



Großküchengeräte für Profis



Preisliste 2023

Flex 600

Herde	Seite
Gas	6-7
Elektro-Strahlheizkörper	8-11
Induktion/ Wok	12-13
Bratplatten	
Stahl	14-16
Hartverchromt	17-19
Steakgrill Rustica	20-21
Bräter	22-23
Fritteusen	24-25
Pommeswärmer	26
Kocher	27
Wasserbad	27
Nudelkocher	28
Tischelemente	30
Wärmeschränk	30
Unterbauten	31
Türen	32

Flex 700

Herde	Seite
Gas	34-36
Elektro-Strahlheizkörper	37-39
Induktion/ Wok	40-43
Bratplatten	
Hartverchromt	44-46
Bräter	47
Steakgrill Rustica	48-49
Fritteusen	50
Pommeswärmer	51
Kocher	52
Wasserbad	52
Nudelkocher	53
Tischelemente	54
Unterbau-Kühltische	55
Unterbauten	56
Türen	57

Stand 700

Herde	Seite
Gas	60-66
Elektro-Strahlheizkörper	67-75
Induktion/ Wok	76-83
Bratplatten	
Stahl	84-86
Hartverchromt	87-89
Bräter	90-91
Multispeed Brat- u. Kochgerät	92-93
Kippbratpfanne	94
Kochkessel	95
Steakgrill Rustica	96-97
Fritteusen	98-102
Pommeswärmer	102
Nudelkocher	104
Kocher	105
Wasserbad	108-111
Geräteverbindungen	113
Einlochrührbatterie	114
Tischelemente	114-115
Türen	116

Stand 850

Herde	Seite
Gas	118-123
Elektro-Strahlheizkörper	125-128
Induktion/ Wok	129-135
Bratplatten	
Hartverchromt	136-139
Bräter	140-141
Multibräter	141
Multispeed Brat- u. Kochgerät	142-143
Kippbratpfanne	144
Kochkessel	145
Steakgrill Rustica	146-147
Fritteusen	148-152
Pommeswärmer	152
Nudelkocher	154
Kocher	155
Wasserbad	157-161
Tischelemente	164-165
Türen	166

Stand 900B

Herde	Seite
Gas	168-173
Elektro-Strahlheizkörper	175-178
Induktion/ Wok	179-185
Bratplatten	
Hartverchromt	186-189
Bräter	190-191
Steakgrill Rustica	192-193
Fritteusen	194-196
Pommeswärmer	197
Nudelkocher	198
Kocher	199
Wasserbad	201-205
Tischelemente	208-209
Türen	210
Töpfe & Pfannen	212-214

Profikocher 700

Herde	Seite
Armaturen	216-219
Gas & Standelemente	220-222
Elektro	223
Bratplatten	
Gas & Elektro hartverchromt	224-225
Gas Stahl	226
Gas-Lavastein Grill	226
Kippbratpfannen	227
Wasserbad + Nudelkocher	228
Fritteusen	229
Kochkessel	230
Tischelemente + Türen	231

Zubereitung

	Seite		Seite
Auftisch Induktionsherde	232	Vakuumgeräte	276-277
Auftisch Induktionswok	233	Hot-Dog Geräte & Toaster	278-279
Auftisch Elektroherd-Strahlheizkörper	234	Salamander Eco Line	280-281
Warmhalteplatten Sous Vide	234	Salamander Profi Line	282-283
Kocher Wasserbad	235	Hochtemperaturgrill Beef-Star	284-285
Bratplatten Beef & Burger	236-241	Heißluftofen	286-292
Teppanyaki	242	Snackofen	293
Bräter	243	Pizzaofen	294-302
Induktionsherde flach & Wok	244-247	Teigknetmaschinen	303-306
Strahlheizkörper flach	248	Teigausrollmaschinen	307
Hockerkocher	249-250	Pizza-Kühltische	308
Gas-Tischbräter	251	Kühlaufsatzvitrinen	309
Hot Star	252-253	Kühltische	310-314
Warmhalteplatten	254-255	Schnellkühler & Schockfroster	315
Wärmestrahler & Wärmeschrank	256-257	Kühlschränke + Abfallkühler	316-319
Servier- & Regalwagen	258	Weinkühlschrank	320-322
Speiseausgabewagen & Tellerstapler	259	Kuchenvitrine	323
Bratplatten flach	262-263	Kühlvitrine	324
Kontaktgrill	264-266	Heißhaltevitrine	325
Waffeleisen/ Crepes/ Microwelle	267-269	Web-Info	318
Fritteusen	270-273	Notitz	319-321
Nudelkocher/ Wasserbad	274-275	AGB	322-323



Wichtige Informationen:

Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten, Abbildungen sind technisch nicht verbindlich und dienen nur der Illustration.
Klein- und Auf Tischgeräte müssen zur Reparatur grundsätzlich ins Werk gesendet werden.
Allen Bestellungen und Lieferungen liegen unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen zugrunde.

Versand:

Ab Lager Durach innerhalb von 2-5 Werktagen, Lieferfähigkeit der Ware vorausgesetzt.
Ab einem Warenwert von 500,- netto, erfolgt die Lieferung frachtfrei.
Dies gilt ausschließlich innerhalb der BRD und Österreich (ohne Insel-, Berg- und Hafenzustellungen).
Sollte es der Fa. Locher nicht möglich sein die bestellte Ware komplett auszuliefern, erfolgen Nachlieferungen stets kostenfrei.

Kontaktaufnahme:

Beratung und Informationen erhalten Sie unter folgender Adresse:

Locher Großküchen-Geräte GmbH

Karlsberger Str. 3
D-87471 Durach
Tel.+49 (0) 831/5238339-0
Fax. +49 (0) 831/5238339-15
office@locher.info
www.locher.info

Flex 600

Die Geräte der Serie Flex 600 mit ihrer geringen Bautiefe von 600 mm sind in der Funktion nach den wirklichen Bedürfnissen der professionellen Küche ausgeführt worden.

Folgendes zeichnet sie aus:

- Hohe Zuverlässigkeit, Stabilität, Funktionalität
- Variantenreiches modulares Programm an Auf Tischgeräten, Standgeräten mit Backofen und Unterbauten in verschiedenen Gerätebreiten
- Flächenbündige Verbindung mit Haarfuge
- Große Leistungsfähigkeit bei geringem Platzbedarf
- Erhältlich in Elektro- oder Gasausführung
- Unterbauten sockelbaufähig
- Beste Energieausnutzung, leichte Reinigung, praktische Funktionalität



Gasherdd, 4 Kochstellen und Elektro-Multifunktionsbackofen GN 1/1

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündige Verbindung mit Haarfuge
 Tiefgezogene Kochmulde (ca. 65 mm), dadurch leichte Reinigung
 Zündflammenbrenner mit Pilotflamme
 2 verchromte Schieberoste über je 2 Kochstellen
 Elektro-Multifunktionsbackofen mit 8 Funktionen
 Ober-/ Unterhitze, Unterhitze, Oberhitze, Grill, Umluft- Ober-/ Unterhitze, Heißluft, auftauen und herunterkühlen
 Optimale Temperaturregelung von 50°-270°C
 Beleuchteter Innenraum mit abnehmbaren Halterungen für Backbleche, zur optimalen und einfachen Reinigung
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: 1 Backofenrost

Außenmaße: **B. 800 x T. 600 x H. 850/900 mm**

Vorn C-Brenner: 2 x 3,5 kW (Einkreis)

Hinten D-Brenner: 2 x 5,5 kW (Zweikreis)

Nennwärmebelastung: 18,0 kW Gas, eingestellt auf Erdgas H

Anschlusswert Backofen: 3,3 kW / 230 V Elektro

Art.Nr. 216003

Preis 5990,-



Gasherdd, 2 Kochstellen

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündige Verbindung mit Haarfuge
 Tiefgezogene Kochmulde (ca. 65 mm), dadurch leichte Reinigung
 Zündflammenbrenner mit Pilotflamme
 Verchromter Schieberost über 2 Kochstellen

Außenmaße: **B. 400 x T. 600 x H. 250 mm**

Vorn C-Brenner: 3,5 kW Einkreis

Hinten D-Brenner: 5,5 kW Zweikreis

Nennwärmebelastung: 9,0 kW Gas, eingestellt auf Erdgas H

Art.Nr. 216001

Preis 2690,-



Gasherdd, 4 Kochstellen

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündige Verbindung mit Haarfuge
 Tiefgezogene Kochmulde (ca. 65 mm), dadurch leichte Reinigung
 Zündflammenbrenner mit Pilotflamme
 2 verchromte Schieberoste über je 2 Kochstellen

Außenmaße: **B. 800 x T. 600 x H. 250 mm**

Vorn C-Brenner: 2 x 3,5 kW Einkreis

Hinten D-Brenner: 2 x 5,5 kW Zweikreis

Nennwärmebelastung: 18,0 kW Gas, eingestellt auf Erdgas H

Art.Nr. 216002

Preis 3690,-

Flex 600

Zubehör



Warmhalteplatte 602 Gas

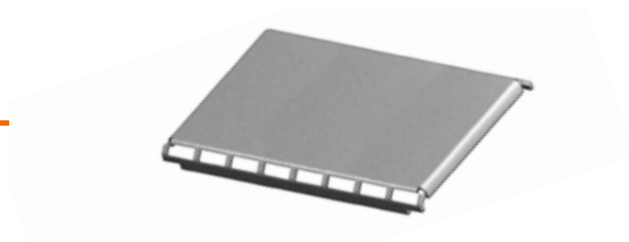
Material: Stahl FE 510, 8 mm stark
Über 2 Kochstellen hintereinander

Maße: 550 x 330 mm

Gewicht: 7 kg

Art.Nr. 206021

Preis 460,-



Wok Ring

Material: CNS 18/10
Passend auf alle Gas-Schieberoste
Für Wok Pfannen Ø 360 und Ø 390 mm

Maße: Ø 250 x 45 / 60 mm

Art.Nr. 209100

Preis 250,-



Backofenrost GN 1/1

Material: Stahl verchromt
Für alle Backöfen GN 1/1

Maße: 530 x 325 mm

Gewicht: 1,4 kg

Art.Nr. 206850

Preis 85,-



Backblech GN 1/1

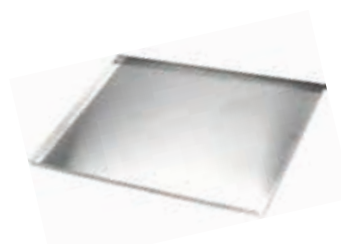
Material: Aluminium
Für alle Backöfen GN 1/1

Maße: 530 x 325 mm

Gewicht: 1,4 kg

Art.Nr. 206851

Preis 35,-



Backofentür mit Glasfenster

Backofentür mit Glasfenster inkl. Entlüftung und Innenbeleuchtung
passend zu Brat- und Backöfen mit Umluft

Art.Nr. 209995

Preis 950,-





Elektroherd, 4 Kochstellen, á 2,3 kW und Elektro Multifunktionsbackofen

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündige Verbindung mit Haarfuge
 Ceranglas flächenbündig eingesetzt
 Stufenlose Leistungsregelung mit Energieregler
 Überhitzungsschutz und Hauptschalter mit Betriebsanzeige
 Restwärmeanzeige unter Ceranglas
 Elektro-Multifunktionsbackofen mit 8 Funktionen
 Ober-/ Unterhitze, Unterhitze, Oberhitze, Grill, Umluft- Ober-/ Unterhitze, Heißluft, auftauen und herunterkühlen
 Optimale Temperaturregelung von 50°-270°C
 Beleuchteter Innenraum mit abnehmbaren Halterungen für Backbleche, zur optimalen und einfachen Reinigung
 Eingebaute Entlüftungsklappe in der Türe
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: 1 Ceranglasschaber und 1 Backofenrost

Außenmaße: B. 600 x T. 600 x H. 850/900 mm inkl. Füße
 Strahlheizkörper: 4 x rund Ø 210 mm á 2,3 kW
 Ceranglas: 550 x 560 mm, Stärke 4 mm
 Anschlusswert: 12,5 kW / 400 V

Art.Nr. 216308
Preis 4990,-



Flex 600

Strahlheizkörper



Flex 600

Elektroherd, 4 Kochstellen, á 3 kW und Elektro-Multifunktionsbackofen GN 1/1

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündige Verbindung mit Haarfuge
Ceranglas flächenbündig eingesetzt
Stufenlose Leistungsregelung mit Energieregler
Überhitzungsschutz und Hauptschalter mit Betriebsanzeige
Restwärmearzeige unter Ceranglas
Elektro-Multifunktionsbackofen mit 8 Funktionen
Ober-/ Unterhitze, Unterhitze, Oberhitze, Grill, Umluft- Ober-/ Unterhitze, Heißluft, auftauen und herunterkühlen
Optimale Temperaturregelung von 50°-270°C
Beleuchteter Innenraum mit abnehmbaren Halterungen für Backbleche, zur optimalen und einfachen Reinigung
Eingebaute Entlüftungsklappe in der Türe
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: 1 Ceranglasschaber und 1 Backofenrost

Außenmaße: B. 800 x T. 600 x H. 850/900 mm inkl. Füße
Strahlheizkörper: 4 x rund Ø 230 mm á 3,0 kW
Ceranglas: 750 x 560 mm, Stärke 6 mm
Anschlusswert: 15,3 kW / 400 V

Art.Nr. 216306

Preis 5990,-



Elektroherd, 4 Kochstellen, á 3 kW, Strahlheizkörper mit elektronischer Topferkennung und Elektro-Multifunktionsbackofen GN 1/1

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündige Verbindung mit Haarfuge
Ceranglas flächenbündig eingesetzt
Stufenlose Leistungsregelung mit Energieregler
Überhitzungsschutz und Hauptschalter mit Betriebsanzeige
Restwärmearzeige unter Ceranglas
Elektro-Multifunktionsbackofen mit 8 Funktionen
Ober-/ Unterhitze, Unterhitze, Oberhitze, Grill, Umluft- Ober-/ Unterhitze, Heißluft, auftauen und herunterkühlen
Optimale Temperaturregelung von 50°-270°C
Beleuchteter Innenraum mit abnehmbaren Halterungen für Backbleche, zur optimalen und einfachen Reinigung
Eingebaute Entlüftungsklappe in der Türe
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: 1 Ceranglasschaber und 1 Backofenrost

Außenmaße: B. 800 x T. 600 x H. 850/900 mm inkl. Füße
Strahlheizkörper: 4 x rund Ø 230 mm á 3,0 kW mit elektronischer Topferkennung
Ceranglas: 750 x 560 mm, Stärke 6 mm
Anschlusswert: 15,3 kW / 400 V

Art.Nr. 216307

Preis 6990,-



Backofentür mit Glasfenster

Backofentür mit Glasfenster inkl. Entlüftung und Innenbeleuchtung
passend zu Brat- und Backofen mit Umluft

