

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

- 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

| | 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 | | | |
| Brutto / Netto | 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 | 27 kg / 25 kg | 57 kg / 51 kg | |
| Brutto / Netto | | | |
| 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. |
| seitlicher Klemmsteg, zum Verbinden von Geräten | | 406285798 |
| Siebboden für Bain-Marie | | 406285797 |
| | | Preis in € |
| | | 26,00 |
| | | 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. | Preis in € |
| seitlicher Klemmsteg, zum Verbinden von Geräten | 406285798 | 26,00 |
| Siebboden für Bain-Marie | 406285797 | 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 |

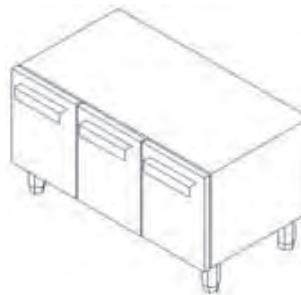




U6/FT-350



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 Füße, +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

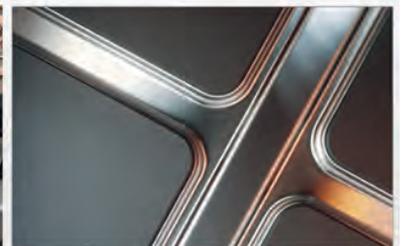
Gasherde Elektroherde

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 emailliertem 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 | | |
| Brutto / Netto | 95 kg / 80 kg | 155 kg / 120 kg |
| 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 |
| 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

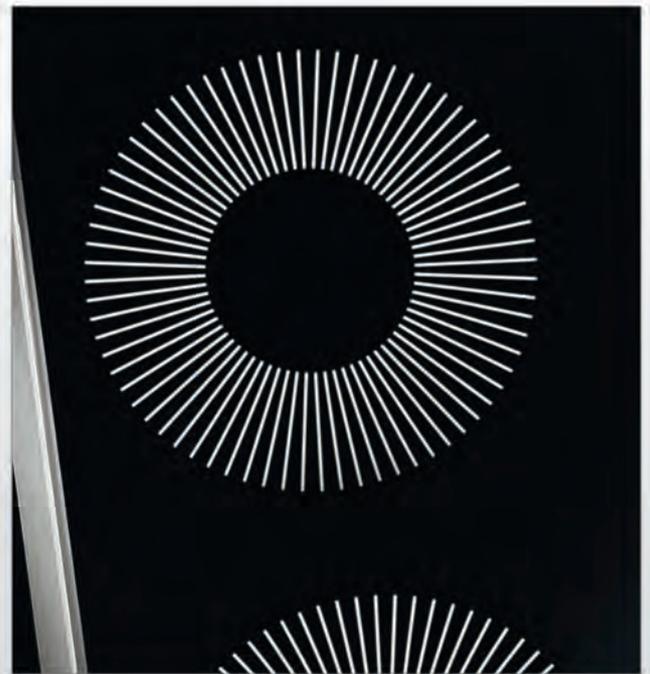
| | EH7/2RPT | EH7/4RPT | EH7/4QPT | EH7/6RPT |
|-------------------------|----------------------------------|----------------------------------|---|----------------------------------|
| | Tischgerät mit 2 runden Platten | Tischgerät mit 4 runden Platten | Tischgerät mit 4 quadratischen Platten | Tischgerät 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



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 verchromtem 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 |

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





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 Fettauffangwanne und 3-seitigem Spritzschutz aus Edelstahl
- Gerät bestückt mit Erdgas-Düsen, Flüssiggasdüsenersatz 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 Multifunktionbecken/ 11 l und offenem Unterbau | Standgerät mit 1 Multifunktionbecken/ 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 | |
| BESTELINFOS | | |
| 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 Umlenblechen, wodurch Verkantungen vermieden werden

