 x 250
Becken (B x T x H)	325 x 706 x 160	325 x 706 x 160	650 x 706 x 160	650 x 706 x 160

LEISTUNGSDATEN

	GWB9/1B-GN1/1-T	EWB9/1B-GN1/1-T	GWB9/1B-GN2/1-T	EWB9/1B-GN2/1-T
Fassungsvermögen	1 x GN 1/1 und 1 x GN 1/3 Behälter bis 150 mm Höhe	1 x GN 1/1 und 1 x GN 1/3 Behälter bis 150 mm Höhe	2 x GN 1/1 und 2 x GN 1/3 Behälter bis 150 mm Höhe	2 x GN 1/1 und 2 x GN 1/3 Behälter bis 150 mm Höhe

TECHNISCHE DATEN

	GWB9/1B-GN1/1-T	EWB9/1B-GN1/1-T	GWB9/1B-GN2/1-T	EWB9/1B-GN2/1-T
Energieart	Gas	Elektro	Gas	Elektro
Anschlusswert Elektro		2,2 kW / 230 V / 1N / 50 Hz		4,4 kW / 400 V / 3N / 50 Hz
Anschlusswert Gas	3 kW		6,2 kW	
Schutzart	IPX5, strahlwassergeschützt, auch für Reinigung mit dem Hochdruckreiniger geeignet			

GEWICHTSANGABEN

	GWB9/1B-GN1/1-T	EWB9/1B-GN1/1-T	GWB9/1B-GN2/1-T	EWB9/1B-GN2/1-T
Gewicht Brutto / Netto	42 kg / 32 kg	42 kg / 32 kg	65 kg / 45 kg	65 kg / 45 kg

BESTELINFOS

	GWB9/1B-GN1/1-T	EWB9/1B-GN1/1-T	GWB9/1B-GN2/1-T	EWB9/1B-GN2/1-T
Artikel-Nr.	406392109	406392124	406392110	406392125
Verkaufspreis	1.790,00 €	1.570,00 €	2.060,00 €	2.110,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis in €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, passend für Bain-Maries	4060G4320	16,00



AT9/400-GF-T



AT9/200-GF-T



AT9/400-GF-T

Neutralelemente Serie EVO 900

Tischelemente wahlweise mit Schublade oder geschlossener Front

- Neutral-Tischelemente in geschlossener Form oder als Schubladeelement
- Ausführung wahlweise in 200 mm, 400 mm oder 800 mm Breite
- Frontblende entsprechend dem Design der thermischen Gerätelinie EVO 900
- 2 mm starke Front- und Deckplatte aus CNS, Seiten- und Rückenverkleidungen aus Edelstahl, Scotch-Brite Schliiffbild, umseitig abgerundete Kanten

AT9/200-GF-T	AT9/400-GF-T	AT9/800-GF-T	AT9/200-S-T	AT9/400-S-T	AT9/800-S-T
Tischelement mit geschlossener Front			200 mm Tischelement mit Schublade	400 mm Tischelement mit Schublade	800 mm Tischelement mit Schublade

ABMESSUNGEN (mm)

außen (B x T x H)	200 x 930 x 250	400 x 930 x 250	800 x 930 x 250	200 x 930 x 250	400 x 930 x 250	800 x 930 x 250

LEISTUNGSDATEN

Unterbau				1 x Schublade	1 x Schublade	1 x Schublade

GEWICHTSANGABEN

Gewicht						
Brutto / Netto	18 kg / 13 kg	30 kg / 20 kg	64 kg / 44 kg	18 kg / 13 kg	37 kg / 27 kg	64 kg / 44 kg

BESTELINFOS

Artikel-Nr.	406392156	406392158	406392160	406392157	406392159	406392161
Verkaufspreis	409,00 €	489,00 €	678,00 €	587,00 €	688,00 €	1.108,00 €

ungekühlte Unterbauschränke Serie EVO 900

Elemente in verschiedenen Baulängen mit offener Front,
 bzw. in 200 mm Breite mit Flaschenschublade

- Unterbauelement
- Ausführung wahlweise in 200 mm Breite mit 1 Flaschenschublade oder in 400/ 800 und 1200 mm Breite mit dreiseitig geschlossener Schrankraum
- Seiten- und Rückenverkleidungen aus Edelstahl, Scotch-Brite Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
- höhenverstellbare CNS-Füße (+50 mm)



U9/400-UO-S



U9/800-UO-S



U9/200-1FS-T



U9/1200-UO-S

U9/200-1FS-T	U9/400-UO-S	U9/800-UO-S	U9/1200-UO-S
Unterbauelement mit 1 Flaschenschublade	Unterbauelement mit offenem Unterbau		

ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	200 x 862 x 600	400 x 785 x 600	800 x 785 x 600	1200 x 785 x 600
Tiefe bei geöffneter Schublade	1442			
Schrank (B x T x H)		350 x 770 x 380	690 x 770 x 360	1090 x 770 x 360

GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	23 kg / 14 kg	39 kg / 22 kg	60 kg / 35 kg	45 kg

BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	406391152	406391153	406391154	406391155
Verkaufspreis	625,00 €	380,00 €	463,00 €	575,00 €

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Tragrost GN 2/1, verchromt	406164250	25,00
Tür 400 mm, für Unterbau, Linksanschlag	406206195	183,00
Tür 400 mm, für Unterbau, Rechtsanschlag	406206194	183,00



Einbau auf Zementsockel



UE7/800-O

Einbau auf Zementsockel

BESTELINFOS	Artikel-Nr.	Preis in €
Frontblende für Sockelinstallation 200 mm	406206146	77,00
Frontblende für Sockelinstallation 400 mm	406206148	104,00
Frontblende für Sockelinstallation 1000 mm	406206150	110,00
Frontblende für Sockelinstallation 1200 mm	406206151	113,00
Frontblende für Sockelinstallation 1600 mm	406206152	126,00
Sockelblende 400 mm	406206147	91,00
2 seitliche Fußblenden, 100 mm Höhe	406206157	131,00
Satz Spezialfüße (4 Stück) 100 mm, für Beton- Sockelaufstellung	406206210	80,00

Einbau mit Stoßleiste

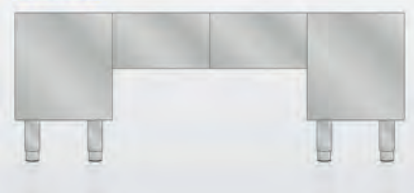


UE7/800-O

Einbau mit Stoßleiste

BESTELINFOS	Artikel-Nr.	Preis in €
Frontseitige Fußblende für 200 mm Elemente	406206174	77,00
Frontseitige Fußblende für 400 mm Elemente	406206175	92,00
Frontseitige Fußblende für 800 mm Elemente	406206176	113,00
Frontseitige Fußblende für 1000 mm Elemente	406206177	109,00
Frontseitige Fußblende für 1200 mm Elemente	406206178	133,00
Frontseitige Fußblende für 1600 mm Elemente	406206179	124,00
2 seitliche Fußblenden, 100 mm Höhe	406206157	131,00
Bodenverschraubungssatz (2 Stück) für Gerätefüße	406206136	22,00

Brücke



UE7/800-O

Brückeninstallation

BESTELINFOS	Artikel-Nr.	Preis in €
Brückenträger 400 mm	406206154	284,00
Brückenträger 800 mm	406206137	346,00
Brückenträger 1000 mm	406206138	426,00
Brückenträger 1200 mm	406206139	417,00
Brückenträger 1400 mm	406206140	520,00
Brückenträger 1600 mm	406206141	568,00
Bodenverschraubungssatz (2 Stück) für Gerätefüße	406206136	22,00

Einbau mit Rollen



UE7/800-O

Einbau mit Rollen

BESTELINFOS	Artikel-Nr.	Preis in €
4 feststehende Rollen	406206270	323,00
Satz Rollen (4 Stück, 2 mit Feststeller)	406206188	320,00



UE7/800-O

Serie EVO 700 und EVO 900 kombiniert

BESTELINFOS	Artikel-Nr.	Preis in €
Seitenblende für 700 mm Höhe Linie N900	406206134	1.076,00
Bodenverschraubungssatz (2 Stück) für Gerätefüße	406206136	22,00
Seitenblende für 250 mm Höhe Linie N900	406206278	372,00
2 Seitenblenden für Installationskanal (Rücken an Rücken)	406206202	187,00
2 Seitenblenden für Installationskanal (Einzelaufstellung)	406206181	169,00

Handläufe

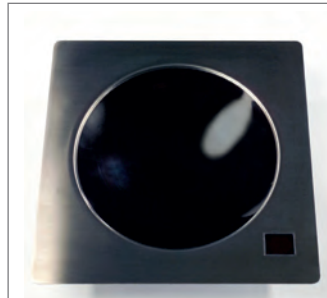
BESTELINFOS	Artikel-Nr.	Preis in €
breiter Handlauf (Portionieren) 400 mm	406206186	494,00
breiter Handlauf (Portionieren) 800 mm	406206185	448,00

Einbau-/ und Auftisch-Induktionstechnik - Übersicht



Einbau
Induktionskochfelder

4/1 - 4/3



Einbau
Induktionswoks

4/4



Einbau
Bratplatten

4/5



Einbau
Warmhalteplatten

4/6



Einbau
Nudelkocher

4/7



Einbau
Fitteusen

4/8



Einbau
Bain-Maries

4/9



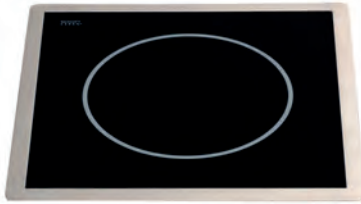
Auftisch
Induktionskochfelder

4/10



Auftisch
Induktionswoks

4/11



1 Kochstelle 3,5 kW
Ceranglas 290 x 290 x 4 mm



1 Kochstelle 3,5 kW
Ceranglas 350 x 350 x 4 mm

Einbau-Induktionskochfelder

Ausstattung mit 1 Kochstelle/ 3,5 kW in verschiedenen Größen

- leistungsstarkes Induktions-Einbaugerät mit einer Kochstelle
- kompakte Ausführung, mit Auflagerahmen, CNS DIN 1.4301
- die Energieübertragung erfolgt über eine, sich unter dem Ceranglas befindlichen Spule mit Induktionsgenerator, der Generator ist einzeln mit Steckverbindungen problemlos im Servicefall zu wechseln
- maximale Betriebssicherheit dank elektronischer Temperaturüberwachung der Induktionsspule, Generator und Steuerprint
- elektronische Überwachung der Energiezufuhr und Topferkennung
- einfache Bedienung über einen stufenlosen Leistungsregler
- digitale Anzeige unter dem Ceranglas für die jeweils gewählte Leistung (1-9) oder eventuelle Störungen
- eine optimale Luftzufuhr erfolgt über 1 (pro Generator) integrierten Lüfter
- im Lieferumfang enthalten sind Zuleitung, Zuluftstutzen und Alu-Fettfilter (spülmaschinentauglich)

	1 Kochstelle 3,5 kW mit Warmhaltefunktion, Ceranglas 290 x 290 x 4 mm, Spule Ø 230 mm	1 Kochstelle 3,5 kW mit Warmhaltefunktion, Ceranglas 350 x 350 x 4 mm, Spule Ø 230 mm
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	340 x 340 x 225	400 x 400 x 225
Ausschnitt (B x T)	320 x 320	380 x 380
Ceranflächengröße (BxTxH)	290 x 290 x 4	350 x 350 x 6
LEISTUNGSDATEN		
Kochfelder	1 x 3,5 kW Induktionskochfeld	1 x 3,5 kW Induktionskochfeld
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	Elektro
Anschlusswert Elektro	3,5 kW / 230 V	3,5 kW / 230 V
VERKLEIDUNG		
außen	CNS DIN 1.4301	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	407100100	407100200
Verkaufspreis	2.038,00 €	2.206,00 €

i Auf Tischmodelle mit 1 Kochstelle finden Sie auf Seite 10.



2 Kochstellen 2x 3,5 kW
Ceranglas 350 x 605 x 6 mm
oder 650 x 350 x 6 mm



2 Kochstellen 2x 3,5 kW
Ceranglas 350 x 605 x 6 mm
oder 650 x 350 x 6 mm

Einbau-Induktionskochfelder

Ausstattung mit 2 Kochstellen/ 3,5 kW oder 5 kW in verschiedenen Größen

- leistungsstarkes Induktions-Einbaugerät mit zwei Kochstellen
- Ausstattung wahlweise mit 2 Kochstellen/ 3,5 kW oder 5 kW in verschiedenen Größen
- Ausführung, mit Auflagerahmen, CNS DIN 1.4301
- die Energieübertragung erfolgt über jeweils zwei, sich unter dem Ceranglas befindliche Spulen mit Induktionsgenerator, die Generatoren sind einzeln mit Steckverbindungen problemlos im Servicefall zu wechseln
- maximale Betriebssicherheit dank elektronischer Temperaturüberwachung der Induktionsspule, Generator und Steuerprint
- elektronische Überwachung der Energiezufuhr und Topferkennung
- einfache Bedienung über einen stufenlosen Leistungsregler je Kochstelle
- digitale Anzeige unter dem Ceranglas für die jeweils gewählte Leistung (1-9) oder eventuelle Störungen
- eine optimale Luftzufuhr erfolgt über 1 (pro Generator) integrierten Lüfter
- im Lieferumfang enthalten sind Zuleitung, Zuluftstutzen und Alu-Fettfilter (spülmaschinentauglich)

2 Kochstellen 2 x 3,5 kW	2 Kochstellen 2 x 3,5 kW	2 Kochstellen 2 x 5 kW	2 Kochstellen 2 x 5 kW
mit Warmhaltefunktion, Ceranglas 350 x 605 x 6 mm, 2 Spulen Ø 230 mm	mit Warmhaltefunktion, Ceranglas 650 x 350 x 6 mm, 2 Spulen Ø 230 mm	mit Warmhaltefunktion, Ceranglas 350 x 605 x 6 mm, 2 Spulen Ø 260 mm	mit Warmhaltefunktion, Ceranglas 650 x 350 x 6 mm, 2 Spulen Ø 260 mm

ABMESSUNGEN (mm)

außen (B x T x H)	400 x 650 x 225	700 x 400 x 225	400 x 650 x 230	700 x 400 x 230
Ausschnitt (B x T)	380 x 630	680 x 380	380 x 630	680 x 380
Ceranflächengröße (BxTxH)	350 x 605 x 6	650 x 350 x 6	350 x 605 x 6	650 x 350 x 6

LEISTUNGSDATEN

Kochfelder	2 x 3,5 kW Induktionskochfeld	2 x 3,5 kW Induktionskochfeld	2 x 5 kW Induktionskochfeld	2 x 5 kW Induktionskochfeld
------------	----------------------------------	----------------------------------	--------------------------------	--------------------------------

TECHNISCHE DATEN

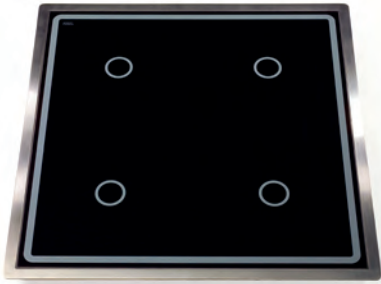
Energieart	Elektro	Elektro	Elektro	Elektro
Anschlusswert Elektro	7 kW / 400 V	7 kW / 400 V	10 kW / 400 V	10 kW / 400 V

VERKLEIDUNG

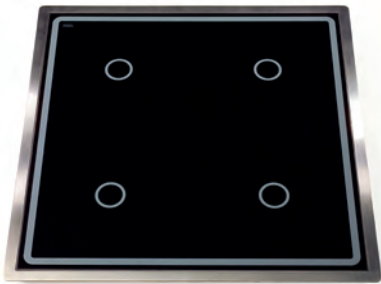
außen	CNS DIN 1.4301			
-------	----------------	--	--	--

BESTELINFOS

Artikel-Nr.	407100300	407100500	407100400	407100600
Verkaufspreis	4.128,00 €	4.128,00 €	4.848,00 €	4.848,00 €



4 Kochstellen 4 x 3,5 kW



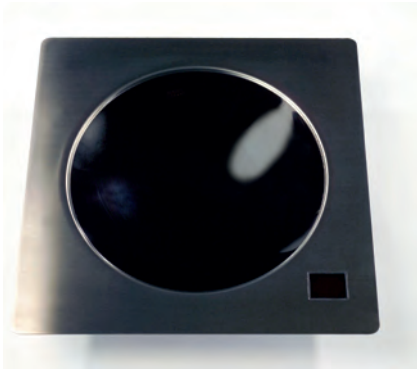
4 Kochstellen 4 x 5 kW

Einbau-Induktionskochfelder

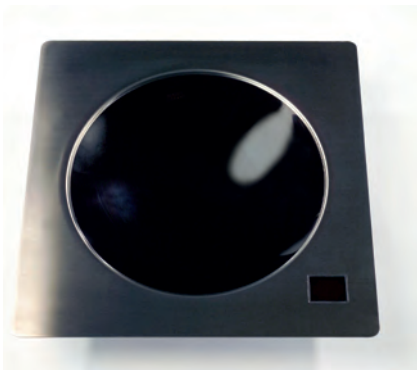
Ausstattung mit 4 Kochstellen/ 3,5 kW oder 5 kW in 650 x 650 mm Größe

- leistungsstarkes Induktions-Einbaugerät mit vier Kochstellen
- Ausstattung wahlweise mit 4 Kochstellen/ 3,5 kW oder 5 kW in 650 x 650 mm Größe
- Ausführung, mit Auflagerahmen, CNS DIN 1.4301
- die Energieübertragung erfolgt über jeweils vier, sich unter dem Ceranglas befindliche Spulen mit Induktionsgenerator, die Generatoren sind einzeln mit Steckverbindungen problemlos im Servicefall zu wechseln
- maximale Betriebssicherheit dank elektronischer Temperaturüberwachung der Induktionsspule, Generator und Steuerprint
- elektronische Überwachung der Energiezufuhr und Topferkennung
- einfache Bedienung über einen stufenlosen Leistungsregler je Kochstelle
- digitale Anzeige unter dem Ceranglas für die jeweils gewählte Leistung (1-9) oder eventuelle Störungen
- eine optimale Luftzufuhr erfolgt über 1 (pro Generator) integrierten Lüfter
- im Lieferumfang enthalten sind Zuleitung, Zuluftstutzen und Alu-Fettfilter (spülmaschinentauglich)

	4 Kochstellen 4 x 3,5 kW	4 Kochstellen 4 x 5 kW
	mit Warmhaltefunktion, Ceranglas 650 x 650 x 6 mm, 4 Spulen Ø 230 mm	mit Warmhaltefunktion, Ceranglas 650 x 650 x 6 mm, 4 Spulen Ø 260 mm
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	700 x 650 x 225	700 x 650 x 230
Ausschnitt (B x T)	680 x 630	680 x 630
Ceranflächengröße (BxTxH)	650 x 605 x 6	650 x 605 x 6
LEISTUNGSDATEN		
Kochfelder	4 x 3,5 kW Induktionskochfeld	4 x 5 kW Induktionskochfeld
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	Elektro
Anschlusswert Elektro	14 kW / 400 V	20 kW / 400 V
VERKLEIDUNG		
außen	CNS DIN 1.4301	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	407100700	407100800
Verkaufspreis	8.954,00 €	9.746,00 €



1 Kochstelle 5 kW



1 Kochstelle 7 kW

Einbau-Induktionswoks

Ausstattung mit 1 Ceranglasschale Cuvette Ø 300 mm in 5 kW oder 7 kW starker Ausführung

- leistungsstarker Induktionswok in 5 kW oder 7 kW Ausführung
- Einbaugerät inkl. Einbaurahmen aus CNS DIN 1.4301
- Cerancuvette mit 300 mm Durchmesser
- Übergang zur Cuvette mit geprägter Rundung und glatter Oberflächen, welches eine optimale Reinigung ermöglicht
- Energieübertragung über eine, sich unter dem Ceranfeld befindliche halbrunde Spule mit Induktionsgenerator, der Generator ist mit Steckverbindungen problemlos im Servicefall zu wechseln
- maximale Betriebssicherheit dank elektronischer Temperaturüberwachung der Induktionsspule, Generator und Steuerprint
- elektronische Überwachung der Energiezufuhr und Topferkennung
- Energiereduzierung und Ausschalten bei leerer Pfanne im Betrieb
- einfache Bedienung über einen stufenlosen Leistungsregler und einen Hauptschalter mit Betriebsanzeigelampe
- digitale Anzeige unter dem Ceranglas neben der Kochstelle mit der jeweils gewählten Leistung (1-9) oder eventuelle Störungen
- optimale Luftzufuhr über 2 (pro Generator) integrierte Lüfter
- im Lieferumfang enthalten sind Zuleitung, Zuluftstutzen und Alu - Fettfilter (spülmaschinentauglich)

	1 Kochstelle 5 kW	1 Kochstelle 7 kW
Ceranglasschale Cuvette Ø 300 mm, Spule Ø 300 mm		
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	400 x 400 x 303	400 x 400 x 333
Ausschnitt (B x T)	380 x 380	380 x 380
LEISTUNGSDATEN		
Kochfelder	1 x 5 kW Induktionskochfeld	1 x 7 kW Induktionskochfeld
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	Elektro
Anschlusswert Elektro	5 kW / 400 V	7 kW / 400 V
VERKLEIDUNG		
außen	CNS DIN 1.4301	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	407100900	407101000
Verkaufspreis	3.166,00 €	3.406,00 €
SONDERZUBEHÖR		Artikel-Nr.
Wok Edelstahl Pfanne Ø 360 mm extra leicht für „leichtes Handling“		407900200
Wok Edelstahl Pfanne Ø 390 mm		407900100
Wok Stahl Pfanne Ø 360 mm		407900300
		Preis in €
		192,00
		216,00
		110,00

i Auf Tischmodelle finden Sie auf Seite 11.

Einbau- Bratplatten

hartverchromte Ausführung, mit 1 oder 2 Heizzonen in verschiedenen Baugrößen

- leistungsstarke Elektro-Bratplatte als Einbaugerät
- wahlweise in 3 Baugrößen mit 1 oder 2 Heizzonen und verschiedenen Leistungsstufen
- Einbau aufgelegt oder flächenbündig möglich
- Plattenmaterial hartverchromt, Gehäusewerkstoff in CNS DIN 1.4301
- Einbaurahmen poliert, in 20 mm hoher Ausführung mit vorderem Ablaufschacht (125 x 35 mm), Ecken gerundet, R12, hygienisch einwandfrei von oben fugenlos an die Platte angeschweißt, wodurch kein Fetteintritt nach unten möglich ist
- in Alu Blöcke eingelassene Kontaktheizkörper in verschiedenen Leistungsstufen, welche eine hohe Wärmespeicherkapazität und gleichmäßige Wärmeverteilung garantieren
- jede Heizzone ist einzeln thermostatisch regelbar, Temperaturbereich: 50 - 250°C
- Lieferung inklusive abnehmbarem Spritzschutz, Spezialsachtel und Edelstahlreinigungsschwamm



Bratfläche 320 x 520 mm



Bratfläche 520 x 520 mm



Bratfläche 720 x 520 mm

Bratfläche 320 x 520 mm	Bratfläche 520 x 520 mm	Bratfläche 720 x 520 mm
hartverchromt, 1 Heizzone	hartverchromt, 2 Heizzonen	

ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	400 x 600 x 280	600 x 600 x 280	800 x 600 x 280
Ausschnitt (B x T)	375 x 575	575 x 575	775 x 575
Platte (B x T)	320 x 520	520 x 520	720 x 520

TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Elektro	Elektro	Elektro
Anschlusswert Elektro	4,5 kW / 400 V	7,5 kW / 400 V	9,8 kW / 400 V

VERKLEIDUNG	
außen	CNS DIN 1.4301

BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	407200100	407200200	407200300
Verkaufspreis	2.597,00 €	3.444,00 €	4.414,00 €

i Einbraten der Bratplatte:
Die Bratplattenoberfläche muss vor Inbetriebnahme zwingend eingebraten werden!

Detailinformationen finden Sie unter www.nordcap.de/einbraten.pdf

Einbau-Warmhalteplatten

wahlweise mit 1 oder 2 Heizzonen/ Heizungen in GN 1/1, 2/1 oder 3/1 Baugröße

- Einbau-Elektro-Warmhalteplatte
- Ausstattung je nach Modellausführung mit einer GN 1/1, 2/1 oder 3/1 Heizzone
- Ausführung mit Auflagerahmen
- Warmhalteplatte aus hitzebeständigem Ceranglas
- Beheizung durch Strahlheizkörper mit einer stufenlosen Temperaturregulierung über ein Thermostat, mit Ein-Ausschalter (Signallampe)
- Temperaturbereich von 50 – 290° C
- Lieferumfang inkl. Regler, Knebel und Zuleitung mit Stecker



Ceranfläche 320 x 520 mm



Ceranfläche 650 x 520 mm



Ceranfläche 970 x 520 mm

Ceranfläche 320 x 520 mm	Ceranfläche 650 x 520 mm	Ceranfläche 970 x 520 mm
1 Heizzone, Heizung 290 x 450 mm	1 Heizzone, Heizung 612 x 450 mm	2 Heizzonen, 2 Heizungen- 1x 612 x 450 mm und 1x 290 x 450 mm

ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	360 x 560 x 51	700 x 570 x 51	1020 x 570 x 51
Ausschnitt (B x T)	345 x 545	680 x 550	1000 x 550
Ceranflächengröße (BxTxH)	320 x 520 x 4	650 x 520 x 4	970 x 520 x 4

TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Elektro	Elektro	Elektro
Anschlusswert Elektro	1 kW / 230 V	2 kW / 230 V	3 kW / 230 V

BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	407200400	407200500	407200600
Verkaufspreis	1.229,00 €	1.666,00 €	2.268,00 €



GN 2/3, inkl. 4 Nudelkörben



GN 1/1, inkl. 5 Nudelkörben

Einbau-Nudelkocher

Ausführung wahlweise in GN 2/3, inkl. 4 Nudelkörben oder GN 1/1, inkl. 5 Nudelkörben

- Einbau-Elektro-Nudelkocher
- für GN-Behälter und Nudelkörbe geeignet
- Einbau aufgelegt oder flächenbündig möglich, jedoch nicht zum Einschweißen geeignet
- Beheizung mittels unter dem Becken verbauten Heizkörpern, wodurch keine über den Rand stehende Heizung und Klappmechanismen stören
- Wasserzu und -ablauf und Übersäumrand
- elektrische Wasserzufuhr mittels Drucktaster und Magnetventil mit 3 Leistungsstufen, welches eine energiesparende Nutzung ermöglicht
- Lieferumfang inkl. Abtropfblech, Wasserzu und -ablauf und Korbgrundausrüstung je nach unten aufgeführten Modellangabe

	GN 2/3, inkl. 4 Nudelkörben	GN 1/1, inkl. 5 Nudelkörben
	Nudelkörbe 4 x GN 1/6 (143 x 163 x 230 mm), inkl. Abtropfblech, Lochblech, Wasserzu und -ablauf	Nudelkörbe 4 x GN 1/6 (143 x 163 x 230 mm) und 1x GN1/3 (298 x 163 x 230 mm), inkl. Abtropfblech, Lochblech, Wasserzu und -ablauf
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	400 x 600 x 440	400 x 756 x 440
Ausschnitt (B x T)	385 x 585	385 x 740
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	Elektro
Anschlusswert Elektro	8 kW / 400 V	12 kW / 400 V
VERKLEIDUNG		
außen	CNS DIN 1.4301	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	407200700	407200800
Verkaufspreis	3.926,00 €	4.310,00 €

Einbau-Fritteusen

Ausführung wahlweise mit 1 oder 2 Becken/ 10 l

- leistungsstarke Elektro-Fritteuse
- Ausführung wahlweise mit 1 oder 2 Becken/ 10 l
- aufgesetzter Einbau in eine Arbeitsplatte
- innen und außen vollständig aus CNS DIN 1.4301
- tiefes Becken und hohe Schäumzone
- Beheizung durch jeweils im Becken liegende Heizkörper, einfache Reinigung durch ausschwenkbarer Heizung mittels Klappmechanismus
- Regelung je Becken über ein stufenloses Thermostat und 1 Hauptschalter mit Betriebs- und Heizanzeigelampe zum Einbau in Schalterblende
- Fettablass nach unten über Kugelhahn 1"
- Lieferumfang inkl. Knebel für Regler, Sicherheitstemperaturbegrenzer, Zuleitung, Grobsieb über Heizung, Korb und Deckel



1 Becken 10 l



2 Becken je 10 l



Frittenwanne
GN 1/1- 150 mm

passende Frittenwanne in passendem Aufbau gemäß unten aufgeführter technischer Spezifikationen

	Fritteuse 1 Becken 10 Liter	Fritteuse 2 Becken je 10 Liter	Frittenwanne GN 1/1- 150 mm
	inkl. Korb 230 x 280 x 100 mm	inkl. 2 Körbe 230 x 280 x 100 mm	inkl. gelochten Edelstahlblech
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	400 x 600 x 395	600 x 600 x 395	400 x 600 x 220
Ausschnitt (B x T)	390 x 590	590 x 590	350 x 550
Becken (B x T x H)	240 x 350	240 x 350	
LEISTUNGSDATEN			
Becken	1 x 10 l	2 x 10 l	
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Elektro	Elektro	Elektro
Anschlusswert Elektro	8,4 kW / 400 V	16,8 kW / 400 V	1 kW / 230 V
VERKLEIDUNG			
außen	CNS DIN 1.4301		
BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	407200900	407201000	407202000
Verkaufspreis	2.158,00 €	3.444,00 €	1.807,00 €

i Bitte Platz für Schüttschaltung berücksichtigen.
Maße entnehmen Sie bitte der Einbauzeichnung unter
<http://www.nordcap.de>



GN 1/1- 200

Einbau-Bain-Maries

Ausführung wahlweise mit GN 1/1 oder GN 2/1 Becken

- Einbau-Elektro-Wasserbad
- kompakte Ausführung wahlweise in GN 1/1 oder GN 2/1 Version
- Einbau aufgelegt oder flächenbündig möglich
- ideal zum Warmhalten verschiedener Produkte wie Nudelkörbe oder Speisen in GN-Behältern geeignet
- einfache Reinigung durch hygienisch einwandfreien Aufbau
- Lieferumfang inkl. Regler, Knebel und Zuleitung

	GN 1/1- 200	GN 2/1- 200
	ohne Behälter und ohne Wasserzulauf	
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	400 x 600 x 325	700 x 600 x 325
Ausschnitt (B x T)	350 x 550	670 x 550
Becken (B x T x H)	310 x 510 x 210	630 x 510 x 210
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	Elektro
Anschlusswert Elektro	1,8 kW / 230 V	3,6 kW / 400 V
VERKLEIDUNG		
außen	CNS DIN 1.4301	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	407203000	407204000
Verkaufspreis	1.140,00 €	1.644,00 €



1 Kochstelle 3 kW



1 Kochstelle 3,5 kW

Auftisch-Induktionsherde

Ausstattung mit 1 Kochstelle, wahlweise in 3 kW, 3,5 kW oder 5 kW Leistungsgröße

- leistungsstarkes Induktions-Auftischgerät mit 1 Kochstelle
- Ausstattung wahlweise in 3 kW, 3,5 kW oder 5 kW Version
- kompakte Ausführung, Gehäuse und Abdeckung aus einem Stück gefertigt, mit oben flächebündig eingesetztem Ceranglas
- die Energieübertragung erfolgt über eine, sich unter dem Ceranglas befindlichen Spule mit Induktionsgenerator, der Generator ist einzeln mit Steckverbindungen problemlos im Servicefall zu wechseln
- maximale Betriebssicherheit dank elektronischer Temperaturüberwachung der Induktionsspule, Generator und Steuerprint
- elektronische Überwachung der Energiezufuhr und Topferkennung
- einfache Bedienung über einen stufenlosen Leistungsregler
- digitale Anzeige unter dem Ceranglas für die jeweils gewählte Leistung (1-9) oder eventuelle Störungen
- eine optimale Luftzufuhr erfolgt über 1 (pro Generator) integrierten Lüfter
- im Lieferumfang enthalten sind Zuleitung, Alu-Fettfilter (spülmaschinentauglich) und 4 rutschfesten, höhenverstellbaren Füßen

	1 Kochstelle 3 kW	1 Kochstelle 3,5 kW	1 Kochstelle 5 kW
	Ceranglas 290 x 290 mm, Spule Ø 220 mm	Ceranglas 350 x 350 mm, Spule Ø 230 mm	
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	340 x 420 x 100	400 x 455 x 120	400 x 455 x 120
Ceranflächengröße (BxTxH)	290 x 290 x 4	350 x 350 x 4	350 x 350 x 4
LEISTUNGSDATEN			
Kochfelder	1 x 3,0 kW Induktionskochfeld	1 x 3,5 kW Induktionskochfeld	1 x 5 kW Induktionskochfeld
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Elektro	Elektro	Elektro
Anschlusswert Elektro	3 kW / 230 V	3,5 kW / 230 V	5 kW / 400 V
VERKLEIDUNG			
außen	CNS DIN 1.4301		
BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	407300100	407300200	407300300
Verkaufspreis	1.095,00 €	2.050,00 €	2.299,00 €



i Einbaugeräte mit 1 Kochstelle finden Sie auf Seite 1.