Art.Nr. 209995

Preis 950,-





Elektroherd, 2 Kochstellen, á 3 kW, Strahlheizkörper

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündige Verbindung mit Haarfuge
Ceranglas flächenbündig eingesetzt
Hauptschalter mit Betriebsanzeige
Stufenlose Leistungsregelung mit Energieregler
Restwärmeanzeige unter Ceranglas
Im Lieferumfang enthalten: 1 Ceranglasschaber

Außenmaße: B. 400 x T. 600 x H. 250 mm
Strahlheizkörper: 2 x rund Ø 230 mm á 3,0 kW
Ceranglas: B. 350 x T. 560 mm, Stärke 4 mm
Anschlusswert: 6,0 kW / 400 V

Art.Nr. 216300

Preis 2490,-



Elektroherd, 2 Kochstellen, á 3 kW, Strahlheizkörper mit **elektronischer Topferkennung**

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündige Verbindung mit Haarfuge
Ceranglas flächenbündig eingesetzt
Hauptschalter mit Betriebsanzeige
Stufenlose Leistungsregelung mit Energieregler
Elektronische Topferkennung
Topferkennung über Hauptschalter deaktivierbar
Restwärmeanzeige unter Ceranglas
Im Lieferumfang enthalten: 1 Ceranglasschaber

Außenmaße: B. 400 x T. 600 x H. 250 mm
Strahlheizkörper: 2 x rund Ø 230 mm á 3,0 kW
Ceranglas: B. 350 x T. 560 mm, Stärke 4 mm
Anschlusswert: 6,0 kW / 400 V

Art.Nr. 216301

Preis 3090,-



Glaskeramik Reinigungsmittel

Maße: 125 ml
Gewicht: 0,8 kg

Art.Nr. 209227

Preis 40,-

Ceranschaber breit

Material: Profiausführung Druckguss mit Klinge

Klingenbreite: 100 mm
Gewicht: 0,6 kg

Art.Nr. 209226

Preis 55,-

Flex 600

Strahlheizkörper



Elektroherd, 4 Kochstellen, á 2,3 kW, Strahlheizkörper

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündige Verbindung mit Haarfuge
Ceranglas flächenbündig eingesetzt
Hauptschalter mit Betriebsanzeige
Stufenlose Leistungsregelung mit Energieregler
Restwärmeanzeige unter Ceranglas
Im Lieferumfang enthalten: 1 Ceranglasschaber

Außenmaße: B. 600 x T. 600 x H. 250 mm
Strahlheizkörper: 4 x rund Ø 210 mm á 2,3 kW
Ceranglas: B. 550 x T. 560 mm, Stärke 4 mm
Anschlusswert: 9,2 kW / 400 V

Art.Nr. 216302

Preis 3590,-



Flex 600

Elektroherd, 4 Kochstellen, á 2,3 kW, Strahlheizkörper mit elektronischer Topferkennung

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündige Verbindung mit Haarfuge
Ceranglas flächenbündig eingesetzt
Hauptschalter mit Betriebsanzeige
Stufenlose Leistungsregelung mit Energieregler
Elektronische Topferkennung
Topferkennung über Hauptschalter deaktivierbar
Restwärmeanzeige unter Ceranglas
Im Lieferumfang enthalten: 1 Ceranglasschaber

Außenmaße: B. 600 x T. 600 x H. 250 mm
Strahlheizkörper: 4 x rund Ø 210 mm á 2,3 kW
Ceranglas: B. 550 x T. 560 mm, Stärke 4 mm
Anschlusswert: 9,2 kW / 400 V

Art.Nr. 216303

Preis 4590,-





Induktionsherd, 2 Kochstellen

Ausführung in CNS 18/10, im Geräteboden integrierte Lüfter
Hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündige Verbindung mit Haarfuge
Ceranglas flächenbündig eingesetzt
Hauptschalter und 2 stufenlose Leistungsregler 1-9
Topferkennung/ Pfannenqualitätsanzeige/ Überhitzungsschutz und Restwärmeanzeige
Digitale-Display-Anzeige unter Ceranglas
Im Lieferumfang enthalten: Aluminium-Fettfilter (spülmaschinentauglich)

Außenmaße: B. 400 x T. 600 x H. 250 mm
Ceranglas: B. 350 x T. 560 mm, Stärke 4 mm
Spulen Ø 210 mm á 1,8 kW
Anschlusswert 3,5 kW / 230 V
Art.Nr. 216202
Preis 3890,-



Induktionsherd, 2 Kochstellen

Ausführung in CNS 18/10, im Geräteboden integrierte Lüfter
Hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündige Verbindung mit Haarfuge
Ceranglas flächenbündig eingesetzt
Hauptschalter und 2 stufenlose Leistungsregler 1-9
Topferkennung/ Pfannenqualitätsanzeige/ Überhitzungsschutz und Restwärmeanzeige
Digitale-Display-Anzeige unter Ceranglas
Im Lieferumfang enthalten: Aluminium-Fettfilter (spülmaschinentauglich)

Außenmaße: B. 400 x T. 600 x H. 250 mm
Ceranglas: B. 350 x T. 560 mm, Stärke 4 mm
Spulen Ø 230 mm á 3,5 kW Ø 230 mm á 5,0 kW
Anschlusswert 7,0 kW / 400 V 10,0 kW / 400 V
Art.Nr. 216200 216203
Preis 5090,- 5490,-



Induktionsherd, 4 Kochstellen

Ausführung in CNS 18/10, im Geräteboden integrierte Lüfter
Hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündige Verbindung mit Haarfuge
Ceranglas flächenbündig eingesetzt
Hauptschalter und 4 stufenlose Leistungsregler 1-9
Topferkennung/ Pfannenqualitätsanzeige/ Überhitzungsschutz und Restwärmeanzeige
Digitale-Display-Anzeige unter Ceranglas
Im Lieferumfang enthalten: Aluminium-Fettfilter (spülmaschinentauglich)

Außenmaße: B. 600 x T. 600 x H. 250 mm
Ceranglas: B. 550 x T. 560 mm, Stärke 4 mm
Spulen Ø 210 mm á 1,8 kW Ø 230 mm á 3,5 kW
Anschlusswert 7,0 kW / 400 V 14,0 kW / 400 V
Art.Nr. 216205 216201
Preis 6390,- 8890,-

Flex 600

Induktion



Flex 600

Induktionswok, 5,0 kW

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündige Verbindung mit Haarfuge
 Ceranglasschale (Cuvette) flächenbündig von unten eingebaut
 Topferkennung/ Pfannenqualitätsanzeige/ Überhitzungsschutz
 Stufenloser Leistungsregler (1-9)
 Hauptschalter mit Betriebsanzeige
 Digitale-Display-Anzeige unter Glas
 Restwärmeanzeiger im Display
 Im Geräteboden integrierter Lüfter
 Im Lieferumfang enthalten: Aluminium-Fettfilter
 (spülmaschinentauglich)

Außenmaße: B. 400 x T. 600 x H. 250 mm
 Ceranglasschale (Cuvette): Ø 300 mm
 Anschlusswert: 5,0 kW / 400 V

Art.Nr. 216225

Preis 4090,-



Wok -Pfanne

Material: Edelstahl CNS 18/10
 Inhalt 4 – 5 Liter

Maße: Ø 390 mm
 Gewicht: 1,8 kg

Art.Nr. 209203

Preis 225,-



Wok -Pfanne

Material: Edelstahl CNS 18/10, Extra leicht, für „leichtes Handling“
 Inhalt 4 – 5 Liter

Maße: Ø 360 mm
 Gewicht: 1,15 kg

Art.Nr. 209204

Preis 190,-



Wok -Pfanne

Material: Edelstahl CNS 18/10, antihaftbeschichtet
 Inhalt 4 – 5 Liter

Maße: Ø 390 mm
 Gewicht: 1,85 kg

Art.Nr. 209205

Preis 249,-



Wok -Pfanne

Material: Stahl
 Inhalt 4 – 5 Liter

Maße: Ø 360 mm
 Gewicht: 1,45 kg

Art.Nr. 209206

Preis 135,-





Elektro-Bratplatte 400

Bratfläche Stahl, glatt

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündige Verbindung mit Haarfuge
 1 Heizzone mit abnehmbarem Spritzschutz
 Bratplatte fugenlos, 20 mm vertieft eingeschweißt
 Bratfläche aus Spezialstahl FE510, Oberfläche geschliffen
 (kann ungefettet rosten)
 Abwurf-schacht (125 x 35 mm) in herausnehmbare Fettschublade
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
 Im Lieferumfang enthalten: Abnehmbarer Spritzschutz,
 Fettschublade, Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm
 Optional: Ablagerost für Spritzschutz

Außenmaße: B. 400 x T. 600 x H. 250 mm

Bratfläche: 320 x 520 mm

Temperaturbereich 60°-300°C

Anschlusswert: 4,5 kW / 400 V

Art.Nr. 216431

Preis 2890,-



Elektro-Bratplatte 600

Bratfläche Stahl, glatt

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündige Verbindung mit Haarfuge
 2 getrennte Heizzonen mit abnehmbarem Spritzschutz
 Bratplatte fugenlos, 20 mm vertieft eingeschweißt
 Bratfläche aus Spezialstahl FE510, Oberfläche geschliffen
 (kann ungefettet rosten)
 Abwurf-schacht (125 x 35 mm) in herausnehmbare Fettschublade
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
 Im Lieferumfang enthalten: Abnehmbarer Spritzschutz,
 Fettschublade, Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm
 Optional: Ablagerost für Spritzschutz

Außenmaße: B. 600 x T. 600 x H. 250 mm

Bratfläche: 520 x 520 mm

Temperaturbereich 60°-300°C

Anschlusswert: 7,5 kW / 400 V

Art.Nr. 216432

Preis 3890,-



Flex 600

Bratplatten



Elektro-Bratplatte 800

Bratfläche Stahl, glatt

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündige Verbindung mit Haarfuge
2 getrennte Heizzonen mit abnehmbarem Spritzschutz
Bratplatte fugenlos, 20 mm vertieft eingeschweißt
Bratfläche aus Spezialstahl FE510, Oberfläche geschliffen
(kann ungefettet rosten)
Abwurfschacht (125 x 35 mm) in herausnehmbare Fettschublade
Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
Bedienkegel und Betriebsanzeige in der Blende
Im Lieferumfang enthalten: Abnehmbarer Spritzschutz,
Fettschublade, Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm
Optional: Ablagerost für Spritzschutz

Außenmaße: B. 800 x T. 600 x H. 250 mm

Bratfläche: 720 x 520 mm

Temperaturbereich 60°-300°C

Anschlusswert: 10,5 kW / 400 V

Art.Nr. 216433

Preis 4990,-



Flex 600





Elektro-Bratplatte 600

Bratfläche Stahl, 1/2 gerillt

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündige Verbindung mit Haarfuge
 2 getrennte Heizzonen mit abnehmbarem Spritzschutz
 Bratplatte fugenlos, 20 mm vertieft eingeschweißt
 Bratfläche aus Spezialstahl FE510, Oberfläche geschliffen
 (kann ungefettet rosten)
 Abwurfschacht (125 x 35 mm) in herausnehmbare Fettschublade
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
 Im Lieferumfang enthalten: Abnehmbarer Spritzschutz,
 Fettschublade, Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm
 Optional: Ablagerost für Spritzschutz

Außenmaße: B. 600 x T. 600 x H. 250 mm

Bratfläche: 520 x 520 mm

Temperaturbereich 60°-300°C

Anschlusswert: 7,5 kW / 400 V

Art.Nr. 216450

Preis 4290,-

Elektro-Bratplatte 800

Bratfläche Stahl, 1/2 gerillt

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündige Verbindung mit Haarfuge
 2 getrennte Heizzonen mit abnehmbarem Spritzschutz
 Bratplatte fugenlos, 20 mm vertieft eingeschweißt
 Bratfläche aus Spezialstahl FE510, Oberfläche geschliffen
 (kann ungefettet rosten)
 Abwurfschacht (125 x 35 mm) in herausnehmbare Fettschublade
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
 Im Lieferumfang enthalten: Abnehmbarer Spritzschutz,
 Fettschublade, Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm
 Optional: Ablagerost für Spritzschutz

Außenmaße: B. 800 x T. 600 x H. 250 mm

Bratfläche: 720 x 520 mm

Temperaturbereich 60°-300°C

Anschlusswert: 10,5 kW / 400 V

Art.Nr. 216451

Preis 5390,-



Flex 600

Bratplatten



Flex 600

Elektro-Bratplatte 400

Bratfläche hartverchromt, glatt

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündige Verbindung mit Haarfuge
 1 Heizzone mit abnehmbarem Spritzschutz
 Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartverchromt
 Bratplatte fugenlos, 20 mm vertieft eingeschweißt
Alu-Block Kontaktheizkörper für hohen Wärmespeicher,
 sowie gleichmäßige Temperaturverteilung
 Abwurfschacht (125 x 35 mm) in herausnehmbare Fettschublade
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
 Im Lieferumfang enthalten: Abnehmbarer Spritzschutz,
 Fettschublade, Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm
 Optional: Ablagerost für Spritzschutz

Außenmaße: B. 400 x T. 600 x H. 250 mm
 Bratfläche: 320 x 520 mm
 Temperaturbereich 50°-250°C
 Anschlusswert: 4,5 kW / 400 V

Art.Nr. 216400

Preis 3390,-



Elektro-Bratplatte 600

Bratfläche hartverchromt, glatt

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündige Verbindung mit Haarfuge
 2 getrennte Heizzonen mit abnehmbarem Spritzschutz
 Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartverchromt
 Bratplatte fugenlos, 20 mm vertieft eingeschweißt
Alu-Block Kontaktheizkörper für hohen Wärmespeicher,
 sowie gleichmäßige Temperaturverteilung
 Abwurfschacht (125 x 35 mm) in herausnehmbare Fettschublade
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
 Im Lieferumfang enthalten: Abnehmbarer Spritzschutz,
 Fettschublade, Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm
 Optional: Ablagerost für Spritzschutz

Außenmaße: B. 600 x T. 600 x H. 250 mm
 Bratfläche: 520 x 520 mm
 Temperaturbereich 50°-250°C
 Anschlusswert: 7,5 kW / 400 V

Art.Nr. 216401

Preis 4690,-



Option Heizelemente **Speed**

Erhältlich für Bratplatten hartverchromt, Flex 600
 Deutlich reduzierte Aufheizzeit

für Breite	400 mm	600 mm	800 mm
Anschlusswert	5,6 kW	9,4 kW	13,4 kW
Art.Nr.	299440	299460	299480
Preis	900,-	1200,-	1400,-

Aufheizzeit in Minuten 20° bis 200°C

Bratplatte 600 mit Alublock
 7,5 kW

16 Min

Bratplatte 600 **Speed**
 9,4 kW

6 Min



Elektro-Bratplatte 800

Bratfläche hartverchromt, glatt

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündige Verbindung mit Haarfuge
 2 getrennte Heizzonen mit abnehmbarem Spritzschutz
 Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartverchromt
 Bratplatte fugenlos, 20 mm vertieft eingeschweißt
Alu-Block Kontaktheizkörper für hohen Wärmespeicher,
 sowie gleichmäßige Temperaturverteilung
 Abwurfschacht (125 x 35 mm) in herausnehmbare Fettschublade
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
 Im Lieferumfang enthalten: Abnehmbarer Spritzschutz,
 Fettschublade, Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm
 Optional: Ablagerost für Spritzschutz