Elektrogrills

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



formgepresster Bratfettabfluss



Heizstäbe



Incoloy-Heizelemente



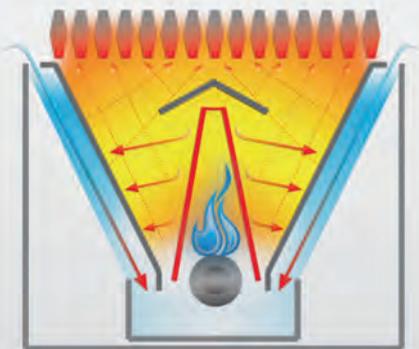
Edelstahlbrenner

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. | Preis in € |
| Schaber für Spezialgrillrost | 406921614 | 30,00 |
| Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen passend für Grills | 4060G4312 | 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
- Temperaturregung 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 |

| BESTELLINFOS | | |
|---------------------|-------------------|-------------------|
| 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. 406921629 | Preis in € 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 Wasserfüleinrichtung
- 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 FüÙe (+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) | |
|--------------------|-----------------|
| außen (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



GKB7/60LST



GKB7/60LCNST

- 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)

| | GKB7/60LST | GKB7/60LCNST |
|--------------------------|---------------------------------|--------------------------------|
| | 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 Schlißbild
- auf Deckplatte aufgebaute Befüllarmatur, frontseitig bedienbar
- Arbeitstemperatur von 120- 280 °C thermostatisch regelbar
- höhenverstellbare Füße (+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 Tiegel 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 Füße (+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

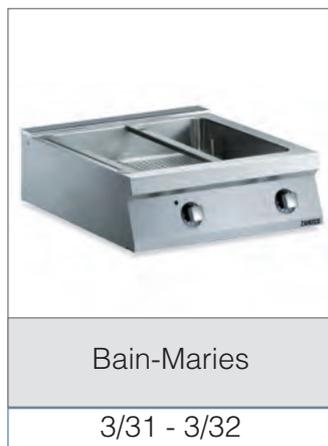
| BESTELINFOS | Artikel-Nr. | Preis in € |
|--|-------------|------------|
| Seitenblende für 700 mm Höhe Linie N900 | 406206134 | 1.076,00 |
| Bodenverschraubungssatz (2 Stück) für Gerätefüße | 406206136 | 22,00 |
| Seitenblende für 250 mm Höhe Linie N900 | 406206278 | 372,00 |
| 2 Seitenblenden für 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®



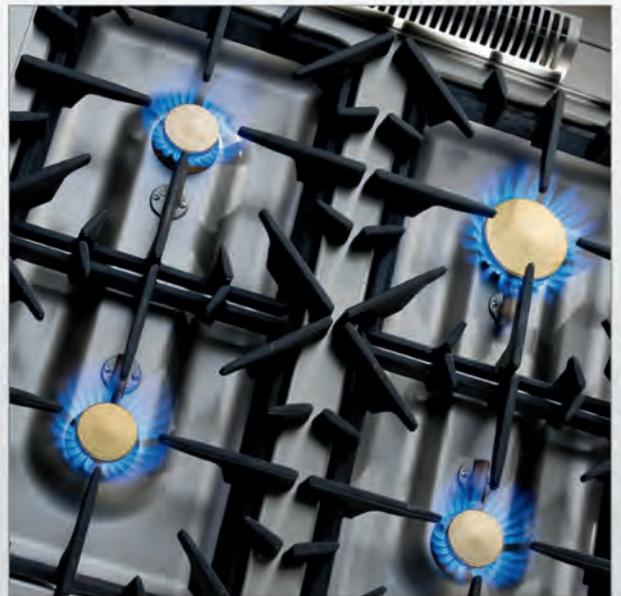
Gasherde

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 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
- 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, Flüssiggasdüsen 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 |

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



- 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 |
|-------|-------------------|

BESTELLINFOS

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

| | | | |
|-------------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| auÙen (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.