1 Kochstelle 5 kW



1 Kochstelle 7 kW

Auftisch-Induktionswoks

Ausstattung mit 1 Ceranglasschale Cuvette Ø 300 mm in 5 kW oder 7 kW starker Ausführung

- leistungsstarker Induktionswok in 5 kW oder 7 kW Ausführung
- Auftischgerät
- flächenbündig eingesetzte Ceranglasschale/ Cuvette mit 300 mm Durchmesser
- Übergang zur Cuvette mit geprägter Rundung und glatter Oberflächen, welches eine optimale Reinigung ermöglicht
- Energieübertragung über eine, sich unter dem Ceranfeld befindliche halbrunde Spule mit Induktionsgenerator, der Generator ist mit Steckverbindungen problemlos im Servicefall zu wechseln
- maximale Betriebssicherheit dank elektronischer Temperaturüberwachung der Induktionsspule, Generator und Steuerprint
- elektronische Überwachung der Energiezufuhr und Topferkennung
- Energiereduzierung und Ausschalten bei leerer Pfanne im Betrieb
- einfache Bedienung über einen stufenlosen Leistungsregler und einen Hauptschalter mit Betriebsanzeigelampe
- digitale Anzeige unter dem Ceranglas neben der Kochstelle mit der jeweils gewählten Leistung (1-9) oder eventuelle Störungen
- optimale Luftzufuhr über 2 (pro Generator) integrierte Lüfter
- im Lieferumfang enthalten sind Zuleitung mit Ceekon-Stecker, Alu-Fettfilter (spülmaschinentauglich) und 4 rutschfesten, höhenverstellbaren Füßen

	1 Kochstelle 5 kW	1 Kochstelle 7 kW
Ceranglasschale Cuvette Ø 300 mm, Spule Ø 300 mm		
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	400 x 455 x 180	400 x 455 x 180
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	Elektro
Anschlusswert Elektro	5 kW / 400 V	7 kW / 400 V
VERKLEIDUNG		
außen	CNS DIN 1.4301	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	407300400	407300500
Verkaufspreis	2.900,00 €	3.115,00 €
SONDERZUBEHÖR		Artikel-Nr.
Wok Edelstahl Pfanne Ø 360 mm extra leicht für „leichtes Handling“		407900200
Wok Edelstahl Pfanne Ø 390 mm		407900100
Wok Stahl Pfanne Ø 360 mm		407900300
		Preis in €
		192,00
		216,00
		110,00



Heißluftdämpfer & Konvektionsöfen – Übersicht



Leistungsübersicht
easyLine-Modelle

5/1 - 5/2



Heißluftdämpfer
easySteam Plus A

5/3 - 5/9



Heißluftdämpfer
easySteam B

5/10 - 5/16



Heißluftdämpfer
easyPlus C

5/17 - 5/23



Sonderzubehör
easyLine-Modelle

5/24 - 5/27



Wasseraufbereitung
für Kombidämpfer

5/28



Konvektionsöfen

5/29 - 5/33

Hauptfunktionen Heißluftdämpfer

Garmedien	EasySteamPlus		EasySteam		EasyPlus	
	Tischgerät	Standgerät	Tischgerät	Standgerät	Tischgerät	Standgerät
Heißluft 25 °C – 300 °C	•	•				
Kombination aus Heißluft und Dampf 25 °C -250 °C			•	•		
Heißluft mit automatischer Befeuchtung (25 - 300 °C)					•	•
Kombizyklus (25-250 °C) mit Lambda-Sonde	•	•				
Kombizyklus (25-250 °C) mit Dampfsteuerung über Beypass			•	•		
Dampfgaren (100 °C)	•	•	•	•		
Niedertemperatur-Dämpfen (25 bis 99 °C)	•	•	•	•		
Heißdampf (101 bis 130 °C)	•	•	•	•		
automatisches Kochen	•	•				
Testzyklus	•	•				
Regenerierungszyklus	•	•	•	•		
vollautomatisches Niedertemperaturgaren - (LTC)	•	•				
automatisches Vorheizen	•	•	•	•	•	•
automatisches Rückkühlen	•	•	•	•	•	•

Zusatzfunktionen	EasySteamPlus		EasySteam		EasyPlus	
	Tischgerät	Standgerät	Tischgerät	Standgerät	Tischgerät	Standgerät
Feucht-/ Dampfregelung mittels Lambda-Sonde	•	•				
Beypass Feucht-/ Dampfregelung			•	•		
automatischer Luftbefeuchter (11 Einstellungen): von Null bis zu hohem Feuchtigkeitsgehalt					•	•
Garraum Auslassventil-Steuerung	•	•	•	•	•	•
6-Punkt-Multi-Sensor (misst die niedrigste Temperatur)	•	•				
Lebensmittel-Sonde			•	•	•	•
integriertes automatische Reinigungssystem	•	•	•	•	•	•
integriertes automatische Reinigungssystem - mit ECO-Steuerung	•	•				
programmierbarer, zweistufiger Kochmodus			•	•	•	•
ECO-Delta: wählt die Gartemperatur nach der Speisentemperatur	•	•	•	•		
Pause-Funktion	•	•	•	•		
manuelle Beschwadung	•	•	•	•	•	•
Pulse Ventilation	•	•	•	•	•	•
1/2 Lüftergeschwindigkeit	•	•	•	•		
1/2 Leistung	•	•	•	•		
Cooldown - schnelle Abühlung der Garkammer	•	•	•	•	•	•
Programm-Bibliothek - 1000 freie Programmplätze, 16 Stufen Programmierung	•	•				
automatische Einteilung und Diagnose des Dampferzeuger-Behälters	•	•	•	•		
manuelle Entleerung des Dampferzeugers	•	•	•	•		
automatische Wrasenwaschanlage	•	•	•	•		
automatische Diagnose-System	•	•	•	•	•	•
Food Safe Control	•	•				
USB-Anschluss	•	•				
HACCP Download-/ Auslesefunktion	•	•				
EKIS: HACCP Kontroll-System	○	○	○	○	○	○

Anschluss-und Installations-Standards	EasySteamPlus		EasySteam		EasyPlus	
	Tischgerät	Standgerät	Tischgerät	Standgerät	Tischgerät	Standgerät
ETL Hygienestandards	•	•	•	•	•	•
elektrische Sicherheit gemäß den IMQ Normen	•	•	•	•	•	•
Gas-Sicherheit: Gastec QA-Zertifikat für hohe Wirksamkeit und geringen Schadstoffausstoß	•	•	•	•	•	•
2 Anschlüsse für Weichwasser bzw. Heißwasser, inklusive Schläuche	•	•	•	•	•	•
IPX5 Strahlwasserschutz	•	•	•	•	•	•
höhenverstellbare Füße	○	•	○	•	○	•
Aufbauanleitung, Schaltpläne, Bedienungsanleitung	•	•	•	•	•	•
Stapelkit : 6 GN 1/1 auf 6 GN 1/1, 6 GN 1/1 auf 10 GN 1/1, 6 GN 1/1 auf 10 GN 2/1	•	n.v.	•	n.v.	•	n.v.

Ausstattungsmerkmale	EasySteamPlus		EasySteam		EasyPlus	
	Tischgerät	Standgerät	Tischgerät	Standgerät	Tischgerät	Standgerät
Ein/ Aus-Schalter	•	•	•	•	•	•
hochauflösendes Touchscreen-Bedienfeld (262000 Farben)	•	•				
Experten-Modus	•	•	•	•	•	•
Digitale Temperaturanzeige	•	•	•	•	•	•
Betriebs- und Warnanzeigen (z.B. für offene Tür, Programmabweichungen, etc.)	•	•	•	•	•	•
gute Lesbarkeit des Displays bis zu ca. 12 m	•	•	•	•	•	•
einstellbare Displaysprache für Gerätenachrichten	•	•				
zentrales Einstellrad und automatische Vorwahltasten für die Reinigungssysteme			•	•	•	•
24 Stunden Startzeitvorwahl/ Echtzeituhr	•	•	•	•		
thermischer Sicherungsautomat	•	•	•	•	•	•
High-Performance (HP) Dampferzeuger mit automatischer Wasserfüllung	•	•	•	•		
integrierter Schlauch mit automatischem Rücklauf und integrierter Wasser Stop-Funktion mit Sperrstellung	•					
Sprühschlauch		◦ (extern)	◦ (extern)	◦ (extern)	◦ (extern)	◦ (extern)
Bi-funktionales Lüfterrad	•	•	•	•	•	•
Luftleitblech mit Schnellverschlüssen zur Entnahme/ Reinigung	•	•	•	•	•	•
Fettfilter, spülmaschinentauglich	◦	◦	◦	◦	◦	◦
2-Schritt-Türöffnung als Schutz gegen austretenden Dampf (optional)	◦	n.v.	◦	n.v.	◦	n.v.
Gerätetür mit doppelter Glasscheibe und integriertem Frischluftkanal mit einem klappbaren Innenblech zur vereinfachten Reinigung	•	•	•	•	•	•
Türgriff für Einhandbedienung	•	n.v.	•	n.v.	•	n.v.
Türgriff für Einhandbedienung mit rechtsseitiger Verriegelung für Standgeräte	n.v.	•	n.a.	•		
Tür Kondensat-Auffangwanne mit automatischer Entleerung	•	n.v.	•	n.v.	•	n.v.
Türraststellungen bei 110 ° und 180 ° Öffnung	•	•	•	•	•	•
Türkontaktschalter	•	•	•	•	•	•
selbsterklärende Kochsymbole für maximalen Bedienkomfort	•	•				
Gestelle und Aufnahmeschienen in CNS 1.4301	•	•	•	•	•	•
Garraum in CNS 1.4301	•	•	•	•	•	•
einwandfrei hygienischer Garraum mit runden Ecken	•	•	•	•	•	•
stoßfeste Halogen-Garraumbeleuchtung	•	•	•	•	•	•
tankförmig geschützter Garraum	•	•	•	•	•	•
herausnehmbares Hordengestell mit einem Schienenabstand von 65 mm	•	n.v.	•	n.v.	◦	n.v.
Hordenwagengestell (Standgeräte)	n.v.	•	n.v.	•	n.v.	•
Seiten-Führungsschienen für Hordenwagengestelle	n.v.	•	n.v.	•	n.v.	•
herausnehmbarer Waschmittelbehälter	•	n.v.	•	n.v.	•	n.v.
Schnell-Stecksystem für Waschmittel	n.v.	•	n.v.	•	n.v.	•
Hoher Wirkungsgrad und niedrige Emissionswerte	•	•	•	•	•	•

- serienmäßig enthalten
- optional
- n.v. nicht verfügbar

EasySteamPlus - 3 Betriebsarten

Intuitiv und einfach zu bedienen, jetzt mehr denn je: Dieses revolutionäre Gerät ermöglicht es jedem Benutzer auf alle Hauptparameter in Sekunden zuzugreifen. Auf dem großen Touchscreen-Display können auch aus der Entfernung alle relevanten Parameter abgelesen werden.

Erstellt in drei verschiedenen Betriebsarten für maximale Flexibilität zu betreiben:

- **Automatikmodus** speziell für ungelernete Anwender
- **Rezeptmodus** für Catering-/ und Bankettanwendungen
- **manueller** Modus für die eigene Rezeptdatenbank und professionelle Anwender



Automatikmodus

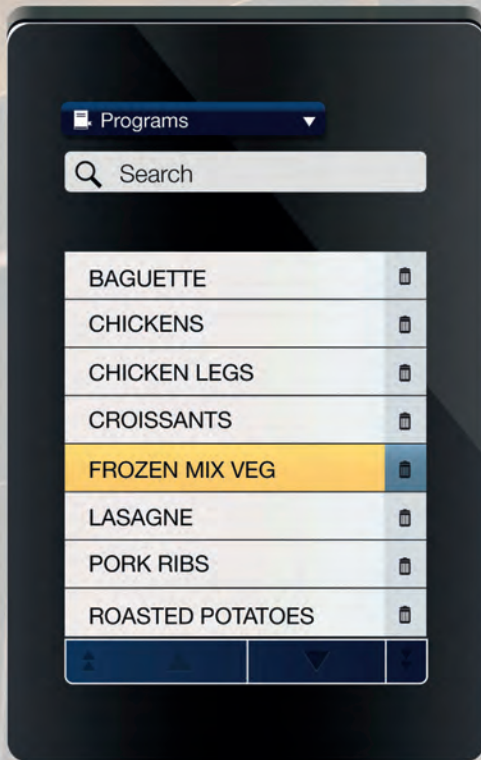


Der **automatische** Modus ist die perfekte Lösung für alle, die als Aushilfe oder wenig Erfahrung in der Speisenzubereitung tätig sind. Wählen Sie die Lebensmittel-Familie, den Kochmodus, die Art der Nahrung, und drücken Sie einfach Start: der EasySteamPlus passt sich vollkommen automatisch an das Produkt und die Menge an und steuert alle notwendigen Garphasen, um das perfekte Ergebnis zu erzielen.

Die voreingestellten Rezepte können so auf Ihre Bedürfnisse abgewandelt und entsprechend den Anforderungen gespeichert werden. Dieser Modus bietet 8 Kochkategorien untergliedert nach verschiedenen Arten der Lebensmittel. Zusätzlich 3 spezielle Zyklen für Regeneration, Niedertemperaturgaren und Gärprozess.

Die Garzeit, Gartemperatur und vor allem das ideale Garklima werden vollautomatisch und kontinuierlich berechnet angepasst.

Programme



Der Programmmodus ist die ideale Lösung für sich stetig wiederholende Gerichte oder Menüs.

Sie wählen Ihr Rezept und drücken auf Start. Der EasySteam*Plus* arbeitet für Sie! Das Modell bietet Ihnen Platz für bis zu 1.000 Rezepte, die in einem USB-Stick gespeichert und weiterverarbeitet werden können. Filialbetriebe können so z.B. per USB-Stick oder per E-Mail mit den gleichen Einstellungen versorgt werden. Somit gewährleisten Sie nahezu gleichen Koch- und Geschmacksergebnisse in den verschiedenen Standorten.

Alle Rezepte und persönlichen Einstellungen können auf einem USB-Stick abgespeichert werden. Per Tastenabruf kann der Anwender so überall mit gleichen Einstellungen und Vorgaben arbeiten



Handbuch



Der manuelle Modus ist für erfahrene Köche entwickelt: Er erlaubt zu jeder Zeit den Eingriff und die ständige Kontrolle durch einfache Steuerung über den Touchscreen. Das Bedienfeld kann mit Favoriten individuell voreingestellt werden. So sind die Steuerung von Temperatur, Zeit und Garraumklima als natürlich auch die gleichmäßige Wärmeverteilung von großer Bedeutung.

Heißluftdämpfer easySteamPlus (A) 6 x GN 1/1

wahlweise in Elektro- oder Gasausführung

Ausstattung inkl. Einschubschienen für 6 x GN 1/1 - 65 mm Behälter oder Bleche.

Eine detaillierte Leistungsübersicht der EasyLine-Modelllinien finden Sie auf den Seiten 1 und 2.



easySteamPlus (A) 6 x GN 1/1 E



easySteamPlus (A) 6 x GN 1/1 G

	easySteamPlus (A) 6 x GN 1/1 E	easySteamPlus (A) 6 x GN 1/1 G	
	Elektroausführung	Gasausführung	
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	895 x 845 x 830	895 x 845 x 830	
innen (B x T x H)	460 x 715 x 486	460 x 715 x 486	
Tiefe bei geöffneter Tür	1390	1390	
LEISTUNGSDATEN			
Fassungsvermögen	6 GN 1/1-65mm Behälter oder Bleche		
Reinigungssystem	Serie	Serie	
Fehlerdiagnosesystem	Serie	Serie	
Betriebsarten	easySteam Plus (A) - siehe Hinweis Hauptfunktionen/Heißluftdämpfer		
Kerntemperaturerfassung		Serie	
Feuchtigkeitskontrolle		Serie	
Schnellabkühlung		Serie	
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Elektro	Gas	
Anschlusswert Elektro	10,1 kW / 400 V / 3N	0,25 kW / 230 V / 1N	
Anschlusswert Gas		17 kW	
Wasserdruck	1,5 bar - 4,5 bar	1,5 bar - 4,5 bar	
Schutzart	IPX5, strahlwassergeschützt, auch für Reinigung mit dem Hochdruckreiniger geeignet		
Lautstärke	60-69 dB	60-69 dB	
TEMPERATURANGABEN			
Heißluftgaren		25 °C - 300 °C	
Kombigaren		25 °C - 250 °C	
Dampfgaren		100 °C	
Niedertemperatur Dämpfen		25 °C - 99 °C	
Regenerieren		25 °C - 250 °C	
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht			
Brutto / Netto	151 kg / 132 kg	165 kg / 146 kg	
VERKLEIDUNG			
außen		CNS 1.4301	
innen		CNS 1.4301	
BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	406237200	406237700	
Verkaufspreis	9.298,00 €	14.159,00 €	
VARIANTEN			
	Code	Ausführung	Preis in €
easySteamPlus (A) 6 x GN 1/1 G	LPG	Ausstattung in Version LPG	14.500,00

SERIENZUBEHÖR

Eingebaute, herausziehbare Handbrause



easySteamPlus (A) 10 x GN 1/1 E



easySteamPlus (A) 10 x GN 1/1 G

Heißluftdämpfer easySteamPlus (A) 10 x GN 1/1

wahlweise in Elektro- oder Gasausführung

Ausstattung inkl. Einschubschienen für 10 x GN 1/1 - 65 mm Behälter oder Bleche.

Eine detaillierte Leistungsübersicht der EasyLine-Modelllinien finden Sie auf den Seiten 1 und 2.

	easySteamPlus (A) 10 x GN 1/1 E Elektroausführung	easySteamPlus (A) 10 x GN 1/1 G Gasausführung
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	895 x 845 x 1080	895 x 845 x 1080
innen (B x T x H)	460 x 715 x 736	460 x 715 x 736
Tiefe bei geöffneter Tür	1390	1390

LEISTUNGSDATEN		
Fassungsvermögen	10 GN 1/1-65mm Behälter oder Bleche	
Reinigungssystem	Serie	Serie
Fehlerdiagnosesystem	Serie	Serie
Betriebsarten	easySteam Plus (A) - siehe Hinweis Hauptfunktionen/Heißluftdämpfer	
Kerntemperaturerfassung		Serie
Feuchtigkeitskontrolle		Serie
Schnellabkühlung		Serie

TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	Gas
Anschlusswert Elektro	17,5 kW / 400 V / 3N	0,30 kW / 230 V / 1N
Anschlusswert Gas		35 kW
Wasserdruck	1,5 bar - 4,5 bar	1,5 bar - 4,5 bar
Schutzart	IPX5, strahlwassergeschützt, auch für Reinigung mit dem Hochdruckreiniger geeignet	
Lautstärke	60-69 dB	60-69 dB

TEMPERATURANGABEN		
Heißluftgaren	25 °C - 300 °C	
Dampfgaren	100 °C	
Niedertemperatur Dämpfen	75 °C - 99 °C	

GEWICHTSANGABEN		
Gewicht		
Brutto / Netto	176 kg / 156 kg	180 kg / 153 kg

VERKLEIDUNG		
außen	CNS 1.4301	
innen	CNS 1.4301	

BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406237202	406237702
Verkaufspreis	13.198,00 €	16.059,00 €

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
easySteamPlus (A) 10 x GN 1/1 G	LPG	Ausstattung in Version LPG	16.382,00

SERIENZUBEHÖR
Eingebaute, herausziehbare Handbrause



easySteamPlus (A) 20 x GN 1/1 E



easySteamPlus (A) 20 x GN 1/1 G

Heißluftdämpfer easySteamPlus (A) 20 x GN 1/1

wahlweise in Elektro- oder Gasausführung



Ausstattung inkl. Hordenwagen (406922007) mit 20 x GN 1/1 - 65 mm Einschüben für Behälter oder Bleche.

Eine detaillierte Leistungsübersicht der EasyLine-Modelllinien finden Sie auf den Seiten 1 und 2.

	easySteamPlus (A) 20 x GN 1/1 E Elektroausführung	easySteamPlus (A) 20 x GN 1/1 G Gasausführung
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	895 x 845 x 1783	895 x 845 x 1783
innen (B x T x H)	460 x 715 x 1450	460 x 715 x 1450
Tiefe bei geöffneter Tür	1390	1390

LEISTUNGSDATEN		
Fassungsvermögen	20 GN 1/1-65 mm Behälter oder Bleche	
Reinigungssystem	Serie	Serie
Fehlerdiagnosesystem	Serie	Serie
Betriebsarten	easySteam Plus (A) - siehe Hinweis Hauptfunktionen/Heißluftdämpfer	
Kerntemperaturerfassung		Serie
Feuchtigkeitskontrolle		Serie
Schnellabkühlung		Serie

TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	Gas
Anschlusswert Elektro	34,8 kW / 400 V / 3N	0,5 kW / 230 V / 1N
Anschlusswert Gas		58 kW
Wasserdruck	1,5 bar - 4,5 bar	1,5 bar - 4,5 bar
Schutzart	IPX5, strahlwassergeschützt, auch für Reinigung mit dem Hochdruckreiniger geeignet	
Lautstärke	60-69 dB	60-69 dB

TEMPERATURANGABEN		
Heißluftgaren		25 °C - 300 °C
Kombigaren		25 °C - 250 °C
Dampfgaren		100 °C
Niedertemperatur Dämpfen		25 °C - 99 °C
Regenerieren		25 °C - 250 °C

GEWICHTSANGABEN		
Gewicht		
Brutto / Netto	309 kg / 284 kg	337 kg / 312 kg

VERKLEIDUNG		
außen		CNS 1.4301
innen		CNS 1.4301

BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	406237204	406237704
Verkaufspreis	22.898,00 €	26.598,00 €

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
easySteamPlus (A) 20 x GN 1/1 G	LPG	Ausstattung in Version LPG	27.596,00

SERIENZUBEHÖR
Hordengestell fahrbar, Standard, 20 x GN 1/1 mit 65 mm Schienenabstand für easyLine 20 x GN 1/1



i Weiterführende Informationen auch im Internet unter www.nordcap.de/download/easylines.pdf



easySteamPlus (A) 10 x GN 2/1 G



easySteamPlus (A) 10 x GN 2/1 E

Heißluftdämpfer easySteamPlus (A) 10 x GN 2/1

wahlweise in Elektro- oder Gasausführung

Ausstattung inkl. Einschubschienen für 10 x GN 2/1 - 65 mm Behälter oder Bleche.

Eine detaillierte Leistungsübersicht der EasyLine-Modelllinien finden Sie auf den Seiten 1 und 2.

	easySteamPlus (A) 10 x GN 2/1 E Elektroausführung	easySteamPlus (A) 10 x GN 2/1 G Gasausführung
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	1208 x 1060 x 1080	1208 x 1060 x 1080
innen (B x T x H)	640 x 855 x 736	640 x 855 x 735
Tiefe bei geöffneter Tür	1715	1715

LEISTUNGSDATEN		
Fassungsvermögen	10 GN 2/1-65 mm Behälter oder Bleche	
Reinigungssystem	Serie	Serie
Fehlerdiagnosesystem	Serie	Serie
Betriebsarten	easySteam Plus (A) - siehe Hinweis Hauptfunktionen/Heißluftdämpfer	
Kerntemperaturerfassung		Serie
Feuchtigkeitskontrolle		Serie
Schnellabkühlung		Serie

TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	Gas
Anschlusswert Elektro	25 kW / 400 V / 3N	1 kW / 230 V / 1N
Anschlusswert Gas		45 kW
Wasserdruck	1,5 bar - 4,5 bar	1,5 bar - 4,5 bar
Schutzart	IPX5, strahlwassergeschützt, auch für Reinigung mit dem Hochdruckreiniger geeignet	
Lautstärke	60-69 dB	60-69 dB

TEMPERATURANGABEN		
Heißluftgaren		25 °C - 300 °C
Kombigaren		25 °C - 250 °C
Dampfgaren		100 °C
Niedertemperatur Dämpfen		25 °C - 99 °C
Regenerieren		25 °C - 250 °C

GEWICHTSANGABEN		
Gewicht		
Brutto / Netto	228 kg / 194 kg	229 kg / 203 kg

VERKLEIDUNG		
außen		CNS 1.4301
innen		CNS 1.4301

BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	406237203	406237703
Verkaufspreis	16.099,00 €	19.598,00 €

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
easySteamPlus (A) 10 x GN 2/1 G	LPG	Ausstattung in Version LPG	20.386,00





easySteamPlus (A) 20 x GN 2/1 E



easySteamPlus (A) 20 x GN 2/1 G

Heißluftdämpfer easySteamPlus (A) 20 x GN 2/1

wahlweise in Elektro- oder Gasausführung



Ausstattung inkl. Hordenwagen (406922044) mit 20 x GN 2/1 - 65 mm Einschüben für Behälter oder Bleche.

Eine detaillierte Leistungsübersicht der EasyLine-Modelllinien finden Sie auf den Seiten 1 und 2.

	easySteamPlus (A) 20 x GN 2/1 E Elektroausführung	easySteamPlus (A) 20 x GN 2/1 G Gasausführung
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	1240 x 1055 x 1783	1240 x 1055 x 1783
innen (B x T x H)	933 x 830 x 1450	933 x 830 x 1450
Tiefe bei geöffneter Tür	1766	1766

LEISTUNGSDATEN		
Fassungsvermögen	20 GN 2/1-65 mm Behälter oder Bleche	
Reinigungssystem	Serie	Serie
Fehlerdiagnosesystem	Serie	Serie
Betriebsarten	easySteam Plus (A) - siehe Hinweis Hauptfunktionen/Heißluftdämpfer	
Kerntemperaturerfassung		Serie
Feuchtigkeitskontrolle		Serie
Schnellabkühlung		Serie

TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	Gas
Anschlusswert Elektro	50 kW / 400 V / 3N	2 kW / 230 V / 1N
Anschlusswert Gas		95 kW
Wasserdruck	1,5 bar - 4,5 bar	1,5 bar - 4,5 bar
Schutzart	IPX5, strahlwassergeschützt, auch für Reinigung mit dem Hochdruckreiniger geeignet	
Lautstärke	60-69 dB	60-69 dB

TEMPERATURANGABEN		
Heißluftgaren		25 °C - 300 °C
Kombigaren		25 °C - 250 °C
Dampfgaren		100 °C
Niedertemperatur Dämpfen		25 °C - 99 °C
Regenerieren		25 °C - 250 °C

GEWICHTSANGABEN		
Gewicht		
Brutto / Netto	405 kg / 375 kg	444 kg / 414 kg

VERKLEIDUNG		
außen		CNS 1.4301
innen		CNS 1.4301

BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	406237205	406237705
Verkaufspreis	29.385,00 €	34.998,00 €

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
easySteamPlus (A) 20 x GN 2/1 G	LPG	Ausstattung in Version LPG	36.251,00

SERIENZUBEHÖR
Hordengestell fahrbar, Standard, 20 Einschübe GN 2/1 mit 63 mm Schinenabstand für easyLine 20 x GN 2/1



EasySteam Funktionen

Garmedium

- Dampf
- Kombination Dampf und Heißluft
- Heißluft

- Anzeige für geöffnete Tür
- Kalkanzeige
- Wasserstandsanzeige für Boiler

Zusatzfunktionen

- Pause
- Regenerieren
- Impuls-Ventilation
- Cook and Hold
- HACCP-Dokumentation
- Halbautomatisches Reinigungsprogramm
- 1/2 Lüftergeschwindigkeit
- 1/2 Energie
- ECO-Delta-Garen
- Garraumklappe öffnen



Doppelter Garzyklus
(vorgegeben für
Fleisch)

Eingestellte Temperatur
Ist-Temperatur

Soll-Garzeit / Soll-
Kerntemperatur

Rest-Garzeit/
tatsächliche Kerntemperatur

Zentrales Einstellrad

Manuelle Funktionen

- Beschwädung
- manuelle Boilerentleerung
- Schnellabkühlung

Die Garfunktionen

Ein / Aus Schalter



Dampf / Turbodampf (von 25 °C bis 130 °C)

Für alle Lebensmittel, die, anstatt in Wasser gekocht, auch gedämpft oder pochiert werden können. Besonders empfindliche Speisen werden in schonenden Gartemperaturen unter 100 °C zubereitet. **Vorteile:** Erhaltung des hohen Nährwerts, der Farbe, der Konsistenz und des typischen Geschmacks



Heißluft (von 25 °C bis 300 °C)

Ideal zum Grillen von Steaks, Backen von Kuchen und Pizzas und zum Überbacken



Regenerieren

Voreingestelltes Garklima, ideal zum Regenerieren auf Tellern mit dem Zanussi Bankettsystem oder in Gastronorm-Behältern



HACCP-Dokumentation

HACCP-Überwachung oder eine integrierte PC-Netzwerk-Lösung.



1/2 Lüftergeschwindigkeit

Zum Garen von empfindlichen Speisen wie Fisch oder kleinen Gebäckteilen. Diese Zusatzfunktion kann in allen Garmedien hinzugewählt werden.



ECO-Delta

Garen mit konstantem Temperaturunterschied zwischen Garraumtemperatur und Kerntemperatur des Garguts. Dies ist eine sehr schonende Garmethode, die die Gewichtsverluste minimiert und höchste Speisenqualität garantiert.



Zwei Phasen-Garzyklus

Zum Garen von Speisen mit zwei aufeinanderfolgenden Garschritten



START STOP

Start/stopp



Kombinationszyklus aus Dampf und Heißluft (von 25 °C bis 250 °C)

Ideal für alle Arten von Braten und geschmorten Gemüsen sowie Gratins. **Vorteil:** Durch die Zugabe von Feuchtigkeit wird die Wärme besser auf das Gargut übertragen. Dadurch verkürzen sich die Garzeiten. Es werden Zeit und Energie gespart.



Pause/ Startzeitverzögerung

Der Heißluftdämpfer startet den Kochvorgang zu einer voreingestellten Zeit. In ein Garprogramm kann zwischen zwei Garphasen eine Pause eingefügt werden.



Impuls-Ventilation

Impuls-Ventilation kann bei Dampf und Heißluft hinzugewählt werden, um ein absolut ruhiges Garklima zu gewährleisten. Ideal zum Garen von Großbratenstücken und für das Garen über Nacht. Mit dieser Funktion können Gerichte außerdem warm und servierbereit gehalten werden.



Halbautomatische Reinigung

Sparsamer Reinigungszyklus. Die Verkrustungen werden mit Niedertemperaturdampf angelöst. Der Reiniger wird manuell eingesprüht. Alles Weitere macht der Heißluftdämpfer automatisch.



1/2 Energie

Zur Vermeidung von Stromspitzen und zur Einsparung von Energie



Lüftungsklappe öffnen

Zur Abführung von überschüssiger Feuchtigkeit aus dem Garraum

Die manuell regelbaren Funktionen

Manuelle Beschwadung

Zur Erzeugung eines Dampfstoßes durch Wasserdirekteinspritzung auf die Heizelemente. Backwaren erhalten dadurch eine knusprige Kruste und einen schönen Glanz.



Manuelle Boilerentleerung

Zur manuellen Entleerung des Dampfgenerators

Schnellrückkühlung

Die Schnellrückkühlung kann manuell gestartet werden, um von einem heißen in einen kühleren Garprozess zu wechseln. Die Schnellrückkühlung wird vor dem Reinigungsvorgang auch automatisch gestartet.





easySteam (B) 6 x GN 1/1 E



easySteam (B) 6 x GN 1/1 G

Heißluftdämpfer easySteam (B) 6 x GN 1/1

wahlweise in Elektro- oder Gasausführung

Ausstattung inkl. Einschubschienen für 6 x GN 1/1 - 65 mm Behälter oder Bleche.

Eine detaillierte Leistungsübersicht der EasyLine-Modelllinien finden Sie auf den Seiten 1 und 2.

	easySteam (B) 6 x GN 1/1 E	easySteam (B) 6 x GN 1/1 G	
	Elektroausführung	Gasausführung	
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	895 x 845 x 830	895 x 845 x 830	
innen (B x T x H)	460 x 715 x 486	460 x 715 x 486	
Tiefe bei geöffneter Tür	1390	1390	
LEISTUNGSDATEN			
Fassungsvermögen	6 GN 1/1-65mm Behälter oder Bleche		
Betriebsarten	easySteam (B) - siehe Hinweis Hauptfunktionen/Heißluftdämpfer		
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Elektro	Gas	
Anschlusswert Elektro	10,1 kW / 400 V / 3N	0,25 kW / 230 V / 1N	
Anschlusswert Gas		17 kW	
Wasserdruck	1,5 bar - 4,5 bar	1,5 bar - 4,5 bar	
Schutzart	IPX5, strahlwassergeschützt, auch für Reinigung mit dem Hochdruckreiniger geeignet		
Lautstärke	60-69 dB	60-69 dB	
TEMPERATURANGABEN			
Heißluftgaren	25 °C - 300 °C		
Kombigaren	25 °C - 250 °C		
Dampfgaren	100 °C		
Niedertemperatur Dämpfen	25 °C - 99 °C		
Regenerieren	25 °C - 250 °C		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht	151 kg / 132 kg		
Brutto / Netto	165 kg / 146 kg		
VERKLEIDUNG			
außen	CNS 1.4301		
innen	CNS 1.4301		
BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	406238200	406238700	
Verkaufspreis	5.798,00 €	7.996,00 €	
VARIANTEN			
easySteam (B) 6 x GN 1/1 G	Code LPG	Ausführung Ausstattung in Version LPG	Preis in € 7.996,00
SERIENZUBEHÖR			
Eingebaute, herausziehbare Handbrause			





easySteam (B) 10 x GN 1/1 E



easySteam (B) 10 x GN 1/1 G

Heißluftdämpfer easySteam (B) 10 x GN 1/1

wahlweise in Elektro- oder Gasausführung

Ausstattung inkl. Einschubschienen für 10 x GN 1/1 - 65 mm Behälter oder Bleche.