Außenmaße: B. 800 x T. 600 x H. 250 mm

Bratfläche: 720 x 520 mm

Temperaturbereich 50°-250°C

Anschlusswert: 10,5 kW / 400 V

Art.Nr. **216402**

Preis **5690,-**

Ablagerost für Spritzschutz

Material: Stahl verchromt

Abnehmbar, passend für Bratplatten 400, 600 und 800 mm

Art.Nr.	209460	209461	209462
für Breite	400 mm	600 mm	800
Preis	70,-	105,-	125,-

Teflonstopfen für Abwurfschacht 125 x 35 mm

Material: Teflon

Maße: 135 x 45 x 55 mm

Art.Nr. **209400**

Preis **170,-**

Wendespachtel

Material: Edelstahl CNS 18/10

Maße: 90 x 280 mm

Art.Nr. **209402**

Preis **45,-**

Schaber gerillt, für Stahl-Bratplatten

Material: Klinge Edelstahl CNS 18/10

Maße: 120 x 250 mm

Art.Nr. **209404**

Preis **198,-**

Reinigungsset Edelstahl

bestehend aus 2 Reinigungsschwämmen

Maße: Ø ca. 80 mm

Art.Nr. **209403**

Preis **6,-**



Flex 600

Bratplatten



Flex 600

Elektro-Bratplatte 600

Bratfläche hartverchromt, 1/2 gerillt

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündige Verbindung mit Haarfuge
 2 getrennte Heizzonen mit abnehmbarem Spritzschutz
 Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartverchromt
 Bratplatte fugenlos, 20 mm vertieft eingeschweißt
Alu-Block Kontaktheizkörper für hohen Wärmespeicher,
 sowie gleichmäßige Temperaturverteilung
 Abwurfschacht (125 x 35 mm) in herausnehmbare Fettschublade
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
 Im Lieferumfang enthalten: Abnehmbarer Spritzschutz,
 Fettschublade, Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm
 Optional: Ablagerost für Spritzschutz

Außenmaße: B. 600 x T. 600 x H. 250 mm
 Bratfläche: 520 x 520 mm
 Temperaturbereich 50°-250°C
 Anschlusswert: 7,5 kW / 400 V

Art.Nr. 216420

Preis 5090,-



Elektro-Bratplatte 800

Bratfläche hartverchromt, 1/2 gerillt

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündige Verbindung mit Haarfuge
 2 getrennte Heizzonen mit abnehmbarem Spritzschutz
 Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartverchromt
 Bratplatte fugenlos, 20 mm vertieft eingeschweißt
Alu-Block Kontaktheizkörper für hohen Wärmespeicher,
 sowie gleichmäßige Temperaturverteilung
 Abwurfschacht (125 x 35 mm) in herausnehmbare Fettschublade
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
 Im Lieferumfang enthalten: Abnehmbarer Spritzschutz,
 Fettschublade, Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm
 Optional: Ablagerost für Spritzschutz

Außenmaße: B. 800 x T. 600 x H. 250 mm
 Bratfläche: 720 x 520 mm
 Temperaturbereich 50°-250°C
 Anschlusswert: 10,5 kW / 400 V

Art.Nr. 216421

Preis 6090,-



Option Heizelemente **Speed**

Erhältlich für Bratplatten hartverchromt, Flex 600
 Deutlich reduzierte Aufheizzeit

für Breite	400 mm	600 mm	800 mm
Anschlusswert	5,6 kW	9,4 kW	13,4 kW
Art.Nr.	299440	299460	299480
Preis	900,-	1200,-	1400,-

Aufheizzeit in Minuten 20° bis 200°C

Bratplatte 600 mit Alublock 7,5 kW 16 Min

Bratplatte 600 **Speed** 9,4 kW 6 Min



Elektro-Steakgrill Rustica 400

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündige Verbindung mit Haarfuge
 Abnehmbare Antihafte Guß-Grillroste
 1 Heizzone mit stufenloser Temperaturregelung über Thermostat
 Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
 Heizkörper vollständig aus der Fettauffangwanne herauschwenkbar,
 mit Feststelleinrichtung und Abschaltung der Heizung
 Fettauffangwanne mit Ablauf inkl. $\frac{3}{4}$ " Kugelhahn in der Blende
Fettauffangwanne kann zur leichten Reinigung mit Wasser befüllt werden (Beckentiefe ca. 150 mm)
 Im Lieferumfang enthalten: Wendespachtel

Außenmaße: B. 400 x T. 600 x H. 250 mm

Bratfläche: 300 x 450 mm

Temperaturbereich 60°-300°C

Anschlusswert: 4,0 kW / 400 V

Art.Nr. 216461

Preis 3290,-



Elektro-Steakgrill Rustica 700

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündige Verbindung mit Haarfuge
 Abnehmbare Antihafte Guß-Grillroste
 2 Heizzonen mit stufenloser Temperaturregelung über Thermostat
 Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
 Heizkörper vollständig aus der Fettauffangwanne herauschwenkbar,
 mit Feststelleinrichtung und Abschaltung der Heizung
 Fettauffangwanne mit Ablauf inkl. $\frac{3}{4}$ " Kugelhahn in der Blende
Fettauffangwanne kann zur leichten Reinigung mit Wasser befüllt werden (Beckentiefe ca. 150 mm)
 Im Lieferumfang enthalten: Wendespachtel

Außenmaße: B. 700 x T. 600 x H. 250 mm

Bratfläche: 600 x 450 mm

Temperaturbereich 60°-300°C

Anschlusswert: 8,0 kW / 400 V

Art.Nr. 216462

Preis 4890,-



Flex 600

Steakgrill Rustica Lava



Flex 600

Elektro-Steakgrill Rustica 400 Lavastein

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündige Verbindung mit Haarfuge
Abnehmbare Antihaft Guß-Grillroste
1 Heizzone mit stufenloser Temperaturregelung über Thermostat
Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
Oberer Heizkörper vollständig herauschwenkbar,
mit Feststelleinrichtung und Abschaltung der Heizung
Heizelement unter den Lavasteinen fest installiert, abschaltbar
Auffangschublade entnehmbar
Im Lieferumfang enthalten: Lavasteine und Wendespachtel

Außenmaße: B. 400 x T. 600 x H. 250 mm

Bratfläche: 300 x 450 mm

Temperaturbereich 60°-300°C

Anschlusswert: 7,0 kW / 400 V

Art.Nr. 216463

Preis 4290,-



Elektro-Steakgrill Rustica 700 Lavastein

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündige Verbindung mit Haarfuge
Abnehmbare Antihaft Guß-Grillroste
2 Heizzonen mit stufenloser Temperaturregelung über Thermostat
Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
Obere Heizkörper vollständig herauschwenkbar,
mit Feststelleinrichtung und Abschaltung der Heizung
Heizelemente unter den Lavasteinen fest installiert, abschaltbar
Auffangschublade entnehmbar
Im Lieferumfang enthalten: Lavasteine und Wendespachtel

Außenmaße: B. 700 x T. 600 x H. 250 mm

Bratfläche: 600 x 450 mm

Temperaturbereich 60°-300°C

Anschlusswert: 14,0 kW / 400 V

Art.Nr. 216464

Preis 5690,-



Lavasteine

Zur Verwendung im Steakgrill Rustica Lavastein

1 Beutel

Art.Nr. 209490

Preis 85,-





Elektro-Bräter 400

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündige Verbindung mit Haarfuge
Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartplattiert Edelstahl,
fugenlos eingeschweißt
Tiegelhöhe innen 60 mm

Alu-Block Kontaktheizkörper für hohen Wärmespeicher,
sowie gleichmäßige Temperaturverteilung
Ablaufloch rund (Ø 55 mm) mit Teflonstopfen und
Ablaufschublade
Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
Im Lieferumfang enthalten: Teflonstopfen, Wendespachtel,
Ablaufschublade und Edelstahlreinigungsschwamm

Außenmaße: B. 400 x T. 600 x H. 230 mm

Bratfläche: 340 x 540 mm

Temperaturbereich: 60°-300°C

Anschlusswert: 4,5 kW / 400 V

Art.Nr. 216473

Preis 3990,-



Elektro-Bräter 600

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündige Verbindung mit Haarfuge
Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartplattiert Edelstahl,
fugenlos eingeschweißt
Tiegelhöhe innen 60 mm

Alu-Block Kontaktheizkörper für hohen Wärmespeicher,
sowie gleichmäßige Temperaturverteilung
Ablaufloch rund (Ø 55 mm) mit Teflonstopfen und
Ablaufschublade
Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
Im Lieferumfang enthalten: Teflonstopfen, Wendespachtel,
Ablaufschublade und Edelstahlreinigungsschwamm

Außenmaße: B. 600 x T. 600 x H. 230 mm

Bratfläche: 540 x 540 mm

Temperaturbereich: 60°-300°C

Anschlusswert: 7,5 kW / 400 V

Art.Nr. 216474

Preis 5290,-



Spritzschutz Bräter

Material: Edelstahl CNS 18/10
Abnehmbar, passend für Bräter 400, 600 und 800 mm

Art.Nr.	209450	209451	209452
für Bräterbreite	400 mm	600 mm	800 mm
Preis	230,-	320,-	360,-

Aufheizzeit in Minuten 20° bis 200° C

Bräter 600 mit Alublock
7,5 kW

16 Min

Bräter 600 **Speed**
9,8 kW

6 Min

Option Heizelemente **Speed**

Erhältlich für Bräter Edelstahl. Deutlich reduzierte Aufheizzeit

für Breite	400 mm	600 mm	800 mm
Anschlusswert	5,8 kW	9,8 kW	13,8 kW
Art.Nr.	299441	299461	299481
Preis	900,-	1200,-	1400,-

Flex 600

Bräter



Flex 600

Elektro-Bräter 400

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündige Verbindung mit Haarfuge
Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartplattiert Edelstahl
Fugenlos eingeschweißt, Tiegelhöhe innen 60 mm
Alu-Block Kontaktheizkörper für hohen Wärmespeicher,
sowie gleichmäßige Temperaturverteilung
Ablaufloch rund (Ø 55 mm) mit Teflonstopfen und
Auffangbehälter GN 2/3-150 im Unterbau
Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
Im Lieferumfang enthalten: Teflonstopfen, Auffangbehälter
GN 2/3-150, Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm

Außenmaße: B. 400 x T. 600 x H. 850 / 900 mm inkl. Füße

Bratfläche: 340 x 540 mm

Temperaturbereich: 60°-300°C

Anschlusswert: 4,5 kW / 400 V

Art.Nr. 216471

Preis 4790,-



Elektro-Bräter 600

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündige Verbindung mit Haarfuge
2 getrennte Heizzonen
Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartplattiert Edelstahl,
Fugenlos eingeschweißt, Tiegelhöhe innen 60 mm
Alu-Block Kontaktheizkörper für hohen Wärmespeicher,
sowie gleichmäßige Temperaturverteilung
Ablaufloch rund (Ø 55 mm) mit Teflonstopfen und
Auffangbehälter GN 2/3-150 im Unterbau
Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
Im Lieferumfang enthalten: Teflonstopfen, Auffangbehälter
GN 2/3-150, Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm

Außenmaße: B. 600 x T. 600 x H. 850 / 900 mm inkl. Füße

Bratfläche: 540 x 540 mm

Temperaturbereich: 60°-300°C

Anschlusswert: 7,5 kW / 400 V

Art.Nr. 216472

Preis 6150,-



Teflonstopfen rund für Bräterablaufloch Ø 55

Material: Teflon

Maße: Ø 60 mm x 110 mm

Gewicht: 0,4 kg

Art.Nr. 209401

Preis 175,-





Elektro-Fritteuse, 1 Becken, 1 x 10 Liter

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündige Verbindung mit Haarfuge
 Beheizung durch Heizkörper im Becken
 Heizkörper vollständig aus der Wanne herauschwenkbar, mit
 Feststelleinrichtung und Abschaltung der Heizung
 Fettablass nach vorn
 Thermostat gesteuerte Temperaturregelung mit Warnleuchte für
 ausgelösten Sicherheitstemperaturbegrenzer
 Bedienknebel, Betriebs- und Heizungsanzeige in der Blende
 Lieferumfang: Korb, Deckel und Grobsieb über der Heizung

Außenmaße: B. 400 x T. 600 x H. 250 mm
 Gesamtfüllmenge/ Becken: 10 Liter
 Korbgröße: B. 230 x T. 280 x H. 100 mm
 Temperaturbereich: 50°-180°C
 Anschlusswert: 8,0 kW / 400 V

Art.Nr. 216500

Preis 2890,-

Mit verstärkter Heizung: 10 kW

Art.Nr. 216501

Preis 2990,-



Elektro-Fritteuse, 2 Becken, 2 x 10 Liter

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündige Verbindung mit Haarfuge
 Beheizung durch Heizkörper im Becken
 Heizkörper vollständig aus der Wanne herauschwenkbar, mit
 Feststelleinrichtung und Abschaltung der Heizung
 Fettablass nach vorn
 Thermostat gesteuerte Temperaturregelung mit Warnleuchte für
 ausgelösten Sicherheitstemperaturbegrenzer
 Bedienknebel, Betriebs- und Heizungsanzeige in der Blende
 Lieferumfang: 2 Körbe, 2 Deckel und 2 Grobsiebe über der Heizung

Außenmaße: B. 600 x T. 600 x H. 250 mm
 Gesamtfüllmenge/ Becken: 10 Liter
 Korbgröße: 2 x B. 230 x T. 280 x H. 100 mm
 Temperaturbereich: 50°-180°C
 Anschlusswert: 16,0 kW / 400 V

Art.Nr. 216503

Preis 3990,-

Mit verstärkter Heizung: 2 x 10 kW

Art.Nr. 216513

Preis 4190,-



Fritteusenkorb

Stahl verchromt
 Passend zu Fritteuse 12 l

Maße: 230 x 280 x 100 mm
 Gewicht: 0,4 kg

Art.Nr. 209576

Preis 98,-

Flex 600

Fritteusen



Flex 600

Elektro-Fritteuse, 1 Becken, 1 x 10 Liter

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündige Verbindung mit Haarfuge
 Beheizung durch Heizkörper im Becken
 Heizkörper vollständig aus der Wanne herauschwenkbar, mit
 Feststelleinrichtung und Abschaltung der Heizung
 Fettablass nach vorn
 Thermostat gesteuerte Temperaturregelung mit Warnleuchte für
 ausgelösten Sicherheitstempurbegrenzer
 Bedienknebel, Betriebs- und Heizungsanzeige in der Blende
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Lieferumfang: Kugelhahn, Korb, Deckel und
 Grobsieb über der Heizung