GBP9/1H-GL-W-T



GBP9/2H-GL-W-T

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 | |
|---|--|---|-------------------|
| | 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 Schlibbild, 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

| | 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 | 120 kg / 105 kg | |
| Brutto / Netto | | | |
| 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-/Wasserschublade, 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) | | |
| auÙen (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
- Temperaturregung 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
- 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 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 Füße (+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-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.

| 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 |

| 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 |

| 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 |
|-------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
|-------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|

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 |
|------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|

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-FüÙe (+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)

| | | | | |
|--------------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|------------------|
| auÙen (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

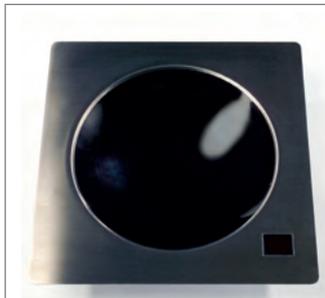
| BESTELINFOS | Artikel-Nr. | Preis in € |
|--|-------------|------------|
| breiter Handlauf (Portionieren) 400 mm | 406206186 | 494,00 |
| breiter Handlauf (Portionieren) 800 mm | 406206185 | 448,00 |

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



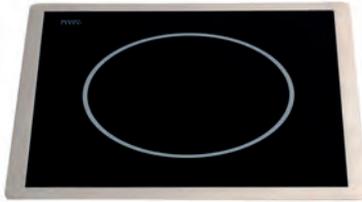
Auftisch
Induktionskochfelder

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

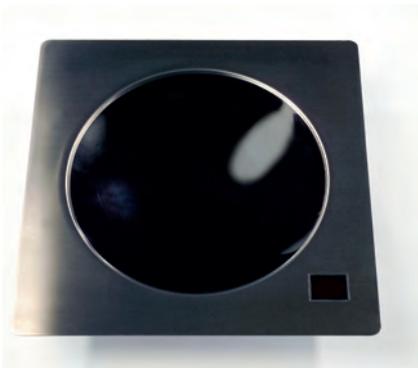
Ausstattung mit 4 Kochstellen/ 3,5 kW oder 5 kW in 650 x 650 mm Größe

- 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. | Preis in € |
| Wok Edelstahl Pfanne Ø 360 mm extra leicht für „leichtes Handling“ | 407900200 | 192,00 |
| Wok Edelstahl Pfanne Ø 390 mm | 407900100 | 216,00 |
| Wok Stahl Pfanne Ø 360 mm | 407900300 | 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 € |



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 € |



1 Becken 10 l



2 Becken je 10 l



Frittenwanne
GN 1/1- 150 mm

Einbau-Fritteusen

Ausführung wahlweise mit 1 oder 2 Becken/ 10 l

- leistungsstarke Elektro-Friteuse
- 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

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) |
| 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

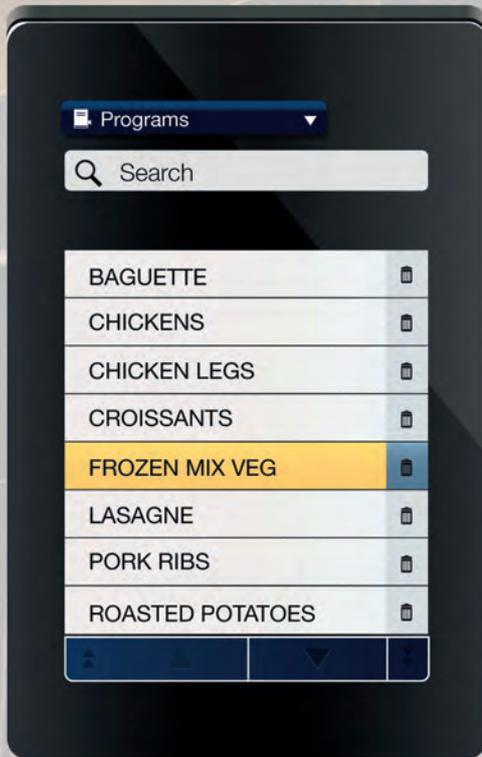


Der **automatische** Modus ist die perfekte Lösung für alle, die als Aushilfe oder wenig Erfahrung in der Speisenzubereitung tätig sind. Wählen Sie die Lebensmittel-Familie, den Kochmodus, die Art der Nahrung, und drücken Sie einfach Start: der EasySteamPlus passt sich vollkommen automatisch an das Produkt 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 | | | |
| easySteamPlus (A) 6 x GN 1/1 G | Code LPG | Ausführung Ausstattung in Version LPG | Preis in € 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.