Eine detaillierte Leistungsübersicht der EasyLine-Modelllinien finden Sie auf den Seiten 1 und 2.

	easySteam (B) 10 x GN 1/1 E	easySteam (B) 10 x GN 1/1 G	
	Elektroausführung	Gasausführung	
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	895 x 845 x 1080	895 x 845 x 1080	
innen (B x T x H)	460 x 715 x 736	460 x 715 x 736	
Tiefe bei geöffneter Tür	1390	1390	
LEISTUNGSDATEN			
Fassungsvermögen	10 GN 1/1-65mm Behälter oder Bleche		
Betriebsarten	easySteam (B) - siehe Hinweis Hauptfunktionen/Heißluftdämpfer		
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Elektro	Gas	
Anschlusswert Elektro	17,5 kW / 400 V / 3N	0,30 kW / 230 V / 1N	
Anschlusswert Gas		35 kW	
Wasserdruck	1,5 bar - 4,5 bar	1,5 bar - 4,5 bar	
Schutzart	IPX5, strahlwassergeschützt, auch für Reinigung mit dem Hochdruckreiniger geeignet		
Lautstärke	60-69 dB	60-69 dB	
TEMPERATURANGABEN			
Heißluftgaren	25 °C - 300 °C		
Kombigaren	25 °C - 250 °C		
Dampfgaren	100 °C		
Niedertemperatur Dämpfen	25 °C - 99 °C		
Regenerieren	25 °C - 250 °C		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht	176 kg / 156 kg		
Brutto / Netto	180 kg / 160 kg		
VERKLEIDUNG			
außen	CNS 1.4301		
innen	CNS 1.4301		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	406238202	406238702	
Verkaufspreis	8.694,00 €	9.828,00 €	
VARIANTEN			
easySteam (B) 10 x GN 1/1 G	Code LPG	Ausführung Ausstattung in Version LPG	Preis in € 9.828,00
SERIENZUBEHÖR			
Hordengestell fahrbar, Standard, 20 x GN 1/1 mit 65 mm Schienenabstand für easyLine 20 x GN 1/1			

Heißluftdämpfer easySteam (B) 20 x GN 1/1

wahlweise in Elektro- oder Gasausführung

Ausstattung inkl. Hordenwagen (406922007) mit 20 x GN 1/1 - 65 mm Einschüben für Behälter oder Bleche.

Eine detaillierte Leistungsübersicht der EasyLine-Modelllinien finden Sie auf den Seiten 1 und 2.



easySteam (B) 20 x GN 1/1 E



easySteam (B) 20 x GN 1/1 G

	easySteam (B) 20 x GN 1/1 E	easySteam (B) 20 x GN 1/1 G
	Elektroausführung	Gasausführung

ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	895 x 845 x 1783	895 x 845 x 1783
innen (B x T x H)	460 x 715 x 1450	460 x 715 x 1450
Tiefe bei geöffneter Tür	1390	1390

LEISTUNGSDATEN	
Fassungsvermögen	20 GN 1/1-65 mm Behälter oder Bleche
Betriebsarten	easySteam (B) - siehe Hinweis Hauptfunktionen/Heißluftdämpfer

TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	Gas
Anschlusswert Elektro	34,8 kW / 400 V / 3N	0,5 kW / 230 V / 1N
Anschlusswert Gas		58 kW
Wasserdruck	1,5 bar - 4,5 bar	1,5 bar - 4,5 bar
Schutzart	IPX5, strahlwassergeschützt, auch für Reinigung mit dem Hochdruckreiniger geeignet	
Lautstärke	60-69 dB	60-69 dB

TEMPERATURANGABEN	
Heißluftgaren	25 °C - 300 °C
Kombigaren	25 °C - 250 °C
Dampfgaren	100 °C
Niedertemperatur Dämpfen	25 °C - 99 °C
Regenerieren	25 °C - 250 °C

GEWICHTSANGABEN		
Gewicht		
Brutto / Netto	309 kg / 284 kg	337 kg / 312 kg

VERKLEIDUNG	
außen	CNS 1.4301
innen	CNS 1.4301

BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406238204	406238704
Verkaufspreis	16.910,00 €	19.120,00 €

VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
easySteam (B) 20 x GN 1/1 G	LPG	Ausstattung in Version LPG	19.120,00

SERIENZUBEHÖR	
Hordengestell fahrbar, Standard, 20 x GN 1/1 mit 65 mm Schienenabstand für easyLine 20 x GN 1/1	



easySteam (B) 10 x GN 2/1 E



easySteam (B) 10 x GN 2/1 G

Heißluftdämpfer easySteam (B) 10 x GN 2/1

wahlweise in Elektro- oder Gasausführung



Ausstattung inkl. Einschubschienen für 10 x GN 2/1 - 65 mm Behälter oder Bleche.

Eine detaillierte Leistungsübersicht der EasyLine-Modelllinien finden Sie auf den Seiten 1 und 2.

	easySteam (B) 10 x GN 2/1 E	easySteam (B) 10 x GN 2/1 G	
	Elektroausführung	Gasausführung	
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1208 x 1060 x 1080	1208 x 1060 x 1080	
innen (B x T x H)	640 x 855 x 736	640 x 855 x 735	
Tiefe bei geöffneter Tür	1715	1715	
LEISTUNGSDATEN			
Fassungsvermögen	10 GN 2/1-65 mm Behälter oder Bleche		
Betriebsarten	easySteam (B) - siehe Hinweis Hauptfunktionen/Heißluftdämpfer		
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Elektro	Gas	
Anschlusswert Elektro	25 kW / 400 V / 3N	1 kW / 230 V / 1N	
Anschlusswert Gas		45 kW	
Wasserdruck	1,5 bar - 4,5 bar	1,5 bar - 4,5 bar	
Schutzart	IPX5, strahlwassergeschützt, auch für Reinigung mit dem Hochdruckreiniger geeignet		
Lautstärke	60-69 dB	60-69 dB	
TEMPERATURANGABEN			
Heißluftgaren	25 °C - 300 °C		
Kombigaren	25 °C - 250 °C		
Dampfgaren	100 °C		
Niedertemperatur Dämpfen	25 °C - 99 °C		
Regenerieren	25 °C - 250 °C		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht	228 kg / 202 kg		
Brutto / Netto	229 kg / 203 kg		
VERKLEIDUNG			
außen	CNS 1.4301		
innen	CNS 1.4301		
BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	406238203	406238703	
Verkaufspreis	13.277,00 €	16.395,00 €	
VARIANTEN			
easySteam (B) 10 x GN 2/1 G	Code LPG	Ausführung Ausstattung in Version LPG	Preis in € 16.395,00





easySteam (B) 20 x GN 2/1 E



easySteam (B) 20 x GN 2/1 G

Heißluftdämpfer easySteam (B) 20 x GN 2/1

wahlweise in Elektro- oder Gasausführung

Ausstattung inkl. Hordenwagen (406922044) mit 20 x GN 2/1 - 65 mm Einschüben für Behälter oder Bleche.

Eine detaillierte Leistungsübersicht der EasyLine-Modelllinien finden Sie auf den Seiten 1 und 2.

	easySteam (B) 20 x GN 2/1 E	easySteam (B) 20 x GN 2/1 G	
	Elektroausführung	Gasausführung	
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1240 x 1055 x 1783	1240 x 1055 x 1783	
innen (B x T x H)	933 x 830 x 1450	933 x 830 x 1450	
Tiefe bei geöffneter Tür	1766	1766	
LEISTUNGSDATEN			
Fassungsvermögen	20 GN 2/1-65 mm Behälter oder Bleche		
Betriebsarten	easySteam (B) - siehe Hinweis Hauptfunktionen/Heißluftdämpfer		
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Elektro	Gas	
Anschlusswert Elektro	50 kW / 400 V / 3N	2 kW / 230 V / 1N	
Anschlusswert Gas		95 kW	
Wasserdruck	1,5 bar - 4,5 bar	1,5 bar - 4,5 bar	
Schutzart	IPX5, strahlwassergeschützt, auch für Reinigung mit dem Hochdruckreiniger geeignet		
Lautstärke	60-69 dB	60-69 dB	
TEMPERATURANGABEN			
Heißluftgaren	25 °C - 300 °C		
Kombigaren	25 °C - 250 °C		
Dampfgaren	100 °C		
Niedertemperatur Dämpfen	25 °C - 99 °C		
Regenerieren	25 °C - 250 °C		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht			
Brutto / Netto	405 kg / 375 kg	444 kg / 414 kg	
VERKLEIDUNG			
außen	CNS 1.4301		
innen	CNS 1.4301		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	406238205	406238705	
Verkaufspreis	23.903,00 €	27.202,00 €	
VARIANTEN			
easySteam (B) 20 x GN 2/1 G	Code LPG	Ausführung Ausstattung in Version LPG	Preis in € 27.202,00

SERIENZUBEHÖR

Hordengestell fahrbar, Standard, 20 Einschübe GN 2/1 mit 63 mm Schinenabstand für easyLine 20 x GN 2/1

EasyPlus Hauptfunktionen



Garfunktionen

Ein/Aus Schalter		Start/stopp	
zwei Phasen-Garzyklus Zum Garen von Speisen mit zwei aufeinanderfolgenden Garschritten		Multifunktionszyklus mit 11-stufiger Beschwadung <i>Maximal bis 300°C</i> Alle Gararten von Heißluft über Kombination von Heißluft und Dampf bis zum Sattedampf werden über diesen Zyklus zusammen mit der erforderlichen Befeuchtung ermöglicht.	
HACCP-Dokumentation HACCP-Überwachung oder eine integrierte PC-Netzwerk-Lösung.		Impuls-Ventilation Impuls-Ventilation kann bei Dampf und Heißluft hinzugewählt werden, um ein absolut ruhiges Gärklima zu gewährleisten. Ideal zum Garen von Großbratenstücken und für das Garen über Nacht. Mit dieser Funktion können Gerichte außerdem warm und servierbereit gehalten werden.	
Reinigungsprogramme 4 automatische Reinigungsprogramme und ein halbautomatisches Reinigungsprogramm		Lüftungsklappe öffnen Zur Abführung von überschüssiger Feuchtigkeit aus dem Garraum	

Manuell zu bedienende Funktionen

Manuelle Beschwadung Zur Erzeugung eines Dampfstoßes durch Wasserdirekteinspritzung auf die Heizelemente. Backwaren erhalten dadurch eine knusprige Kruste und einen schönen Glanz.		Schnellrückkühlung Die Schnellrückkühlung kann manuell gestartet werden, um von einem heißen in einen kühleren Garprozess zu wechseln. Die Schnellrückkühlung wird vor dem Reinigungsvorgang auch automatisch gestartet.	
---	---	--	---

Automatische Beschwadung

- 0** keine zusätzliche Feuchtigkeit (backen)
- 1-2** niedrige Stufe (gebratenes Gemüse)
- 3-4** niedrige bis mittlere Stufe (regenerieren von Tellergerichten)
- 5-6** mittlere Stufe (braten von Fisch)
- 7-8** hohe Stufe (dünsten von Gemüse und Geflügel)
- 9-10** maximale Befeuchtung (dämpfen, pochieren)





easyPlus (C) 6 x GN 1/1 E



easyPlus (C) 6 x GN 1/1 G

Heißluftdämpfer easyPlus (C) 6 x GN 1/1

wahlweise in Elektro- oder Gasausführung



Ausstattung inkl. Einschubschienen für 6 x GN 1/1 - 65 mm Behälter oder Bleche.

Eine detaillierte Leistungsübersicht der EasyLine-Modelllinien finden Sie auf den Seiten 1 und 2.

	easyPlus (C) 6 x GN 1/1 E	easyPlus (C) 6 x GN 1/1 G	
	Elektroausführung	Gasausführung	
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	895 x 845 x 830	895 x 845 x 830	
innen (B x T x H)	460 x 715 x 486	460 x 715 x 486	
Tiefe bei geöffneter Tür	1390	1390	
LEISTUNGSDATEN			
Fassungsvermögen	6 GN 1/1-65mm Behälter oder Bleche		
Betriebsarten	easyPlus (C) - siehe Hinweis Hauptfunktionen/Heißluftdämpfer		
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Elektro	Gas	
Anschlusswert Elektro	10,1 kW / 400 V / 3N	0,25 kW / 230 V / 1N	
Anschlusswert Gas		10 kW	
Wasserdruck	1,5 bar - 4,5 bar	1,5 bar - 4,5 bar	
Schutzart	IPX5, strahlwassergeschützt, auch für Reinigung mit dem Hochdruckreiniger geeignet		
Lautstärke	60-69 dB	60-69 dB	
TEMPERATURANGABEN			
Heißluftgaren	25 °C - 300 °C		
Dampfgaren	100 °C		
Niedertemperatur Dämpfen	75 °C - 99 °C		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht			
Brutto / Netto	137 kg / 118 kg	142 kg / 123 kg	
VERKLEIDUNG			
außen	CNS 1.4301		
innen	CNS 1.4301		
BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	406239200	406239700	
Verkaufspreis	5.415,00 €	6.830,00 €	
VARIANTEN			
easyPlus (C) 6 x GN 1/1 G	Code LPG	Ausführung Ausstattung in Version LPG	Preis in € 6.830,00





easyPlus (C) 10 x GN 1/1 E



easyPlus (C) 10 x GN 1/1 G

Heißluftdämpfer easyPlus (C) 10 x GN 1/1

wahlweise in Elektro- oder Gasausführung

Ausstattung inkl. Einschubschienen für 10 x GN 1/1 - 65 mm Behälter oder Bleche.

Eine detaillierte Leistungsübersicht der EasyLine-Modelllinien finden Sie auf den Seiten 1 und 2.

	easyPlus (C) 10 x GN 1/1 E Elektroausführung	easyPlus (C) 10 x GN 1/1 G Gasausführung	
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	895 x 845 x 1080	895 x 845 x 1080	
innen (B x T x H)	460 x 715 x 736	460 x 715 x 736	
Tiefe bei geöffneter Tür	1390	1390	
LEISTUNGSDATEN			
Fassungsvermögen	10 GN 1/1-65mm Behälter oder Bleche		
Betriebsarten	easyPlus (C) - siehe Hinweis Hauptfunktionen/Heißluftdämpfer		
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Elektro	Gas	
Anschlusswert Elektro	17,5 kW / 400 V / 3N	0,30 kW / 230 V / 1N	
Anschlusswert Gas		20 kW	
Wasserdruck	1,5 bar - 4,5 bar	1,5 bar - 4,5 bar	
Schutzart	IPX5, strahlwassergeschützt, auch für Reinigung mit dem Hochdruckreiniger geeignet		
Lautstärke	60-69 dB	60-69 dB	
TEMPERATURANGABEN			
Heißluftgaren	25 °C - 300 °C		
Dampfgaren	100 °C		
Niedertemperatur Dämpfen	75 °C - 99 °C		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht			
Brutto / Netto	159 kg / 139 kg	167 kg / 147 kg	
VERKLEIDUNG			
außen	CNS 1.4301		
innen	CNS 1.4301		
BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	406239202	406239702	
Verkaufspreis	7.699,00 €	8.199,00 €	
VARIANTEN			
easyPlus (C) 10 x GN 1/1 G	Code LPG	Ausführung Ausstattung in Version LPG	Preis in € 8.199,00





easyPlus (C) 20 x GN 1/1 E



easyPlus (C) 20 x GN 1/1 G

Heißluftdämpfer easyPlus (C) 20 x GN 1/1

wahlweise in Elektro- oder Gasausführung



Ausstattung inkl. Hordenwagen (406922007) mit 20 x GN 1/1 - 65 mm Einschüben für Behälter oder Bleche.

Eine detaillierte Leistungsübersicht der EasyLine-Modelllinien finden Sie auf den Seiten 1 und 2.

	easyPlus (C) 20 x GN 1/1 E	easyPlus (C) 20 x GN 1/1 G	
	Elektroausführung	Gasausführung	
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	895 x 845 x 1783	895 x 845 x 1783	
innen (B x T x H)	460 x 715 x 1450	460 x 715 x 1450	
Tiefe bei geöffneter Tür	1390	1390	
LEISTUNGSDATEN			
Fassungsvermögen	20 GN 1/1-65 mm Behälter oder Bleche		
Betriebsarten	easyPlus (C) - siehe Hinweis Hauptfunktionen/Heißluftdämpfer		
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Elektro	Gas	
Anschlusswert Elektro	34,8 kW / 400 V / 3N	0,5 kW / 230 V / 1N	
Anschlusswert Gas		40 kW	
Wasserdruck	1,5 bar - 4,5 bar	1,5 bar - 4,5 bar	
Schutzart	IPX5, strahlwassergeschützt, auch für Reinigung mit dem Hochdruckreiniger geeignet		
Lautstärke	60-69 dB	60-69 dB	
TEMPERATURANGABEN			
Heißluftgaren	25 °C - 300 °C		
Dampfgaren	100 °C		
Niedertemperatur Dämpfen	75 °C - 99 °C		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht			
Brutto / Netto	282 kg / 257 kg	322 kg / 297 kg	
VERKLEIDUNG			
außen	CNS 1.4301		
innen	CNS 1.4301		
BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	406239204	406239704	
Verkaufspreis	15.299,00 €	15.998,00 €	
VARIANTEN			
	Code	Ausführung	Preis in €
easyPlus (C) 20 x GN 1/1 G	LPG	Ausstattung in Version LPG	15.998,00
SERIENZUBEHÖR			
Hordengestell fahrbar, Standard, 20 x GN 1/1 mit 65 mm Schienenabstand für easyLine 20 x GN 1/1			



Heißluftdämpfer easyPlus (C) 10 x GN 2/1

wahlweise in Elektro- oder Gasausführung

Ausstattung inkl. Einschubschienen für 10 x GN 2/1 - 65 mm Behälter oder Bleche.

Eine detaillierte Leistungsübersicht der EasyLine-Modelllinien finden Sie auf den Seiten 1 und 2.



easyPlus (C) 10 x GN 2/1 E



easyPlus (C) 10 x GN 2/1 G

	easyPlus (C) 10 x GN 2/1 E Elektroausführung	easyPlus (C) 10 x GN 2/1 G Gasausführung	
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1208 x 1060 x 1080	1208 x 1060 x 1080	
innen (B x T x H)	640 x 855 x 736	640 x 855 x 735	
Tiefe bei geöffneter Tür	1715	1715	
LEISTUNGSDATEN			
Fassungsvermögen	10 GN 2/1-65 mm Behälter oder Bleche		
Betriebsarten	easyPlus (C) - siehe Hinweis Hauptfunktionen/Heißluftdämpfer		
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Elektro	Gas	
Anschlusswert Elektro	25 kW / 400 V / 3N	1 kW / 230 V / 1N	
Anschlusswert Gas		27 kW	
Wasserdruck	1,5 bar - 4,5 bar	1,5 bar - 4,5 bar	
Schutzart	IPX5, strahlwassergeschützt, auch für Reinigung mit dem Hochdruckreiniger geeignet		
Lautstärke	60-69 dB	60-69 dB	
TEMPERATURANGABEN			
Heißluftgaren	25 °C - 300 °C		
Dampfgaren	100 °C		
Niedertemperatur Dämpfen	75 °C - 99 °C		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht			
Brutto / Netto	201 kg / 175 kg	217 kg / 191 kg	
VERKLEIDUNG			
außen	CNS 1.4301		
innen	CNS 1.4301		
BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	406239203	406239703	
Verkaufspreis	11.899,00 €	13.399,00 €	
VARIANTEN			
easyPlus (C) 10 x GN 2/1 G	Code LPG	Ausführung Ausstattung in Version LPG	Preis in € 13.399,00





easyPlus (C) 20 x GN 2/1 E



easyPlus (C) 20 x GN 2/1 G

Heißluftdämpfer easyPlus (C) 20 x GN 2/1

wahlweise in Elektro- oder Gasausführung



Ausstattung inkl. Hordenwagen (406922044) mit 20 x GN 2/1 - 65 mm Einschüben für Behälter oder Bleche.

Eine detaillierte Leistungsübersicht der EasyLine-Modelllinien finden Sie auf den Seiten 1 und 2.

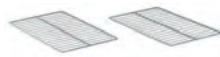
	easyPlus (C) 20 x GN 2/1 E	easyPlus (C) 20 x GN 2/1 G	
	Elektroausführung	Gasausführung	
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1240 x 1055 x 1783	1240 x 1055 x 1783	
innen (B x T x H)	933 x 830 x 1450	933 x 830 x 1450	
Tiefe bei geöffneter Tür	1766	1766	
LEISTUNGSDATEN			
Fassungsvermögen	20 GN 2/1-65 mm Behälter oder Bleche		
Betriebsarten	easyPlus (C) - siehe Hinweis Hauptfunktionen/Heißluftdämpfer		
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Elektro	Gas	
Anschlusswert Elektro	50 kW / 400 V / 3N	2 kW / 230 V / 1N	
Anschlusswert Gas		55 kW	
Wasserdruck	1,5 bar - 4,5 bar	1,5 bar - 4,5 bar	
Schutzart	IPX5, strahlwassergeschützt, auch für Reinigung mit dem Hochdruckreiniger geeignet		
Lautstärke	60-69 dB	60-69 dB	
TEMPERATURANGABEN			
Heißluftgaren	25 °C - 300 °C		
Dampfgaren	100 °C		
Niedertemperatur Dämpfen	75 °C - 99 °C		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht			
Brutto / Netto	388 kg / 358 kg	408 kg / 378 kg	
VERKLEIDUNG			
außen	CNS 1.4301		
innen	CNS 1.4301		
BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	406239205	406239705	
Verkaufspreis	20.699,00 €	22.899,00 €	
VARIANTEN	Code	Ausführung	Preis in €
easyPlus (C) 20 x GN 2/1 G	LPG	Ausstattung in Version LPG	22.899,00
SERIENZUBEHÖR			
Hordengestell fahrbar, Standard, 20 Einschübe GN 2/1 mit 63 mm Schinenabstand für easyLine 20 x GN 2/1			



ZUBEHÖR	easyLine6 x GN 1/1 Modelle	easyLine10 x GN 1/1 Modelle	easyLine20 x GN 1/1 Modelle	easyLine10 x GN 2/1 Modelle	easyLine20 x GN 2/1 Modelle	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
Abgaskondensator für easyLine-Heißluftdämpfer	●	●	●	●	●	406922235	456,00
Blech, doppelseitig antihafbeschichtet GN 1/1-20 mm	●	●	●	-	-	406922090	104,00
Blech, doppelseitig antihafbeschichtet GN 1/1-40 mm	●	●	●	-	-	406922091	125,00
Blech, doppelseitig antihafbeschichtet GN 1/1-65 mm	●	●	●	-	-	406922092	135,00
Edelstahlroste (2 Stück) GN 1/1 DIN 1.4301	●	●	●	-	-	406922017	55,00
Edelstahlroste (2 Stück) GN 2/1 DIN 1.4301	-	-	-	●	●	406922175	100,00
Einfahrrahmen und Griff für easyLine 10 X 2/1 GN längs	-	-	-	●	-	406922047	420,00
Einfahrrahmen und Griff für easyLine 6 x 1/1 GN und 10 X 1/1 GN	●	●	-	-	-	406922074	263,00
Einschubschienen (2) für Untergestell 10 x GN 2/1	-	-	-	●	-	406922041	367,00
Einschubschienen (2) für Untergestell 6/10 x GN 1/1	●	●	-	-	-	406922021	255,00
Fettfilter für Heißluftdämpfer easyLine 10 x GN 1/1 + 10 x GN 2/1	-	●	-	●	-	406922178	158,00
Fettfilter für Heißluftdämpfer easyLine 20 x GN 1/1 + 20 x GN 2/1	-	-	-	-	●	406922179	291,00
Fettfilter für Heißluftdämpfer easyLine 6 x GN 1/1	●	-	-	-	-	406922177	111,00
Frittierkörbe (2 Stück) für Heißluftdämpfer GN 1/1	●	●	●	-	-	406922239	153,00
Füße, 4 Stück, höhenverstellbare	●	●	-	●	-	406922012	44,00
Grill- und Pizzaplatte GN 1/1, antihafbeschichtet und spülmaschinenfest	●	●	●	-	-	406922215	101,00
Grillrost aus Aluminium GN 1/1	●	●	●	-	-	406922093	135,00



406922012



406922017



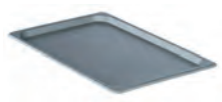
406922041



406922047



406922074



406922090



406922091



406922092



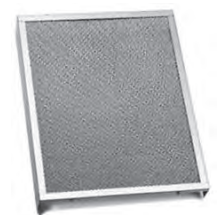
406922093



406922175



406922177



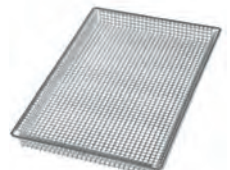
406922178



406922179



406922215



406922239

● Sonderausstattung ○ Serienausstattung - keine Zuordnung

ZUBEHÖR	easyLine6 x GN 1/1 Modelle	easyLine10 x GN 1/1 Modelle	easyLine20 x GN 1/1 Modelle	easyLine10 x GN 2/1 Modelle	easyLine20 x GN 2/1 Modelle	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
Hähnchenroste (2 Stück) GN 1/1	●	●	●	-	-	406922036	116,00
Hordengestell Euronorm 400 x 600 mm, 5 Einschübe 80 mm Schienenabstand	●	-	-	-	-	406922065	574,00
Hordengestell Euronorm 400 x 600 mm, 8 Einschübe 80 mm Schienenabstand	-	●	-	-	-	406922066	696,00
Hordengestell Euronorm 400 x 600 mm, 8 Einschübe 80 mm Schienenabstand	-	-	-	●	-	406922067	826,00
Hordengestell Euronorm 400 x 600 mm, fahrbar, 16 Einschübe, 80 mm Schienenabstand	-	-	●	-	-	406922068	3.478,00
Hordengestell Euronorm 600 x 800 mm, 16 Einschübe 80 mm Schienenabstand	-	-	-	-	●	406922069	4.812,00
Hordengestell fahrbar, 16 Einschübe GN 1/1 mit 80 mm Schienenabstand, für easyLine 20 x GN 2/1	-	-	●	-	-	406922010	2.314,00
Hordengestell fahrbar, 16 Einschübe GN 1/1 mit 80 mm Schienenabstand, für easyLine 20 x GN 2/1	-	-	-	-	●	406922046	2.692,00
Hordengestell fahrbar, Standard, 20 Einschübe GN 2/1 mit 63 mm Schienenabstand für easyLine 20 x GN 2/1	-	-	-	-	●	406922044	2.702,00
Hordengestell fahrbar, Standard, 20 x GN 1/1 mit 65 mm Schienenabstand für easyLine 20 x GN 1/1	-	-	●	-	-	406922007	1.464,00
Hordengestell spezial, 5 Einschübe GN1/1, 80 mm Schienenabstand für easyLine 6 x GN 1/1	●	-	-	-	-	406922008	522,00
Hordengestell spezial 8 Einschübe GN 2/1, 80 mm Schienenabstand für easyLine 10 x GN 2/1	-	-	-	●	-	406922045	611,00
Hordengestell spezial, 8 Einschübe GN1/1, 80 mm Schienenabstand für easyLine 10 x GN 1/1	-	●	-	-	-	406922009	601,00
Hordengestell standard, 10 Einschübe GN 1/1, 65 mm Schienenabstand für easyLine 10 x GN 1/1	-	●	-	-	-	406922006	667,00
Hordengestell standard, 10 Einschübe GN 2/1, 65 mm Schienenabstand für easyLine 10 x GN 2/1	-	-	-	●	-	406922043	739,00
Hordengestell standard, 6 Einschübe GN 1/1, 65 mm Schienenabstand für easyLine 6 x GN 1/1	●	-	-	-	-	406922005	544,00
Hordengestell -Transportwagen für Easy-Line GN 1/1-Modelle	-	●	-	-	-	406922004	848,00
Hordengestell -Transportwagen für easyLine GN 2/1-Modelle	-	-	-	●	-	406922042	1.216,00



406922004



406922005



406922006



406922007



406922008



406922009



406922010



406922036



406922042



406922043



406922045



406922046



406922065



406922066



406922067

● Sonderausstattung ○ Serienausstattung - keine Zuordnung

ZUBEHÖR	easyLine6 x GN 1/1 Modelle	easyLine10 x GN 1/1 Modelle	easyLine20 x GN 1/1 Modelle	easyLine10 x GN 2/1 Modelle	easyLine20 x GN 2/1 Modelle	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
Räder, 4 Stück, für Hordengestell 6 / 10 x GN 1/1 + 2/1	●	-	-	-	-	406922003	113,00
Regeneriergestell, fahrbar, spezial, 45 Teller, Abstand 85 mm	-	-	●	-	-	406922072	2.529,00
Regeneriergestell, fahrbar, standard, 54 Teller, Abstand 75 mm	-	-	●	-	-	406922016	2.610,00
Regeneriergestell, spezial, 23 Teller, Abstand 85 mm	-	●	-	-	-	406922071	946,00
Regeneriergestell, standard, 29 Teller, Abstand 60 mm	-	●	-	-	-	406922015	969,00
Regeneriergestell, standard, 51 Teller, Abstand 75 mm	-	-	-	●	-	406922052	1.313,00
Regeneriergestell, standard, 92 Teller, Abstand 75 mm	-	-	-	-	●	406922055	3.225,00
Schlauchbrause zur seitlichen Montage	-	-	-	-	-	406922171	289,00
Stapelkit easyLine, 6 x GN 1/1 Elektro auf 10 x GN 1/1 Elektro, inkl. Verbindungs- kit vom externen Klarspüler zum Reinigertank	●	●	-	-	-	406922217	1.551,00
Stapelkit easyLine, 6 x GN 1/1 Gas auf 10 x GN 1/1 Gas, inkl. Verbindungs- kit vom externen Klarspüler zum Reinigertank	●	●	-	-	-	406922216	1.728,00
Thermohaube easyLine 10 x GN 1/1	-	●	-	-	-	406922013	677,00
Thermohaube easyLine 10 x GN 2/1	-	-	-	●	-	406922048	877,00
Thermohaube easyLine 20 x GN 1/1	-	-	●	-	-	406922014	1.298,00
Thermohaube easyLine 20 x GN 2/1	-	-	-	-	●	406922049	1.483,00
Türschutz zum Vorheizen ohne Wagen für easyLine 20 x 1/1	-	-	●	-	-	406922094	142,00
Türschutz zum Vorheizen ohne Wagen für easyLine 20 x 2/1	-	-	-	-	●	406922095	173,00



406922003



406922013



406922014



406922015



406922016



406922048



406922049



406922052



406922071



406922171

● Sonderausstattung ○ Serienausstattung - keine Zuordnung

ZUBEHÖR	easyLine6 x GN 1/1 Modelle	easyLine10 x GN 1/1 Modelle	easyLine20 x GN 1/1 Modelle	easyLine10 x GN 2/1 Modelle	easyLine20 x GN 2/1 Modelle	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
Untergestell offen für easyLine 10 x GN 2/1 mit 7 Einschüben GN 2/1	-	-	-	●	-	406922198	968,00
Untergestell offen für easyLine 6 und 10 x GN 1/1 mit 7 Einschüben GN 1/1	●	●	-	-	-	406922195	751,00
Unterschrank geschlossen beheizt mit Einschubschienen für easyLine 6 x GN 1/1 und 10 x GN 1/1	●	●	-	-	-	406922197	4.214,00
Unterschrank geschlossen beheizt mit Einschubschienen für easyLine 6 x GN 1/1 und 10 x GN 2/1	-	-	-	●	-	406922200	4.703,00
Unterschrank beheizt, mit regulierbarer Feuchtigkeit für easyLine 10 x GN 2/1	-	-	-	●	-	406922256	6.170,00
Unterschrank beheizt, mit regulierbarer Feuchtigkeit für easyLine 6 x GN 1/1 und 10 x GN 1/1	●	●	-	-	-	406922255	5.488,00
Unterschrank geschlossen mit Einschubschienen für easyLine 10 x GN 2/1	-	-	-	●	-	406922199	2.373,00
Unterschrank geschlossen mit Einschubschienen für easyLine 6 x GN 1/1 und 10 x GN 1/1	●	●	-	-	-	406922196	2.176,00
Wärmeschutzblech für easyLine Öfen 10 x GN 1/1	-	●	-	-	-	406922251	597,00
Wärmeschutzblech für easyLine Öfen 20 x GN 1/1	-	-	●	-	-	406922252	612,00
Wärmeschutzblech für easyLine Öfen 20 x GN 1/1	-	-	-	-	●	406922243	816,00
Wärmeschutzblech für easyLine Öfen 6 x GN 1/1	●	-	-	-	-	406922250	550,00
Wärmeschutzblech für easyLine Öfen 20 X GN 2/1	-	-	-	●	-	406922242	522,00
Wärmeschutzblech für Stapelkit 6 x GN 1/1 und 10 x GN 1/1	●	●	-	-	-	406922245	846,00
Wärmeschutzblech für Stapelkit 6 x GN 1/1 und 6 x GN 1/1	●	-	-	-	-	406922244	795,00