Außenmaße: B. 400 x T. 600 x H. 850 / 900 mm inkl. Füße
 Gesamtfüllmenge/ Becken: 10 Liter
 Korbgröße: B. 230 x T. 280 x H. 100 mm
 Temperaturbereich: 50°-180°C
 Anschlusswert: 8,0 kW / 400 V

Art.Nr. 216510

Preis 3590,-

Mit verstärkter Heizung: 10 kW

Art.Nr. 216521

Preis 3690,-

Elektro-Fritteuse, 2 Becken, 2 x 10 Liter

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündige Verbindung mit Haarfuge
 Beheizung durch Heizkörper im Becken
 Heizkörper vollständig aus der Wanne herauschwenkbar, mit
 Feststelleinrichtung und Abschaltung der Heizung
 Fettablass nach vorn
 Thermostat gesteuerte Temperaturregelung mit Warnleuchte für
 ausgelösten Sicherheitstempurbegrenzer
 Bedienknebel, Betriebs- und Heizungsanzeige in der Blende
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Lieferumfang: 2 Kugelhähne, 2 Körbe, 2 Deckel und 2 Grobsiebe über
 der Heizung

Außenmaße: B. 600 x T. 600 x H. 850 / 900 mm inkl. Füße
 Gesamtfüllmenge/ Becken: 10 Liter
 Korbgröße: 2 x B. 230 x T. 280 x H. 100 mm
 Temperaturbereich: 50°-180°C
 Anschlusswert: 16,0 kW / 400 V

Art.Nr. 216511

Preis 4750,-

Mit verstärkter Heizung: 2 x 10 kW

Art.Nr. 216520

Preis 4950,-

Asia Variante 195°C

Anhebung der maximalen Betriebstemperatur auf 195°C Für für
 Fritteusen Flex 600 (**Preis pro Becken**)

Art.Nr. 209510

Preis 70,-





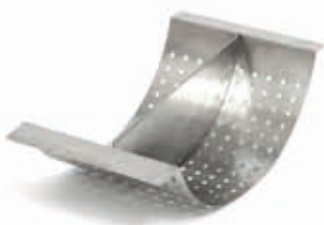
Pommeswärmer GN 1/1

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündige Verbindung mit Haarfuge
 Beheizung unten und oben, Becken und Strahler separat zuschaltbar
 3-Stufen Hauptschalter (Heizung oben, Heizung unten oder Heizung oben und unten) mit Betriebsanzeigelampen in der Blende
 Reinigungsfreundlich durch glatte Oberflächen und Rundungen
 Im Lieferumfang enthalten: Gelochtes Einlegeblech für GN-Behälter

Außenmaße: B. 400 x T. 600 x H. 250 mm
 Anschlusswert: 1,0 kW / 230 V

Art.Nr. 216550

Preis 2290,-



Gelochtes Edelstahlblech mit Trennsteg

Ausführung CNS 18/10
 Zum Trennen von verschiedenen Produkten

Maße: 295 x 565 mm

Gewicht: 0,4 kg

Art.Nr. 209595

Preis 460,-



Flex 600

Kocher / Wasserbad



Flex 600

Elektro-Kocher GN 1/1

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündige Verbindung mit Haarfuge
 Kochbecken GN 1/1-150 mm mit Einlegeboden,
 flächenbündig eingebaut
 Indirekte Beheizung, keine Heizung im Becken
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Hauptschalter (3-Leistungstufen) mit Betriebsanzeige
 Wasserablasshahn nach vorn
 Im Lieferumfang enthalten: Gelochter Einlegeboden
 Lieferung erfolgt ohne Behälter

Außenmaße: B. 400 x T. 600 x H. 250 mm
 Temperaturbereich: 50°–110°C
 Anschlusswert: 7,0 kW / 400 V

Art.Nr. 216675

Preis 2690,-



Abtropfblech 1/3

Edelstahl

passend für Kocher GN 1/1 Art.Nr. 206675

Art.Nr. 209660

Preis 115,-



Grundausstattung zu Kocher mit Abtropfblech

Ausführung CNS 18/10
 Bestehend aus 4 Nudelkörben 1/6

Maße: Für GN 2/3 - 150 mm

Art.Nr. 206624

Preis 385,-



Grundausstattung zu Kocher ohne Abtropfblech

Ausführung CNS 18/10
 Bestehend aus 4 Nudelkörben 1/6 und 1 Nudelkorb 1/3

Maße: Für GN 1/1 - 150 mm

Art.Nr. 206625

Preis 525,-



Elektro-Wasserbad GN 1/1

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündige Verbindung mit Haarfuge
 Becken für GN 1/1-150 mm mit Einlegeboden,
 flächenbündig eingebaut
 Indirekte Beheizung, keine Heizung im Becken
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Hauptschalter mit Betriebsanzeige
 Wasserablass nach vorn
 Im Lieferumfang enthalten: Gelochter Einlegeboden
 Lieferung erfolgt ohne Behälter

Außenmaße: B. 400 x T. 600 x H. 250 mm
 Temperaturbereich: 30°–85°C
 Anschlusswert: 1,8 kW / 230 V

Art.Nr. 216636

Preis 1890,-





Elektro-Nudelkocher GN 2/3

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündige Verbindung mit Haarfuge
 Kochbecken GN 2/3-150 mm mit Einlegeboden,
 flächenbündig eingebaut
 Indirekte Beheizung, keine Heizung im Becken
 Gleichmäßige Temperaturverteilung
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Hauptschalter (3-Leistungstufen) mit Betriebsanzeige
Wasserzu- und Ablauf mit Festanschluss
 Im Lieferumfang enthalten: Abtropfblech und gelochter
 Einlegeboden, ohne Behälter und ohne Körbe

Außenmaße: B. 400 x T. 600 x H. 250 mm
 Temperaturbereich: 50°–110°C
 Anschlusswert: 6,0 kW / 400 V

Art.Nr. 216600

Preis 3590,-



Elektro-Nudelkocher GN 1/1 quer

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündige Verbindung mit Haarfuge
 Kochbecken GN 1/1-150 mm mit Einlegeboden und Abtropfblech,
 flächenbündig eingebaut
 Indirekte Beheizung, keine Heizung im Becken
 Gleichmäßige Temperaturverteilung
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Hauptschalter (3-Leistungstufen) mit Betriebsanzeige
Wasserzu- und Ablauf mit Festanschluss
 Im Lieferumfang enthalten: Abtropfblech und gelochter
 Einlegeboden, ohne Behälter oder Körbe

Außenmaße: B. 600 x T. 600 x H. 250 mm
 Temperaturbereich: 50°–110°C
 Anschlusswert: 7,0 kW / 400 V

Art.Nr. 216601

Preis 4590,-



Flex 600

Zubehör



Flex 600

Portions - Nudelkorb mit Griff

Ausführung CNS 18/10
Passend für Becken 150 mm tief

Maße: 102 x 140 x 160 mm
Gewicht: 0,5 kg

Art.Nr. 206621
Preis 90,-



Nudelkorb 1/6 mit Griff

Ausführung CNS 18/10
Passend für Becken 150 mm tief

Maße: 143 x 163 x 160 mm
Gewicht: 0,5 kg

Art.Nr. 206622
Preis 99,-



Nudelkorb 1/3 mit 2 Griffen

Ausführung CNS 18/10
Passend für Becken 150 mm tief

Maße: 298 x 163 x 160 mm
Gewicht: 1,5 kg

Art.Nr. 206623
Preis 159,-



Grundausstattung zu Nudelkocher 2/3 - 150

Ausführung CNS 18/10
Bestehend aus 4 Nudelkörben 1/6

Maße: Für GN 2/3 - 150 mm
Gewicht: 2,0 kg

Art.Nr. 206624
Preis 385,-



Grundausstattung zu Nudelkocher 1/1 - 150

Ausführung CNS 18/10
Bestehend aus 4 Nudelkörben 1/6 und 1 Nudelkorb 1/3

Maße: Für GN 1/1 - 150 mm
Gewicht: 3,5 kg

Art.Nr. 206625
Preis 525,-





Tischelement mit Schublade

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündige Verbindung mit Haarfuge

Außenmaße: B. 400 x T. 600 x H. 250 mm

Art.Nr. 216900

Preis 1290,-



Tischelement 400/ 600

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündige Verbindung mit Haarfuge

Außenmaße: B. 400 x T. 600 x H. 250 mm

Art.Nr. 216902

Preis 990,-

Außenmaße: B. 600 x T. 600 x H. 250 mm

Art.Nr. 216903

Preis 1190,-



Wandanschlusselement

Material: Edelstahl CNS 18/10

Abnehmbar, passend für Geräteserie Flex 600 zur Erweiterung auf
Bautiefe 650 mm

Gerätebreite	400 mm	600 mm	700 mm	800 mm
Art.Nr.	206994	206996	206997	206998
Preis	210,-	230,-	240,-	250,-



Wärmeschrank 400 umluftbeheizt

nicht geeignet unter Induktionsgeräten

Ausführung in CNS 18/10

1 Flügeltüre

Stufenlose Regelung

Temperaturbereich Wärmeschrank: bis 85°C

Außenmaße: B. 400 x T. 540 x H. 620 mm inkl. Füße

Anschlusswert: 1,0 kW / 230 V

Art.Nr. 206975

Preis 1390,-



Wärmeschrank 600 umluftbeheizt

nicht geeignet unter Induktionsgeräten

Ausführung in CNS 18/10

2 Flügeltüren

Stufenlose Regelung

Temperaturbereich Wärmeschrank: bis 85°C

Außenmaße: B. 600 x T. 540 x H. 620 mm inkl. Füße

Anschlusswert: 1,0 kW / 230 V

Art.Nr. 206976

Preis 2290,-

Flex 600

Unterbauten



Unterbau 400

Ausführung in CNS 18/10
Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße

Außenmaße: B. 400 x T. 490 x H. 620 mm inkl. Füße

Art.Nr. 206904

Preis 700,-



Unterbau 600

Ausführung in CNS 18/10
Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße

Außenmaße: B. 600 x T. 490 x H. 620 mm inkl. Füße

Art.Nr. 206906

Preis 760,-



Unterbau 700

Ausführung in CNS 18/10
Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße

Außenmaße: B. 700 x T. 490 x H. 620 mm inkl. Füße

Art.Nr. 206907

Preis 830,-



Unterbau 800

Ausführung in CNS 18/10
Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße

Außenmaße: B. 800 x T. 490 x H. 620 mm inkl. Füße

Art.Nr. 206908

Preis 880,-



Unterbau 1000

Ausführung in CNS 18/10
Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße

Außenmaße: B. 1000 x T. 490 x H. 620 mm inkl. Füße

Art.Nr. 206910

Preis 960,-



Wandabschlussprofil

CNS Blende als Wandabschluss für Unterbauten Flex 600/ 650
Zur Selbstmontage

Außenmaße: T. 50 x H. 470 mm

Art.Nr. 206980

Preis 65,-





Türe 400 für Unterbauten

Ausführung in CNS 18/10 zur Selbstmontage
Doppelwandig für Links- oder Rechtsanschlag
Magnetverschluss

Außenmaße: B. 400 mm

Art.Nr. 209950

Preis 230,-



Türe 600 für Unterbauten

Ausführung in CNS 18/10 zur Selbstmontage
Doppelwandig für Links- oder Rechtsanschlag
Magnetverschluss

Außenmaße: B. 600 mm

Art.Nr. 209951

Preis 290,-



Doppeltüren 600 für Unterbauten

Ausführung in CNS 18/10 zur Selbstmontage
Doppelwandig
Magnetverschluss

Außenmaße: B. 600 mm

Art.Nr. 209952

Preis 440,-



Doppeltüren 700 für Unterbauten

Ausführung in CNS 18/10 zur Selbstmontage
Doppelwandig
Magnetverschluss

Außenmaße: B. 700 mm

Art.Nr. 209953

Preis 470,-



Doppeltüren 800 für Unterbauten

Ausführung in CNS 18/10 zur Selbstmontage
Doppelwandig
Magnetverschluss

Außenmaße: B. 800 mm

Art.Nr. 209954

Preis 480,-



Doppeltüren 1000 für Unterbauten

Ausführung in CNS 18/10 zur Selbstmontage
Doppelwandig
Magnetverschluss

Außenmaße: B. 1000 mm

Art.Nr. 209955

Preis 690,-

Flex 700

Die Geräte der Serie Flex 700 mit ihrer geringen Bautiefe von 700 mm sind in der Funktion nach den wirklichen Bedürfnissen der professionellen Küche ausgeführt worden.

Folgendes zeichnet sie aus:

- Hohe Zuverlässigkeit, Stabilität, Funktionalität
- Variantenreiches modulares Programm an Auf Tischgeräten und Unterbauten in verschiedenen Gerätebreiten
- Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
- Große Leistungsfähigkeit bei geringem Platzbedarf
- Erhältlich in Elektro-oder Gasausführung
- Unterbauten sockelbaufähig
- Beste Energieausnutzung, leichte Reinigung, praktische Funktionalität



Gasher, 2 Kochstellen

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
2 Kochstellen hintereinander
Tiefgezogene Kochmulde (ca. 65 mm), dadurch leichte Reinigung
Zündflammenbrenner mit Pilotflamme
Verchromter Schieberrost über 2 Kochstellen

Außenmaße: **B. 400 x T. 700 x H. 250 mm**

Vorn C-Brenner: 3,5 kW

Hinten D-Brenner: 5,5 kW

Nennwärmebelastung: 9,0 kW Gas, Gerät eingestellt auf Erdgas H

Art.Nr. 237000

Preis 2990,-



Gasher, 4 Kochstellen

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Tiefgezogene Kochmulde (ca. 65 mm), dadurch leichte Reinigung
Zündflammenbrenner mit Pilotflamme
2 verchromte Schieberoste über je 2 Kochstellen

Außenmaße: **B. 800 x T. 700 x H. 250 mm**

Vorn links C-Brenner: 3,5 kW, Hinten links D-Brenner: 5,5 kW

Vorn rechts D-Brenner: 5,5 kW, Hinten rechts C-Brenner: 3,5 kW

Nennwärmebelastung: 18,0 kW Gas, Gerät eingestellt auf Erdgas H

Art.Nr. 237003

Preis 4390,-



Gasher, 6 Kochstellen

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Tiefgezogene Kochmulde (ca. 65 mm), dadurch leichte Reinigung
Zündflammenbrenner mit Pilotflamme
3 verchromte Schieberoste über je 2 Kochstellen

Außenmaße: **B. 1200 x T. 700 x H. 250 mm**

Vorn links C-Brenner: 3,5 kW, Hinten links D-Brenner: 5,5 kW

Vorn mitte D-Brenner: 5,5 kW, Hinten mitte C-Brenner: 3,5 kW

Vorn rechts C-Brenner: 3,5 kW, Hinten rechts D-Brenner: 5,5 kW

Nennwärmebelastung: 27,0 kW Gas, Gerät eingestellt auf Erdgas H

Art.Nr. 237005

Preis 5890,-



Flex 700

Gas



Gasher, 2 Kochstellen

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
2 Kochstellen hintereinander
Tiefgezogene Kochmulde (ca. 65 mm), dadurch leichte Reinigung
Zündflammenbrenner mit Pilotflamme
Verchromter Schieberost über 2 Kochstellen