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

| | 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 | | | |



easySteam (B) 20 x GN 1/1 E



easySteam (B) 20 x GN 1/1 G

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 Elektroausführung | easySteam (B) 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 | | |
| 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 | | | |
| | Code | Ausführung | Preis in € |
| easyPlus (C) 10 x GN 2/1 G | LPG | Ausstattung in Version LPG | 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 € |
|---|-------------|------------|
| Anschlussschlauch 1,5 m | 4956102 | 32,00 |
| Anschlussschlauch 1m | 4956101 | 27,00 |
| Anschlussschlauch 2 m | 4956103 | 37,00 |
| Anschlussschlauch 2,5 m | 4956104 | 43,00 |
| Anschlusset bestehend aus zwei flexiblen Silikondruckschläuchen 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 | 175 kg / 147 kg | |
| Brutto / Netto | 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



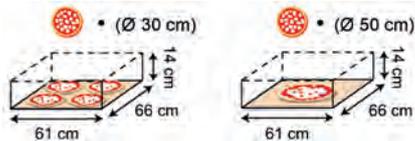
Modelle PD

| 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 |



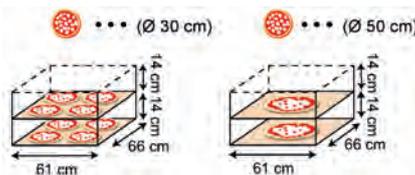
iDeck PM 60.60



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 | | |
| Brutto / Netto | 93 kg / 64 kg | 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 € |

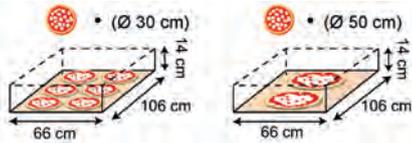
| SONDERZUBEHÖR | Artikel-Nr. | Preis in € |
|--|--------------|------------|
| Pizzaöfen - Abdeckhaube K 60.60 passend zu Backkammer iDeck PM und PD 60.60 | 493060060250 | 231,00 |
| Pizzaöfen-Gärschrank L 60.60-100 Ausstattung mit 10 Paar Backblechträgerschienen und Füßen, passend bei Verwendung von 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.





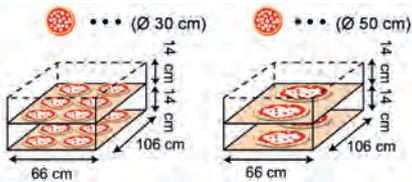
iDeck PM 65.105



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 € |

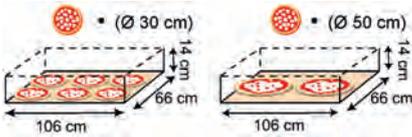
| SONDERZUBEHÖR | Artikel-Nr. | Preis in € |
|--|--------------|------------|
| Pizzaöfen - Abdeckhaube K 65.105 passend zu Backkammer iDeck PM und PD 65.105 | 493065105250 | 453,00 |
| Pizzaöfen-Gärschrank L 65.105/100 Ausstattung mit 10 Paar Backblechträgerschienen und Füßen, passend bei Verwendung 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.