406922195



406922198



406922256



406922255

● Sonderausstattung ○ Serienausstattung - keine Zuordnung

NordCap-Teilsalzungsanlage Serie Fresh

für die Versorgung von Kombidämpfern mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (Karbonathärte)

- mengengesteuerte Teilsalzungsanlage
- Druckbehälter (GFK) bis Härtegrad 10° d (KH)
Fresh Mini bis 2.700 Liter
Fresh Maxi bis 5.600 Liter
Fresh Magnum bis 9.500 Liter
- Durchflussleistung max. 1.000 Liter/h
- Wasserdruck max. 6 bar
- vollautomatische Steuerung
- Karbonathärte wird durch Bindung von Kalzium- und Magnesium-Ionen in freie Kohlensäure und Wasser überführt, dadurch wird der Salzgehalt des Wassers reduziert



Fresh Mini



Fresh Maxi



Fresh Magnum

Fresh Mini	Fresh Maxi	Fresh Magnum
Teilsalzung mit Aktivkohle		

BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	4953001	4953003	4953009
Verkaufspreis	323,00 €	553,00 €	611,00 €

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Anschlusschlauch 1,5 m	4956102	32,00
Anschlusschlauch 1m	4956101	27,00
Anschlusschlauch 2 m	4956103	37,00
Anschlusschlauch 2,5 m	4956104	43,00
Anschlussset bestehend aus zwei flexiblen Silikonruckschläuchen mit Edelstahllummantelung, 3/4" i Metallanschlußgewinde (gerade), druckbelastbar bis 15 bar, Platzdruck 90 bar, Nennweite DN 10, temperaturbeständig -20 bis + 100 °C, KTW-Freigabe/DVGW-Zulassung.	4956111	90,00
Messbesteck für Gesamt- u. Karbonhärte bestehend aus Titriergefäß mit 5- und 10-ml-Marke sowie 30-ml-Titrierlösung - in zwei Tropfflaschen von jeweils 15 ml.	4956120	17,00
Teststäbchen Karbonhärte	4956122	40,00





EK/6xGN1/1

Konvektionsöfen 6 x GN 1/1 - Quereinschub

wahlweise in Elektro- oder Gasausführung



- Konvektionsofen passend für 6 x GN 1/1 Quereinschub
- Ausführung wahlweise als Elektro- oder Gasmodell
- Außengehäuse und Garraum aus Edelstahl
- Tür mit wärmeisoliertem Sichtfenster und Türgriff mit Druckknopfmechanismus
- beleuchteter Hygiene-Garraum mit Luftleitsystem „Flow Channel“
- Schutzgitter zur Reinigung leicht herausnehmbar
- nahtlos abgerundeter Bodenbereich
- CNS-Rosthalterungen mit integriertem Diffusor für Reinigungszwecke ohne Werkzeug leicht herausnehmbar
- Hauptschalter/ Garfunktionsschalter mit Einstellfunktionen für Konvektionsgarzyklus ohne Befeuchtung
- Konvektionszyklen mit Befeuchtung über Auswahl eines der 5 Feuchtigkeitsniveaus und Schnellabkühlung der Gar-kammer nach einem Garzyklus
- Heißluft thermostatisch regelbar von 30° C bis 300°C
- Zeitschaltuhr mit Regelbereich von 0 bis 120 Minuten oder Dauerbetriebs-Funktion
- Signalton nach Beendigung der vorgewählten Heizphase
- mechanisches Thermometer und Kontrollleuchte im Bedienfeld
- Elektromodell mit Beheizung über die auf dem Konvektorelement gekapselten Incoloy CNS-Heizwiderstände und Entfeuchtungsventil für den Garraum
- Gasmodell mit offenem atmosphärischen Brenner und Einschaltung der Zündbrenner über Elektrozünder mit Steuer-ventil

	EK/6xGN1/1	GK/6xGN1/1
	Elektroausführung, passend für 6 x GN 1/1	Gasausführung, passend für 6 x GN 1/1
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	860 x 746 x 633	860 x 746 x 701
innen (B x T x H)	560 x 370 x 380	560 x 370 x 380
LEISTUNGSDATEN		
Fassungsvermögen	6 Tragrost GN 1/1 (Sonderzubehör)	
Betriebsarten	6 Heizungsstufen mit geringer bis hoher oder ohne Befeuchtung zum gratinieren, grillen und braten von Speisen	
Kerntemperaturerfassung	optional	
Feuchtigkeitskontrolle	Serie	
Schnellabkühlung	Serie	
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	Gas
Anschlusswert Elektro	7,7 kW / 400 V / 3N	0,35 kW / 230 V / 1N
Anschlusswert Gas		8,5 kW
Schutzart	IP24, spritzwassergeschützt	
TEMPERATURANGABEN		
Heißluftgaren	30 °C - 300 °C	
Kerntemperatur	bis 99	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht		
Brutto / Netto	93 kg / 79,5 kg	106 kg / 92,1 kg
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	406240205	406240200
Verkaufspreis	3.404,00 €	3.906,00 €





EK/10xGN1/1



GK/10xGN1/1

Konvektionsöfen 10 x GN 1/1 - Quereinschub

wahlweise in Elektro- oder Gasausführung

- Konvektionsofen passend für 10 x GN 1/1 Quereinschub
- Ausführung wahlweise als Elektro- oder Gasmodell
- Außengehäuse und Garraum aus Edelstahl
- Tür mit wärmeisoliertem Sichtfenster und Türgriff mit Druckknopfmechanismus
- beleuchteter Hygiene-Garraum mit Luftleitsystem „Flow Channel“
- Schutzgitter zur Reinigung leicht herausnehmbar
- nahtlos abgerundeter Bodenbereich
- CNS-Rosthalterungen mit integriertem Diffusor für Reinigungszwecke ohne Werkzeug leicht herausnehmbar
- Hauptschalter/ Garfunktionsschalter mit Einstellfunktionen für Konvektionsgarzyklus ohne Befeuchtung
- Konvektionszyklen mit Befeuchtung über Auswahl eines der 5 Feuchtigkeitsniveaus und Schnellabkühlung der Gar-kammer nach einem Garzyklus
- Heißluft thermostatisch regelbar von 30° C bis 300°C
- Zeitschaltuhr mit Regelbereich von 0 bis 120 Minuten oder Dauerbetriebs-Funktion
- Signalton nach Beendigung der vorgewählten Heizphase
- mechanisches Thermometer und Kontrollleuchte im Bedienfeld
- Elektromodell mit Beheizung über die auf dem Konvektorelement gekapselten Incoloy CNS-Heizwiderstände und Entfeuchtungsventil für den Garraum
- Gasmodell mit offenem atmosphärischen Brenner und Einschaltung der Zündbrenner über Elektrozünder mit Steuer-ventil

	EK/10xGN1/1	GK/10xGN1/1
	Elektroausführung, passend für 10 x GN 1/1	Gasausführung, passend für 10 x GN 1/1
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	890 x 900 x 970	890 x 900 x 970
innen (B x T x H)	590 x 503 x 680	590 x 479 x 680
LEISTUNGSDATEN		
Fassungsvermögen	10 Tragrost GN 1/1 (Sonderzubehör)	
Betriebsarten	6 Heizungsstufen mit geringer bis hoher oder ohne Befeuchtung zum gratinieren, grillen und braten von Speisen	
Kerntemperaturerfassung	optional	
Feuchtigkeitskontrolle	Serie	
Schnellabkühlung	Serie	
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	Gas
Anschlusswert Elektro	17,3 kW / 400 V / 3N	0,35 kW / 230 V / 1N
Anschlusswert Gas		18,5 kW
Schutzart	IP24, spritzwassergeschützt	
TEMPERATURANGABEN		
Heißluftgaren	30 °C - 300 °C	
Kerntemperatur	bis 99	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht	140 kg / 121,2 kg	156 kg / 136 kg
Brutto / Netto		
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406240206	406240201
Verkaufspreis	4.300,00 €	4.798,00 €



EK/20xGN1/1



GK/20xGN1/1

Konvektionsöfen 20 x GN 1/1 - Quereinschub

wahlweise in Elektro- oder Gasausführung

- Konvektionsofen passend für 20 x GN 2/1 Quereinschub
- Ausführung wahlweise als Elektro- oder Gasmodell
- Außengehäuse und Garraum aus Edelstahl
- Tür mit wärmeisoliertem Sichtfenster und Türgriff mit Druckknopfmechanismus
- beleuchteter Hygiene-Garraum mit Luftleitsystem „Flow Channel“
- Schutzgitter zur Reinigung leicht herausnehmbar
- nahtlos abgerundeter Bodenbereich
- CNS-Rosthalterungen mit integriertem Diffusor für Reinigungszwecke ohne Werkzeug leicht herausnehmbar
- Hauptschalter/ Garfunktionsschalter mit Einstellfunktionen für Konvektionsgarzyklus ohne Befeuchtung
- Konvektionszyklen mit Befeuchtung über Auswahl eines der 5 Feuchtigkeitsniveaus und Schnellabkühlung der Gar-kammer nach einem Garzyklus
- Heißluft thermostatisch regelbar von 30° C bis 300°C
- Zeitschaltuhr mit Regelbereich von 0 bis 120 Minuten oder Dauerbetriebs-Funktion
- Signalton nach Beendigung der vorgewählten Heizphase
- mechanisches Thermometer und Kontrollleuchte im Bedienfeld
- Elektromodell mit Beheizung über die auf dem Konvektorelement gekapselten Incoloy CNS-Heizwiderstände und Entfeuchtungsventil für den Garraum
- Gasmodell mit offenem atmosphärischen Brenner und Einschaltung der Zündbrenner über Elektrozünder mit Steuer-ventil

EK/20xGN1/1	GK/20xGN1/1
Elektroausführung, passend für 20 x GN 1/1	Gasausführung, passend für 20 x GN 1/1

ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	890 x 900 x 1700	890 x 900 x 1700
innen (B x T x H)	590 x 503 x 1350	590 x 503 x 1350

LEISTUNGSDATEN	
Fassungsvermögen	20 Tragrost GN 1/1 (Sonderzubehör)
Betriebsarten	6 Heizungsstufen mit geringer bis hoher oder ohne Befeuchtung zum gratinieren, grillen und braten von Speisen
Kerntemperaturerfassung	optional
Feuchtigkeitskontrolle	Serie
Schnellabkühlung	Serie

TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	Gas
Anschlusswert Elektro	34,5 kW / 400 V / 3N	1 kW / 230 V / 1N
Anschlusswert Gas		35 kW
Schutzart	IP24, spritzwassergeschützt	

TEMPERATURANGABEN	
Heißluftgaren	30 °C - 300 °C
Kerntemperatur	bis 99

GEWICHTSANGABEN		
Gewicht		
Brutto / Netto	236 kg / 215,5 kg	285 kg / 246,2 kg

BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	406240208	406240203
Verkaufspreis	9.234,00 €	9.825,00 €

SERIENZUBEHÖR	
1 x Hordengestell 60 mm Rostabstand, 20 x GN 1/1	



EK/10xGN2/1



GK/10xGN2/1

Konvektionsöfen 10 x GN 2/1 - Quereinschub

wahlweise in Elektro- oder Gasausführung

- Konvektionsofen passend für 10 x GN 2/1 Quereinschub
- Ausführung wahlweise als Elektro- oder Gasmodell
- Außengehäuse und Garraum aus Edelstahl
- Tür mit wärmeisoliertem Sichtfenster und Türgriff mit Druckknopfmechanismus
- beleuchteter Hygiene-Garraum mit Luftleitsystem „Flow Channel“
- Schutzgitter zur Reinigung leicht herausnehmbar
- nahtlos abgerundeter Bodenbereich
- CNS-Rosthalterungen mit integriertem Diffusor für Reinigungszwecke ohne Werkzeug leicht herausnehmbar
- Hauptschalter/ Garfunktionsschalter mit Einstellfunktionen für Konvektionsgarzyklus ohne Befeuchtung
- Konvektionszyklen mit Befeuchtung über Auswahl eines der 5 Feuchtigkeitsniveaus und Schnellabkühlung der Gar-kammer nach einem Garzyklus
- Heißluft thermostatisch regelbar von 30° C bis 300°C
- Zeitschaltuhr mit Regelbereich von 0 bis 120 Minuten oder Dauerbetriebs-Funktion
- Signalton nach Beendigung der vorgewählten Heizphase
- mechanisches Thermometer und Kontrollleuchte im Bedienfeld
- Elektromodell mit Beheizung über die auf dem Konvektorelement gekapselten Incoloy CNS-Heizwiderstände und Entfeuchtungsventil für den Garraum
- Gasmodell mit offenem atmosphärischen Brenner und Einschaltung der Zündbrenner über Elektrozündler mit Steuer-ventil

	EK/10xGN2/1	GK/10xGN2/1
	Elektroausführung, passend für 10 x GN 2/1	Gasausführung, passend für 10 x GN 2/1
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	890 x 1215 x 970	890 x 1215 x 970
innen (B x T x H)	590 x 760 x 680	590 x 760 x 680
LEISTUNGSDATEN		
Fassungsvermögen	10 Tragrost GN 2/1 (Sonderzubehör) 20 Tragrost GN 1/1 (Sonderzubehör)	10 Tragrost GN 1/1 (Sonderzubehör) 20 Tragrost GN 1/1 (Sonderzubehör)
Betriebsarten	6 Heizungsstufen mit geringer bis hoher oder ohne Befeuchtung zum gratinieren, grillen und braten von Speisen	
Kerntemperaturerfassung		optional
Feuchtigkeitskontrolle		Serie
Schnellabkühlung		Serie
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	Gas
Anschlusswert Elektro	24,5 kW / 400 V / 3N	0,5 kW / 230 V / 1N
Anschlusswert Gas		25 kW
Schutzart	IP24, spritzwassergeschützt	
TEMPERATURANGABEN		
Heißluftgaren		30 °C - 300 °C
Kerntemperatur		bis 99
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht		
Brutto / Netto	175 kg / 147 kg	182 kg / 154 kg
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406240207	406240202
Verkaufspreis	4.876,00 €	5.390,00 €
SERIENZUBEHÖR		
1 x Schienen 60 mm Rostabstand für Öfen 10 x GN 2/1		

ZUBEHÖR	EK/6xGN1/1	GK/6xGN1/1	EK/10xGN1/1	GK/10xGN1/1	EK/20xGN1/1	GK/20xGN1/1	EK/10xGN2/1	GK/10xGN2/1	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
Abgaskamin für Gasgeräte 10 x GN 1/1-2/1	-	-	●	●	-	-	●	●	406921701	423,00
Abstellpalette für Hordengestell 20 x GN 1/1	-	-	-	-	●	●	-	-	406922141	315,00
Backblech Aluminium GN 1/1	●	●	-	-	-	-	-	-	406922194	20,00
Backblechgestell	-	-	-	-	-	-	●	●	406922173	107,00
Baguetteblech, GN 1/1, 38 mm	●	●	-	-	-	-	-	-	406922192	34,00
Bausatz für Hordengestell 10 x GN 2/1	-	-	-	-	-	-	●	●	406922136	498,00
Fettfilter für Gasgeräte 10 + 20 x GN 1/1-2/1	-	-	●	●	-	-	-	-	406921700	177,00
Fettfilter für Konvektionsöfen 10 x GN 1/1 + 10 x GN 2/1	-	-	●	●	-	-	●	●	406922178	158,00
Fettfilter für Konvektionsöfen 20 x GN 1/1 + 20 x GN 2/1	-	-	-	-	●	●	-	-	406922179	291,00
Fettfilter für Konvektionsöfen 6 x GN 1/1	●	●	-	-	-	-	-	-	406922177	111,00
Führungsschienen für Ablaufbehälter GN 1/1	●	●	●	●	●	●	-	-	406921713	23,00
Füße (4) für 10 x GN 1/1 + 2/1 Modelle	-	-	●	●	-	-	●	●	406922127	99,00
Grill- und Pizzaplatte GN 1/1, antihafbeschichtet und spülmaschinenfest	●	●	●	●	●	●	-	-	406922215	101,00
Hähnchenroste (2 Stück) GN 1/1	●	●	●	●	●	●	-	-	406922036	116,00
Hordengestell 60 mm Rostabstand, 20 x GN 1/1	-	-	-	-	●	●	-	-	406922139	1.145,00
Hordengestell 80 mm Rostabstand, 14 x 1/1	-	-	-	-	●	●	-	-	406922137	1.099,00
Hordengestell-Zusammenbausatz zu 10 x GN 1/1	-	-	●	●	-	-	-	-	406922135	670,00
Hordenwagen zu Hordengestell 10 x GN 1/1	-	-	●	●	-	-	-	-	406922130	1.143,00
Isolierabdeckung für Hordengestell 10 x GN 2/1	-	-	-	-	-	-	●	●	406922154	1.149,00
Isolierabdeckung für Hordengestell 20 x GN 1/1	-	-	-	-	●	●	-	-	406922149	1.359,00
Isolierabdeckung für Hordengestell 20 x GN 1/1	-	-	-	-	●	●	-	-	406922158	1.315,00
Kerntemperaturfühler für Geräte 6-10 x GN 1/1	●	●	●	●	-	-	-	-	406921702	456,00
Kerntemperaturfühler für Öfen 20 x GN 1/1-2/1	-	-	-	-	●	●	●	●	406921704	471,00
Roste (2) für Schalengestell GN 1/2	●	●	●	●	●	●	-	-	406921106	94,00
Satz Edelstahlroste GN 2/1, 2 Stück	-	-	-	-	-	-	●	●	406922175	100,00
Schienen 60 mm Rostabstand für Gasofen 10 x GN 1/1	-	-	●	●	-	-	-	-	406922122	234,00
Schienen 60 mm Rostabstand für Öfen 10 x GN 2/1	-	-	-	-	-	-	●	●	406922123	354,00
Schienen 80 mm Rostabstand für elektrische Öfen 10 x GN 1/1	-	-	●	●	-	-	-	-	406922115	234,00
Schienen 80 mm Rostabstand für Gasofen 10 x GN 1/1	-	-	●	●	-	-	-	-	406922116	238,00
Schienen 80 mm Rostabstand für Öfen 10 x GN 2/1	-	-	-	-	-	-	●	●	406922117	327,00
Transportstation für Tellergestell 20 x GN 1/1	-	-	-	-	●	●	-	-	406922148	1.425,00
Unterbau für Heißluftdämpfer 10 x GN 1/1	-	-	●	●	-	-	-	-	406922102	630,00
Unterbau für Heißluftdämpfer 10 x GN 2/1	-	-	-	-	-	-	●	●	406922103	714,00
Untergestell für 6 x GN 1/1 Öfen	●	●	-	-	-	-	-	-	406922101	556,00
Zugunterbrecher für Gasgerät 20 x GN 1/1	-	-	-	-	●	●	-	-	406921710	182,00

● Sonderausstattung ○ Serienausstattung - keine Zuordnung

Pizzatechnik – Übersicht



Moretti Elektroöfen
Serie iDeck

6/1 - 6/5



Moretti Elektroöfen
serieP P60E und P80E

6/6 - 6/8



Moretti Elektroöfen
serieP P120E

6/9 - 6/11



Moretti Elektroöfen
serieP AMALFI

6/12 - 6/15



Moretti Gasöfen
serieP P110G

6/14 - 6/15



Moretti Tunnelöfen
serieT

6/16 - 6/17



Moretti Serie iMix
Spiralknetmaschinen

6/18



Moretti Serie iF
Teigausrollmaschinen

6/19



Moretti Serie iP
Teigpressen

6/19

Der Einstieg in die Oberklasse: Serie iDeck



Hervorragende Backresultate zum kleinen Preis: Die iDeck-Linie von Moretti ist die ideale Wahl für alle, die vor allem auch eine wirtschaftliche Lösung suchen.

Die Backkammern der iDeck-Öfen haben einen sandgestrahlten Schamottsteinboden - ideal für das Pizzabacken direkt auf dem Stein. Die Anordnung der Heizelemente garantiert eine stabile Temperaturverteilung. Das ermöglicht Backergebnisse in gleich bleibender, ausgezeichneter Qualität.

Viele Detailkomponenten aus der serieP von Moretti garantieren volle Zuverlässigkeit und lange Haltbarkeit.

Die verstärkte Isolierung sorgt für hohe Energieeffizienz.

Das ansprechende, moderne Design der iDeck-Öfen passt in jede Umgebung.



Breite Modellpalette - hohe Leistungen

Die Serie iDeck besteht aus zwei Modellvarianten in jeweils vier Abmessungen.



Modelle PM



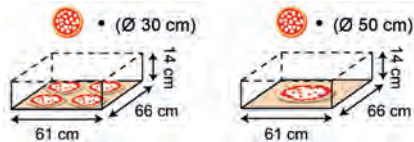
Modelle PD

Stundenleistung	Pizza 30 cm	Pizza 46 cm
PM 60.60	60	15
PM 65.105	90	30
PM 105.65	90	30
PM 105.105	135	60

Stundenleistung	Pizza 30 cm	Pizza 46 cm
PD 60.60	120	30
PD 65.105	180	60
PD 105.65	180	60
PD 105.105	270	120



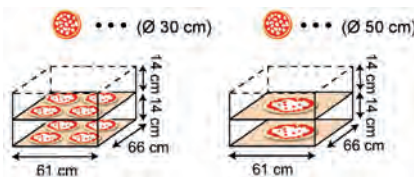
iDeck PM 60.60



Fassungsvermögen



iDeck PD 60.60



Fassungsvermögen

Moretti Elektro-Pizzaöfen Serie iDeck 60.60

Ausstattung wahlweise mit 1 oder 2 Backkammern

- Moretti Elektro-Pizzaöfen Serie iDeck 60.60
- Ausführung mit einer Backkammer (PM 60.60) für 4 Pizzen mit Ø 30 cm
- Ausführung mit zwei Backkammern (PD 60.60) für 4+4 Pizzen mit Ø 30 cm
- hell ausgeleuchtete Backkammer mit Schamottsteinboden
- direkt unterhalb des Bodens verstärkte Heizelemente
- verstärkte Energiespar-Isolierung, nach außen zusätzlich hitzeisoliert
- maximale Arbeitstemperatur bis zu 450 °C, getrennt für Ober- und Unterhitze über Thermostat je Backkammer, mechanisch regelbar
- Thermometer zum berührungslosen Abgleich der Temperatur in der Kammer
- mechanische Steuerung für Start/ Stopp, Licht, Ober-/ Unterhitze
- stoßgeschützt eingebaute Innenbeleuchtung
- Edelstahl-Ofenklappe mit Edelstahlgriff und stabilem, federgestützten Türöffnungssystem
- Außengehäuse aus Edelstahl mit modernen Design-Elementen
- empfohlener Anschlusswert 400 V

	iDeck PM 60.60	iDeck PD 60.60
	1 Backkammer, für 4 Pizzen Ø 30 cm	2 Backkammern, für 4+4 Pizzen Ø 30 cm

ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	850 x 921 x 363	850 x 921 x 660
innen (B x T x H)	610 x 660 x 140	610 x 660 x 140
Ofen (B x T x H)	614 x 660 x 140	614 x 660 x 140
Tiefe bei geöffnet. Klappe	1109	1109

LEISTUNGSDATEN		
Fassungsvermögen	4 Pizzen mit Ø 30 cm 1 Pizza mit Ø 50 cm 1 Pizzablech 600 x 400 mm	4+4 Pizzen mit Ø 30 cm 1+1 Pizza mit Ø 50 cm 2 Pizzableche 600 x 400 mm

TECHNISCHE DATEN		
Energieverbrauch	2,1 kWh/ 24h	4,2 kWh/ 24h
Energieart	Elektro	Elektro
Anschlusswert Elektro	4,2 kW / 400 V / 3N / 50 Hz, 60 Hz	8,4 kW / 400 V / 3N / 50 Hz, 60 Hz

TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	50 °C - 450 °C	

GEWICHTSANGABEN		
Gewicht	93 kg / 64 kg	
Brutto / Netto	147 kg / 111 kg	

VERKLEIDUNG		
außen	Edelstahl	
innen	verzinktes Stahlblech, Backkammer mit Schamottsteinboden	

BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	493060060100-I	493060060200-I
Verkaufspreis	1.649,00 €	2.640,00 €

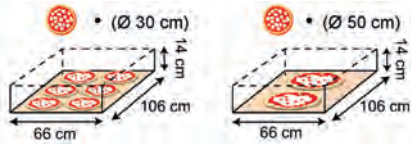
SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Pizzaöfen - Abdeckhaube K 60.60 passend zu Backkammer iDeck PM und PD 60.60	493060060250	231,00
Pizzaöfen-Gärschrank L 60.60-100 Ausstattung mit 10 Paar Backblechträgerschienen und Füßen, passend bei Verwendung von Backkammer iDeck PM 60.60	493060060800	1.487,00
Pizzaöfen-Gärschrank L 60.60-70 Ausstattung mit 6 Paar Backblechträgerschienen und Füßen, passend bei Verwendung von Backkammer iDeck PD 60.60	493060060700	1.395,00
Set Backblechträgerschienen, 2 Stück	493444	55,00
Untergestell S 60.60/60 ohne Backblechträgerschienen, mit Füßen, passend bei Verwendung von iDeck PD 60.60	493060060170	370,00
Untergestell S 60.60/90 ohne Backblechträgerschienen, mit Füßen, passend bei Verwendung von iDeck PM 60.60	493060060172	370,00
Untergestell S-PT 60.60/100 mit 10 Paar Backblechträgerschienen, mit Rädern, passend bei Verwendung von iDeck PM 60.60	493060060173	824,00
Untergestell S-PT 60.60/70 mit 6 Paar Backblechträgerschienen, mit Rädern, passend bei Verwendung von iDeck PD 60.60	493060060171	714,00

i iDeck-Modelle mit elektronischer Steuerung erhalten Sie auf Anfrage.
Unsere Moretti-Tagesbackstation iBake in Kombination mit dem Ofen iDeck PM 60.60 finden Sie auf Seite 20. Gern beraten wir Sie hierzu.





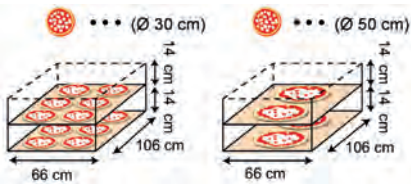
iDeck PM 65.105



Fassungsvermögen



iDeck PD 65.105



Fassungsvermögen

Moretti Elektro-Pizzaöfen Serie iDeck 65.105

Ausstattung wahlweise mit 1 oder 2 Backkammern



- Moretti Elektro-Pizzaöfen Serie iDeck 65.105
- Längseinschub
- Ausführung mit einer Backkammer (PM 65.105) für 6 Pizzen mit Ø 30 cm
Ausführung mit zwei Backkammern (PD 65.105) für 6+6 Pizzen mit Ø 30 cm
- hell ausgeleuchtete Backkammer mit Schamottsteinboden
- direkt unterhalb des Bodens verstärkte Heizelemente
- verstärkte Energiespar-Isolierung, nach außen zusätzlich hitzeisoliert
- maximale Arbeitstemperatur bis zu 450 °C, getrennt für Ober- und Unterhitze über Thermostat je Backkammer mechanisch regelbar
- Thermometer zum berührungslosen Abgleich der Temperatur in der Kammer
- mechanische Steuerung für Start/ Stopp, Licht, Ober-/ Unterhitze
- stoßgeschützt eingebaute Innenbeleuchtung
- Edelstahl-Ofenklappe mit Edelstahlgriff und stabilem, federgestützten Türöffnungssystem
- Außengehäuse aus Edelstahl mit modernen Design-Elementen
- empfohlener Anschlusswert 400 V

	iDeck PM 65.105	iDeck PD 65.105
	1 Backkammer, für 6 Pizzen Ø 30 cm	2 Backkammern, für 6+6 Pizzen Ø 30 cm

ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	924 x 1425 x 463	924 x 1425 x 760
innen (B x T x H)	660 x 1060 x 140	660 x 1060 x 140
Tiefe bei geöffn. Klappe	1613	1613

LEISTUNGSDATEN		
Fassungsvermögen	6 Pizzen mit Ø 30 cm 2 Pizzen mit Ø 50 cm 2 Pizzableche 600 x 400 mm	6+6 Pizzen mit Ø 30 cm 2+2 Pizzen mit Ø 50 cm 2+2 Pizzableche 600 x 400 mm

TECHNISCHE DATEN		
Energieverbrauch	3,8 kWh/ 24h	7,7 kWh/ 24h
Energieart	Elektro	Elektro
Anschlusswert Elektro	7,7 kW / 400 V / 3N / 50 Hz, 60 Hz	15,4 kW / 400 V / 3N / 50 Hz, 60 Hz

TEMPERATURANGABEN	
Arbeitstemperatur	50 °C - 450 °C

GEWICHTSANGABEN	
Gewicht	
Brutto / Netto	139 kg / 90 kg 231 kg / 185 kg

VERKLEIDUNG	
außen	Edelstahl
innen	verzinktes Stahlblech, Backkammer mit Schamottsteinboden

BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	493065105100-I	493065105200-I
Verkaufspreis	2.399,00 €	3.950,00 €

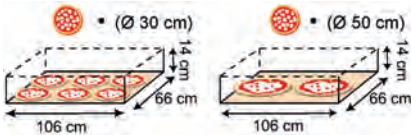
SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Pizzaöfen - Abdeckhaube K 65.105 passend zu Backkammer iDeck PM und PD 65.105	493065105250	453,00
Pizzaöfen-Gärschrank L 65.105/100 Ausstattung mit 10 Paar Backblechträgerschienen und Füßen, passend bei Verwendung von Backkammer iDeck PM und PD 65.105 Abmessungen (B x T x H): 920 x 1290 x 1000 mm	493065105600	1.707,00
Set Backblechträgerschienen, 2 Stück	493444	55,00
Untergestell S 65.105/60 ohne Backblechträgerschienen, mit Füßen, passend bei Verwendung von iDeck PD 65.105 Abmessungen (B x T x H): 920 x 1290 x 600 mm	493065105170	393,00
Untergestell S 65.105/90 ohne Backblechträgerschienen, mit Füßen, passend bei Verwendung von iDeck PM 65.105 Abmessungen (B x T x H): 920 x 1290 x 900 mm	493065105172	393,00
Untergestell S-PT 65.105/100 mit 6 Paar Backblechträgerschienen, mit Rädern, passend bei Verwendung von iDeck PM 65.105 Abmessungen (B x T x H): 920 x 1290 x 1000 mm	493065105173	737,00
Untergestell S-PT 65.105/70 mit 4 Paar Backblechträgerschienen, mit Rädern, passend bei Verwendung von iDeck PD 65.105 Abmessungen (B x T x H): 920 x 1290 x 700 mm	493065105171	681,00

i iDeck-Modelle mit elektronischer Steuerung erhalten Sie auf Anfrage.