Außenmaße: B. 400 x T. 700 x H. 250 mm

2 x D-Brenner: á 5,5 kW

Nennwärmebelastung: 11,0 kW Gas, Gerät eingestellt auf Erdgas H

Art.Nr. 237100

Preis 3090,-

Power



Gasher, 4 Kochstellen

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Tiefgezogene Kochmulde (ca. 65 mm), dadurch leichte Reinigung
Zündflammenbrenner mit Pilotflamme
2 verchromte Schieberoste über je 2 Kochstellen

Außenmaße: B. 800 x T. 700 x H. 250 mm

4 x D-Brenner: á 5,5 kW

Nennwärmebelastung: 22,0 kW Gas, Gerät eingestellt auf Erdgas H

Art.Nr. 237101

Preis 4490,-

Power



Gasher, 6 Kochstellen

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Tiefgezogene Kochmulde (ca. 65 mm), dadurch leichte Reinigung
Zündflammenbrenner mit Pilotflamme
3 verchromte Schieberoste über je 2 Kochstellen

Außenmaße: B. 1200 x T. 700 x H. 250 mm

6 x D-Brenner: á 5,5 kW

Nennwärmebelastung: 33,0 kW Gas, Gerät eingestellt auf Erdgas H

Art.Nr. 237103

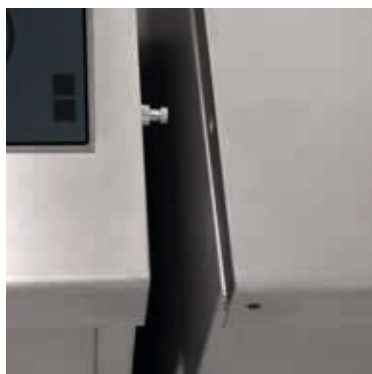
Preis 5990,-

Power



Flex 700

Lösbares Verbindungssystem

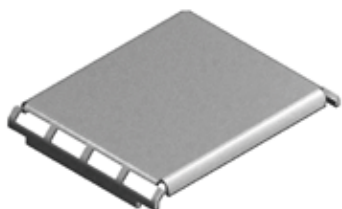


Hygienische Haarfuge



Seitliche Abschlussblende





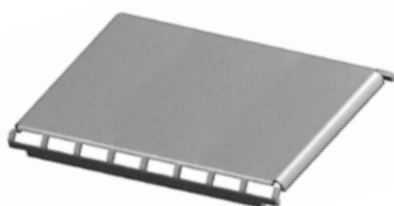
Warmhalteplatte 701 Gas

Material: Stahl FE 510, 8 mm stark
Über eine Kochstelle

Maße: 290 x 360 mm

Art.Nr. 207020

Preis 300,-



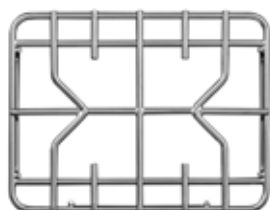
Warmhalteplatte 702 Gas

Material: Stahl FE 510, 8 mm stark
Über 2 Kochstellen hintereinander

Maße: 580 x 360 mm

Art.Nr. 207021

Preis 580,-



Schieberost 701

Material: Stahl verchromt
Über eine Kochstelle

Maße: 290 x 360 mm

Art.Nr. 207030

Preis 230,-



Wok Ring

Material: CNS 18/10
Passend auf alle Gas-Schieberoste
Für Wok Pfannen Ø 360 und Ø 390 mm

Maße: Ø 250 x 45 / 60 mm

Art.Nr. 209100

Preis 250,-



Abschlussblende links

Ausführung in CNS 18/10, wird in Verbindung mit Haarfuge benötigt

Art.Nr. 207996

Preis 100,-



Abschlussblende rechts

Ausführung in CNS 18/10, wird in Verbindung mit Haarfuge benötigt

Art.Nr. 207997

Preis 100,-

Flex 700

Strahlheizkörper



Elektroherd, 2 Kochstellen á 3 kW, Strahlheizkörper

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
2 Kochstellen hintereinander
Stufenlose Leistungsregelung mit Energieregler
Hauptschalter mit Betriebsanzeige
Überhitzungsschutz
Restwärmeanzeige unter Ceranglas
Im Lieferumfang enthalten: 1 Ceranglasschaber

Außenmaße: B. 400 x T. 700 x H. 250 mm
Strahlheizkörper: 2 x rund Ø 230 mm á 3,0 kW
Ceranglas: 350 x 605 mm, Stärke 6 mm
Anschlusswert: 6,0 kW / 400 V

Art.Nr. 237300

Preis 2990,-



Flex 700

Elektroherd, 2 Kochstellen á 3 kW, Strahlheizkörper mit elektronischer Topferkennung

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
2 Kochstellen hintereinander
Stufenlose Leistungsregelung mit Energieregler
Hauptschalter mit Betriebsanzeige
Elektronische Topferkennung/ Pfannenqualitätsanzeige/
Überhitzungsschutz
Elektronische Topferkennung über Hauptschalter deaktivierbar
Restwärmeanzeige unter Ceranglas
Im Lieferumfang enthalten: 1 Ceranglasschaber

Außenmaße: B. 400 x T. 700 x H. 250 mm
Strahlheizkörper: 2 x rund Ø 230 mm á 3,0 kW
mit elektronischer Topferkennung
Ceranglas: B. 350 x T. 605 mm, Stärke 6 mm
Anschlusswert: 6,0 kW / 400 V

Art.Nr. 237301

Preis 3690,-



Glaskeramik Reinigungsmittel

Maße: 125 ml
Gewicht: 0,8 kg

Art.Nr. 209227

Preis 40,-



Ceranschaber breit

Material: Profiausführung Druckguss mit Klinge

Klingenbreite: 100 mm
Gewicht: 0,6 kg

Art.Nr. 209226

Preis 55,-





Elektroherd, 4 Kochstellen á 3 kW, Strahlheizkörper

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
Stufenlose Leistungsregelung mit Energieregler
Hauptschalter mit Betriebsanzeige
Überhitzungsschutz
Restwärmeanzeige unter Ceranglas
Im Lieferumfang enthalten: 1 Ceranglasschaber

Außenmaße: B. 800 x T. 700 x H. 250 mm
Strahlheizkörper: 4 x rund Ø 230 mm á 3,0 kW
Ceranglas: B. 750 x 605 mm, Stärke 6 mm
Anschlusswert: 12,0 kW / 400 V

Art.Nr. 237302

Preis 3990,-



Elektroherd, 4 Kochstellen á 3 kW, Strahlheizkörper mit **elektronischer Topferkennung**

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
Stufenlose Leistungsregelung mit Energieregler
Hauptschalter mit Betriebsanzeige
Elektronische Topferkennung/ Pfannenqualitätsanzeige/
Überhitzungsschutz
Elektronische Topferkennung über Hauptschalter deaktivierbar
Restwärmeanzeige unter Ceranglas
Im Lieferumfang enthalten: 1 Ceranglasschaber

Außenmaße: B. 800 x T. 700 x H. 250 mm
Strahlheizkörper: 4 x rund Ø 230 mm á 3,0 kW
mit elektronischer Topferkennung
Ceranglas: B. 750 x T. 605 mm, Stärke 6 mm
Anschlusswert: 12,0 kW / 400 V

Art.Nr. 237303

Preis 5090,-



Glaskeramik Reinigungsmittel

Maße: 125 ml
Gewicht: 0,8 kg

Art.Nr. 209227

Preis 40,-



Energieoptimierung **Elektro**

Vorbereitung zum Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage

Für Geräte mit Strahlheizkörper, Fritteusen, Kocher, Wasserbäder und Bratofen. Aufpreis pro Gerät.

Art.Nr. 209260

Preis 350,-

Flex 700

Strahlheizkörper



Elektroherd, 6 Kochstellen á 3 kW, Strahlheizkörper

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
Stufenlose Leistungsregelung mit Energieregler
Hauptschalter mit Betriebsanzeige
Überhitzungsschutz
Restwärmeanzeige unter Ceranglas
Im Lieferumfang enthalten: 1 Ceranglasschaber

Außenmaße: B. 1200 x T. 700 x H. 250 mm
Strahlheizkörper: 6 x rund Ø 230 mm á 3,0 kW
Ceranglas: 1150 x 605 mm, Stärke 6 mm
Anschlusswert: 18,0 kW / 400 V

Art.Nr. 237304

Preis 5450,-



Elektroherd, 6 Kochstellen á 3 kW, Strahlheizkörper mit elektronischer Topferkennung

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
Stufenlose Leistungsregelung mit Energieregler
Hauptschalter mit Betriebsanzeige
Elektronische Topferkennung/ Pfannenqualitätsanzeige/
Überhitzungsschutz
Elektronische Topferkennung über Hauptschalter deaktivierbar
Restwärmeanzeige unter Ceranglas
Im Lieferumfang enthalten: 1 Ceranglasschaber

Außenmaße: B. 1200 x T. 700 x H. 250 mm
Strahlheizkörper: 6 x rund Ø 230 mm á 3,0 kW
mit elektronischer Topferkennung
Ceranglas: B. 1150 x T. 605 mm, Stärke 6 mm
Anschlusswert: 18,0 kW / 400 V

Art.Nr. 237305

Preis 6450,-



Ceranschaber

Material: Stahl, vernickelt

Klingenbreite: 45 mm
Gewicht: 0,1 kg

Art.Nr. 209225

Preis 13,-



Ceranschaber breit

Material: Profiausführung Druckguss mit Klinge

Klingenbreite: 100 mm
Gewicht: 0,6 kg

Art.Nr. 209226

Preis 55,-



Flex 700



Induktionsherd, 2 Kochstellen á 3,5 kW

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
2 Kochstellen hintereinander
2 stufenlose Leistungsregler 1-9
Hauptschalter mit Betriebsanzeige
Topferkennung/ Pfannenqualitätsanzeige/ Überhitzungsschutz
Digitale-Display-Anzeige unter Ceranglas
Im Geräteboden integrierte Lüfter mit Aluminium-Fettfilter

Außenmaße: B. 400 x T. 700 x H. 250 mm

2 Rundspulen Ø 260 mm á 3,5 kW

Ceranglas: B. 350 x T. 605 mm, Stärke 6 mm

Anschlusswert: 7,0 kW / 400 V

Art.Nr. 237200

Preis 5690,-



Induktionsherd, 2 Kochstellen á 5 kW

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
2 Kochstellen hintereinander
2 stufenlose Leistungsregler 1-9
Hauptschalter mit Betriebsanzeige
Topferkennung/ Pfannenqualitätsanzeige/ Überhitzungsschutz
Digitale-Display-Anzeige unter Ceranglas
Im Geräteboden integrierte Lüfter mit Aluminium-Fettfilter)

Außenmaße: B. 400 x T. 700 x H. 250 mm

2 Rundspulen Ø 260 mm á 5,0 kW

Ceranglas: B. 350 x T. 605 mm, Stärke 6 mm

Anschlusswert: 10,0 kW / 400 V

Art.Nr. 237201

Preis 6090,-



Induktionsherd, 4 Kochstellen á 3,5 kW

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
4 stufenlose Leistungsregler 1-9
Hauptschalter mit Betriebsanzeige
Topferkennung/ Pfannenqualitätsanzeige/ Überhitzungsschutz
Digitale-Display-Anzeige unter Ceranglas
Im Geräteboden integrierte Lüfter mit Aluminium-Fettfilter

Außenmaße: B. 800 x T. 700 x H. 250 mm

4 Rundspulen Ø 260 mm á 3,5 kW

Ceranglas: B. 750 x T. 605 x Stärke 6 mm

Anschlusswert: 14,0 kW / 400 V

Art.Nr. 237202

Preis 9690,-



Temperatursteuerung Induktion

Steuerung der Kochstellen mit Leistungsmodus von 1-9 und
Temperaturmodus von 70° - 250°C mit 4 stelliger LED Anzeige

	2 Kochstellen	4 Kochstellen	6 Kochstellen
Art.Nr.	209290	209291	209292
Preis	900,-	1800,-	2700,-

Flex 700

Induktion



Induktionsherd, 4 Kochstellen á 5 kW

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
 4 stufenlose Leistungsregler 1-9
 Hauptschalter mit Betriebsanzeige
 Topferkennung/ Pfannenqualitätsanzeige/ Überhitzungsschutz
 Digitale-Display-Anzeige unter Ceranglas
 Im Geräteboden integrierte Lüfter mit Aluminium-Fettfilter

Außenmaße: B. 800 x T. 700 x H. 250 mm

4 Rundspulen Ø 260 mm á 5,0 kW

Ceranglas: B. 750 x T. 605 x Stärke 6 mm

Anschlusswert: 20,0 kW / 400 V

Art.Nr. 237203

Preis 10190,-



Induktionsherd, 6 Kochstellen á 3,5 kW

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
 6 stufenlose Leistungsregler 1-9
 Hauptschalter mit Betriebsanzeige
 Topferkennung/ Pfannenqualitätsanzeige/ Überhitzungsschutz
 Digitale-Display-Anzeige unter Ceranglas
 Im Geräteboden integrierte Lüfter mit Aluminium-Fettfilter

Außenmaße: B. 1200 x T. 700 x H. 250 mm

6 Rundspulen Ø 260 mm á 3,5 kW

Ceranglas: B. 1150 x T. 605 mm, Stärke 6 mm

Anschlusswert: 21,0 kW / 400 V

Art.Nr. 237206

Preis 13890,-



Induktionsherd, 6 Kochstellen á 5 kW

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
 6 stufenlose Leistungsregler 1-9
 Hauptschalter mit Betriebsanzeige
 Topferkennung/ Pfannenqualitätsanzeige/ Überhitzungsschutz
 Digitale-Display-Anzeige unter Ceranglas
 Im Geräteboden integrierte Lüfter mit Aluminium-Fettfilter

Außenmaße: B. 1200 x T. 700 x H. 250 mm

6 Rundspulen Ø 260 mm á 5,0 kW

Ceranglas: B. 1150 x T. 605 mm, Stärke 6 mm

Anschlusswert: 30,0 kW / 400 V

Art.Nr. 237207

Preis 15190,-



Flex 700

Flächeninduktion

Flex 700



Induktionsherd, 2 Kochstellen á 5 kW

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
2 stufenlose Leistungsregler 1-9
Hauptschalter mit Betriebsanzeige
Topferkennung/ Pfannenqualitätsanzeige/ Überhitzungsschutz
Digitale-Display-Anzeige unter Ceranglas
Im Geräteboden integrierte Lüfter mit Aluminium-Fettfilter

Außenmaße: B. 400 x T. 700 x H. 250 mm
2 flächendeckende Spulen 280 x 280 mm á 5,0 kW
Ceranglas: B. 350 x T. 605 mm, Stärke 6 mm
Anschlusswert: 10,0 kW / 400 V