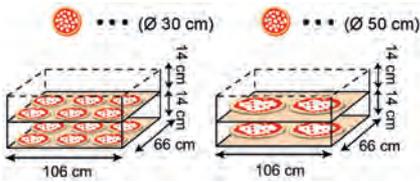
iDeck PM 105.65



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 geöffnet. 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 € |

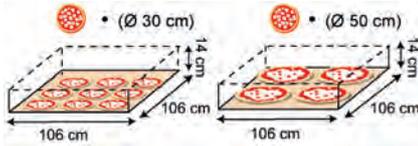
| SONDERZUBEHÖR | Artikel-Nr. | Preis in € |
|---|--------------|------------|
| Pizzaöfen - Abdeckhaube K 105.65 passend zu Backkammer iDeck PM und PD 105.65 | 493105065250 | 453,00 |
| Pizzaöfen-Gärschrank L 105.65/100 Ausstattung mit 10 Paar Backblechträgerschienen und Füßen, passend bei Verwendung 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.





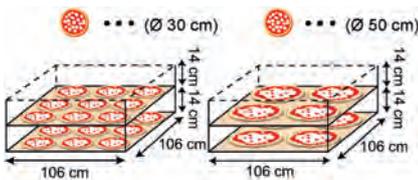
iDeck PM 105.105



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 | |
| Brutto / Netto | 252 kg / 242 kg | |
| 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 |

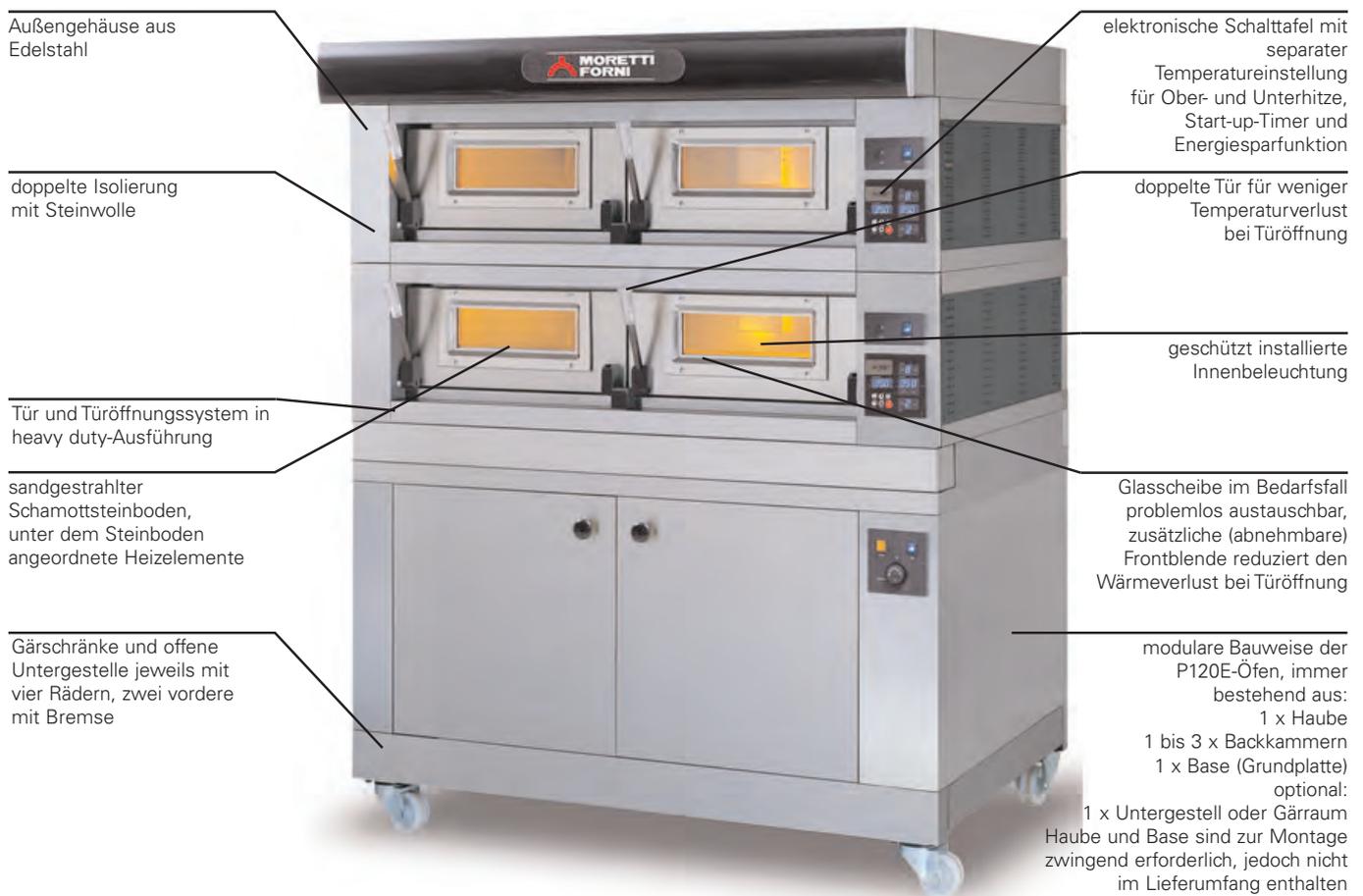
● Sonderausstattung ○ Serienausstattung - keine Zuordnung