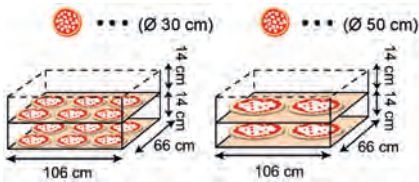
iDeck PM 105.65



Fassungsvermögen



iDeck PD 105.65



Fassungsvermögen

Moretti Elektro-Pizzaöfen Serie iDeck 105.65

Ausstattung wahlweise mit 1 oder 2 Backkammern

- Moretti Elektro-Pizzaöfen Serie iDeck 105.65
- Quereinschub
- Ausführung mit einer Backkammer (PM 105.65) für 6 Pizzen mit Ø 30 cm
- Ausführung mit zwei Backkammern (PD 105.65) für 6+6 Pizzen mit Ø 30 cm
- hell ausgeleuchtete Backkammer mit Schamottsteinboden
- direkt unterhalb des Bodens verstärkte Heizelemente
- verstärkte Energiespar-Isolierung, nach außen zusätzlich hitzeisoliert
- maximale Arbeitstemperatur bis zu 450 °C, getrennt für Ober- und Unterhitze über Thermostat je Backkammer, mechanisch regelbar
- Thermometer zum berührungslosen Abgleich der Temperatur in der Kammer
- mechanische Steuerung für Start/ Stopp, Licht, Ober-/ Unterhitze
- stoßgeschützt eingebaute Innenbeleuchtung
- Edelstahl-Ofenklappe mit Edelstahlgriff und stabilem, federgestützten Türöffnungssystem
- Außengehäuse aus Edelstahl mit modernen Design-Elementen
- empfohlener Anschlusswert 400 V

	iDeck PM 105.65	iDeck PD 105.65
	1 Backkammer, für 6 Pizzen Ø 30 cm	2 Backkammern, für 6+6 Pizzen Ø 30 cm

ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	1320 x 1025 x 363	1320 x 1025 x 660
innen (B x T x H)	1060 x 660 x 140	1060 x 660 x 140
Tiefe bei geöffn. Klappe	1213	1213

LEISTUNGSDATEN		
Fassungsvermögen	6 Pizzen mit Ø 30 cm 2 Pizzen mit Ø 50 cm 2 Pizzableche 600 x 400 mm	6+6 Pizzen mit Ø 30 cm 2+2 Pizzen mit Ø 50 cm 2+2 Pizzableche 600 x 400 mm

TECHNISCHE DATEN		
Energieverbrauch	4,1 kWh/ 24h	8,2 kWh/ 24h
Energieart	Elektro	Elektro
Anschlusswert Elektro	8,2 kW / 400 V / 3N / 50 Hz, 60 Hz	16,3 kW / 400 V / 3N / 50 Hz, 60 Hz

TEMPERATURANGABEN	
Arbeitstemperatur	50 °C - 450 °C

GEWICHTSANGABEN		
Gewicht		
Brutto / Netto	144 kg / 122 kg	223 kg / 172 kg

VERKLEIDUNG	
außen	Edelstahl
innen	verzinktes Stahlblech, Backkammer mit Schamottsteinboden

BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	493105065100-I	493105065200-I
Verkaufspreis	2.598,00 €	4.155,00 €

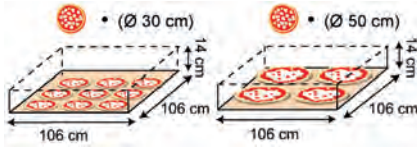
SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Pizzaöfen - Abdeckhaube K 105.65 passend zu Backkammer iDeck PM und PD 105.65	493105065250	453,00
Pizzaöfen-Gärschrank L 105.65/100 Ausstattung mit 10 Paar Backblechträgerschienen und Füßen, passend bei Verwendung von Backkammer iDeck PM und PD 105.65	493105065600	1.707,00
Abmessungen (B x T x H): 1320 x 890 x 1000 mm		
Set Backblechträgerschienen, 2 Stück	493444	55,00
Untergestell S 105.65/60 ohne Backblechträgerschienen, mit Füßen, passend bei Verwendung von iDeck PD 105.65	493105065170	393,00
Abmessungen (B x T x H): 1320 x 890 x 600 mm		
Untergestell S 105.65/90 ohne Backblechträgerschienen, mit Füßen, passend bei Verwendung von iDeck PM 105.65	493105065172	393,00
Abmessungen (B x T x H): 1320 x 890 x 900 mm		
Untergestell S-PT 105.65/105 mit 12 Paar Backblechträgerschienen, mit Rädern, passend bei Verwendung von iDeck PM 105.65	493105065173	904,00
Abmessungen (B x T x H): 1320 x 890 x 1000 mm		
Untergestell S-PT 105.65/70 mit 8 Paar Backblechträgerschienen, mit Rädern, passend bei Verwendung von iDeck PD 105.65	493105065171	793,00
Abmessungen (B x T x H): 1320 x 890 x 700 mm		

i iDeck-Modelle mit elektronischer Steuerung erhalten Sie auf Anfrage.





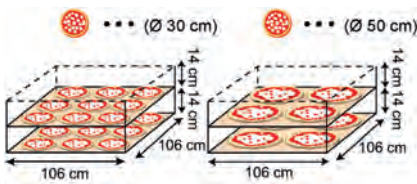
iDeck PM 105.105



Fassungsvermögen



iDeck PD 105.105



Fassungsvermögen

Moretti Elektro-Pizzaöfen Serie iDeck 105.105

Ausstattung wahlweise mit 1 oder 2 Backkammern



- Moretti Elektro-Pizzaöfen Serie iDeck 105.105
- Ausführung mit einer Backkammer (PM 105.105) für 9 Pizzen mit Ø 30 cm
- Ausführung mit zwei Backkammern (PD 105.105) für 9+9 Pizzen mit Ø 30 cm
- hell ausgeleuchtete Backkammer mit Schamottsteinboden
- direkt unterhalb des Bodens verstärkte Heizelemente
- verstärkte Energiespar-Isolierung, nach außen zusätzlich hitzeisoliert
- maximale Arbeitstemperatur bis zu 450 °C, getrennt für Ober- und Unterhitze über Thermostat je Backkammer, mechanisch regelbar
- Thermometer zum berührungslosen Abgleich der Temperatur in der Kammer
- mechanische Steuerung für Start/ Stopp, Licht, Ober-/ Unterhitze
- stoßgeschützt eingebaute Innenbeleuchtung
- Edelstahl-Ofenklappe mit Edelstahlgriff und stabilem, federgestützten Türöffnungssystem
- Außengehäuse aus Edelstahl mit modernen Design-Elementen
- empfohlener Anschlusswert 400 V

	iDeck PM 105.105	iDeck PD 105.105
	1 Backkammer, für 9 Pizzen Ø 30 cm	2 Backkammern, für 9+9 Pizzen Ø 30 cm

ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	1320 x 1425 x 363	1320 x 1425 x 660
innen (B x T x H)	1060 x 1060 x 140	1060 x 1060 x 140
Tiefe bei geöffn. Klappe	1613	1613

LEISTUNGSDATEN		
Fassungsvermögen	9 Pizzen mit Ø 30 cm 4 Pizzen mit Ø 50 cm 2 Pizzableche 600 x 400 mm	9+9 Pizzen mit Ø 30 cm 4+4 Pizzen mit Ø 50 cm 2+2 Pizzableche 600 x 400 mm

TECHNISCHE DATEN		
Energieverbrauch	5,8 kWh/ 24h	11,6 kWh/ 24h
Energieart	Elektro	Elektro
Anschlusswert Elektro	11,6 kW / 400 V / 3N / 50 Hz, 60 Hz	23,1 kW / 400 V / 3N / 50 Hz, 60 Hz

TEMPERATURANGABEN	
Arbeitstemperatur	50 °C - 450 °C

GEWICHTSANGABEN		
Gewicht		
Brutto / Netto	187 kg / 135 kg	307 kg / 238 kg

VERKLEIDUNG	
außen	Edelstahl
innen	verzinktes Stahlblech, Backkammer mit Schamottsteinboden

BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	493105105100-I	493105105200-I
Verkaufspreis	3.175,00 €	5.239,00 €

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
Pizzaofen - Abdeckhaube K 105.105 passend zu Backkammer iDeck PM und PD 105.105	493105105250	564,00
Pizzaofen-Gärschrank L 105.105/100 Ausstattung mit 10 Paar Backblechträgerschienen und Füßen, passend bei Verwendung von Backkammer iDeck PM und PD 105.105	493105105600	1.983,00
Abmessungen (B x T x H): 1320 x 1290 x 1000 mm		
Set Backblechträgerschienen, 2 Stück	493444	55,00
Untergestell S 105.105/60 ohne Backblechträgerschienen, mit Füßen, passend bei Verwendung von iDeck PD 105.105	493105105170	540,00
Abmessungen (B x T x H): 1320 x 1290 x 600 mm		
Untergestell S 105.105/90 ohne Backblechträgerschienen, mit Füßen, passend bei Verwendung von iDeck PM 105.105	493105105172	540,00
Abmessungen (B x T x H): 1320 x 1290 x 900 mm		
Untergestell S-PT 105.105/100 mit 12 Paar Backblechträgerschienen, mit Rädern, passend bei Verwendung von iDeck PM 105.105	493105105173	1.052,00
Abmessungen (B x T x H): 1320 x 1290 x 1000 mm		
Untergestell S-PT 105.105/70 mit 8 Paar Backblechträgerschienen, mit Rädern, passend bei Verwendung von iDeck PD 105.105	493105105171	941,00
Abmessungen (B x T x H): 1320 x 1290 x 700 mm		

i iDeck-Modelle mit elektronischer Steuerung erhalten Sie auf Anfrage.



Sparsame Profis: serieP P60E und P80E

Zuverlässigkeit und geringe Betriebskosten machen die Pizzaöfen P60E und P80E aus der serieP von Moretti Professional zum idealen Partner für jede Art der Gastronomie.

Die beiden Öfen lassen sich auf Grund der verschiedenen Backkammergrößen individuell zusammenstellen.

Die Anordnung der Heizelemente direkt unterhalb des Schamottsteinbodens sorgt für eine optimale Temperaturstabilität und eine schnelle Aufwärmphase.

Der Schamottsteinboden ist sandgestrahlt. Dadurch vergrößert sich die Oberfläche und es kann ein perfektes Backergebnis erzielt werden. Die nicht vollständig glatte Oberfläche hat einen weiteren, entscheidenden Vorteil: Die Pizzen bleiben daran nicht haften.



Außengehäuse aus Edelstahl

Standardausführung mit schwarz emaillierter Hauben-Dekorblende

doppelte Isolierung mit Steinwolle

elektronische Schalttafel mit separater Temperatureinstellung für Ober- und Unterhitze, Start-up-Timer und Energiesparfunktion

Tür und Türöffnungssystem in heavy duty-Ausführung

geschützt installierte Innenbeleuchtung

sandgestrahlter Schamottsteinboden, unter dem Steinboden angeordnete Heizelemente

Glasscheibe im Bedarfsfall problemlos austauschbar, zusätzliche (abnehmbare) Frontblende reduziert den Wärmeverlust bei Türöffnung

Gärschränke und offene Untergestelle jeweils mit vier Rädern, vordere Räder mit Bremse

modulare Bauweise der Modelle P60E und P80E, immer bestehend aus:
1 x Haube
1 bis 3 x Backkammern
1 x Base (Grundplatte)
optional:
1 x Untergestell oder Gärraum
Haube und Base sind zur Montage zwingend erforderlich, jedoch nicht im Lieferumfang enthalten



Die benutzerfreundliche, digitale Steuerung aller Öfen der serieP von Moretti Professional garantiert die genaue Einstellung der Backkammer-Temperatur

Der speziell sandgestrahlte Schamottsteinboden ermöglicht sowohl das Backen direkt auf dem Stein als auch mit dem Backblech

Unter dem Steinboden angeordnete Heizelemente = optimale Temperaturverteilung und schnelle Aufwärmphase.
Max. Temperatur: +450 °C



serieP P60E
(Variationsmöglichkeit)



serieP P60E
Detailansicht



elektronische Bedieneinheit für Start/ Stopp,
Timer, Licht, Ober-/ Unterhitze



wahlweise Kammer
mit Schamottboden
oder Noppenboden

Moretti Elektro-Pizzaöfen Serie P60E/ P80E

Ausstattung wahlweise 1 Backkammer, für 4 oder 8 Pizzen Ø 300 mm



- Moretti-Professional Mono-Backkammer der Hochleistungsklasse serieP
- wahlweise in zwei Gerätegrößen P60E oder P80E
- Elektroanschluss
- Modulsystem für bis zu 3 Backkammern übereinander stapelbar
- hell ausgeleuchtete Backkammer mit Schamottsteinboden
- Ausstattung wahlweise auch mit Noppen-Stahl-Boden für den Einsatz von Backblechen (siehe Abb. - ohne Aufpreis)
- direkt unterhalb des Bodens angeordnete Heizelemente
- sandgestrahlte Oberfläche des Schamottsteins, nach außen hitzeisoliert
- maximale Arbeitstemperatur bis zu 450 °C, getrennt für Ober- und Unterhitze elektronisch regelbar
- elektronische Bedieneinheit für Start/ Stopp, Timer, Licht, Ober-/ Unterhitze mit Thermoelement
- Economy-Energiesparfunktion und Gehäuse- Überhitzungsschutz (max. 65°C)
- geschützt installierte Innenbeleuchtung
- manuell bedienbare Ofenklappe mit gefedertem Sicherheits-Türöffnungssystem in heavy-duty-Ausführung
- Wärmeschutzglas, im Bedarfsfall leicht austauschbar
- spezielle (leicht abnehmbare) Frontblende zur Reduzierung des Wärmeverlustes bei Türöffnung
- Türrahmen, Gerätegehäuse und Luftleitkanäle aus rostfreiem Chromnickelstahl gefertigt, teils aluminisiert; einbrennlackierte Stahlblech-Seitenblenden in schwarz

	serieP P60E	serieP P80E
	1 Backkammer, für 4 Pizzen Ø 300 mm	1 Backkammer, für 8 Pizzen Ø 300 mm
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	970 x 1541 x 720	1170 x 1941 x 720
innen (B x T x H)	600 x 800 x 180	800 x 1200 x 180
Tiefe bei geöffn. Klappe	1541	1941
LEISTUNGSDATEN		
Fassungsvermögen	4 Pizzen mit Ø 30 cm 1 Pizza mit Ø 50 cm 2 Pizzableche 600 x 400 mm	8 Pizzen mit Ø 30 cm 2 Pizzen mit Ø 50 cm 4 Pizzableche 600 x 400 mm
TECHNISCHE DATEN		
Energieverbrauch	4 kWh/ 24h	5,5 kWh/ 24h
Energieart	Elektro	Elektro
Anschlusswert Elektro	7,9 kW / 400 V / 3N / 50 Hz, 60 Hz	11 kW / 400 V / 3N / 50 Hz, 60 Hz
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	25 °C - 450 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht	161 kg / 151 kg	252 kg / 242 kg
Brutto / Netto		
VERKLEIDUNG		
außen	Edelstahl	
innen	verzinktes Stahlblech, Backkammer mit Schamottsteinboden	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	493400319100	493400319300
Verkaufspreis	4.079,00 €	4.550,00 €

i Die obere Abdeckhaube und untere Grundplatte (Base) sind als thermisches Abschlusselement zur Backkammer zwingend erforderlich!



ZUBEHÖR	serieP P60E	serieP P80E	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
Abdeckhaube MHK A, passend zu Backkammer serieP P60E, zwingend erforderliches Montageelement, Abmessungen (B x T x H): 970 x 1510 x 150 mm	●	-	493400319150	1.440,00
Abdeckhaube MHK C, passend zu Backkammer serieP P80E, zwingend erforderliches Montageelement, Abmessungen (B x T x H): 1170 x 1910 x 150 mm	-	●	493400319350	1.515,00
BASE Grundplatte MHB A, passend zu Backkammer serieP P60E, zwingend erforderliches Montageelement, Abmessungen (B x T x H): 970 x 1310 x 100 mm	●	-	493400318160	575,00
BASE Grundplatte MHB C, passend zu Backkammer serieP P80E, zwingend erforderliches Montageelement, Abmessungen (B x T x H): 1170 x 1710 x 100 mm	-	●	493400318360	659,00
Gärschrank MHL/80-A, Ausstattung mit 4 Paar Backblechträgerschienen und Rädern, passend bei Verwendung von 1 oder 2 Backkammern serieP P60E, Abmessungen (B x T x H): 970 x 1180 x 800 mm	●	-	493400319190	1.942,00
Gärschrank MHL/80-C, Ausstattung mit 4 Paar Backblechträgerschienen und Rädern, passend bei Verwendung von 1 oder 2 Backkammern serieP P80E, Abmessungen (B x T x H): 1170 x 1580 x 800 mm	-	●	493400319390	2.133,00
Set Backblechträgerschienen, 2	●	●	493555	61,00
Untergestell MHCV/60-A, ohne Backblechträgerschienen, mit Rädern, passend bei Verwendung von 3 Backkammern serieP P60E, Abmessungen (B x T x H): 970 x 1180 x 600 mm	●	-	493400317170	903,00
Untergestell MHCV/60-C, ohne Backblechträgerschienen, mit Rädern, passend bei Verwendung von 3 Backkammern serieP P80E	-	●	493400318371	903,00
Untergestell MHCV/60P-A, mit 6 Paar Backblechträgerschienen, mit Rädern, passend bei Verwendung von 3 Backkammern serieP P60E, Abmessungen (B x T x H): 970 x 1180 x 600 mm	●	-	493400318181	1.068,00
Untergestell MHCV/60P-C, mit 6 Paar Backblechträgerschienen, mit Rädern, passend bei Verwendung von 3 Backkammern serieP P80E, Abmessungen (B x T x H): 1170 x 1580 x 600 mm	-	●	493400318381	1.068,00
Untergestell MHCV/80-A, ohne Backblechträgerschienen, mit Rädern, passend bei Verwendung von 2 Backkammern serieP P60E, Abmessungen (B x T x H): 970 x 1180 x 800 mm	●	-	493400318172	903,00
Untergestell MHCV/80-C, ohne Backblechträgerschienen, mit Rädern, passend bei Verwendung von 2 Backkammern serieP P80E, Abmessungen (B x T x H): 1170 x 1580 x 800 mm	-	●	493400318372	903,00
Untergestell MHCV/80P-A, mit 6 Paar Backblechträgerschienen, mit Rädern, passend bei Verwendung von 2 Backkammern serieP P60E, Abmessungen (B x T x H): 970 x 1180 x 800 mm	●	-	493400318182	1.068,00
Untergestell MHCV/80P-C, mit 6 Paar Backblechträgerschienen, mit Rädern, passend bei Verwendung von 2 Backkammern serieP P80E, Abmessungen (B x T x H): 1170 x 1510 x 800 mm	-	●	493400318382	1.068,00
Untergestell MHCV/95-A, ohne Backblechträgerschienen, mit Rädern passend bei Verwendung von 1 Backkammer serieP P60E, Abmessungen (B x T x H): 970 x 1180 x 950 mm	●	-	493400318173	903,00
Untergestell MHCV/95-C, ohne Backblechträgerschienen, mit Rädern, passend bei Verwendung von 1 Backkammer serieP P80E, Abmessungen (B x T x H): 1170 x 1580 x 950 mm	-	●	493400318373	903,00
Untergestell MHCV/95P-A, mit 6 Paar Backblechträgerschienen, mit Rädern, passend bei Verwendung von 1 Backkammer serieP P60E, Abmessungen (B x T x H): 970 x 1180 x 950 mm	●	-	493400318183	1.068,00
Untergestell MHCV/95P-C, mit 6 Paar Backblechträgerschienen, mit Rädern, passend bei Verwendung von 1 Backkammer serieP P80E, Abmessungen (B x T x H): 1170 x 1580 x 950 mm	-	●	493400318383	1.068,00

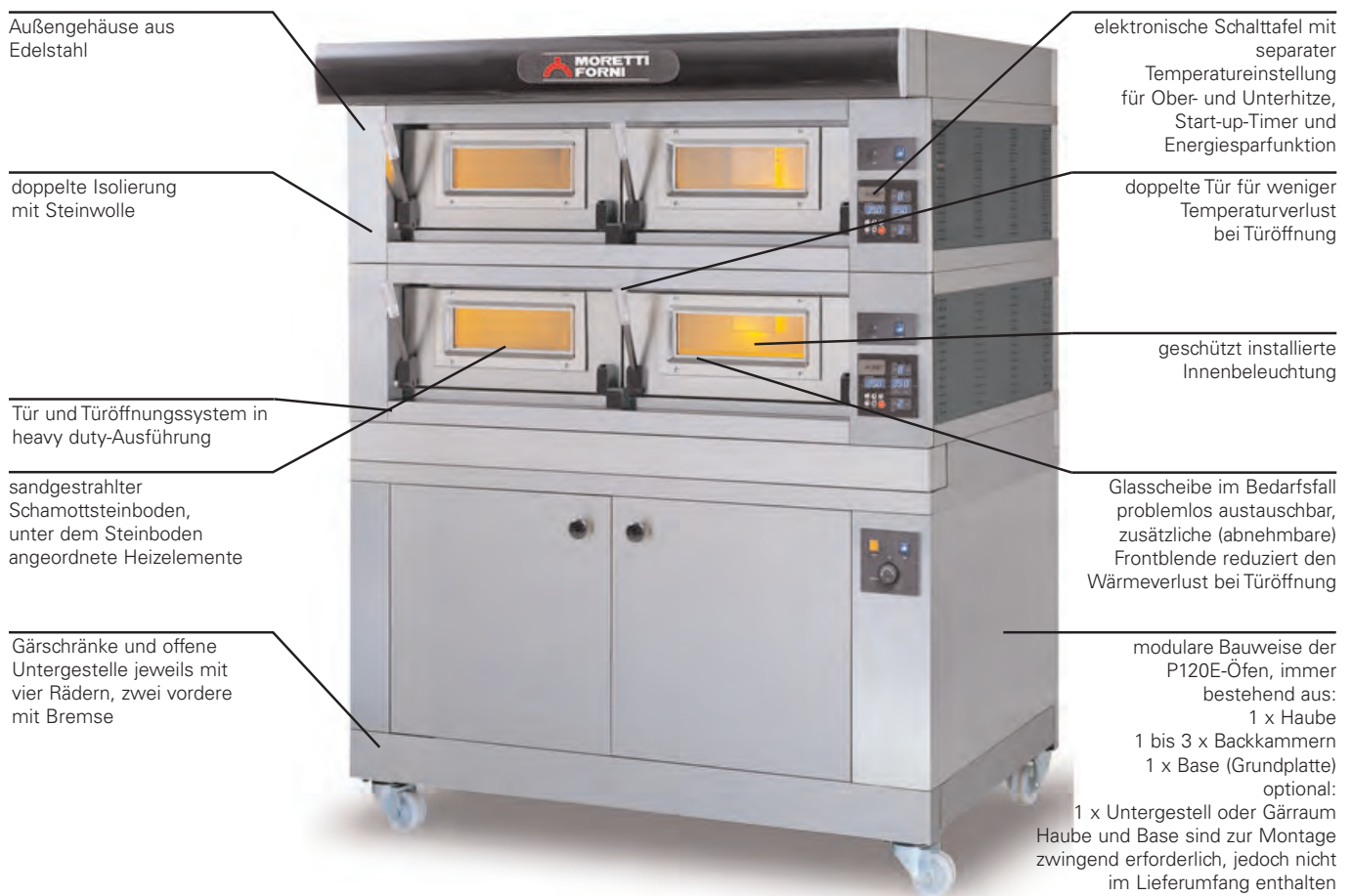
● Sonderausstattung ○ Serienausstattung - keine Zuordnung

Extra große Backkammern: serieP P120E



Neben Zuverlässigkeit und geringen Betriebskosten ist das herausragende Merkmal der Pizzaofen der serieP P120E ihre großen Backkammern-Abmessungen. Das macht ihn zum idealen Gerät für den Einsatz von Backblechen. Hierfür ist alternativ auch ein Stahl-Noppen-Boden anstelle des Schamottsteinbodens erhältlich (ohne Aufpreis).

Die Anordnung der Heizelemente direkt unterhalb des sandgestrahlten Schamottsteinbodens sorgt für eine optimale Temperaturstabilität und eine schnelle Aufwärmphase.



Für den ausschließlichen Einsatz von Backblechen sind die Öfen P60E und P80E sowie die Modelle der Serie P120E auch mit einem speziellen Noppen-Stahl-Boden anstelle des Schamottsteinbodens erhältlich (ohne Aufpreis).



Unter dem Steinboden angeordnete Heizelemente = optimale Temperaturverteilung und schnelle Aufwärmphase.
Max. Temperatur: +450 °C



Die extra großen Backkammern sind für den Einsatz von Backblechen 60 x 40 cm geeignet



serieP P120E „A“
(Variationsmöglichkeit)



wahlweise Kammer
mit Schamottboden
oder Noppenboden

Moretti Elektro-Pizzaöfen Serie P120E

Ausstattung wahlweise 1 Großbackkammer, für 8 oder 16 Pizzen Ø 300 mm

- Moretti-Professional Mono-Backkammer der Hochleistungsklasse serieP P120E
- Elektroanschluss
- wahlweise in drei Größen A, B und C
- Modulsystem für bis zu 3 Backkammern übereinander stapelbar
- hell ausgeleuchtete Backkammer mit Schamottsteinboden, ideal für Backbleche 60 x 40 cm
- Ausstattung wahlweise auch mit Noppen-Stahl-Boden für den Einsatz von Backblechen (ohne Aufpreis)
- direkt unterhalb des Bodens angeordnete Heizelemente
- sandgestrahlte Oberfläche des Schamottsteins, nach außen hitzeisoliert
- maximale Arbeitstemperatur bis zu 450 °C, getrennt für Ober- und Unterhitze elektronisch regelbar
- elektronische Bedieneinheit für Start/ Stopp, Timer, Licht, Ober-/ Unterhitze mit Thermoelement, Economy-Energiesparfunktion und Gehäuse-Überhitzungsschutz (max. 65°C)
- doppelte Tür für weniger Temperaturverlust bei Türöffnung
- geschützt installierte Innenbeleuchtung
- manuell bedienbare Ofenklappe mit Sicherheits-Türöffnungssystem in heavy duty-Ausführung
- Wärmeschutzglas, im Bedarfsfall leicht austauschbar
- spezielle (leicht abnehmbare) Frontblende zur Reduzierung des Wärmeverlustes bei Türöffnung
- Türrahmen, Gerätegehäuse und Luftleitkanäle aus rostfreiem Chromnickelstahl gefertigt, teils aluminisiert; einbrennlackierte Stahlblech- Seitenblenden in schwarz

	serieP P120E „A“	serieP P120E „B“	serieP P120E „C“
	1 Großbackkammer, für 8 Pizzen Ø 300 mm		1 Großbackkammer, für 16 Pizzen Ø 300 mm
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	1610 x 1279 x 750	1610 x 1479 x 750	1610 x 1879 x 750
innen (B x T x H)	1200 x 600 x 180	1200 x 800 x 180	1200 x 1200 x 180
Tiefe bei geöffnet. Klappe	1279	1479	1879
LEISTUNGSDATEN			
Fassungsv ermög en	8 Pizzen mit Ø 30 cm 2 Pizza mit Ø 50 cm 3 Pizzableche 600 x 400 mm	8 Pizzen mit Ø 30 cm 2 Pizza mit Ø 50 cm 4 Pizzableche 600 x 400 mm	16 Pizzen mit Ø 30 cm 4 Pizzen mit Ø 50 cm 6 Pizzableche 600 x 400 mm
TECHNISCHE DATEN			
Energieverbrauch	4,7 kWh/ 24h	5,1 kWh/ 24h	8,5 kWh/ 24h
Energieart	Elektro	Elektro	Elektro
Anschlusswert	9,4 kW / 400 V / 3N / 50 Hz, 60 Hz	10,1 kW / 400 V / 3N / 50 Hz, 60 Hz	16,9 kW / 400 V / 3N / 50 Hz, 60 Hz
TEMPERATURANGABEN			
Arbeitstemperatur	25 °C - 450 °C		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht	195 kg / 185 kg	245 kg / 235 kg	349 kg / 339 kg
Brutto / Netto			
VERKLEIDUNG			
außen	Edelstahl		
innen	verzinktes Stahlblech, Backkammer mit Schamottsteinboden		
BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	493400419100	493400419200	493400419300
Verkaufspreis	5.560,00 €	5.890,00 €	6.590,00 €

i Die obere Abdeckhaube und untere Grundplatte (Base) sind als thermisches Abschlusselement zur Backkammer zwingend erforderlich!

ZUBEHÖR	serieP P120E „A“	serieP P120E „B“	serieP P120E „C“	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
Abdeckhaube RHK B, passend zu Backkammer serieP P120E „A“, zwingend erforderliches Montageelement, Abmessungen (B x T x H): 1610 x 1280 x 150 mm	●	-	-	493400419150	699,00
Abdeckhaube RHK C, passend zu Backkammer serieP P120E „B“, zwingend erforderliches Montageelement, Abmessungen (B x T x H): 1610 x 1480 x 150 mm	-	●	-	493400419250	737,00
Abdeckhaube RHK D, passend zu Backkammer serieP P120E „C“, zwingend erforderliches Montageelement, Abmessungen (B x T x H): 1610 x 1880 x 150 mm	-	-	●	493400419350	816,00
BASE Grundplatte RHB B, passend zu Backkammer serieP P120E „A“, zwingend erforderliches Montageelement, Abmessungen (B x T x H): 1610 x 1080 x 100 mm	●	-	-	493400418160	650,00
BASE Grundplatte RHB C, passend zu Backkammer serieP P120E „B“, zwingend erforderliches Montageelement, Abmessungen (B x T x H): 1610 x 1280 x 100 mm	-	●	-	493400418260	670,00
BASE Grundplatte RHB D, passend zu Backkammer serieP P120E „C“, zwingend erforderliches Montageelement, Abmessungen (B x T x H): 1610 x 1680 x 100 mm	-	-	●	493400418360	750,00
Gärschrank RHL/80-B, Ausstattung mit 6 Paar Backblechträgerschienen und Rädern, passend bei Verwendung von 1 oder 2 Backkammern serieP P120E „A“, Abmessungen (B x T x H): 1610 x 950 x 800 mm	●	-	-	493400419190	2.133,00
Gärschrank RHL/80-C, Ausstattung mit 6 Paar Backblechträgerschienen und Rädern, passend bei Verwendung von 1 oder 2 Backkammern serieP P120E „B“, Abmessungen (B x T x H): 1610 x 1150 x 800 mm	-	●	-	493400419290	2.369,00
Gärschrank RHL/80-D, Ausstattung mit 6 Paar Backblechträgerschienen und Rädern, passend bei Verwendung von 1 oder 2 Backkammern serieP P120E „C“, Abmessungen (B x T x H): 1610 x 1550 x 800 mm	-	-	●	493400419390	2.670,00
Untergestell RHCV/60-B, ohne Backblechträgerschienen, mit Rädern, passend bei Verwendung von 3 Backkammern serieP P120E „A“, Abmessungen (B x T x H): 1610 x 950 x 600 mm	●	-	-	493400418170	944,00
Untergestell RHCV/60-C, ohne Backblechträgerschienen, mit Rädern, passend bei Verwendung von 3 Backkammern serieP P120E „B“, Abmessungen (B x T x H): 1610 x 1150 x 600 mm	-	●	-	493400418271	944,00
Untergestell RHCV/60-D, ohne Backblechträgerschienen, mit Rädern, passend bei Verwendung von 3 Backkammern serieP P120E „C“, Abmessungen (B x T x H): 1610 x 1550 x 600 mm	-	-	●	493400418371	944,00
Untergestell RHCV/60P-B, mit 12 Paar Backblechträgerschienen, mit Rädern, passend bei Verwendung von 3 Backkammern serieP P120E „A“, Abmessungen (B x T x H): 1610 x 950 x 600 mm	●	-	-	493400418181	1.299,00
Untergestell RHCV/60P-C, mit 12 Paar Backblechträgerschienen, mit Rädern, passend bei Verwendung von 3 Backkammern serieP P120E „B“, Abmessungen (B x T x H): 1610 x 1150 x 600 mm	-	●	-	493400418281	1.299,00
Untergestell RHCV/60P-D, mit 12 Paar Backblechträgerschienen, mit Rädern, passend bei Verwendung von 3 Backkammern serieP P120E „C“, Abmessungen (B x T x H): 1610 x 1550 x 600 mm	-	-	●	493400418381	1.299,00
Untergestell RHCV/80-B, ohne Backblechträgerschienen, mit Rädern, passend bei Verwendung von 2 Backkammern serieP P120E „A“, Abmessungen (B x T x H): 1610 x 950 x 800 mm	●	-	-	493400418172	944,00
Untergestell RHCV/80-C, ohne Backblechträgerschienen, mit Rädern, passend bei Verwendung von 2 Backkammern serieP P120E „B“, Abmessungen (B x T x H): 1610 x 1150 x 800 mm	-	●	-	493400418270	944,00
Untergestell RHCV/80-D, ohne Backblechträgerschienen, mit Rädern, passend bei Verwendung von 2 Backkammern serieP P120E „C“, Abmessungen (B x T x H): 1610 x 1550 x 800 mm	-	-	●	493400418372	944,00
Untergestell RHCV/80P-B, mit 12 Paar Backblechträgerschienen, mit Rädern, passend bei Verwendung von 2 Backkammern serieP P120E „A“, Abmessungen (B x T x H): 1610 x 950 x 800 mm	●	-	-	493400418182	1.299,00
Untergestell RHCV/80P-C, mit 12 Paar Backblechträgerschienen, mit Rädern, passend bei Verwendung von 2 Backkammern serieP P120E „B“, Abmessungen (B x T x H): 1610 x 1150 x 800 mm	-	●	-	493400418282	1.299,00
Untergestell RHCV/80P-D, mit 12 Paar Backblechträgerschienen, mit Rädern, passend bei Verwendung von 2 Backkammern serieP P120E „C“, Abmessungen (B x T x H): 1610 x 1550 x 800 mm	-	-	●	493400418382	1.299,00
Untergestell RHCV/95-B, ohne Backblechträgerschienen, mit Rädern, passend bei Verwendung von 1 Backkammer serieP P120E „A“, Abmessungen (B x T x H): 1610 x 950 x 950 mm	●	-	-	493400418173	944,00
Untergestell RHCV/95-C, ohne Backblechträgerschienen, mit Rädern, passend bei Verwendung von 1 Backkammer serieP P120E „B“, Abmessungen (B x T x H): 1610 x 1150 x 950 mm	-	●	-	493400418273	944,00
Untergestell RHCV/95-D, ohne Backblechträgerschienen, mit Rädern, passend bei Verwendung von 1 Backkammer serieP P120E „C“, Abmessungen (B x T x H): 1610 x 1550 x 950 mm	-	-	●	493400418373	944,00
Untergestell RHCV/95P-B, mit 12 Paar Backblechträgerschienen, mit Rädern, passend bei Verwendung von 1 Backkammer serieP P120E „A“, Abmessungen (B x T x H): 1610 x 950 x 950 mm	●	-	-	493400418183	1.299,00
Untergestell RHCV/95P-C, mit 12 Paar Backblechträgerschienen, mit Rädern, passend bei Verwendung von 1 Backkammer serieP P120E „B“, Abmessungen (B x T x H): 1610 x 1150 x 950 mm	-	●	-	493400418283	1.299,00
Untergestell RHCV/95P-D, mit 12 Paar Backblechträgerschienen, mit Rädern, passend bei Verwendung von 1 Backkammer serieP P120E „C“, Abmessungen (B x T x H): 1610 x 1550 x 950 mm	-	-	●	493400418383	1.299,00

● Sonderausstattung ○ Serienausstattung - keine Zuordnung

Das Beste vom Besten: serieP AMALFI

Den High-End-Bereich der Pizzaöfen bieten die AMALFI-Modelle der serieP von Moretti Professional.