Art.Nr. 237205

Preis 7090,-



Induktionsherd, 4 Kochstellen á 5 kW

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
4 stufenlose Leistungsregler 1-9
Hauptschalter mit Betriebsanzeige
Topferkennung/ Pfannenqualitätsanzeige/ Überhitzungsschutz
Digitale-Display-Anzeige unter Ceranglas
Im Geräteboden integrierte Lüfter mit Aluminium-Fettfilter

Außenmaße: B. 800 x T. 700 x H. 250 mm
4 flächendeckende Spulen 300 x 280 mm á 5,0 kW
Ceranglas: B. 750 x T. 605 mm, Stärke 6 mm
Anschlusswert: 20,0 kW / 400 V

Art.Nr. 237204

Preis 13350,-



Induktionsherd, 6 Kochstellen á 5 kW

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
6 stufenlose Leistungsregler 1-9
Hauptschalter mit Betriebsanzeige
Topferkennung/ Pfannenqualitätsanzeige/ Überhitzungsschutz
Digitale-Display-Anzeige unter Ceranglas
Im Geräteboden integrierte Lüfter mit Aluminium-Fettfilter

Außenmaße: B. 1200 x T. 700 x H. 250 mm
6 flächendeckende Spulen 300 x 280 mm á 5,0 kW
Ceranglas: B. 1150 x T. 605 mm, Stärke 6 mm
Anschlusswert: 30,0 kW / 400 V

Art.Nr. 237212

Preis 16990,-



Fullrange Hold Warmhalte- u. Kochfunktion

Erweiterte Warmhalte- und Kochfunktion bis 250°C
mit 4 stelliger LED Anzeige und integrierter 5 Fühler-Funktion

	2 Kochstellen	4 Kochstellen	6 Kochstellen
Art.Nr.	209295	209296	209297
Preis	800,-	1400,-	2100,-

Flex 700

Induktion



Flex 700

Induktionswok Standgerät, 5 kW

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Ceranglasschale (Cuvette) flächenbündig von unten eingebaut
Stufenloser Leistungsregler 1-9
Hauptschalter mit Betriebsanzeige
Topferkennung/ Pfannenqualitätsanzeige/ Überhitzungsschutz
Digitale-Display-Anzeige unter Ceranglas
Im Geräteboden integrierte Lüfter mit Aluminium-Fettfilter

Außenmaße: B. 400 x T. 700 x H. 250 mm

Ceranglasschale (Cuvette): Ø 300 mm

Anschlusswert: 5,0 kW / 400 V

Art.Nr. 237285

Preis 4890,-



Wok -Pfanne

Material: Edelstahl CNS 18/10
Inhalt 4 – 5 Liter

Maße: Ø 390 mm

Gewicht: 1,8 kg

Art.Nr. 209203

Preis 225,-



Wok -Pfanne

Material: Edelstahl CNS 18/10, Extra leicht, für „leichtes Handling“
Inhalt 4 – 5 Liter

Maße: Ø 360 mm

Gewicht: 1,15 kg

Art.Nr. 209204

Preis 190,-



Wok -Pfanne

Material: Edelstahl CNS 18/10, antihaftbeschichtet
Inhalt 4 – 5 Liter

Maße: Ø 390 mm

Gewicht: 1,85 kg

Art.Nr. 209205

Preis 249,-



Wok -Pfanne

Material: Stahl
Inhalt 4 – 5 Liter

Maße: Ø 360 mm

Gewicht: 1,45 kg

Art.Nr. 209206

Preis 135,-





Elektro-Bratplatte 400

Bratfläche hartverchromt, glatt

Ausführung in CNS 18/10
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 1 Heizzone mit abnehmbarem Spritzschutz
 Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartverchromt
 Bratplatte fugenlos, 20 mm vertieft eingeschweißt
Alu-Block Kontaktheizkörper für hohen Wärmespeicher,
 sowie gleichmäßige Temperaturverteilung
 Abwurfschacht (125 x 35 mm) in herausnehmbare Fettschublade
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
 Im Lieferumfang enthalten: Abnehmbarer Spritzschutz,
 Fettschublade, Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm
 Optional: Ablagerost für Spritzschutz

Außenmaße: B. 400 x T. 700 x H. 250 mm

Bratfläche: 320 x 520 mm

Temperaturbereich 50°-250°C

Anschlusswert: 4,5 kW / 400 V

Art.Nr. **237400**

Preis **3990,-**



Elektro-Bratplatte 600

Bratfläche hartverchromt, glatt

Ausführung in CNS 18/10
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 2 getrennte Heizzonen mit abnehmbarem Spritzschutz
 Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartverchromt
 Bratplatte fugenlos, 20 mm vertieft eingeschweißt
Alu-Block Kontaktheizkörper für hohen Wärmespeicher,
 sowie gleichmäßige Temperaturverteilung
 Abwurfschacht (125 x 35 mm) in herausnehmbare Fettschublade
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
 Im Lieferumfang enthalten: Abnehmbarer Spritzschutz,
 Fettschublade, Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm
 Optional: Ablagerost für Spritzschutz

Außenmaße: B. 600 x T. 700 x H. 250 mm

Bratfläche: 520 x 520 mm

Temperaturbereich 50°-250°C

Anschlusswert: 7,5 kW / 400 V

Art.Nr. **237401**

Preis **4890,-**

Aufheizzeit in Minuten 20° bis 200° C

Bratplatte 600 mit Alublock
 7,5 kW

16 Min

Bratplatte 600 **Speed**
 9,4 kW

6 Min

Option Heizelemente **Speed**

Erhältlich für Bratplatten hartverchromt, Flex 700
 Deutlich reduzierte Aufheizzeit

für Breite	400 mm	600 mm	800 mm
Anschlusswert	5,6 kW	9,4 kW	13,4 kW
Art.Nr.	299440	299460	299480
Preis	900,-	1200,-	1400,-

Flex 700

Bratplatten



Elektro-Bratplatte 800

Bratfläche hartverchromt, glatt

Ausführung in CNS 18/10

Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge

2 getrennte Heizzonen mit abnehmbarem Spritzschutz

Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartverchromt

Bratplatte fugenlos, 20 mm vertieft eingeschweißt

Alu-Block Kontaktheizkörper für hohen Wärmespeicher,

sowie gleichmäßige Temperaturverteilung

Abwurfschacht (125 x 35 mm) in herausnehmbare Fettschublade

Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat

Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende

Im Lieferumfang enthalten: Abnehmbarer Spritzschutz,

Fettschublade, Wendeschachtel und Edelstahlreinigungsschwamm

Optional: Ablagerost für Spritzschutz

Außenmaße: B. 800 x T. 700 x H. 250 mm

Bratfläche: 720 x 520 mm

Temperaturbereich 50°-250°C

Anschlusswert: 10,5 kW / 400 V

Art.Nr. 237402

Preis 6090,-



Flex 700

Ablagerost für Spritzschutz

Material: Stahl verchromt

Abnehmbar, passend für Bratplatten 400, 600 und 800 mm

Art.Nr.	209460	209461	209462
für Breite	400 mm	600 mm	800 mm
Preis	70,-	105,-	125,-



Teflonstopfen für Abwurfschacht 125 x 35 mm

Material: Teflon

Maße: 135 x 45 x 55 mm

Art.Nr. 209400

Preis 170,-



Wendespachtel

Material: Edelstahl CNS 18/10

Maße: 90 x 280 mm

Art.Nr. 209402

Preis 45,-



Reinigungsset Edelstahl

bestehend aus 2 Reinigungsschwämmen

Maße: Ø ca. 80 mm

Art.Nr. 209403

Preis 6,-





Elektro-Bratplatte 600

Bratfläche hartverchromt, 1/2 gerillt

Ausführung in CNS 18/10
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 2 getrennte Heizzonen mit abnehmbarem Spritzschutz
 Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartverchromt
 Bratplatte fugenlos, 20 mm vertieft eingeschweißt
Alu-Block Kontaktheizkörper für hohen Wärmespeicher,
 sowie gleichmäßige Temperaturverteilung
 Abwurfschacht (125 x 35 mm) in herausnehmbare Fettschublade
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
 Im Lieferumfang enthalten: Abnehmbarer Spritzschutz,
 Fettschublade, Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm
 Optional: Ablagerost für Spritzschutz

Außenmaße: B. 600 x T. 700 x H. 250 mm

Bratfläche: 520 x 520 mm

Temperaturbereich 50°-250°C

Anschlusswert: 7,5 kW / 400 V

Art.Nr. **237420**

Preis **5290,-**



Elektro-Bratplatte 800

Bratfläche hartverchromt, 1/2 gerillt

Ausführung in CNS 18/10
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 2 getrennte Heizzonen mit abnehmbarem Spritzschutz
 Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartverchromt
 Bratplatte fugenlos, 20 mm vertieft eingeschweißt
Alu-Block Kontaktheizkörper für hohen Wärmespeicher,
 sowie gleichmäßige Temperaturverteilung
 Abwurfschacht (125 x 35 mm) in herausnehmbare Fettschublade
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
 Im Lieferumfang enthalten: Abnehmbarer Spritzschutz,
 Fettschublade, Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm
 Optional: Ablagerost für Spritzschutz

Außenmaße: B. 800 x T. 700 x H. 250 mm

Bratfläche: 720 x 520 mm

Temperaturbereich 50°-250°C

Anschlusswert: 10,5 kW / 400 V

Art.Nr. **237421**

Preis **6490,-**



Schaber gerillt, für Stahl-Bratplatten

Material: Klinge Edelstahl CNS 18/10

Maße: 120 x 250 mm

Art.Nr. **209404**

Preis **198,-**

Flex 700

Bratplatten



Elektro-Bräter 400

Ausführung in CNS 18/10
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartplattiert Edelstahl,
 Fugenlos eingeschweißt, Tiegelhöhe innen 60 mm
Alu-Block Kontaktheizkörper für hohen Wärmespeicher,
 sowie gleichmäßige Temperaturverteilung
 Ablaufloch rund (Ø 55 mm) mit Teflonstopfen und
 Ablaufschublade
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
 Im Lieferumfang enthalten: Teflonstopfen, Wendespachtel,
 Ablaufschublade und Edelstahlreinigungsschwamm

Außenmaße: B. 400 x T. 700 x H. 250 mm

Bratfläche: 340 x 540 mm

Temperaturbereich: 60°-300°C

Anschlusswert: 4,5 kW / 400 V

Art.Nr. 237471

Preis 4590,-

Elektro-Bräter 600

Ausführung in CNS 18/10
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartplattiert Edelstahl,
 Fugenlos eingeschweißt, Tiegelhöhe innen 60 mm
Alu-Block Kontaktheizkörper für hohen Wärmespeicher,
 sowie gleichmäßige Temperaturverteilung
 Ablaufloch rund (Ø 55 mm) mit Teflonstopfen und
 Ablaufschublade
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
 Im Lieferumfang enthalten: Teflonstopfen, Wendespachtel,
 Ablaufschublade und Edelstahlreinigungsschwamm

Außenmaße: B. 600 x T. 700 x H. 250 mm

Bratfläche: 540 x 540 mm

Temperaturbereich: 60°-300°C

Anschlusswert: 7,5 kW / 400 V

Art.Nr. 237472

Preis 5490,-

Spritzschutz Bräter

Material: Edelstahl CNS 18/10

Abnehmbar, passend für Bräter 400, 600 und 800 mm

Art.Nr.	209450	209451	209452
für Bräterbreite	400 mm	600 mm	800 mm
Gewicht in kg	2,8	3,6	4,5
Preis	230,-	320,-	360,-

Option Heizelemente **Speed**

Erhältlich für Bräter Edelstahl. Deutlich reduzierte Aufheizzeit

für Breite	400 mm	600 mm	800 mm
Anschlusswert	5,8 kW	9,8 kW	13,8 kW
Art.Nr.	299441	299461	299481
Preis	900,-	1200,-	1400,-



Flex 700

Aufheizzeit in Minuten 20° bis 200° C

Bräter 600 mit Alublock 7,5 kW 16 Min

Bräter 600 **Speed** 9,8 kW 6 Min



Elektro-Steakgrill Rustica 400

Ausführung in CNS 18/10
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Abnehmbare Antihafte Guß-Grillroste
 1 Heizzone mit stufenloser Temperaturregelung über Thermostat
 Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
 Heizkörper vollständig aus der Fettauffangwanne herauschwenkbar,
 mit Feststelleinrichtung und Abschaltung der Heizung
 Fettauffangwanne mit Ablauf inkl. $\frac{3}{4}$ " Kugelhahn in der Blende
Fettauffangwanne kann zur leichten Reinigung mit Wasser befüllt werden (Beckentiefe ca. 150 mm)
 Im Lieferumfang enthalten: Wendespachtel

Außenmaße: B. 400 x T. 700 x H. 250 mm

Bratfläche: 300 x 450 mm

Temperaturbereich 60°-300°C

Anschlusswert: 4,0 kW / 400 V

Art.Nr. 237461

Preis 3690,-



Elektro-Steakgrill Rustica 700

Ausführung in CNS 18/10
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Abnehmbare Antihafte Guß-Grillroste
 2 Heizzonen mit stufenloser Temperaturregelung über Thermostat
 Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
 Heizkörper vollständig aus der Fettauffangwanne herauschwenkbar,
 mit Feststelleinrichtung und Abschaltung der Heizung
 Fettauffangwanne mit Ablauf inkl. $\frac{3}{4}$ " Kugelhahn in der Blende
Fettauffangwanne kann zur leichten Reinigung mit Wasser befüllt werden (Beckentiefe ca. 150 mm)
 Im Lieferumfang enthalten: Wendespachtel

Außenmaße: B. 700 x T. 700 x H. 250 mm

Bratfläche: 600 x 450 mm

Temperaturbereich 60°-300°C

Anschlusswert: 8,0 kW / 400 V

Art.Nr. 237462

Preis 5190,-



Flex 700

Steakgrill Rustica Lava



Elektro-Steakgrill Rustica 400 Lavastein

Ausführung in CNS 18/10
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Abnehmbare Antihalt Guß-Grillroste
1 Heizzone mit stufenloser Temperaturregelung über Thermostat
Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
Oberer Heizkörper vollständig herauschwenkbar,
mit Feststelleinrichtung und Abschaltung der Heizung
Heizelement unter den Lavasteinen fest installiert, abschaltbar
Auffangschublade entnehmbar
Im Lieferumfang enthalten: Lavasteine und Wendespachtel

Außenmaße: B. 400 x T. 700 x H. 250 mm

Bratfläche: 300 x 450 mm

Temperaturbereich 60°-300°C

Anschlusswert: 7,0 kW / 400 V

Art.Nr. 237465

Preis 4590,-

Elektro-Steakgrill Rustica 700 Lavastein

Ausführung in CNS 18/10
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Abnehmbare Antihalt Guß-Grillroste
2 Heizzonen mit stufenloser Temperaturregelung über Thermostat
Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
Obere Heizkörper vollständig herauschwenkbar,
mit Feststelleinrichtung und Abschaltung der Heizung
Heizelemente unter den Lavasteinen fest installiert, abschaltbar
Auffangschublade entnehmbar
Im Lieferumfang enthalten: Lavasteine und Wendespachtel