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 Hochleistungs-kategorie 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 Thermo-element, 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 | | | |
| Brutto / Netto | 195 kg / 185 kg | 245 kg / 235 kg | 349 kg / 339 kg |

| 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 |

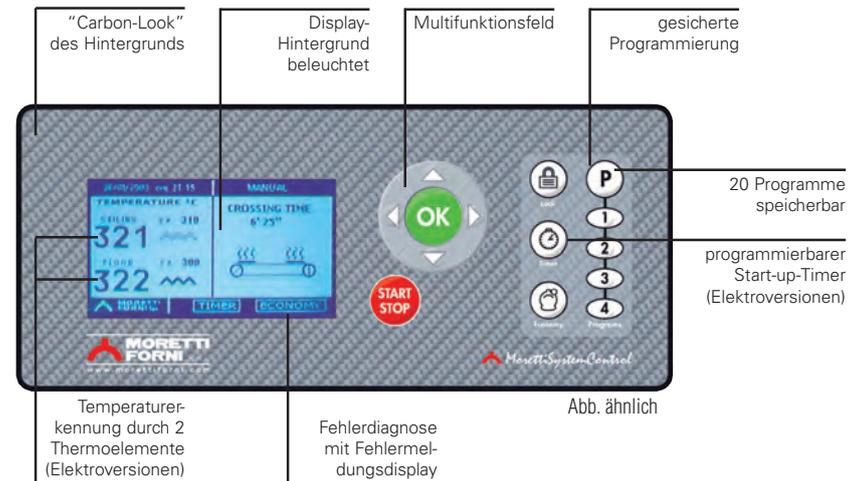
● Sonderausstattung ● Serienausstattung - keine Zuordnung

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.



- ### 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 |
| BESTELINFOS | | | |
| 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 |
| BESTELINFOS | | |
| 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
- Mehrfachaste 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 Brutto / Netto | 32 kg / 29 kg |
| VERKLEIDUNG | |
| außen | CNS |
| innen | CNS mit Keramikboden |
| BESTELLINFOS | |
| 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 anzuhilfenwendenden 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. Heizschwerm, 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 Heizschwerm, 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 Stapelrücken, 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. Heizschwerm, 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 |
|-------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|

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 | | | |

BESTELINFOS

| | | | | |
|---------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| 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.





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)

Speisen- und Getränketransportbox Serie blu'box 26 standard

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:

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 |



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 | | |

BESTELINFOS

| | | | |
|---------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| 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 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 |



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 Speisenebehältern 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 Speisenebehältern der blu'box Serie 26 und 52 | 3144000497 | 782,00 |

i 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

zum Heiß- oder Kühlhalten in GN- oder EN-Behältern/ Blechen, Ausstattung inkl. 2 verstellbaren CNS-Stapelrosten mit bis zu 12 Einschubmöglichkeiten

blu'box 52 gn/ en hot

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

ZANUSSI

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