Die handwerkliche Fertigung aus besten Bestandteilen macht aus jedem AMALFI-Ofen ein Einzelstück, das einen Restaurantbetreiber sein ganzes Berufsleben lang begleiten kann.

Die absolute Besonderheit der AMALFI-Öfen: Die Backkammer ist **komplett schamottiert** und die **Heizelemente liegen innerhalb des Steins**. Dadurch entsteht eine unvergleichliche Temperaturstabilität selbst bei häufiger Türöffnung.

Der Schamottstein ist sandgestrahlt. Dadurch vergrößert sich die Oberfläche und es kann ein gleichmäßigeres Backergebnis erzielt werden. Die nicht vollständig glatte Oberfläche hat einen weiteren, entscheidenden Vorteil: Die Pizzen bleiben daran nicht haften.

Das Ergebnis: Die ganz besondere Backqualität der AMALFI-Pizzaöfen, die weltweit geschätzt wird.



serie P AMALFI Vintage

Der AMALFI-Ofen mit dem besonderen, klassischen Design verleiht jedem Pizzorante eine traditionelle Note



Eine spezielle (abnehmbare) Frontblende reduziert den Wärmeverlust bei Türöffnung



Im Stein integrierte Heizelemente = optimale Temperaturverteilung
Max. Temperatur: +450 °C

Moretti Elektro-Pizzaöfen Serie AMALFI

Ausstattung wahlweise mit 1 Backkammer, für 6 oder 9 Pizzen Ø 300 mm



serieP AMALFI „A“
(Variationsmöglichkeit)



serieP AMALFI „A“
Detailansicht



- Moretti-Professional Mono-Backkammer der Hochleistungsklasse serieP AMALFI
- Elektroausführung
- wahlweise in drei Größen A, B und C
- Modulsystem für bis zu 3 Backkammern übereinander stapelbar
- hell ausgeleuchtete komplett schamottierte Backkammer mit im Stein integrierten Heizspiralelementen, sandgestrahlte Oberfläche des Schamottsteins, nach außen hitzeisoliert
- maximale Arbeitstemperatur bis zu 450 °C getrennt für Ober- und Unterhitze elektronisch regelbar
- elektronische Bedieneinheit für Start/ Stopp, Timer, Licht, Ober-/ Unterhitze mit Thermoelement
- Economy-Energiesparfunktion und Gehäuse-Überhitzungsschutz (max. 65°C)
- doppelte Energiespar-Isolierung
- geschützt installierte Innenbeleuchtung
- manuell bedienbare Ofenklappe mit Sicherheits-Türöffnungssystem in heavy-duty-Ausführung
- Wärmeschutzglas, im Bedarfsfall leicht austauschbar
- spezielle (leicht abnehmbare) Frontblende zur Reduzierung des Wärmeverlustes bei Türöffnung
- Türrahmen, Gerätegehäuse und Luftleitkanäle aus rostfreiem Chromnickelstahl gefertigt, teils aluminisiert; einbrennlackierte Stahlblech- Seitenblenden in schwarz

	serieP AMALFI „A“	serieP AMALFI „B“	serieP AMALFI „C“
	1 Backkammer, für 6 Pizzen Ø 300 mm		1 Backkammer, für 9 Pizzen Ø 300 mm

ABMESSUNGEN (mm)

außen (B x T x H)	1020 x 1423 x 750	1320 x 1123 x 750	1320 x 1423 x 750
innen (B x T x H)	650 x 950 x 180	950 x 650 x 180	950 x 950 x 180
Tiefe bei geöffnet. Klappe	1651	1351	1651

LEISTUNGSDATEN

Fassungsvermögen	6 Pizzen mit Ø 30 cm 1 Pizza mit Ø 50 cm 2 Pizzableche 600 x 400 mm	9 Pizzen mit Ø 30 cm 2 Pizzen mit Ø 50 cm 4 Pizzableche 600 x 400 mm
------------------	---	--

TECHNISCHE DATEN

Energieverbrauch	3,8 kWh/ 24h	3,8 kWh/ 24h	5,2 kWh/ 24h
Energieart	Elektro	Elektro	Elektro
Anschlusswert Elektro	7,7 kW / 400 V / 3N / 50 Hz, 60 Hz	7,7 kW / 400 V / 3N / 50 Hz, 60 Hz	10,5 kW / 400 V / 3N / 50 Hz, 60 Hz

TEMPERATURANGABEN

Arbeitstemperatur	25 °C - 450 °C
-------------------	----------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto / Netto	255 kg / 245 kg	255 kg / 245 kg	303 kg / 293 kg
------------------------	-----------------	-----------------	-----------------

VERKLEIDUNG

außen	Edelstahl
innen	Schamottstein rundum

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	493400019100	493400019200	493400019300
Verkaufspreis	5.390,00 €	5.550,00 €	5.800,00 €



elektronische Bedieneinheit für Start/ Stopp, Timer, Licht, Ober-/ Unterhitze

i Die obere Abdeckhaube und untere Grundplatte (Base) sind als thermisches Abschlusselement zur Backkammer zwingend erforderlich!



serieP P110G „A“
Variationsbeispiel
wahlweise mit 1 Backkammer, für 6 oder 9
Pizzen Ø 300 mm



serieP P110G „2-A“
Variationsbeispiel
wahlweise mit 2 Backkammern, für 6+6 oder
9+9 Pizzen Ø 300 mm

Moretti Gas-Pizzaöfen Serie P110G

Ausstattung wahlweise mit 1 Backkammer, für 6 oder 9 Pizzen Ø 300 mm,
bzw. 2 Backkammern, für 6+6 oder 9+9 Pizzen Ø 300 mm

- Moretti-Professional Backkammer der Hochleistungs-kategorie serieP P110G
- Gasausführung, wahlweise in den Backkammergrößen „A“ und „B“
- Module mit 1 oder 2 Backkammern planbar
- hell ausgeleuchtete Kammer mit speziell entwickeltem Doppel-Schamottsteindeck mit einem Zwischenraum in der Mitte, der eine optimale und gleichmäßige Temperatur des Schamottbodens garantiert
- sandgestrahlte Oberfläche des Schamottsteinbodens, nach außen hitzeisoliert
- maximale Arbeitstemperatur bis zu 450 °C, elektronisch regelbar
- elektronische Bedieneinheit für Start/ Stopp, Timer, Licht mit Thermoelement, Economy- Energiesparfunktion und Gehäuse-Überhitzungsschutz (max. 65°C)
- doppelte Energiespar-Isolierung
- geschützt installierte Innenbeleuchtung
- manuell bedienbare Ofenklappe mit Sicherheits-Türöffnungssystem in heavy-duty-Ausführung
- Wärmeschutzglas, im Bedarfsfall leicht austauschbar
- spezielle (leicht abnehmbare) Frontblende zur Reduzierung des Wärmeverlustes bei Türöffnung
- Türrahmen, Gerätegehäuse und Luftleitkanäle aus rostfreiem Chromnickelstahl gefertigt, teils aluminisiert; einbrennlackierte Stahlblech-Seitenblenden in schwarz

serieP P110G „A“	serieP P110G „B“	serieP P110G „2-A“	serieP P110G „2-B“
1 Backkammer, für 6 Pizzen Ø 300 mm	1 Backkammer, für 9 Pizzen Ø 300 mm	2 Backkammern, für 6+6 Pizzen Ø 300 mm	2 Backkammern, für 9+9 Pizzen Ø 300 mm

ABMESSUNGEN (mm)				
außen (B x T x H)	1470 x 1609 x 1523	1470 x 2009 x 1554	1470 x 1609 x 2014	1472 x 2009 x 1936
innen (B x T x H)	1100 x 740 x 180	1100 x 1110 x 180	1100 x 740 x 180	1100 x 1110 x 180
Tiefe bei geöffnet. Klappe	1609	20009	1609	2009

LEISTUNGSDATEN				
Fassungsvermögen	6 Pizzen mit Ø 30 cm 2 Pizzen mit Ø 50 cm 2 Pizzableche 600 x 400 mm	9 Pizzen mit Ø 30 cm 4 Pizzen mit Ø 50 cm 4 Pizzableche 600 x 400 mm	6+6 Pizzen mit Ø 30 cm 2+2 Pizzen mit Ø 50 cm 2+2 Pizzableche 600 x 400 mm	9+9 Pizzen mit Ø 30 cm 4+4 Pizzen mit Ø 50 cm 4+4 Pizzableche 600 x 400 mm

TECHNISCHE DATEN				
Energieart	Elektro	Elektro	Elektro	Elektro
Anschlusswert Elektro	1,5 kW / 230 V / 1N / 50 Hz, 60 Hz	1,5 kW / 230 V / 1N / 50 Hz, 60 Hz	3 kW / 230 V / 1N / 50 Hz, 60 Hz	3 kW / 230 V / 1N / 50 Hz, 60 Hz
Anschlusswert Gas	21,5 kW	29 kW	43 kW	58 kW

TEMPERATURANGABEN	
Arbeitstemperatur	25 °C - 450 °C

GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto / Netto	247 kg / 237 kg	323 kg / 313 kg	435 kg / 425 kg	580 kg / 570 kg

VERKLEIDUNG	
außen	Edelstahl
innen	Edelstahl und Schamottstein

BESTELINFOS				
Artikel-Nr.	493400118100	493400118200	493400218100	493400218200
Verkaufspreis	6.319,00 €	7.455,00 €	11.715,00 €	13.845,00 €

ZUBEHÖR	serieP AMALFI „A“	serieP AMALFI „B“	serieP AMALFI „C“	serieP P110G „A“	serieP P110G „B“	serieP P110G „2-A“	serieP P110G „2-B“	ARTIKEL NUMMER	PREIS €
Abdeckhaube AHK A, passend zu Backkammer serieP AMALFI „A“, zwingend erforderliches Montageelement, Abmessungen (B x T x H): 1020 x 1620 x 150 mm	●	-	-	-	-	-	-	493400019150	715,00
Abdeckhaube AHK B, passend zu Backkammer serieP AMALFI „B“, zwingend erforderliches Montageelement, Abmessungen (B x T x H): 1320 x 1320 x 150 mm	-	●	-	-	-	-	-	493400019250	726,00
Abdeckhaube AHK C, passend zu Backkammer serieP AMALFI „C“, zwingend erforderliches Montageelement, Abmessungen (B x T x H): 1320 x 1620 x 150 mm	-	-	●	-	-	-	-	493400019350	747,00
BASE Grundplatte AHB A, passend zu Backkammer serieP AMALFI „A“, zwingend erforderliches Montageelement, Abmessungen (B x T x H): 1020 x 1420 x 100 mm	●	-	-	-	-	-	-	493400018160	687,00
BASE Grundplatte AHB B, passend zu Backkammer serieP AMALFI „B“, zwingend erforderliches Montageelement, Abmessungen (B x T x H): 1320 x 1120 x 100 mm	-	●	-	-	-	-	-	493400018260	699,00
BASE Grundplatte AHB C, passend zu Backkammer serieP AMALFI „C“, zwingend erforderliches Montageelement, Abmessungen (B x T x H): 1320 x 1420 x 100 mm	-	-	●	-	-	-	-	493400018360	726,00
Untergestell AHCV/80-A, ohne Backblechträgerschienen, mit Rädern, passend bei Verwendung von 2 Backkammern serieP AMALFI „A“, Abmessungen (B x T x H): 1020 x 1290 x 800 mm	●	-	-	-	-	-	-	493400018172	920,00
Untergestell AHCV/80-B, ohne Backblechträgerschienen, mit Rädern, passend bei Verwendung von 2 Backkammern serieP AMALFI „B“, Abmessungen (B x T x H): 1320 x 990 x 800 mm	-	●	-	-	-	-	-	493400018270	990,00
Untergestell AHCV/80-C, ohne Backblechträgerschienen, mit Rädern, passend bei Verwendung von 2 Backkammern serieP AMALFI „C“, Abmessungen (B x T x H): 1320 x 1290 x 800 mm	-	-	●	-	-	-	-	493400018372	990,00
Untergestell AHCV/80P-A, mit 3 Paar Backblechträgerschienen, mit Rädern, passend bei Verwendung von 2 Backkammern serieP AMALFI „A“, Abmessungen (B x T x H): 1020 x 1290 x 800 mm	●	-	-	-	-	-	-	493400018182	1.100,00
Untergestell AHCV/80P-B, mit 6 Paar Backblechträgerschienen, mit Rädern, passend bei Verwendung von 2 Backkammern serieP AMALFI „B“, Abmessungen (B x T x H): 1320 x 990 x 800 mm	-	●	-	-	-	-	-	493400018282	1.350,00
Untergestell AHCV/80P-C, mit 6 Paar Backblechträgerschienen, mit Rädern, passend bei Verwendung von 2 Backkammern serieP AMALFI „C“, Abmessungen (B x T x H): 1320 x 1290 x 800 mm	-	-	●	-	-	-	-	493400018382	1.350,00
Untergestell AHCV/95-A, ohne Backblechträgerschienen, mit Rädern, passend bei Verwendung von 1 Backkammer serieP AMALFI „A“, Abmessungen (B x T x H): 1020 x 1290 x 950 mm	●	-	-	-	-	-	-	493400018173	920,00
Untergestell AHCV/95-B, ohne Backblechträgerschienen, mit Rädern, passend bei Verwendung von 1 Backkammer serieP AMALFI „B“, Abmessungen (B x T x H): 1320 x 990 x 950 mm	-	●	-	-	-	-	-	493400018273	990,00
Untergestell AHCV/95-C, ohne Backblechträgerschienen, mit Rädern, passend bei Verwendung von 1 Backkammer serieP AMALFI „C“, Abmessungen (B x T x H): 1320 x 1290 x 950 mm	-	-	●	-	-	-	-	493400018373	990,00
Untergestell AHCV/95P-A, mit 3 Paar Backblechträgerschienen, mit Rädern, passend bei Verwendung von 1 Backkammer serieP AMALFI „A“, Abmessungen (B x T x H): 1020 x 1290 x 950 mm	●	-	-	-	-	-	-	493400018183	1.100,00
Untergestell AHCV/95P-B, mit 6 Paar Backblechträgerschienen, mit Rädern, passend bei Verwendung von 1 Backkammer serieP AMALFI „B“, Abmessungen (B x T x H): 1320 x 990 x 950 mm	-	●	-	-	-	-	-	493400018283	1.350,00
Untergestell AHCV/95P-C, mit 6 Paar Backblechträgerschienen, mit Rädern, passend bei Verwendung von 1 Backkammer serieP AMALFI „C“, Abmessungen (B x T x H): 1320 x 1290 x 950 mm	-	-	●	-	-	-	-	493400018383	1.350,00
Untergestell P110CV/80-A, ohne Backblechträgerschienen, mit Rädern, passend bei Verwendung von Backkammer serieP P110G „2-A“, Abmessungen (B x T x H): 1470 x 1020 x 800 mm	-	-	-	-	-	●	-	493400118172	620,00
Untergestell P110CV/80-B, ohne Backblechträgerschienen, mit Rädern, passend bei Verwendung von Backkammer serieP P110G „2-B“, Abmessungen (B x T x H): 1470 x 1420 x 800 mm	-	-	-	-	-	-	●	493400118270	620,00
Untergestell P110CV/80P-A, mit 4 Paar Backblechträgerschienen, mit Rädern, passend bei Verwendung von Backkammer serieP P110G „2-A“, Abmessungen (B x T x H): 1470 x 1020 x 800 mm	-	-	-	-	-	●	-	493400118182	856,00
Untergestell P110CV/80P-B, mit 4 Paar Backblechträgerschienen, mit Rädern, passend bei Verwendung von Backkammer serieP P110G „2-B“, Abmessungen (B x T x H): 1470 x 1420 x 800 mm	-	-	-	-	-	-	●	493400118282	856,00
Untergestell P110CV/95-A, ohne Backblechträgerschienen, mit Rädern, passend bei Verwendung von Backkammer serieP P110G „A“, Abmessungen (B x T x H): 1470 x 1020 x 950 mm	-	-	-	●	-	-	-	493400118173	620,00
Untergestell P110CV/95-B, ohne Backblechträgerschienen, mit Rädern, passend bei Verwendung von Backkammer serieP P110G „B“, Abmessungen (B x T x H): 1470 x 1420 x 950 mm	-	-	-	-	●	-	-	493400118273	620,00
Untergestell P110CV/95P-A, mit 4 Paar Backblechträgerschienen, mit Rädern, passend bei Verwendung von Backkammer serieP P110G „A“, Abmessungen (B x T x H): 1470 x 1020 x 950 mm	-	-	-	●	-	-	-	493400118183	856,00
Untergestell P110CV/95P-B, mit 4 Paar Backblechträgerschienen, mit Rädern, passend bei Verwendung von Backkammer serieP P110G „B“, Abmessungen (B x T x H): 1470 x 1420 x 950 mm	-	-	-	-	●	-	-	493400118283	856,00

● Sonderausstattung ● Serienausstattung - keine Zuordnung

Tunnelöfen serieT

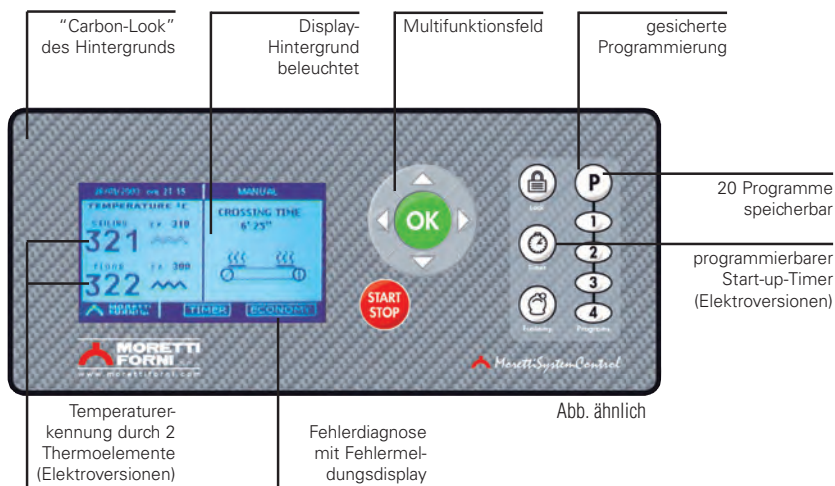
Tunnelöfen wurden für den Einsatz im fast-food-Geschäft, in take-away-Betrieben, in Autobahnraststätten und für Pizza-Hauslieferungen entwickelt.

Hier bieten die vorteilhaften Eigenschaften der Geräte von Moretti Forni genau das, worauf es bei diesem Stückzahl intensiven Geschäft ankommt: eine hohe Effizienz, eine Verminderung der körperlichen Belastung, kühle Außentemperaturen, genaueste Temperatureinstellung und absolute Zuverlässigkeit.

Einfach die Backzeit bestimmen und die beiden Temperaturen für den Boden und die Decke einstellen. Den Rest erledigt der Pizzaofen. Benutzerfreundlicher geht es nicht.



Energiesparfunktion!



Weitere Vorteile

- Transportbandeinheit vollständig herausnehmbar
- Backkammer in Edelstahl
- mit Timer und Energieoptimierung
- elektronische Temperatureinstellung für Ober- und Unterhitze bis max. 400 °C
- Bandgeschwindigkeit einstellbar
- bis zu drei Backkammern stapelbar
- schnelle Aufheizzeit



Serie T75/ T95
mit hohen Edelstahlbeinen in Sonderausstattung



Steuerung



Serie T75/ T95
im Modulsystem mit 2 Backkammern übereinander und hohen Edelstahlbeinen mit Rollen



Serie T75/ T95
im Modulsystem mit 3 Backkammern übereinander und niedrigen Edelstahlbeinen mit Rollen

Moretti Gas-/ und Elektro-Tunnelöfen Serie T

Ausstattung mit 1 Backkammer mit elektronischer Regelung in verschiedenen Leistungsstufen



- Moretti-Professional Tunnelöfen der Hochleistungsreihe T
- wahlweise Modell für Gas- oder Elektroanschluss in 2 Leistungsstufen
- Modulsystem für bis zu 3 Backkammern übereinander stapelbar
- innen und außen aus Edelstahl
- Edelstahl-Transportband mit gleichmäßiger Spannung und elektronischer Kontrolle der Bandgeschwindigkeit
- Edelstahlgebläse mit einstellbarem Luftvolumen
- Arbeitstemperatur bis max. 400 °C getrennt für Ober- und Unterhitze elektronisch regelbar
- schnelle Aufheizzeit
- elektronische Bedieneinheit für Start/ Stopp, Timer, Ober-/ Unterhitze mit zwei Thermoelementen
- Programmspeicher (20 Programme) mit Economy-Energiesparfunktion, Fehlerdiagnose und Fehlermeldungsdisplay
- thermisch gedämmte Hitzeisolierung
- Seitentür mit Fenster aus temperiertem Glas, Erwärmung der Seitentür aus Sicherheitsgründen auf nur max. +38 °C
- wartungs- und reinigungsfreundlich: Frontpaneel abnehmbar, Heizelemente durch seitliche Türen leicht erreichbar (Elektroversion), Frontzugang zum Maschinenfach, Transportbandeinheit vollständig herausnehmbar

T75G	T97G	T75E	T97E
1 Backkammer mit elektronischer Regelung			
Gasausführung		Elektroausführung	

ABMESSUNGEN (mm)

außen (B x T x H)	1774 x 1353 x 560	2024 x 1597 x 560	1792 x 1261 x 560	2042 x 1511 x 560
Höhe mit Fahrgestell	1158	1158	1160	1160
Ofen (B x T x H)	910 x 500 x 80	1160 x 750 x 80	910 x 500 x 80	1160 x 750 x 80

LEISTUNGSDATEN

max. Produktionsleistung/ Std.	50 Pizzen mit Ø 33 cm 25 Pizzen mit Ø 45 cm 22 Pizzablech 600 x 400 mm	100 Pizzen mit Ø 33 cm 40 Pizzen mit Ø 45 cm 43 Pizzablech 600 x 400 mm	50 Pizzen mit Ø 33 cm 25 Pizzen mit Ø 45 cm 22 Pizzablech 600 x 400 mm	100 Pizzen mit Ø 33 cm 40 Pizzen mit Ø 45 cm 43 Pizzablech 600 x 400 mm
Laufrichtung	L-R	L-R	L-R	L-R

TECHNISCHE DATEN

Energieverbrauch			8,3 kWh/ 24h	11,3 kWh/ 24h
Energieart	Gas	Gas	Elektro	Elektro
Anschlusswert Elektro	0,67 kW / 230 V / 1N / 50 Hz	0,70 kW / 230 V / 1N / 50 Hz	16,55 kW / 400 V / 3N / 50 Hz	22,55 kW / 400 V / 3N / 50 Hz
Anschlusswert Gas	17 kW	32 kW		

TEMPERATURANGABEN

Arbeitstemperatur	25 °C - 400 °C
-------------------	----------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto / Netto	260 kg / 232 kg	330 kg / 300 kg	239 kg / 214 kg	330 kg / 300 kg
------------------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------

BESTELINFOS

Artikel-Nr.	493100075000	493100097000	493100175000	493100197000
Verkaufspreis	13.420,00 €	15.250,00 €	11.690,00 €	13.290,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis in €
Dunstabzugshaube für Elektromodell T75E	493100175150	1.700,00
Dunstabzugshaube für Elektromodell T97E	493100175250	1.950,00
Edelstahlbeine (4 Stück) mit Rollen für Serie T75/T97 - niedrig/ 15 cm passend bei Verwendung von 3 Öfen der Serie T75/T97	493100175501	292,00
Edelstahlbeine (4 Stück) mit Rollen für Serie T75/T97 - hoch/ 60 cm passend bei Verwendung von 1 oder 2 Öfen der Serie T75/T97	493100175500	585,00



Moretti-Spiralteigknetmaschinen Serie iMix

Ausstattung mit 1 Knetgeschwindigkeit in 6 verschiedenen Leistungsstufen



iM 12
Ausstattung mit Räder, Timer,
1 Knetgeschwindigkeit

iM 8	iM 12	iM 18
Ausstattung mit 1 Knetgeschwindigkeit, für bis zu 8 kg Teig	Ausstattung mit Räder, Timer, 1 Knetgeschwindigkeit für bis zu 12 kg Teig	Ausstattung mit Räder, Timer, 1 Knetgeschwindigkeit für bis zu 18 kg Teig

LEISTUNGSDATEN

Fassungsvermögen	8 kg	12 kg	18 kg
------------------	------	-------	-------

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert Elektro	230 V / 1N / 50 Hz	400 V / 3 / 50 Hz	400 V / 3 / 50 Hz
-----------------------	--------------------	-------------------	-------------------

BESTELINFOS

Artikel-Nr.	493100000	493100400	493101000
Verkaufspreis	1099,00 €	1395,00 €	1515,00 €

iM 25	iM 38	iM 44
Ausstattung mit Räder, Timer, 1 Knetgeschwindigkeit für bis zu 25 kg Teig	Ausstattung mit Räder, Timer, 1 Knetgeschwindigkeit für bis zu 38 kg Teig	Ausstattung mit Räder, Timer, 1 Knetgeschwindigkeit für bis zu 44 kg Teig

LEISTUNGSDATEN

Fassungsvermögen	25 kg	38 kg	44 kg
------------------	-------	-------	-------

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert Elektro	400 V / 3 / 50 Hz	400 V / 3 / 50 Hz	400 V / 3 / 50 Hz
-----------------------	-------------------	-------------------	-------------------

BESTELINFOS

Artikel-Nr.	493101600	493102100	493102700
Verkaufspreis	1730,00 €	1950,00 €	2235,00 €



iF 40P
für 40 cm rechteckige Teige



iF 30/ 40
für 30 cm/ 40 cm runde Teige



iP33/ 45
mechanisch, zur Herstellung von 30 oder 45 cm runden Teige

Moretti-Teigausrollmaschinen Serie iF

je nach Modell zur Herstellung von runden/ eckigen Teigen in verschiedenen Größen



	iF 30	iF 40	iF 40P
	für 30 cm runde Teige	für 40 cm runde Teige	für 40 cm rechteckige Teige
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert Elektro	230 V / 1N / 50 Hz	230 V / 1N / 50 Hz	230 V / 1N / 50 Hz
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	493200000	493200200	493200400
Verkaufspreis	1520,00 €	1695,00 €	1820,00 €

Moretti-Teigpressen Serie iP

mechanisch, zur Herstellung von 30 oder 45 cm runden Teige



	iP 33	iP 45
	mechanisch, für 33 cm runde Teige	mechanisch, für 45 cm runde Teige
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert Elektro	400 V / 3N / 50 Hz, 60 Hz	400 V / 3N / 50 Hz, 60 Hz
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	493030030	493030040
Verkaufspreis	3550,00 €	4545,00 €



Komplette Backstation auf weniger als 1 Quadratmeter: iBake Konvektionsofen + iDeck Pizzaofen + Gärschrank



Konvektionsofen iBake 5TE

- Außengehäuse aus Edelstahl, beleuchteter Innenraum aus Aluminiumblech
- Edelstahltür, links angeschlagen, mit Sperrgriff und temperierter Glasscheibe
- Tragrosthalter aus Edelstahl, zur Reinigung entnehmbar
- serienmäßig mit fünf Tragrosten
- elektronische Temperaturregelung, maximale Arbeitstemperatur: 270 °C
- 200 Programmspeicherplätze
- Dampferzeuger
- Timer
- gleichmäßiges Backen durch Umluft
- BxTxH in mm: 850 x 900 x 670
- Anschlusswert: 7,5 kW/ 400 V

Modell iBake 5TE

Art.-Nr.: 493500600400

Pizzaofen iDeck PM 60.60

- Edelstahl-Backkammer mit **sandgestrahltem Schamottsteinboden**
- direkt unterhalb des Bodens angeordnete, verstärkte Heizelemente
- Temperaturbereich von 50 °C bis maximal 450 °C, getrennt für Ober- und Unterhitze über Thermostat mechanisch regelbar
- verstärkte Energiespar-Isolierung
- stoßgeschützt eingebaute Innenbeleuchtung
- Außengehäuse, Ofenklappe und Griff aus Edelstahl
- BxTxH in mm: 850 x 921 x 481
- Fassungsvermögen: 4 x Pizzen ø 30 mm oder 1 x Pizza ø 50 mm oder 1 x Pizzablech 600 x 400 mm
- Anschlusswert: 4,2 kW/ 400 V

Modell iDeck PM 60.60

Art.-Nr.: 493060060100-I

Gärschrank mit Befeuchter LU 60.60-70


- Edelstahl
- Heizthermostat, maximale Temperatur: 65 °C
- Innenraum mit Tragrosthalterung
- mit vier Rollen
- BxTxH in mm: 850 x 840 x 70 - 100

Modell LU 60.60-70

Art.-Nr.: 493060060700



Mikrowellen & Kombinationsöfen - Übersicht

<p>SHARP</p>	<p>MENUMASTER® Commercial</p>	
<p>Mikrowellengeräte</p>	<p>Mikrowellengeräte</p>	<p>Kombinationsöfen</p>
<p>7/1 - 7/5</p>	<p>7/6 - 7/9</p>	<p>7/10 - 7/12</p>



R-22 AM

Mikrowellengerät R-22 AM

Drehknopfbedienung und LCD-Anzeige

SHARP

- gewerbliche Profi-Mikrowelle mit Drehknopf-Bedienung und LCD-Anzeige
- Mikrowellenleistung 1.500 Watt
- 20 l Garraumvolumen mit Keramikboden
- 4 Mikrowellenleistungsstufen (100% / 50% / 20% / 10%)
- Zeiteinstellung bis 30 Minuten
- Wiederholbetrieb
- Starttaste
- stapelbar
- Leistungsaufnahme max. 2,4 kW, Absicherung 16 A

R-22 AM	
Drehknopfbedienung und LCD-Anzeige	
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	510 x 470 x 335
innen (B x T x H)	330 x 330 x 180
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	20 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	2400 W / 230 V
GEWICHTSANGABEN	
	33 kg
VERKLEIDUNG	
außen	Edelstahlgehäuse
innen	Edelstahlgarraum mit Keramikboden
BESTELINFOS	
Artikel-Nr.	312202200
Verkaufspreis	1.259,00 €



R-23 AM

Mikrowellengerät R-23 AM

Drehknopfbedienung und LCD-Anzeige

SHARP

- gewerbliche Profi-Mikrowelle mit Drehknopf-Bedienung und LCD-Anzeige
- Mikrowellenleistung 1.800 Watt
- 20 l Garraumvolumen mit Keramikboden
- 4 Mikrowellenleistungsstufen (100% / 50% / 20% / 10%)
- Zeiteinstellung bis 30 Minuten
- Wiederholbetrieb
- Starttaste
- stapelbar
- Leistungsaufnahme max. 2,9 kW, Absicherung 16 A

R-23 AM	
Drehknopfbedienung und LCD-Anzeige	
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	510 x 470 x 335
innen (B x T x H)	330 x 330 x 180
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	20 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	2900 W / 230 V
GEWICHTSANGABEN	
	33 kg
VERKLEIDUNG	
außen	Edelstahlgehäuse
innen	Edelstahlgarraum mit Keramikboden
BESTELINFOS	
Artikel-Nr.	312202301
Verkaufspreis	1.419,00 €



Der Mikrowellen Vor-Ort-Service bietet Ihnen optimalen Schutz im Falle einer Störung.