Außenmaße: B. 700 x T. 700 x H. 250 mm

Bratfläche: 600 x 450 mm

Temperaturbereich 60°-300°C

Anschlusswert: 14,0 kW / 400 V

Art.Nr. 237466

Preis 6190,-

Lavasteine

Zur Verwendung im Steakgrill Rustica Lavastein

1 Beutel

Art.Nr. 209490

Preis 85,-



Flex 700



Elektro-Fritteuse, 1 Becken, 1 x 10 Liter

Ausführung in CNS 18/10
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Beheizung durch Heizkörper im Becken
 Heizkörper vollständig aus der Wanne herauschwenkbar, mit
 Feststelleinrichtung und Abschaltung der Heizung
 Fettablass nach vorn
 Thermostat gesteuerte Temperaturregelung mit Warnleuchte für
 ausgelösten Sicherheitstemperaturbegrenzer
 Bedienknebel, Betriebs- und Heizungsanzeige in der Blende
 Lieferumfang: Korb, Deckel und Grobsieb über der Heizung

Außenmaße: B. 400 x T. 700 x H. 250 mm
 Gesamtfüllmenge/ Becken: 10 Liter
 Korbgröße: B. 230 x T. 280 x H. 100 mm
 Temperaturbereich: 50°-180°C
 Anschlusswert: 8,0 kW / 400 V

Art.Nr. 237500

Preis 3490,-

Mit verstärkter Heizung: 10 kW

Art.Nr. 237510

Preis 3590,-



Elektro-Fritteuse, 2 Becken, 2 x 10 Liter

Ausführung in CNS 18/10
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Beheizung durch Heizkörper im Becken
 Heizkörper vollständig aus der Wanne herauschwenkbar, mit
 Feststelleinrichtung und Abschaltung der Heizung
 Fettablass nach vorn
 Thermostat gesteuerte Temperaturregelung mit Warnleuchte für
 ausgelösten Sicherheitstemperaturbegrenzer
 Bedienknebel, Betriebs- und Heizungsanzeige in der Blende
 Lieferumfang: 2 Körbe, 2 Deckel und 2 Grobsiebe über der Heizung

Außenmaße: B. 600 x T. 700 x H. 250 mm
 Gesamtfüllmenge/ Becken: 10 Liter
 Korbgröße: 2 x B. 230 x T. 280 x H. 100 mm
 Temperaturbereich: 50°-180°C
 Anschlusswert: 16,0 kW / 400 V

Art.Nr. 237503

Preis 4690,-

Mit verstärkter Heizung: 2 x 10 kW

Art.Nr. 237513

Preis 4890,-



Fritteusenkorb

Stahl verchromt
 Passend zu Fritteuse 12 l

Maße: 230 x 280 x 100 mm
 Gewicht: 0,4 kg

Art.Nr. 209576

Preis 98,-

Flex 700

Pommeswärmer



Pommeswärmer GN 1/1

Ausführung in CNS 18/10
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Beheizung unten und oben, Becken und Strahler separat zuschaltbar
3-Stufen Hauptschalter (Heizung oben, Heizung unten oder Heizung oben und unten) mit Betriebsanzeigelampen in der Blende
Reinigungsfreundlich durch glatte Oberflächen und Rundungen
Im Lieferumfang enthalten: Gelochtes Einlegeblech für GN-Behälter

Außenmaße: B. 400 x T. 700 x H. 250 mm

Anschlusswert: 1,0 kW / 230 V

Art.Nr. 237550

Preis 2590,-



Gelochtes Edelstahlblech mit Trennsteg

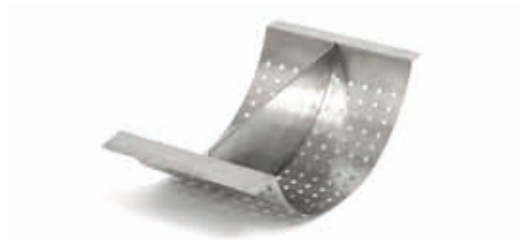
Ausführung CNS 18/10
Zum Trennen von verschiedenen Produkten

Maße: 295 x 565 mm

Gewicht: 0,4 kg

Art.Nr. 209595

Preis 460,-



Asia Variante 195°C

Anhebung der maximalen Betriebstemperatur auf 195°C Für für Fritteusen Flex 700 (**Preis pro Becken**)

Art.Nr. 209510

Preis 70,-





Elektro-Wasserbad GN 1/1

Ausführung in CNS 18/10
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Becken für GN 1/1-150 mm mit Einlegeboden,
 flächenbündig eingebaut
 Indirekte Beheizung, keine Heizung im Becken
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Hauptschalter mit Betriebsanzeige
 Wasserablass nach vorn
 Im Lieferumfang enthalten: Gelochter Einlegeboden
 Lieferung erfolgt ohne Behälter

Außenmaße: B. 400 x T. 700 x H. 250 mm
 Temperaturbereich: 30° – 85°C
 Anschlusswert: 1,8 kW / 230 V

Art.Nr. 237636

Preis 2490,-



Elektro-Kocher GN 1/1

Ausführung in CNS 18/10
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Kochbecken GN 1/1-150 mm mit Einlegeboden,
 flächenbündig eingebaut
 Indirekte Beheizung, keine Heizung im Becken
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Hauptschalter (3-Leistungstufen) mit Betriebsanzeige
 Wasserablasshahn nach vorn
 Im Lieferumfang enthalten: Gelochter Einlegeboden
 Lieferung erfolgt ohne Behälter

Außenmaße: B. 400 x T. 700 x H. 250 mm
 Temperaturbereich: 50° – 110°C
 Anschlusswert: 7,0 kW / 400 V

Art.Nr. 237675

Preis 3890,-



Abtropfblech 1/3

Edelstahl

passend für Kocher GN 1/1

Art.Nr. 209660

Preis 115,-



Grundausrüstung zu Kocher & Nudelkocher GN 2/3

Ausführung CNS 18/10
 Bestehend aus 4 Nudelkörben 1/6

Maße: Für GN 2/3 - 150 mm

Art.Nr. 206624

Preis 385,-



Grundausrüstung zu Kocher & Nudelkocher GN 1/1

Ausführung CNS 18/10
 Bestehend aus 4 Nudelkörben 1/6 und 1 Nudelkorb 1/3

Maße: Für GN 1/1 - 150 mm

Art.Nr. 206625

Preis 525,-

Flex 700

Nudelkocher



Elektro-Nudelkocher GN 2/3

Ausführung in CNS 18/10
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Kochbecken GN 2/3-150 mm mit Einlegeboden,
 flächenbündig eingebaut
 Indirekte Beheizung, keine Heizung im Becken
 Gleichmäßige Temperaturverteilung
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Hauptschalter (3-Leistungsstufen) mit Betriebsanzeige
Wasserzu- und Ablauf mit Festanschluss
 Im Lieferumfang enthalten: Abtropfblech und gelochter
 Einlegeboden. Lieferung erfolgt ohne Behälter und ohne Körbe

Außenmaße: B. 400 x T. 700 x H. 250 mm
 Temperaturbereich: 50° – 110°C
 Anschlusswert: 6,0 kW / 400 V

Art.Nr. 237600
Preis 4890,-



Elektro-Nudelkocher GN 1/1 quer

Ausführung in CNS 18/10
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Kochbecken GN 1/1-150 mm mit Einlegeboden und Abtropfblech,
 flächenbündig eingebaut
 Indirekte Beheizung, keine Heizung im Becken
 Gleichmäßige Temperaturverteilung
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Hauptschalter (3-Leistungsstufen) mit Betriebsanzeige
Wasserzu- und Ablauf mit Festanschluss
 Im Lieferumfang enthalten: Abtropfblech und gelochter Einlegeboden,
 ohne Behälter oder Körbe

Außenmaße: B. 700 x T. 700 x H. 250 mm
 Temperaturbereich: 50° – 110°C
 Anschlusswert: 7,0 kW / 400 V

Art.Nr. 237601
Preis 5990,-



Portions - Nudelkorb mit Griff

Ausführung CNS 18/10, passend für Becken 150 mm tief

Maße: 102 x 140 x 160 mm

Art.Nr. 206621
Preis 90,-



Nudelkorb 1/6 mit Griff

Ausführung CNS 18/10, passend für Becken 150 mm tief

Maße: 143 x 163 x 160 mm

Art.Nr. 206622
Preis 99,-



Nudelkorb 1/3 mit 2 Griffen

Ausführung CNS 18/10, passend für Becken 150 mm tief

Maße: 298 x 163 x 160 mm

Art.Nr. 206623
Preis 159,-





Tischelement mit Schublade

Ausführung in CNS 18/10
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge

Außenmaße: B. 400 x T. 700 x H. 250 mm

Art.Nr. 237900

Preis 1690,-



Tischelement 400

Ausführung in CNS 18/10
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge

Außenmaße: B. 400 x T. 700 x H. 250

Art.Nr. 237902

Preis 1190,-



Tischelement 600

Ausführung in CNS 18/10
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge

Außenmaße: B. 600 x T. 700 x H. 250

Art.Nr. 237903

Preis 1390,-



Flex 700

Zubehör



Unterbau-Kühltisch GN 1/1, 2-türig

steckerfertig, mit Umluftkühlung
Material innen und außen aus CNS (AISI304) Kühlkörper aus einem Stück, mit umweltfreundlicher FCKW-freie PSP
Polyurethan-Isolierung
Innenraum in Hygieneausführung für einfache Reinigung
Türen mit Magnetverschluss
Magnetische Dichtungen ohne Werkzeug leicht austauschbar
Elektronische Steuerung mit akustischem und optischem Alarm
Kälteaggregat lässt sich nach vorn herausziehen
Automatische Abtauung und automatische Tauwasserverdunstung durch Heißgas
Sockelbaufähig durch abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Isolierung 50 mm, Kältemittel R290, Temperatur: +2/+10°C

Außenmaße: B. 1200 x T. 680 x H. 500/580 mm (mit Füßen)

Auslieferung erfolgt ohne Tischplatte

Innenmaße: B. 660 x T. 540 x H. 360 mm

Korpshöhe: 460 mm

Anschlusswert: 310 W / 230 V

Art.Nr. 522875

Preis 3850,-



Unterbau-Kühltisch GN 1/1, 3-türig

steckerfertig, mit Umluftkühlung
Material innen und außen aus CNS (AISI304) Kühlkörper aus einem Stück, mit umweltfreundlicher FCKW-freie PSP
Polyurethan-Isolierung
Innenraum in Hygieneausführung für einfache Reinigung
Türen mit Magnetverschluss
Magnetische Dichtungen ohne Werkzeug leicht austauschbar
Elektronische Steuerung mit akustischem und optischem Alarm
Kälteaggregat lässt sich nach vorn herausziehen
Automatische Abtauung und automatische Tauwasserverdunstung durch Heißgas
Isolierung 50 mm, Kältemittel R290, Temperatur: +2/+10°C

Außenmaße: B. 1600 x T. 680 x H. 500/580 mm (mit Füßen)

Auslieferung erfolgt ohne Tischplatte

Innenmaße: B. 990 x T. 540 x H. 300 mm

Korpshöhe: 460 mm

Anschlusswert: 310 W / 230 V

Art.Nr. 522876

Preis 5280,-



Schubladensatz 1/2-1/2 anstelle einer Tür

Art.Nr. 522877

Preis 620,-

Einzel-Schubladen-Kit in voller Höhe anstelle Tür

Art.Nr. 522878

Preis 410,-



Unterbau 400

Ausführung in CNS 18/10
Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße

Außenmaße: B. 400 x T. 590 x H. 620 mm inkl. Füße

Art.Nr. 237904

Preis 725,-



Unterbau 600

Ausführung in CNS 18/10
Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße

Außenmaße: B. 600 x T. 590 x H. 620 mm inkl. Füße

Art.Nr. 237906

Preis 795,-



Unterbau 700

Ausführung in CNS 18/10
Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße

Außenmaße: B. 700 x T. 590 x H. 620 mm inkl. Füße

Art.Nr. 237907

Preis 850,-



Unterbau 800

Ausführung in CNS 18/10
Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße

Außenmaße: B. 800 x T. 590 x H. 620 mm inkl. Füße

Art.Nr. 237908

Preis 900,-



Unterbau 1000

Ausführung in CNS 18/10
Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße

Außenmaße: B. 1000 x T. 590 x H. 620 mm inkl. Füße

Art.Nr. 237910

Preis 990,-

Flex 700

Türen



Türe 400 für Unterbauten

Ausführung in CNS 18 /10 zur Selbstmontage
Doppelwandig für Links- oder Rechtsanschlag
Magnetverschluss

Außenmaße: B. 400 mm

Art.Nr. 209950

Preis 230,-



Türe 600 für Unterbauten

Ausführung in CNS 18/10 zur Selbstmontage
Doppelwandig für Links- oder Rechtsanschlag
Magnetverschluss

Außenmaße: B. 600 mm

Art.Nr. 209951

Preis 290,-



Doppeltüren 600 für Unterbauten

Ausführung in CNS 18/10 zur Selbstmontage
Doppelwandig
Magnetverschluss

Außenmaße: B. 600 mm

Art.Nr. 209952

Preis 440,-



Doppeltüren 700 für Unterbauten

Ausführung in CNS 18/10 zur Selbstmontage
Doppelwandig
Magnetverschluss

Außenmaße: B. 700 mm

Art.Nr. 209953

Preis 470,-



Doppeltüren 800 für Unterbauten

Ausführung in CNS 18/10 zur Selbstmontage
Doppelwandig
Magnetverschluss

Außenmaße: B. 800 mm

Art.Nr. 209954

Preis 480,-



Doppeltüren 1000 für Unterbauten

Ausführung in CNS 18/10 zur Selbstmontage
Doppelwandig
Magnetverschluss

Außenmaße: B. 1000 mm

Art.Nr. 209955

Preis 690,-

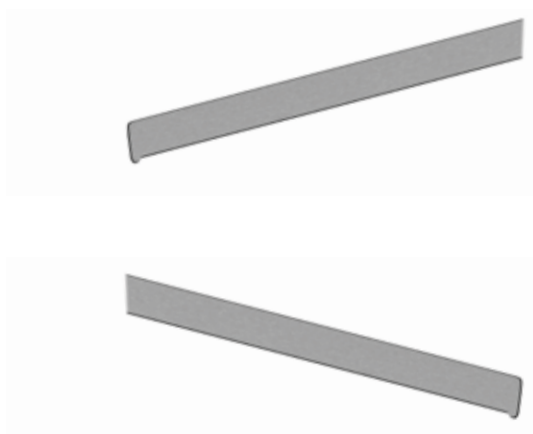




Lösbares Verbindungssystem

Hygienische Haarfuge

Seitliche Abschlussblende



Abschlussblende links

Ausführung in CNS 18/10, wird in Verbindung mit Haarfuge benötigt

Art.Nr. 207996
Preis 100,-

Abschlussblende rechts

Ausführung in CNS 18/10, wird in Verbindung mit Haarfuge benötigt

Art.Nr. 207997
Preis 100,-

Stand 700

Bei der Entwicklung von zukunftsweisenden technischen Fortschritten in der Kochgerätetechnologie bringen wir unser Fachwissen zum Ausdruck.