R-15 AM

Mikrowellengerät R-15 AM

Drehknopfbedienung und LCD-Anzeige

- gewerbliche Profi-Mikrowelle mit Drehknopf-Bedienung und LCD-Anzeige
- Mikrowellenleistung 1.000 Watt
- 28 l Garraumvolumen
- 5 Mikrowellenleistungsstufen (100%/ 70%/ 50%/ 30%/ 10%)
- Zeiteinstellung bis 30 Minuten; Zeiteinstellknopf; +1 Minute-Taste
- 3 Garfolgen programmierbar
- Leistungsaufnahme max. 1,55 kW, Absicherung 16A

R-15 AM	
Drehknopfbedienung und LCD-Anzeige	
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	520 x 424 x 309
innen (B x T x H)	351 x 372 x 211
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	28 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	1.550 W / 230 V
GEWICHTSANGABEN	
	18 kg
VERKLEIDUNG	
außen	Edelstahlgehäuse
innen	Edelstahlgarraum mit Keramikboden
BESTELINFOS	
Artikel-Nr.	312201501
Verkaufspreis	699,00 €



R-15 AT

Mikrowellengerät R-15 AT

elektronische Bedienung und LCD-Anzeige

- gewerbliche Profi-Mikrowelle mit elektronischer Bedienung und LCD-Anzeige
- Mikrowellenleistung 1.000 Watt
- 28 l Garraumvolumen
- 11 Mikrowellenleistungsstufen (0 bis 100%)
- Zeiteingabe bis 30 Minuten
- 20 Programmspeicher mit 10 vorprogrammierten Zeit- und Leistungskombinationen
- 3 bzw. 2 Garfolgen programmierbar
- Doppelte-Mengen-Taste, Express-Auftau-Taste
- Zählwerkfunktion,
- Signaltontaste, Alarmfunktion
- Starttaste
- Leistungsaufnahme max. 1,55 kW, Absicherung 16A

R-15 AT	
elektronische Bedienung und LCD-Anzeige	
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	520 x 424 x 309
innen (B x T x H)	351 x 372 x 211
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	28 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	1.550 W / 230 V
GEWICHTSANGABEN	
	18 kg
VERKLEIDUNG	
außen	Edelstahlgehäuse
innen	Edelstahlgarraum mit Keramikboden
BESTELINFOS	
Artikel-Nr.	312201500
Verkaufspreis	709,00 €



Der Mikrowellen Vor-Ort-Service bietet Ihnen optimalen Schutz im Falle einer Störung.





R-25 AT

Mikrowellengerät R-25 AT

elektronische Bedienung und LCD-Anzeige

- gewerbliche Profi -Mikrowelle mit elektronischer Bedienung und LCD-Anzeige
- Mikrowellenleistung 2.100 Watt
- 20 l Garraumvolumen
- 11 Mikrowellenleistungsstufen (0 bis 100%)
- Zeiteingabe bis 90 Minuten (leistungsstufenabhängig)
- 20 Menüspeicher mit 10 vorprogrammierten Garprogrammen
- 3 bzw. 2 Garfolgen programmierbar
- manueller Betrieb, Wiederholbetrieb, Programmbetrieb
- Doppelte-Mengen-Taste, Express-Auftau-Taste
- Zählwerkfunktion
- Signaltontaste
- Alarmfunktion (regelbare Lautstärke)
- Starttaste
- Leistungsaufnahme max. 3,15 kW, Absicherung 16A

SHARP

R-25 AT

elektronische Bedienung und LCD-Anzeige

ABMESSUNGEN (mm)

außen (B x T x H)	510 x 470 x 335
innen (B x T x H)	330 x 330 x 180

LEISTUNGSDATEN

Bruttoinhalt	20 l
--------------	------

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert	3.150 W / 230 V
---------------	-----------------

GEWICHTSANGABEN

33 kg

VERKLEIDUNG

außen	Edelstahlgehäuse
innen	Edelstahlgarraum mit Keramikboden

BESTELINFOS

Artikel-Nr.	312202502
Verkaufspreis	1.579,00 €



R-25 AM

Mikrowellengerät R-25 AM

Drehknopfbedienung und LCD-Anzeige

- gewerbliche Profi -Mikrowelle mit Drehknopf-Bedienung und LCD-Anzeige
- Mikrowellenleistung 2.100 Watt
- 20 l Garraumvolumen mit Keramikboden
- 4 Mikrowellenleistungsstufen (100% / 50% / 20% / 10%)
- Zeiteinstellung bis 30 Minuten (leistungsstufenabhängig)
- Wiederholbetrieb
- Starttaste
- Lufteinlassfilter und Spritzschutz oben
- stapelbar
- Leistungsaufnahme max. 3,15 kW, Absicherung 16 A

SHARP

R-25 AM

Drehknopfbedienung und LCD-Anzeige

ABMESSUNGEN (mm)

außen (B x T x H)	510 x 470 x 335
innen (B x T x H)	330 x 330 x 180

LEISTUNGSDATEN

Bruttoinhalt	20 l
--------------	------

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert	3.150 W / 230 V
---------------	-----------------

GEWICHTSANGABEN

33 kg

VERKLEIDUNG

außen	Edelstahlgehäuse
innen	Edelstahlgarraum mit Keramikboden

BESTELINFOS

Artikel-Nr.	312202501
Verkaufspreis	1.519,00 €

Der Mikrowellen Vor-Ort-Service bietet Ihnen optimalen Schutz im Falle einer Störung.





R-1500 AT

Mikrowellengerät R-1500 AT

mit elektronischer „Twin touch“ Bedienung und LCD-Anzeige

- gewerbliche Profi-Mikrowelle
- 1.500 Watt Mikrowellenleistung
- doppelte elektronische Bedienblende „Twin touch“ für optimale Erreichbarkeit
- LCD-Anzeige
- 11 Mikrowellenleistungsstufen (0% bis 100%)
- Zeiteingabe: bis 120 Minuten (leistungsstufenabhängig)
- 100 Menüspeicher mit 10 vorprogrammierbaren Garprogrammen und 4 Garfolgen programmierbar
- Garraumvolumen: 21 l
- Edelstahlgarraum mit Keramikboden
- Edelstahlgehäuse
- passend für GN 1/2 und 1/3

Weitere Spezifikationen:

Wiederholungsbetrieb, Programmbetrieb, Doppelte-/ Dreifache-Mengen-Taste, Gar-Gleichmäßigkeit durch Drehantennensystem, Schnelles-Auftauen-Taste, Zählwerkfunktion, Fehlermeldungen, Starttaste, Signalton mit einstellbarer Lautstärke, Lufteinlassfilter, oberer Spritzschutz, stapelbar

R-1500 AT	
mit elektronischer „Twin touch“ Bedienung und LCD-Anzeige	
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	445 x 573 x 346
innen (B x T x H)	356 x 326 x 177
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	21 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	2.300 W / 230 V
GEWICHTSANGABEN	
	34,5 kg
VERKLEIDUNG	
außen	Edelstahlgehäuse
innen	Edelstahlgarraum mit Keramikboden
BESTELINFOS	
Artikel-Nr.	312211500
Verkaufspreis	1.419,00 €



Der Mikrowellen Vor-Ort-Service bietet Ihnen optimalen Schutz im Falle einer Störung.





R-2100 AT

Mikrowellengerät R-2100 AT

mit elektronischer „Twin touch“ Bedienung und LCD-Anzeige

- gewerbliche Profi-Mikrowelle
- 2.100 Watt Mikrowellenleistung
- doppelte elektronische Bedienblende „Twin touch“ für optimale Erreichbarkeit
- LCD-Anzeige
- 11 Mikrowellenleistungsstufen (0% bis 100%)
- Zeiteingabe: bis 120 Minuten (leistungsstufenabhängig)
- 100 Menüspeicher mit 10 vorprogrammierbaren Garprogrammen und 4 Garfolgen programmierbar
- Garraumvolumen: 21 l
- Edelstahlgarraum mit Keramikboden
- Edelstahlgehäuse
- passend für GN 1/2 und 1/3

Weitere Spezifikationen:

Wiederholungsbetrieb, Programmbetrieb, Doppelte-/ Dreifache-Mengen-Taste, Gar-Gleichmäßigkeit durch Drehantennensystem, Schnelles-Auftauen-Taste, Zählwerkfunktion, Fehlermeldungen, Starttaste, Signalton mit einstellbarer Lautstärke, Lufteinlassfilter, oberer Spritzschutz, stapelbar

R-2100 AT	
mit elektronischer „Twin touch“ Bedienung und LCD-Anzeige	
ABMESSUNGEN (mm)	
außen (B x T x H)	445 x 573 x 346
innen (B x T x H)	356 x 326 x 177
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	21 l
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert	3.000 W / 230 V
GEWICHTSANGABEN	
	34,5 kg
VERKLEIDUNG	
außen	Edelstahlgehäuse
innen	Edelstahlgarraum mit Keramikboden
BESTELINFOS	
Artikel-Nr.	312212100
Verkaufspreis	1.659,00 €



Der Mikrowellen Vor-Ort-Service bietet Ihnen optimalen Schutz im Falle einer Störung.



RMS 510D

Mikrowellengerät RMS 510D

1.000 Watt, Drehknopf Bedienung

- gewerbliche Profi-Mikrowelle mit Drehknopf-Bedienung
- 1.000 Watt Mikrowellenleistung mit 1 Magnetron
- 25,5 l Garraumvolumen mit Drehteller, passend für 305 mm Teller-/ Plattendurchmesser
- Zeiteinstellknopf mit einer Einstufung bis zu 6 Minuten
- 6 beleuchtete Zeitstufenwähler mit 100% Leistungsstufe
- automatische Reset-Funktion nach Türöffnung
- Innenbeleuchtung
- Außengehäuse aus CNS gefertigt
- robuste ABS-Tür mit Griff und getöntem Glas

RMS 510D

1.000 Watt, Drehknopf Bedienung

ABMESSUNGEN (mm)

außen (B x T x H)	508 x 419 x 311
innen (B x T x H)	330 x 330 x 197
Tiefe bei geöffneter Tür	737

LEISTUNGSDATEN

Bruttoinhalt	26 l
--------------	------

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert	1.150 W / 230 V
---------------	-----------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht	18 kg / 15 kg
Brutto / Netto	

VERKLEIDUNG

außen	CNS
innen	lackiert

BESTELINFOS

Artikel-Nr.	313100100
Verkaufspreis	380,00 €



RMS 510TS

Mikrowellengerät RMS 510TS

1.000 Watt, elektronische Bedienung und LCD-Anzeige

- gewerbliche Profi-Mikrowelle mit elektronischer Bedienung und LCD-Anzeige
- 1.000 Watt Mikrowellenleistung mit 1 Magnetron
- 25,5 l Garraumvolumen mit Drehteller, passend für 305 mm Teller-/ Plattendurchmesser
- benutzerfreundliche LCD-Bedienfelder
- 5 Leistungsstufen
- bis zu 20 frei programmierbaren Kochprogrammen
- dreistufige Garabfolgen für beste Ergebnisse unter einem Programm
- Zeitvorgabefunktion mit individueller Einstufung für zusätzliche Flexibilität
- manuelle Reset-Funktion nach Türöffnung
- Innenbeleuchtung
- Innen- und Außengehäuse aus CNS gefertigt
- robuste ABS-Tür mit Griff und getöntem Glas

RMS 510TS

1.000 Watt, elektronische Bedienung und LCD-Anzeige

ABMESSUNGEN (mm)

außen (B x T x H)	508 x 419 x 311
innen (B x T x H)	330 x 330 x 197
Tiefe bei geöffneter Tür	737

LEISTUNGSDATEN

Bruttoinhalt	26 l
--------------	------

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert	1150 W / 230 V
---------------	----------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht	18 kg / 15 kg
Brutto / Netto	

BESTELINFOS

Artikel-Nr.	313100300
Verkaufspreis	510,00 €





RCS 511DS



RCS 511TS

Profi-Mikrowelle Serie RCS

1.100 Watt, wahlweise mit Drehknopfbedienung oder elektronischer Bedienung und LCD-Anzeige

- gewerbliche Profi-Mikrowelle wahlweise mit Drehknopfbedienung (RCS 511DS) oder elektronischer Bedienung und LCD-Anzeige (RCS 511TS)
- 1.100 Watt Mikrowellenleistung mit 1 Magnetron
- 34 Liter Garraumvolumen, passend für 356 mm Teller-/ Plattendurchmesser
- 5 Leistungsstufen
- **Modell RCS 511DS** Drehknopfbedienung
 - Zeiteinstellknopf und einer Einstufung bis zu 10 Minuten

Modell RCS 511TS elektronischer Bedienung und LCD-Anzeige

- bis zu 100 frei programmierbaren Kochprogrammen
- vierstufige Garabfolgen für beste Ergebnisse unter einem Programm
- Mehrfachaste für die gleichzeitige Zubereitung mehrerer gleichartiger Produkte
- benutzerfreundliche LCD-Bedienfelder
- Zeitvorgabefunktion mit individueller Einstufung für zusätzliche Flexibilität
- Digitalanzeige mit Restlaufanzeige

- manuelle Reset-Funktion nach Türöffnung
- Innenbeleuchtung
- Filtersystem
- Innen- und Außengehäuse aus CNS gefertigt
- robuste ABS-Tür mit Griff und getöntem Glas
- stapelfähig

	RCS 511DS	RCS 511TS
	1.100 Watt, Drehknopfbedienung	1.100 Watt, elektronische Bedienung und LCD-Anzeige
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	559 x 483 x 349	559 x 483 x 349
innen (B x T x H)	368 x 381 x 216	368 x 381 x 216
Tiefe bei geöffneter Tür	832	832
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	34 l	34 l
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	1.550 W / 230 V	1.550 W / 230 V
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht	22 kg / 19 kg	22 kg / 19 kg
Brutto / Netto		
VERKLEIDUNG		
außen		CNS
innen		CNS
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	313100400	313100500
Verkaufspreis	497,00 €	639,00 €





DFS 18E

Mikrowellengerät DFS 18E

1.800 Watt, elektronische Bedienung und LCD-Anzeige

- gewerbliche Profi-Mikrowelle
- elektronische Bedienung und LCD-Anzeige
- leistungsstarke 1.800 Watt Mikrowellenleistung mit 2 Magnetronen
- 34 l Garraumvolumen, passend für 356 mm Teller-/ Plattendurchmesser
- 5 Leistungsstufen plus Auftaufunktion
- bis zu 100 frei programmierbaren Kochprogrammen
- bis zu 10 programmierbare Kochstufen für beste Ergebnisse unter einem Programm
- Mehrfachtaste zur gleichzeitigen Zubereitung mehrerer gleichartiger Produkte
- benutzerfreundliche LCD-Bedienfelder
- Zeitvorgabefunktion mit einer Einstufung bis zu 60 Minuten für maximale Flexibilität
- Digitalanzeige mit Restlaufanzeige
- manuelle Reset-Funktion nach Türöffnung
- Innenbeleuchtung
- wechselbares Filtersystem mit automatischer Intervallfunktion
- Innen- und Außengehäuse aus CNS gefertigt
- robuste ABS-Tür mit Drehgriff und getöntem Glas
- stapelfähig

DFS 18E

1.800 Watt, elektronische Bedienung und LCD-Anzeige

ABMESSUNGEN (mm)

außen (B x T x H)	552 x 514 x 362
innen (B x T x H)	362 x 416 x 226
Tiefe bei geöffneter Tür	864

LEISTUNGSDATEN

Bruttoinhalt	34 l
--------------	------

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert	2.600 W / 230 V
---------------	-----------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht	32 kg / 29 kg
Brutto / Netto	

VERKLEIDUNG

außen	CNS
innen	CNS mit Keramikboden

BESTELINFOS

Artikel-Nr.	313200200
Verkaufspreis	1.361,00 €




DEC 14E2

DEC 18E2

DEC 21E2

Profi-Mikrowellen Serie DEC

wahlweise in 3 Leistungsstufen mit 1400/ 1800/ 2100 Watt elektronische Bedienung und LCD-Anzeige

- gewerbliche Profi-Mikrowellen
- elektronische Bedienung und LCD-Anzeige
- wahlweise in 3 Leistungsstufen mit 1400/ 1800/ 2100 Watt Mikrowellenleistung und je 2 Magnetrone
- 17 l Garraumvolumen
- 11 Leistungsstufen plus Auftaufunktion
- bis zu 100 frei programmierbaren Kochprogrammen
- bis zu 4 programmierbare Garfolgen für beste Ergebnisse unter einem Programm
- Mehrfach Taste für die gleichzeitige Zubereitung von 2 gleichartigen Produkten
- benutzerfreundliche LCD-Bedienfelder (0-9)
- Zeitvorgabefunktion bis zu 60 Minuten für maximale Flexibilität
- Digitalanzeige mit Restlaufanzeige
- Reset-Funktion nach Türöffnung
- Innenbeleuchtung
- wechselbares Filtersystem
- Innen- und Außengehäuse aus CNS gefertigt
- robuste ABS-Tür mit Griff und getöntem Glas
- stapelfähig

	DEC 14E2	DEC 18E2	DEC 21E2
	1.400 Watt, elektronische Bedienung und LCD-Anzeige	1.800 Watt, elektronische Bedienung und LCD-Anzeige	2.100 Watt, elektronische Bedienung und LCD-Anzeige
ABMESSUNGEN (mm)			
außen (B x T x H)	425 x 578 x 343	425 x 578 x 343	425 x 578 x 343
innen (B x T x H)	330 x 305 x 171	330 x 305 x 171	330 x 305 x 171
Tiefe bei geöffneter Tür	940	940	940
LEISTUNGSDATEN			
Bruttoinhalt	17 l	17 l	17 l
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert	2.300 W / 230 V	2.900 W / 230 V	3.100 W / 230 V
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto / Netto	33 kg / 30 kg	33 kg / 30 kg	33 kg / 30 kg
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	313200400	313200500	313200600
Verkaufspreis	1.225,00 €	1.480,00 €	1.660,00 €



Es geht heiß her: Kombinationsöfen von MENUMASTER



Das Menumaster Dream-Team: der JETWAVE III (l.) und der MXP5203 (r.).

Die praktischen und schnellen Geräte eignen sich ideal für den Einsatz in Convenience Stores, Snack Bars, Coffee Shops, „After Hours“-Room Service in Hotels, Vereinsgaststätten, Schnellrestaurants u.v.m.

Mithilfe der Menumaster Kombinationsöfen lassen sich Snack-Umsätze effektiv erhöhen. Denn durch ihre innovative und bis zu viermal schnellere Backtechnologie im Vergleich zu konventionellen Öfen, erhöht sich der Snack-Umschlag und eine größere Flexibilität hinsichtlich der Menüauswahl ist geboten.



Der JETWAVE III eignet sich ideal für Snacks aller Art.

JETWAVE III – der Kleine ganz groß

Egal, ob Vorspeisen, Desserts, Pizzen oder Sandwiches – Schnellrestaurants können Ihr Angebot durch den JETWAVE von Menumaster flexibel erweitern. Auch passt der Kombinationsofen aufgrund seiner kompakten Bauweise in jeden Kiosk. Cafés können ihn zum Erwärmen von Konditoreiprodukten oder dem Backen von Croissants, Pasteten u.Ä. einsetzen.

Der JETWAVE III toastet, bräunt und backt die Produkte gleichmäßig durch Umluft zwischen 66 °C und 250°C. 100 programmierbare Menü-einstellungen vereinfachen die Handhabung

per Knopfdruck für die am häufigsten anzuwendenden Garstufen. 11 sogenannte Garabfolgen ermöglichen größtmögliche Flexibilität im Zubereitungsprozess, sowohl für tiefgefrorene als auch für frische Produkte. Die Zubereitungsdauer beträgt im Normalfall zwischen eineinhalb und dreieinhalb Minuten.

Die Steuerung ist sehr benutzerfreundlich ausgerichtet und bedarf nur einer kurzen Einweisung. Das Außengehäuse ist aus Edelstahl und somit besonders robust und pflegeleicht für den gewerblichen Einsatz.

MXP5203 – besser geht es nicht

Das Premium-Gerät MXP5203 ist noch einmal eine Steigerung zum JETWAVE III. Mit seiner High Speed-Komponente erbringt er eine noch höhere Leistung und bereitet die Gerichte bis zu 15 mal schneller zu als mit traditionellen Kochmethoden.



Pasta
Zubereitung: 0:50 Min.



Crème Brûlée
Zubereitung: 1:30 Min.

Hierbei handelt es sich um einen High Speed-Kombinationsofen mit Hitze-, Umluft- und Mikrowellen-Technologie. 360 Programmeinstellungen können über Haupt-/ und Unterkategorien vorgenommen werden, auch hier sind wieder 11 Garabfolgen möglich. Die Speicherungen lassen sich mit einer easyCard leicht auf Modelle in z.B. Filialbetrieben duplizieren. Der MXP5203 verfügt darüber hinaus über einen Geruchsfilter. Somit brauchen sich die Betreiber nicht um etwaige Geruchsbelästigung im Verkaufsraum zu sorgen.

Die benutzerfreundliche Steuerung bedarf ebenfalls nur einer kurzen Einweisung. Das Außengehäuse aus Edelstahl.



Der MXP5203 sorgt für erstklassige Zubereitungsergebnisse.


Jetwave III - DS 1400E


Die Modelle lassen sich ideal miteinander kombinieren, bzw. stapeln.
 (Abb. ähnlich)

Kombinationsöfen Jetwave III - DS 1400E

1.400 Watt Mikrowelle/ 2.700 Watt Konvektionsofen
 elektronische Bedienung und LCD-Anzeige

- gewerblicher Konvektions-/ Mikrowellenofen bis zu 5 x schneller als ein herkömmlicher Konvektionsofen
- elektronische Bedienung und LCD-Anzeige
- 1.400 Watt Mikrowellenleistung und 2700 Watt Konvektionsofenleistung bis zu 250°C Ofentemperatur für schnellste und professionelle Kochergebnisse
 Aufheizzeit auf 230°C in nur 7 Minuten
- 34 l Garraumvolumen
- 11 Leistungsstufen
- bis zu 100 frei programmierbaren Kochprogrammen
- bis zu 4 programmierbare Garfolgen für beste Ergebnisse unter einem Programm
- nahezu selbsterklärend, benutzerfreundliche LCD-Bedienfelder (0-9)
- Zeitvorgabefunktion bis zu 100 Minuten für maximale Flexibilität
- EZCard Menü-Management zur Speicherung und individuellen Vervielfältigung auf weitere Modelle (z.B. in Filialen oder gestapelt)
- Digitalanzeige mit Restlaufanzeige
- Reset-Funktion nach Türöffnung
- Innen- und Außengehäuse aus CNS gefertigt
- robuste CNS-Tür mit Drehgriff
- stapelfähig

Jetwave III - DS 1400E

1.400 Watt Mikrowelle/ 2700 Watt Konvektionsofen
 elektronische Bedienung und LCD-Anzeige

ABMESSUNGEN (mm)

außen (B x T x H)	489 x 667 x 464
innen (B x T x H)	330 x 381 x 266
Tiefe bei geöffneter Tür	1016

LEISTUNGSDATEN

Bruttoinhalt	34 l
--------------	------

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert	3.400 W / 230 V
---------------	-----------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht	46 kg / 43 kg
Brutto / Netto	

VERKLEIDUNG

außen	CNS
innen	CNS

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	313300100
Verkaufspreis	4.180,00 €





MXP 5203 - High Speed



Die Modelle lassen sich ideal miteinander kombinieren, bzw. stapeln.
(Abb. ähnlich)

Kombinationsofen MXP 5203 - High Speed

1.400 Watt Mikrowelle/ 2.700 Watt Konvektionsofen/ 3.000 Watt Infrarotgrill
elektronische Bedienung und LCD-Anzeige

- gewerblicher Konvektions-/ Mikrowellenofen, bzw. Grill durch zusätzliche Infraroteinheit bis zu 15 x schneller als ein herkömmlicher Konvektionsofen
- elektronische Bedienung und LCD-Anzeige
- 2.200 Watt Mikrowellenleistung (2 Mangnetrone), 2.000 Watt Konvektionsofenleistung und 3.000 Watt Infrarotgrillleistung
Regelstufen von 0-100% für Mikrowellenleistung, Lüftergeschwindigkeit und Infrarotheizung bis zu 260°C Ofentemperatur für schnellste und professionelle Kochergebnisse
- 34 l Garraumvolumen
- 11 Leistungsstufen und Auftauprogramm
- bis zu 360 frei programmierbaren Kochprogrammen
Menüunterteilung in Hauptkategorien und Untergruppierungen
- bis zu 4 programmierbare Garfolgen für beste Ergebnisse unter einem Programm
- nahezu selbsterklärend, benutzerfreundliche LCD-Bedienfelder (1-10)
- Zeitvorgabefunktion bis zu 60 Minuten für maximale Flexibilität
- EZCard Menü-Management zur Speicherung und individuellen Vervielfältigung auf weitere Modelle (z.B. in Filialen oder gestapelt)
- Digitalanzeige mit Restlaufanzeige
- Reset-Funktion nach Türöffnung
- Innen- und Außengehäuse aus CNS gefertigt
- robuste CNS-Klapptür mit Griffleiste
- wechselbarer Luftfilter
- stapelfähig

MXP 5203 - High Speed

1.400 Watt Mikrowelle/ 2.700 Watt Konvektionsofen/ 3.000 Watt Infrarotgrill
elektronische Bedienung und LCD-Anzeige

ABMESSUNGEN (mm)

außen (B x T x H)	635 x 699 x 514
innen (B x T x H)	406 x 381 x 254
Tiefe bei geöffneter Tür	956

LEISTUNGSDATEN

Bruttoinhalt	30 l
--------------	------

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert	5.700 W / 400 V
---------------	-----------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto / Netto	56 kg / 52 kg
---------------------------	---------------

VERKLEIDUNG

außen	CNS
innen	CNS

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	313.300300
Verkaufspreis	9.950,00 €

i Im MXP 5203 können Sie problemlos CNS-Behälter verwenden!

Auf Anfrage erhalten Sie das Modell auch in einer 230V Version.



Speisen-/ Getränketransportboxen



Serie
blu'box 26 eco

8/1



Serie
blu'box 26 standard

8/2



Serie
blu'box plus

8/3



Serie
blu'box 26 plus liquid

8/4



Serie
blu'therm liquid

8/5



Serie
blu'box 52 gn

8/6



Serie
blu'box 52 gn/ en

8/7



blue'box 26 eco
Speisen- und Getränketransportbox,
passend für GN Behälter
(GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten)



blue'box 26 eco plus
variable Speisen- und Getränketransportbox
inkl. Verschlussstopfen
(GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten)



blue'box 26 eco plus hot
Speisentransportbox zum erhitzen von Speisen
in GN-Behältern
Ausstattung inkl. Heizschwert, Anschlusskabel
und Verschlussstopfen (GN-Behälter nicht im
Lieferumfang enthalten)



Speisen- und Getränketransportbox Serie blu'box 26 eco

passend für GN Behälter, wahlweise in verschiedenen Ausstattungsvarianten

- Speisentransportbehälter der Serie eco aus keimhemmendem Polypropylen (Keimhemmung erfolgt durch Silberionen im Werkstoff)
- geeignet zum Einhängen von GN-Behältern 1/1, bis 200 mm Tiefe oder deren Unterteilungen
- Ausstattungsvarianten:

eco

Speisen- und Getränketransportbox passend für GN Behälter

eco plus

variable Speisen- und Getränketransportbox inkl. Verschlussstopfen

eco plus hot

Speisentransportbox zum erhitzen von Speisen in GN-Behältern, Ausstattung inkl. selbstregulierendem Heizschwert, Anschlusskabel und Verschlussstopfen, max. erreichbare Temperatur ca. 125 °C

eco plus liquid

Transportbox zum Heiß- oder Kühlhalten von Getränken, Ausstattung inkl. 18 l CNS-Getränkebehälter mit Steckdeckel, Auslaufhahn und Verschlussstopfen

- lebensmittelphysiologisch unbedenklich, spülmaschinentauglich bis +100 °C und waschlaugenstabil
- doppelwandige Bauweise, Innen- und Außenschale dicht verschweißt
- Isolation durch FCKW-freien PU-Schaum, glatte Kunststoffhaut ohne Poren
- Vorder- und Rückseite mit eingezogenen Griffmulden und stabilen Klippverschlüssen aus Polyamid, werkzeuglos austauschbar
- eingezogene Stapel-/ Rutschschienen
- Deckeloberseite mit eingezogenen Stapellecken, welches die Stapelung mit allen etol Speisentransportbehältern ermöglicht
- austauschbare weiße Einsteckkarte im Deckel

	blu'box 26 eco	blu'box 26 eco plus	blu'box 26 eco plus hot	blu'box 26 eco plus liquid
	passend für GN Behälter	inkl. Verschlussstopfen	zum Erhitzen von Speisen in GN-Behältern, Ausstattung inkl. Heizschwert, Anschlusskabel und Verschlussstopfen	zum Heiß- oder Kühlhalten von Getränken Ausstattung inkl. 18 l CNS-Getränkebehälter mit Steckdeckel, Auslaufhahn und Verschlussstopfen

ABMESSUNGEN (mm)

außen (B x T x H)	370 x 630 x 308	370 x 630 x 308	370 x 630 x 308	370 x 630 x 308
-------------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------

LEISTUNGSDATEN

Nettoinhalt	26 l	26 l	26 l	18 l
Fassungsvermögen		1 GN 1/1 bis 200 mm 2 GN 1/2 bis 200 mm 3 GN 1/3 bis 200 mm		

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert			500 W / 230 V	
---------------	--	--	---------------	--

GEWICHTSANGABEN

Gewicht				
Brutto / Netto	6 kg / 5 kg	6 kg / 5 kg	7,3 kg / 7 kg	8,3 kg / 7 kg

VERKLEIDUNG

außen	keimhemmendes Polypropylen in Dunkelblau-metallic			
innen	keimhemmendes Polypropylen in Dunkelblau-metallic			

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	3144000349	3144000442	3144000402	3144000409
Verkaufspreis	225,00 €	246,00 €	656,00 €	822,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis in €
blu'box cool- akku	3144000388	76,00
blu'box hoher Deckel für cool- akku	314664201677	127,00
blu'mobil board passend zu Speisenbehältern der blu'box Serie 26 und 52	3144000558	214,00
Trolley blu'mobil easy roll passend zu Speisenbehältern der blu'box Serie 26 und 52	3144000497	782,00

i eco-Version ohne Griffe, Verschlüsse und Kufen, daher die leichteste und preisgünstigste Box der Serie

Die Boxen sind VDE + GS geprüft.



Speisen- und Getränketransportbox Serie blu'box 26 standard

passend für GN Behälter, wahlweise in verschiedenen Ausstattungsvarianten



blu'box 26 standard
Speisen- und Getränketransportbox,
passend für GN Behälter
(GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten)



blu'box 26 standard



blu'box 26 standard cool
Transportbox zum Kühlen von Speisen in
GN-Behältern
(GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten)

- Speisentransportbehälter der Serie plus aus keimhemmendem Polypropylen (Keimhemmung erfolgt durch Silberionen im Werkstoff)
- geeignet zum Einhängen von GN-Behältern 1/1, bis 200 mm Tiefe oder deren Unterteilungen
- Ausstattungsvarianten:

standard

Speisen- und Getränketransportbox passend für GN-Behälter, inkl. Transportgriffen, Verschlüssen und Stapelkufen
standard cool
Speisentransportbox zum Kühlen in GN-Behältern, inkl. hohem Deckel mit cool-accu, Transportgriffen, Verschlüssen und Stapelkufen

- lebensmittelphysiologisch unbedenklich, spülmaschinentauglich bis +100 °C und waschlaugenstabil
- doppelwandige Bauweise, Innen- und Außenschale dicht verschweißt
- Isolation durch FCKW-freien PU-Schaum, glatte Kunststoffhaut ohne Poren
- Vorder- und Rückseite mit stabilen Bügelverschlüssen und ausklappbaren Tragegriffen aus Polyamid, werkzeuglos austauschbar
- austauschbare Stapel-/ Rutschschienen
- Deckeloberseite mit eingezogenen Stapelrücken, welches die Stapelung mit allen etol Speisentransportbehältern ermöglicht
- austauschbare weiße Einsteckkarte im Deckel

blu'box 26 standard	blu'box 26 standard cool
passend für GN-Behälter Ausstattung inkl. Transportgriffen, Verschlüssen und Stapelkufen	Transportbox zum Kühlhalten von Speisen in GN-Behältern Ausstattung inkl. hohem Deckel mit cool- accu, Transportgriffen, Verschlüssen und Stapelkufen

ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	370 x 630 x 308	370 x 630 x 308

LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	26 l	26 l
Fassungsvermögen	1 GN 1/1 100 - 150 mm 2 GN 1/2 bis 200 mm 3 GN 1/3 bis 200 mm	

GEWICHTSANGABEN		
Gewicht	6,2 kg / 6 kg	10,1 kg / 9 kg
Brutto / Netto		

VERKLEIDUNG		
außen	keimhemmendes Polypropylen in Dunkelblau-metallic	
innen	keimhemmendes Polypropylen in Dunkelblau-metallic	

BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	3144000330	3144000434
Verkaufspreis	318,00 €	411,00 €

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
blu'box cool- akku	3144000388	76,00
blu'box hoher Deckel für cool- akku	314664201677	127,00
blu'mobil board passend zu Speisenebehältern der blu'box Serie 26 und 52	3144000558	214,00
Trolley blu'mobil easy roll passend zu Speisenebehältern der blu'box Serie 26 und 52	3144000497	782,00

i Standard-Ausstattung inkl. Transportgriffen, Verschlüssen und Stapelkufen
Die Boxen sind VDE + GS geprüft.





blu'box 26 plus
variable Speisen- und Getränketransportbox
(GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten)

Ausstattung plus, inkl. Verschlussstopfen, Transportgriffen, Verschlüssen und Stapelkufen



blu'box 26 plus hot
Speisentransportbox zum Erhitzen von Speisen
in GN-Behältern

Ausstattung plus hot, inkl. Heizschwert, Anschlusskabel, Verschlussstopfen, Transportgriffen, Verschlüssen und Stapelkufen



Heizschwert inkl. Anschlusskabel

Speisen-/ Getränketransportbox Serie blu'box 26 plus

passend für GN Behälter, wahlweise in verschiedenen Ausstattungsvarianten



- Speisentransportbehälter der Serie plus aus keimhemmendem Polypropylen (Keimhemmung erfolgt durch Silberionen im Werkstoff)
- geeignet zum Einhängen von GN-Behältern 1/1, bis 200 mm Tiefe oder deren Unterteilungen
- Ausstattungsvarianten:

plus

variable Speisen- und Getränketransportbox, inkl. Verschlussstopfen, Transportgriffen, Verschlüssen und Stapelkufen

plus hot

Speisentransportbox zum Erhitzen von Speisen in GN-Behältern, inkl. selbstregulierendem Heizschwert, Anschlusskabel, Verschlussstopfen, Transportgriffen, Verschlüssen und Stapelkufen
max. erreichbare Temperatur ca. 125 °C

plus cool

zum Kühlen von Speisen in GN-Behältern, inkl. hohem Deckel mit cool-accu, Transportgriffen, Verschlüssen und Stapelkufen

- lebensmittelphysiologisch unbedenklich, spülmaschinentauglich bis +100 °C und waschlaugenstabil
- doppelwandige Bauweise, Innen- und Außenschale dicht verschweißt
- Isolation durch FCKW-freien PU-Schaum, glatte Kunststoffhaut ohne Poren
- Vorder- und Rückseite mit stabilen Bügelverschlüssen und ausklappbaren Tragegriffen aus Polyamid, werkzeuglos austauschbar
- austauschbare Stapel-/ Rutschschienen
- Deckeloberseite mit eingezogenen Stapellecken, welches die Stapelung mit allen etol Speisentransportbehältern ermöglicht
- austauschbare weiße Einsteckkarte im Deckel

blu'box 26 plus	blu'box 26 plus hot	blu'box 26 plus cool
inkl. Verschlussstopfen, Transportgriffen, Verschlüssen und Stapelkufen	zum Erhitzen von Speisen in GN-Behältern Ausstattung inkl. Heizschwert, Anschlusskabel, Verschlussstopfen, Transportgriffen, Verschlüssen und Stapelkufen	zum Kühlhalten von Speisen in GN-Behältern Ausstattung inkl. hohem Deckel mit cool-accu, Transportgriffen, Verschlüssen und Stapelkufen

ABMESSUNGEN (mm)

außen (B x T x H)	370 x 630 x 308	370 x 630 x 308	370 x 630 x 308
-------------------	-----------------	-----------------	-----------------

LEISTUNGSDATEN

Nettoinhalt	26 l	26 l	26 l
Fassungsvermögen		1 GN 1/1 bis 200 mm 2 GN 1/2 bis 200 mm 3 GN 1/3 bis 200 mm	

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert		500 W / 230 V	
---------------	--	---------------	--

GEWICHTSANGABEN

Gewicht			
Brutto / Netto	6,2 kg / 6 kg	7,5 kg / 7 kg	10,1 kg / 9 kg

VERKLEIDUNG

außen	keimhemmendes Polypropylen in Dunkelblau-metallic		
innen	keimhemmendes Polypropylen in Dunkelblau-metallic		

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	3144000410	3144000339	3144000437
Verkaufspreis	339,00 €	755,00 €	432,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis in €
blu'box cool- akku	3144000388	76,00
blu'box hoher Deckel für cool- akku	314664201677	127,00
blu'mobil board passend zu Speis Behältern der blu'box Serie 26 und 52	3144000558	214,00
Trolley blu'mobil easy roll passend zu Speis Behältern der blu'box Serie 26 und 52	3144000497	782,00



i Die Boxen sind VDE + GS geprüft.



blu'box 26 plus liquid

Transportbox zum Heiß- oder Kühlhalten von Getränken

Ausstattung plus liquid, inkl. 18 l CNS-Getränkebehälter mit Steckdeckel, Auslaufhahn, Verschlussstopfen, Transportgriffen, Verschlüssen und Stapelkufen



GN 1/1-160 CNS-Getränkebehälter mit 18 l Volumen, Steckdeckel und Auslaufhahn



Blu'box 26 plus liquid cool zum Kühlen von Getränken

Ausstattung inkl. hohem Deckel mit cool-accu, 18 l CNS-Getränkebehälter mit Steckdeckel, Auslaufhahn, Verschlussstopfen, Transportgriffen, Verschlüssen und Stapelkufen



hoher Deckel mit 1 cool-accu (weitere cool-accus im Sonderzubehör erhältlich)

Getränketransportbox Serie blu'box 26 plus liquid

inkl. 18 l CNS GN Behälter

wahlweise in verschiedenen Ausstattungsvarianten

- Getränketransportbehälter der Serie plus liquid aus keimhemmendem Polypropylen (Keimhemmung erfolgt durch Silberionen im Werkstoff)
- Ausstattung inkl. 18 l CNS-Getränkebehälter mit Steckdeckel und Auslaufhahn
- Ausstattungsvarianten:

plus liquid

Transportbox zum Heiß- oder Kühlhalten von Getränken, inkl. 18 l CNS-Getränkebehälter mit Steckdeckel, Auslaufhahn, Verschlussstopfen, Transportgriffen, Verschlüssen und Stapelkufen

plus liquid cool

zum Kühlen von Getränken, inkl. hohem Deckel mit cool-accu, 18 l CNS-Getränkebehälter mit Steckdeckel, Auslaufhahn, Verschlussstopfen, Transportgriffen, Verschlüssen und Stapelkufen

- lebensmittelphysiologisch unbedenklich, spülmaschinentauglich bis +100 °C und waschlaugenstabil
- doppelwandige Bauweise, Innen- und Außenschale dicht verschweißt
- Isolation durch FCKW-freien PU-Schaum, glatte Kunststoffhaut ohne Poren
- Vorder- und Rückseite mit stabilen Bügelverschlüssen und ausklappbaren Tragegriffen aus Polyamid, werkzeuglos austauschbar
- austauschbare Stapel-/ Rutschschienen
- Deckeloberseite mit eingezogenen Stapelkufen, welches die Stapelung mit allen etol Speisentransportbehältern ermöglicht
- austauschbare weiße Einsteckkarte im Deckel

blu'box 26 plus liquid	blu'box 26 plus liquid cool
Transportbox zum Heiß- oder Kühlhalten von Getränken, Ausstattung inkl. 18 l CNS-Getränkebehälter mit Steckdeckel, Auslaufhahn, Verschlussstopfen, Transportgriffen, Verschlüssen und Stapelkufen	zum Kühlhalten von Getränken, Ausstattung inkl. hohem Deckel mit cool-accu, 18 l CNS-Getränkebehälter mit Steckdeckel, Auslaufhahn, Verschlussstopfen, Transportgriffen, Verschlüssen und Stapelkufen

ABMESSUNGEN (mm)

außen (B x T x H)	370 x 630 x 308	370 x 630 x 308
-------------------	-----------------	-----------------

LEISTUNGSDATEN

Nettoinhalt	18 l	18 l
-------------	------	------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht	10,4 kg / 9 kg	14,3 kg / 13 kg
Brutto / Netto		

VERKLEIDUNG

außen	keimhemmendes Polypropylen in Dunkelblau-metallic
innen	keimhemmendes Polypropylen in Dunkelblau-metallic

BESTELINFOS

Artikel-Nr.	3144000392	3144000436
Verkaufspreis	875,00 €	967,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis in €
blu'box cool- accu	3144000388	76,00
blu'mobil board passend zu Speisebehältern der blu'box Serie 26 und 52	3144000558	214,00
Trolley blu'mobil easy roll passend zu Speisebehältern der blu'box Serie 26 und 52	3144000497	782,00



Die Boxen sind VDE + GS geprüft.



blu'therm 10 liquid (ohne Tropfwanne)



blu'therm 10 liquid (mit Tropfwanne)

Getränketransportbox Serie blu'therm 10 liquid

10 l Füllvolumen mit Auslaufhahn, wahlweise mit oder ohne Tropfwanne



- Getränketransportbehälter der Serie blu'therm liquid aus keimhemmendem Polypropylen (Keimhemmung erfolgt durch Silberionen im Werkstoff)
- Transportbox zum Heiß- oder Kühlhalten von Getränken
- Ausstattung wahlweise mit oder ohne Tropfwanne
- 10 l Füllinhalt mit innenliegender Skalierung
- hochwertiger Auslaufhahn mit Schlagschutz und gewindelosen Bajonettverschluss
- Deckel und Behälter mit Silikondichtung absolut dicht verschlossen
- lebensmittelphysiologisch unbedenklich, spülmaschinentauglich bis +100 °C und waschlaugenstabil
- doppelwandige Bauweise, Innen- und Außenschale dicht verschweißt, Isolation durch FCKW-freien PU-Schaum, glatte Kunststoffhaut ohne Poren
- Vorder- und Rückseite mit stabilen Bügelverschlüssen und 3 integrierten Tragegriffen aus Polyamid
- Deckeloberseite mit eingezogenen Stapellecken, welches die Stapelung mit allen etol Speisentransportbehältern ermöglicht

	blu'therm 10 liquid	
	ohne Tropfwanne	mit Tropfwanne
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	360 x 255 x 482	360 x 255 x 482
LEISTUNGSDATEN		
Nettoinhalt	10 l	10 l
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	-20 °C bis +100 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto / Netto	6 kg / 4,4 kg	6 kg / 4,4 kg
VERKLEIDUNG		
außen	keimhemmendes Polypropylen in Dunkelblau-metallic	
innen	keimhemmendes Polypropylen in Dunkelblau-metallic	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	3144000340	3144000341
Verkaufspreis	363,00 €	415,00 €



i Die Boxen sind VDE + GS geprüft.



blu'box 52 gn
zum Heiß- oder Kühlhalten von GN 1/1-Behältern



blu'box 52 gn
Anwendungsbeispiel mit dem Sonderzubehör:
cool-accu
ideal zum Kühlhalten von GN 1/1-Behältern



blu'box 52 gn hot
zum Erhitzen von Speisen in GN 1/1-Behältern
Ausstattung inkl. Tür mit Umluftheizung und Anschlusskabel

Speisen- und Getränke-transportbox Serie blu'box 52 gn
passend für GN Behälter, wahlweise in verschiedenen Ausstattungsvarianten

- Speisentransportbehälter der Serie 52 gn aus keimhemmendem Polypropylen (Keimhemmung erfolgt durch Silberionen im Werkstoff)
- Behälterinnenraum mit 12 Auflagesickenpaaren im Abstand von 36 mm geeignet zum Einschieben von max. 2 GN-Behältern 1/1, bis 200 mm Tiefe oder deren Unterteilungen
- Behältereinschub bis zu einer Temperatur von 250°C möglich
- Ausstattungsvarianten:

52 gn

zum Heiß- oder Kühlhalten von GN 1/1-Behältern

52 gn hot

zum Erhitzen von Speisen in GN 1/1-Behältern, inkl. Tür mit selbstregulierender Umluftheizung und Anschlusskabel max. erreichbare Temperatur ca. 90 °C

- lebensmittelphysiologisch unbedenklich, spülmaschinentauglich bis +100 °C und waschlaugenstabil
- doppelwandige Bauweise, Innen- und Außenschale dicht verschweißt
- Isolation durch FCKW-freien PU-Schaum, glatte Kunststoffhaut ohne Poren
- Tür mit robustem Bügelverschluss, mittels Scharnieren am Behälter befestigt
- Seitenwände mit stabilen und ausklappbaren Tragegriffen aus Polyamid, werkzeuglos austauschbar
- austauschbare Stapel-/ Rutschschienen
- Deckeloberseite mit angeschraubten Stapelecken, welches die Stapelung mit allen etol Speisentransportbehältern ermöglicht
- austauschbare weiße Einsteckkarte im Deckel

blu'box 52 gn	blu'box 52 gn hot
zum Heiß- oder Kühlhalten von GN 1/1-Behältern	zum Erhitzen von Speisen in GN 1/1-Behältern Ausstattung inkl. Tür mit Umluftheizung und Anschlusskabel

ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	448 x 636 x 550	448 x 636 x 550

LEISTUNGSDATEN		
Nettoinhalt	52 l	52 l
Fassungsvermögen	2 GN 1/1 bis 200 mm 4 GN 1/2 bis 200 mm 6 GN 1/3 bis 200 mm 12 Bleche/Behälter, EN 600 x 400 x 20 mm	

TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert	300 W / 230 V	

GEWICHTSANGABEN		
Gewicht	11,8 kg / 11 kg	
Brutto / Netto	13,9 kg / 13 kg	

VERKLEIDUNG		
außen	keimhemmendes Polypropylen in Dunkelblau-metallic	
innen	keimhemmendes Polypropylen in Dunkelblau-metallic	

BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	3144000445	3144000446
Verkaufspreis	520,00 €	1.077,00 €

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis in €
blu'box cool- accu	3144000388	76,00
blu'mobil board passend zu Speis Behältern der blu'box Serie 26 und 52	3144000558	214,00
Stapelarretierung für Blu'box 52 gn	3144000514	384,00
Trolley blu'mobil easy roll passend zu Speis Behältern der blu'box Serie 26 und 52	3144000497	782,00

Um mehrere Behälter fest miteinander zu fixieren nutzen Sie die im Zubehör erhältliche Stapelarretierung. Die Boxen sind VDE + GS geprüft.





blu'box 52 gn/ en
zum Heiß- oder Kühlhalten in GN- oder EN-Behältern/ Blechen

Ausstattung inkl. 2 verstellbaren CNS-Stapelrosten mit bis zu 12 Einschubmöglichkeiten



In die Box eingelassene Führungsnuten bieten die leichte Einstellung zwischen Gastronorm und Euronorm.



Blu'box 52 gn/ en hot
zum Erhitzen von Speisen in GN- oder EN-Behältern/ Blechen

Ausstattung inkl. einer in der Tür integrierten Umfuftheizung mit Anschlusskabel und 2 verstellbaren CNS-Stapelrosten mit bis zu 12 Einschubmöglichkeiten

Speisen- und Getränketransportbox Serie blu'box 52 gn/ en



zum Heiß- oder Kühlhalten in GN- oder EN-Behältern/ Blechen, wahlweise in verschiedenen Ausstattungsvarianten

- Speisentransportbehälter der Serie 52 gn/ en aus keimhemmendem Polypropylen (Keimhemmung erfolgt durch Silberionen im Werkstoff)
- die im Innenboden eingelassenen Führungsnuten bieten über die 2 verstellbaren CNS-Stapelrosten mit bis zu 12 Einschubmöglichkeiten die eine leichte Umstellung zwischen Gastronorm und Euronorm
- Behältereinschub bis zu einer Temperatur von 250 °C möglich
- Ausstattungsvarianten:

52 gn/ en

zum Heiß- oder Kühlhalten in GN- oder EN-Behältern/ Blechen, inkl. 2 verstellbaren CNS-Stapelrosten mit bis zu 12 Einschubmöglichkeiten

52 gn/ en hot

zum Erhitzen von Speisen in GN- oder EN-Behältern/ Blechen, inkl. einer in der Tür integrierten Umluftheizung, Anschlusskabel und 2 verstellbaren CNS-Stapelrosten mit bis zu 12 Einschubmöglichkeiten max. erreichbare Temperatur ca. 90 °C

- lebensmittelphysiologisch unbedenklich, spülmaschinentauglich bis +100 °C und waschlaugenstabil
- doppelwandige Bauweise, Innen- und Außenschale dicht verschweißt
- Isolation durch FCKW-freien PU-Schaum, glatte Kunststoffhaut ohne Poren
- Tür mit robustem Bügelverschluss, mittels Scharnieren am Behälter befestigt
- austauschbare Stapel-/ Rutschschienen
- Deckeloberseite mit angeschraubten Stapelecken, welches die Stapelung mit allen etol Speisentransportbehältern ermöglicht
- austauschbare weiße Einsteckkarte im Deckel

blu'box 52 gn/ en	blu'box 52 gn/ en hot
zum Heiß- oder Kühlhalten in GN- oder EN-Behältern/ Blechen, Ausstattung inkl. 2 verstellbaren CNS-Stapelrosten mit bis zu 12 Einschubmöglichkeiten	zum Erhitzen von Speisen in GN- oder EN-Behältern/ Blechen, Ausstattung inkl. 2 verstellbaren CNS-Stapelrosten mit bis zu 12 Einschubmöglichkeiten

ABMESSUNGEN (mm)

außen (B x T x H)	498 x 636 x 560	498 x 636 x 560
-------------------	-----------------	-----------------

LEISTUNGSDATEN

Nettoinhalt	52 l	52 l
Fassungsvermögen	2 GN 1/1 bis 200 mm 4 GN 1/2 bis 200 mm 6 GN 1/3 bis 200 mm 12 Bleche/Behälter, EN 600 x 400 x 20 mm	

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert	300 W / 230 V
---------------	---------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht	16,4 kg / 15 kg	18,5 kg / 17 kg
Brutto / Netto		

VERKLEIDUNG

außen	keimhemmendes Polypropylen in Dunkelblau-metallic
innen	keimhemmendes Polypropylen in Dunkelblau-metallic

BESTELINFOS

Artikel-Nr.	3144000348	3144000358
Verkaufspreis	555,00 €	1.110,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis in €
blu'box cool- akku	3144000388	76,00
blu'mobil board passend zu Speisenbehältern der blu'box Serie 26 und 52	3144000558	214,00
Stapelarretierung für Blu'box 52 gn/ en	3144000379	384,00
Trolley blu'mobil easy roll passend zu Speisenbehältern der blu'box Serie 26 und 52	3144000497	782,00



Allgemeine Verkaufs- und Lieferbedingungen

Allgemeine Verkaufs- und Lieferbedingungen

I. Allgemeines

- (1) Es gelten ausschließlich unsere Verkaufs- und Lieferbedingungen. Entgegenstehende oder von unseren Bedingungen abweichende Bedingungen des Käufers erkennen wir nicht an, es sei denn, wir haben ihrer Geltung ausdrücklich schriftlich zugestimmt. Unsere Verkaufs- und Lieferbedingungen gelten auch dann, wenn wir in Kenntnis solcher Bedingungen des Käufers die Lieferung an den Käufer vorbehaltlos ausführen.
- (2) Unsere Verkaufs- und Lieferbedingungen gelten nur gegenüber Unternehmern i.S. von § 14 Abs. 1 BGB. Sie gelten auch für alle künftigen Geschäfte mit dem Käufer.

II. Angebot und Angebotsunterlagen

- (1) Alle Abbildungen, Gewichts- und Maßangaben in unseren Verkaufshandbüchern, Katalogen, Prospekten, Anzeigen etc. und in den von uns unterbreiteten Angeboten sind nur annähernd bestimmt, soweit sie nicht ausdrücklich als verbindlich bezeichnet sind. Zwischenverkauf der Ware bleibt vorbehalten.
- (2) An Abbildungen, Zeichnungen, Kalkulationen und sonstigen Unterlagen behalten wir uns Eigentums- und Urheberrechte vor. Vor ihrer Weitergabe an Dritte bedarf der Käufer unserer ausdrücklichen schriftlichen Zustimmung.

III. Preise und Zahlungsbedingungen

- (1) Die angegebenen Preise gelten vorbehaltlich besonderer Vereinbarung „ab Werk“ einschließlich Verladung. Zu den Preisen kommen die gesetzliche Umsatzsteuer und gegebenenfalls die anteilige Transport- und Versicherungskostenpauschale gem. Ziffer V. 2 hinzu.
- (2) Bei Barverkauf ist der Kaufpreis sofort nach Empfang der Ware ohne Abzug zahlbar. Der Abzug von Skonto bedarf besonderer schriftlicher Vereinbarung. Skontogewährung hat zur Voraussetzung, dass das Konto des Käufers keine weiteren fälligen Rechnungsbeträge aufweist.
- (3) Zahlungen gelten an dem Tage als geleistet, an dem wir über den Betrag verfügen können; sie werden jeweils auf die älteste fällige Schuld angerechnet.
- (4) Aufrechnungsrechte stehen dem Käufer nur zu, wenn seine Gegenansprüche unbestritten oder rechtskräftig festgestellt sind. Zur Ausübung eines Zurückbehaltungsrechtes ist er insoweit befugt, als sein Gegenanspruch auf dem gleichen Vertragsverhältnis beruht.

IV. Lieferzeit

- (1) Die angegebenen Lieferzeiten geltend annähernd, es sei denn, dass wir schriftlich eine verbindliche Lieferfrist zugesagt haben. Der Beginn einer von uns verbindlich angegebenen Lieferfrist setzt die Abklärung aller technischen Fragen voraus.
- (2) Die Einhaltung unserer Lieferverpflichtung ist an die ordnungsgemäße Erfüllung der Verpflichtungen des Käufers gebunden.
- (3) Die Lieferfrist ist eingehalten, wenn bis zu ihrem Ablauf die Ware zum Versand gebracht oder die Versandbereitschaft mitgeteilt worden ist.
- (4) Geraten wir aus Gründen, die wir zu vertreten haben, in Lieferverzug, so

ist der Käufer berechtigt, für jede vollendete Woche Verzug eine pauschalierte Verzugsentschädigung in Höhe von 3% des Wertes der vom Verzug betroffenen Ware, maximal 10% dieses Wertes zu verlangen. Beruht der Verzug auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit, bleibt es bei der gesetzlichen Haftung.

- (5) Kommt der Käufer in Annahmeverzug oder verletzt er schuldhaft sonstige Mitwirkungspflichten, sind wir berechtigt, den uns daraus entstandenen Schaden ersetzt zu verlangen. In diesem Fall geht die Gefahr eines zufälligen Untergangs oder einer zufälligen Verschlechterung der Kaufsache in dem Zeitpunkt auf den Käufer über, in dem dieser in Verzug gerät.

V. Gefahrübergang, Transport, Rücknahme

- (1) Sofern sich aus der Auftragsbestätigung nichts anderes ergibt, ist Lieferung „ab Werk“ vereinbart.
- (2) Die „ab Werk“ an den Käufer zu liefernden Waren werden auf dessen Kosten von uns transportgerecht verpackt und gegen Transportschäden versichert. Wir erheben dafür eine anteilige Transport- und Versicherungskostenpauschale in Höhe von 1,95% des Netto-Warenwertes innerhalb der Bundesrepublik Deutschland.
- (3) Wir haben unsere Verpackungen bei einem in allen deutschen Bundesländern zugelassenen dualen Entsorgungs- und Recyclingsystem gem. § 6 Abs. 1 VerpackungsVO angemeldet und sind somit in Deutschland von der Rücknahme sämtlicher Verpackungen befreit. Euro-Paletten nehmen wir jedoch zurück.
- (4) Mit Bezug auf die ElektroaltgeräteVO und das Elektro- und ElektronikgeräteG weisen wir darauf hin, dass die von uns gelieferten Geräte ausschließlich für die gewerbliche Nutzung außerhalb privater Haushalte bestimmt sind. Eine Rücknahme der Geräte erfolgt nicht.

VI. Garantie und Gewährleistung

- (1) Wir gewähren auf Produkte unseres NordCap Kühltechnik-Sortiments eine Garantie von 24 Monaten und für Produkte unserer Handelsmarke COOL eine Garantie von 12 Monaten. Auf Produkte unseres Koch- und Spültechnik-Sortiments gewähren wir 12 Monate Garantie für Lohn und Material sowie weitere 12 Monate Garantie für Material. Die Garantie auf von uns gelieferte Ersatzteile beträgt ebenfalls 12 Monate (Material). Die gewährten Garantien gelten jeweils ab Rechnungsstellung und nach Maßgabe der folgenden Bedingungen. Diese Garantien stellen eine freiwillige zusätzliche Leistung von uns dar. Die gesetzlichen Gewährleistungsansprüche bleiben davon unberührt, soweit sie nachfolgend nicht abgeändert werden.
- (2) Die Garantieleistung bezieht sich auf alle Mängel der Produkte, die nachweislich auf Material- oder Fabrikationsfehler zurückzuführen sind. Von der Garantie ausgenommen sind Teile, die infolge unsachgemäßer Bedienung oder Reparatur, wegen mangelhafter Wartung oder wegen normaler Abnutzung (Verschleißteile) unbrauchbar geworden sind.
- (3) Die Garantieleistung und die gesetzliche Gewährleistung beinhalten nach unserer Wahl Nacherfüllung durch Mangelbeseitigung oder den kostenlosen Ausbau, Transport und Ersatz des mangelhaften Teils. Der Käufer ist verpflichtet, den anlässlich der Nacherfüllung erforderlich werdenden Ausbau der mangelhaften Sache selbst vorzunehmen. Wir übernehmen die dem Käufer dabei entstehenden Kosten, allerdings nur, soweit sie Selbstkosten des Käufers ohne Gewinnanteil sind. Kosten für den Einbau des ersetzten

Allgemeine Verkaufs- und Lieferbedingungen

Teils werden nicht übernommen.

- (4) Die Erbringung einer Garantieleistung führt nicht zur Verlängerung der Garantiezeit. Bei einer Nacherfüllung im Rahmen der gesetzlichen Gewährleistung erstreckt sich der Neubeginn der gesetzlichen Verjährung nur auf den gerügten und durch die Nacherfüllung noch nicht beseitigten Mangel.
- (5) Die von uns gelieferten technischen Geräte sind empfindlich und bedürfen sorgfältiger Wartung, Reinigung und Pflege. Sämtliche Mängelansprüche setzen deshalb voraus, dass die gelieferten Geräte ordnungsgemäß aufgestellt, in Betrieb genommen und gebraucht werden. Dabei sind die in der Betriebsanleitung vorgeschriebenen Wartungs-, Pflege- und Reinigungsmaßnahmen durchzuführen. Dem Käufer obliegt der Nachweis, dass er die entsprechenden Maßnahmen ordnungsgemäß durchgeführt hat. Dies gilt insbesondere bei Schäden, die durch aggressive Lebensmittel, wie zum Beispiel Essigsäure, Milchsäure, etc. verursacht worden sein könnten.
- (6) Schlägt die Nacherfüllung fehl, kann der Käufer nach seiner Wahl vom Vertrag zurücktreten oder Minderung verlangen.
- (7) Weitergehende Ansprüche des Käufers – auch solche aus § 437 Nr. 3 BGB – sind vorbehaltlich Absatz 6 ausgeschlossen. Wir haften deshalb weder aus der Garantie noch aus der gesetzlichen Gewährleistung für Schäden, die nicht am Liefergegenstand selbst entstanden sind, insbesondere haften wir nicht für entgangenen Gewinn oder sonstige Vermögensschäden des Käufers.
- (8) Sofern wir schuldhaft eine wesentliche Vertragspflicht verletzen, ist die Haftung auf den vertragstypisch vorhersehbaren Schaden begrenzt; im Übrigen ist sie gem. Absatz 5 ausgeschlossen. Beruht die Schadensursache auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit, haften wir nach den gesetzlichen Bestimmungen.

VII. Haftungsausschluss

- (1) Eine weitergehende Haftung auf Schadensersatz als unter Ziffer VI. vorgesehen ist ausgeschlossen. Dies gilt insbesondere für Schadensersatzansprüche aus Verschulden bei Vertragsschluss, wegen sonstiger Pflichtverletzungen oder wegen deliktischer Ansprüche auf Ersatz von Sachschäden gemäß § 823 BGB.
- (2) Soweit unsere Haftung für Schäden ausgeschlossen oder eingeschränkt ist, gilt dies auch im Hinblick auf eine persönliche Schadensersatzhaftung unserer Mitarbeiter, Vertreter und Erfüllungsgehilfen.

VIII. Eigentumsvorbehalt und Sicherheiten

- (1) Wir behalten uns das Eigentum an der Kaufsache bis zum Eingang aller Zahlungen aus dem Liefervertrag vor. Bei vertragswidrigem Verhalten des Käufers, insbesondere bei Zahlungsverzug, sind wir berechtigt, die Kaufsache zurückzunehmen. In der Zurücknahme liegt

kein Rücktritt vom Vertrag, es sei denn, wir haben dies ausdrücklich schriftlich erklärt. Nach Rücknahme der Kaufsache sind wir zu deren Verwertung befugt. Der Verwertungserlös ist auf die Verbindlichkeiten des Käufers – abzüglich angemessener Verwertungskosten – anzurechnen.

- (2) Wir sind berechtigt, den unter Eigentumsvorbehalt stehenden Liefergegenstand auf Kosten des Käufers gegen Diebstahl, Bruch-, Feuer-, Wasser- und sonstige Schäden zu versichern, sofern nicht der Käufer selbst die Versicherung nachweislich abgeschlossen hat.
- (3) Bei Pfändungen oder sonstigen Eingriffen Dritter hat uns der Käufer unverzüglich schriftlich zu benachrichtigen, damit wir Klage gemäß § 771 ZPO erheben können. Soweit der Dritte nicht in der Lage ist, uns die gerichtlichen und außergerichtlichen Kosten einer Klage gemäß § 771 ZPO zu erstatten, haftet der Käufer für die uns insoweit entstandenen Kosten.
- (4) Der Käufer ist berechtigt, die Kaufsache im ordentlichen Geschäftsgang weiter zu verkaufen. Er tritt uns bereits jetzt alle Forderungen, die ihm aus der Weiterveräußerung gegen seine Abnehmer oder Dritte erwachsen, in Höhe unserer Forderung (einschließlich Umsatzsteuer) aus dem Liefervertrag ab. Zur Einziehung dieser Forderungen bleibt der Käufer auch nach der Abtretung ermächtigt. Unsere Befugnis, die Forderungen selbst einzuziehen, bleibt hiervon unberührt. Wir verpflichten uns jedoch, diese Forderungen nicht einzuziehen, solange der Käufer nicht in Zahlungsverzug gerät, kein Antrag auf Eröffnung des Insolvenzverfahrens gestellt ist oder Zahlungseinstellung vorliegt. Kommt es aber dazu, können wir verlangen, dass der Käufer uns die abgetretenen Forderungen und deren Schuldner bekannt gibt, alle zum Einzug erforderlichen Angaben macht, die dazugehörigen Unterlagen aushändigt und den (Dritt-)Schuldnern die Abtretung mitteilt.
- (5) Wir verpflichten uns, die uns zustehenden Sicherheiten auf Verlangen des Käufers insoweit freizugeben, als der realisierbare Wert unserer Sicherheiten die zu sichernden Forderungen um mehr als 10% übersteigt; die Auswahl der freizugebenden Sicherheiten obliegt uns.

IX. Erfüllungsort, Gerichtsstand und anwendbares Recht

- (1) Erfüllungsort für alle Lieferungen und Leistungen ist nach unserer Wahl Bremen oder der Sitz unserer eingetragenen Niederlassungen in Erkrath und Hamburg.
- (2) Als Gerichtsstand wird Bremen vereinbart.
- (3) Es gilt deutsches Recht; die Geltung des UN-Kaufrechts ist ausgeschlossen.

Fassung vom Oktober 2010

NordCap GmbH & Co. KG

Geschäftsführung: Lutz Blasberg, Klaus Ziegler, Christian Zöger
AG Bremen HRA 25644, eingetragene Zweigniederlassungen in Hamburg und Erkrath
pHG NordCap Beteiligungsgesellschaft mbH, AG Bremen HRB 26466

www.nordcap.de



ZANUSSI
3
15 15

ZANUSSI
PROFESSIONAL

ZANUSSI
PROFESSIONAL

ZANUSSI

ZANUSSI

Beratung, Planung, Aufstellung, Einweisung und Service
erfolgen durch Ihren Fachhandelspartner:

Profi-Technik für Frische und Genuss

www.nordcap.de

12681 Berlin

Wolfener Str. 32/34, Haus K
Tel. +49 30 936684-0
Fax +49 30 936684-44
berlin@nordcap.de

28307 Bremen

Thalenhorststr. 15
Tel. +49 421 48557-0
Fax +49 421 488650
bremen@nordcap.de

44141 Dortmund

Bovermannstr. 2a
Tel. +49 231 961022-0
Fax +49 231 961022-11
dortmund@nordcap.de

40699 Erkrath

Max-Planck-Str. 30
Tel. +49 211 540054-0
Fax +49 211 540054-54
erkrath@nordcap.de

21079 Hamburg

Großmoorbogen 5
Tel. +49 40 766183-0
Fax +49 40 770799
hamburg@nordcap.de

55218 Ingelheim

Otto-Hahn-Str. 6
Tel. +49 6132 7101-0
Fax +49 6132 7101-20
ingelheim@nordcap.de

97076 Würzburg

Friedrich-Bergius-Ring 24
Tel. +49 931 20550-10
Fax +49 931 20550-20
wuerzburg@nordcap.de