Der hohe Grad an Qualität und Leistung der Serie Stand 700 steht für den Einsatz der Produkte in der Gastronomie und Hotellerie.

Vorteile:

- Modulare Bauweise
- Große Auswahl an kompakten Standgeräten
- Geräteabdeckung in 2 mm komplett aus CNS 18/10
- Die Geräteverbindung erfolgt durch ein flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge (Patent)
- Erhältlich in Elektro- oder Gasausführung
- Geräte sockelbaufähig durch Abnehmen der Füße
- Optional erhältlich: Die Vorbereitung für Energieoptimierung oder Ausführung in Hygiene H2

Mit den Produkten von Locher haben Sie immer die richtige Lösung, ob Einzelgerät oder Kochzeile, zum Nutzen, Freude und Zufriedenheit der Anwender vor Ort.



Gasher, 4 Kochstellen und Elektro-Bratofen GN 1 1/2 mit Ober-/Unterhitze

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Tiefgezogene Kochmulde (ca. 65 mm), dadurch leichte Reinigung
Zündflammenbrenner mit Pilotflamme
Gasabsperrhahn vorn in der Blende
2 verchromte Schieberoste über je 2 Kochstellen
Elektro-Bratofen GN 1 1/2
Ober-/ Unterhitze getrennt regelbar (50°-270°C) für optimale individuelle Temperaturregelung
Komplett abnehmbare Halterung für Backbleche, zur optimalen und einfachen Reinigung
Eingebaute Entlüftungsklappe in der Türe
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: 1 Backblech und 1 Bratofenrost

Außenmaße: B. 800 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpshöhe 700) mm
Vorn links C-Brenner: 3,5 kW, Hinten links D-Brenner: 5,5 kW
Vorn rechts D-Brenner: 5,5 kW, Hinten rechts C-Brenner: 3,5 kW
Nennwärmebelastung: 18,0 kW Gas, Gerät eingestellt auf Erdgas H
Anschlusswert Bratofen: 4,6 kW / 400 V Elektro

Art.Nr. 227004

Preis 6990,-



Gasher, 6 Kochstellen und Elektro-Bratofen GN 1 1/2 mit Ober-/Unterhitze

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Tiefgezogene Kochmulde (ca. 65 mm), dadurch leichte Reinigung
Zündflammenbrenner mit Pilotflamme
Gasabsperrhahn vorn in der Blende
3 verchromte Schieberoste über je 2 Kochstellen
Elektro-Bratofen GN 1 1/2
Ober-/ Unterhitze getrennt regelbar (50°-270°C) für optimale individuelle Temperaturregelung
Komplett abnehmbare Halterung für Backbleche, zur optimalen und einfachen Reinigung
Eingebaute Entlüftungsklappe in der Türe
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: 1 Backblech und 1 Bratofenrost

Außenmaße: B. 1200 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpshöhe 700) mm
Vorn links C-Brenner: 3,5 kW, Hinten links D-Brenner: 5,5 kW
Vorn mitte D-Brenner: 5,5 kW, Hinten mitte C-Brenner: 3,5 kW
Vorn rechts C-Brenner: 3,5 kW, Hinten rechts D-Brenner: 5,5 kW
Nennwärmebelastung: 27,0 kW Gas, Gerät eingestellt auf Erdgas H
Anschlusswert Bratofen: 4,6 kW / 400 V Elektro

Art.Nr. 227006

Preis 8890,-

Standgeräte 700

Gas



Gasherd, 4 Kochstellen und Elektro-Bratofen GN 1 1/2 mit Ober-/Unterhitze

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Tiefgezogene Kochmulde (ca. 65 mm), dadurch leichte Reinigung
Zündflammenbrenner mit Pilotflamme
Gasabsperrhahn vorn in der Blende
2 verchromte Schieberoste über je 2 Kochstellen
Elektro-Bratofen GN 1 1/2
Ober-/ Unterhitze getrennt regelbar (50°-270°C) für optimale individuelle Temperaturregelung
Komplett abnehmbare Halterung für Backbleche, zur optimalen und einfachen Reinigung
Eingebaute Entlüftungsklappe in der Türe
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: 1 Backblech und 1 Bratofenrost

Außenmaße: B. 800 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
4 x D-Brenner: á 5,5 kW
Nennwärmebelastung: 22,0 kW Gas, Gerät eingestellt auf Erdgas H
Anschlusswert Bratofen: 4,6 kW / 400 V Elektro

Art.Nr. 227102

Preis 7090,-

Power



Stand 700



C-Brenner

Einkreis 3,5 kW



D-Brenner

Zweikreis 5,5 kW

Gasherd, 6 Kochstellen und Elektro-Bratofen GN 1 1/2 mit Ober-/Unterhitze

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Tiefgezogene Kochmulde (ca. 65 mm), dadurch leichte Reinigung
Zündflammenbrenner mit Pilotflamme
Gasabsperrhahn vorn in der Blende
3 verchromte Schieberoste über je 2 Kochstellen
Elektro-Bratofen GN 1 1/2
Ober-/ Unterhitze getrennt regelbar (50°-270°C) für optimale individuelle Temperaturregelung
Komplett abnehmbare Halterung für Backbleche, zur optimalen und einfachen Reinigung
Eingebaute Entlüftungsklappe in der Türe
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: 1 Backblech und 1 Bratofenrost

Außenmaße: B. 1200 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
6 x D-Brenner: á 5,5 kW
Nennwärmebelastung: 33,0 kW Gas, Gerät eingestellt auf Erdgas H
Anschlusswert Bratofen: 4,6 kW / 400 V Elektro

Art.Nr. 227104

Preis 8990,-

Power





Gasher, 4 Kochstellen und Elektro-Brat- und Backofen GN 1/1+ mit Umluft

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Tiefgezogene Kochmulde (ca. 65 mm), dadurch leichte Reinigung
Zündflammenbrenner mit Pilotflamme
Gasabsperrhahn vorn in der Blende
2 verchromte Schieberoste über je 2 Kochstellen
Elektro-Brat- und Backofen GN 1/1+ mit Umluft:
Ober-/ Unterhitze getrennt regelbar (50°-270°C),
Umluft (50°-250°C),
komplett abnehmbare Halterung für Backbleche, zur optimalen und
einfachen Reinigung
Eingebaute Entlüftungsklappe in der Türe
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: 1 Backblech und 1 Bratofenrost

Außenmaße: B. 800 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpshöhe 700) mm
Vorn links C-Brenner: 3,5 kW, Hinten links D-Brenner: 5,5 kW
Vorn rechts D-Brenner: 5,5 kW, Hinten rechts C-Brenner: 3,5 kW
Nennwärmebelastung: 18,0 kW Gas, Gerät eingestellt auf Erdgas H
Anschlusswert Bratofen: 4,6 kW / 400 V Elektro

Art.Nr. 227007

Preis 7390,-



Gasher, 6 Kochstellen und Elektro-Brat- und Backofen GN 1/1+ mit Umluft

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Tiefgezogene Kochmulde (ca. 65 mm), dadurch leichte Reinigung
Zündflammenbrenner mit Pilotflamme
Gasabsperrhahn vorn in der Blende
3 verchromte Schieberoste über je 2 Kochstellen
Elektro-Brat- und Backofen GN 1/1+ mit Umluft:
Ober-/ Unterhitze getrennt regelbar (50°-270°C),
Umluft (50°-250°C),
komplett abnehmbare Halterung für Backbleche, zur optimalen und
einfachen Reinigung
Eingebaute Entlüftungsklappe in der Türe
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: 1 Backblech und 1 Bratofenrost

Außenmaße: B. 1200 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpshöhe 700) mm
Vorn links C-Brenner: 3,5 kW, Hinten links D-Brenner: 5,5 kW
Vorn mitte D-Brenner: 5,5 kW, Hinten mitte C-Brenner: 3,5 kW
Vorn rechts C-Brenner: 3,5 kW, Hinten rechts D-Brenner: 5,5 kW
Nennwärmebelastung: 27,0 kW Gas, Gerät eingestellt auf Erdgas H
Anschlusswert Bratofen: 4,6 kW / 400 V Elektro

Art.Nr. 227008

Preis 9290,-

Standgeräte 700

Gas



Gasherd, 4 Kochstellen und Elektro-Brat- und Backofen GN 1/1+ mit Umluft

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Tiefgezogene Kochmulde (ca. 65 mm), dadurch leichte Reinigung
Zündflammenbrenner mit Pilotflamme
Gasabsperrhahn vorn in der Blende
2 verchromte Schieberoste über je 2 Kochstellen
Elektro-Brat- und Backofen GN 1/1+ mit Umluft:
Ober-/ Unterhitze getrennt regelbar (50°-270°C),
Umluft (50°-250°C),
komplett abnehmbare Halterung für Backbleche, zur optimalen und
einfachen Reinigung
Eingebaute Entlüftungsklappe in der Türe
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: 1 Backblech und 1 Bratofenrost

Außenmaße: B. 800 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
4 x D-Brenner: á 5,5 kW
Nennwärmebelastung: 22,0 kW Gas, Gerät eingestellt auf Erdgas H
Anschlusswert Bratofen: 4,6 kW / 400 V Elektro

Art.Nr. 227105

Preis 7490,-

Power



Stand 700



C-Brenner

Einkreis 3,5 kW



D-Brenner

Zweikreis 5,5 kW

Gasherd, 6 Kochstellen und Elektro-Brat- und Backofen GN 1/1+ mit Umluft

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Tiefgezogene Kochmulde (ca. 65 mm), dadurch leichte Reinigung
Zündflammenbrenner mit Pilotflamme
Gasabsperrhahn vorn in der Blende
3 verchromte Schieberoste über je 2 Kochstellen
Elektro-Brat- und Backofen GN 1/1+ mit Umluft:
Ober-/ Unterhitze getrennt regelbar (50°-270°C),
Umluft (50°-250°C),
komplett abnehmbare Halterung für Backbleche, zur optimalen und
einfachen Reinigung
Eingebaute Entlüftungsklappe in der Türe
Sockelbaufähig durch Abnehmen der Im Lieferumfang enthalten:
1 Backblech und 1 Bratofenrost

Außenmaße: B. 1200 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
6 x D-Brenner: á 5,5 kW
Nennwärmebelastung: 33,0 kW Gas, Gerät eingestellt auf Erdgas H
Anschlusswert Bratofen: 4,6 kW / 400 V Elektro

Art.Nr. 227106

Preis 9390,-

Power





Gasherdd, 2 Kochstellen

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 2 Kochstellen hintereinander
 Tiefgezogene Kochmulde (ca. 65 mm), dadurch leichte Reinigung
 Zündflammenbrenner mit Pilotflamme
 Gasabsperrhahn im Unterbau
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Verchromter Schieberrost über 2 Kochstellen

Außenmaße: B. 400 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Vorn C-Brenner: 3,5 kW
 Hinten D-Brenner: 5,5 kW
 Nennwärmebelastung: 9,0 kW Gas, Gerät eingestellt auf Erdgas H

Art.Nr. 227000
Preis 3590,-



Gasherdd, 4 Kochstellen

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Tiefgezogene Kochmulde (ca. 65 mm), dadurch leichte Reinigung
 Zündflammenbrenner mit Pilotflamme
 Gasabsperrhahn im Unterbau
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 2 verchromte Schieberoste über je 2 Kochstellen

Außenmaße: B. 800 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Vorn links C-Brenner: 3,5 kW, Hinten links D-Brenner: 5,5 kW
 Vorn rechts D-Brenner: 5,5 kW, Hinten rechts C-Brenner: 3,5 kW
 Nennwärmebelastung: 18,0 kW Gas, Gerät eingestellt auf Erdgas H

Art.Nr. 227003
Preis 5290,-



Gasherdd, 6 Kochstellen

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Tiefgezogene Kochmulde (ca. 65 mm), dadurch leichte Reinigung
 Zündflammenbrenner mit Pilotflamme
 Gasabsperrhahn im Unterbau
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 3 verchromte Schieberoste über je 2 Kochstellen

Außenmaße: B. 1200 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Vorn links C-Brenner: 3,5 kW, Hinten links D-Brenner: 5,5 kW
 Vorn mitte D-Brenner: 5,5 kW, Hinten mitte C-Brenner: 3,5 kW
 Vorn rechts C-Brenner: 3,5 kW, Hinten rechts D-Brenner: 5,5 kW
 Nennwärmebelastung: 27,0 kW Gas, Gerät eingestellt auf Erdgas H

Art.Nr. 227005
Preis 6890,-

Standgeräte 700

Gas



Gasherd, 2 Kochstellen

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
2 Kochstellen hintereinander
Tiefgezogene Kochmulde (ca. 65 mm), dadurch leichte Reinigung
Zündflammenbrenner mit Pilotflamme
Gasabsperrhahn im Unterbau
Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Verchromter Schieberost über 2 Kochstellen

Außenmaße: B. 400 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
2 x D-Brenner: á 5,5 kW
Nennwärmebelastung: 11,0 kW Gas, Gerät eingestellt auf Erdgas H

Art.Nr. 227100
Preis 3690,-

Gasherd, 4 Kochstellen

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Tiefgezogene Kochmulde (ca. 65 mm), dadurch leichte Reinigung
Zündflammenbrenner mit Pilotflamme
Gasabsperrhahn im Unterbau
Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
2 verchromte Schieberoste über je 2 Kochstellen

Außenmaße: B. 800 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
4 x D-Brenner: á 5,5 kW
Nennwärmebelastung: 22,0 kW Gas, Gerät eingestellt auf Erdgas H

Art.Nr. 227101
Preis 5390,-

Gasherd, 6 Kochstellen

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Tiefgezogene Kochmulde (ca. 65 mm), dadurch leichte Reinigung
Zündflammenbrenner mit Pilotflamme
Gasabsperrhahn im Unterbau
Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
3 verchromte Schieberoste über je 2 Kochstellen

Außenmaße: B. 1200 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
6 x D-Brenner: á 5,5 kW
Nennwärmebelastung: 33,0 kW Gas, Gerät eingestellt auf Erdgas H

Art.Nr. 227103
Preis 6990,-

Power



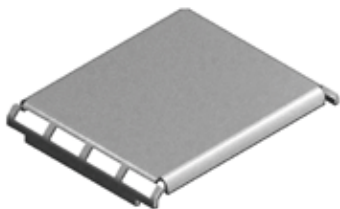
Power



Power



Stand 700



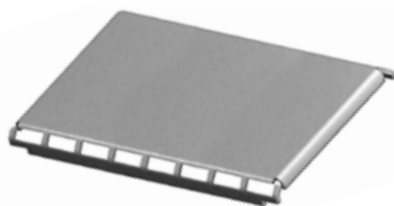
Warmhalteplatte 701 Gas

Material: Stahl FE 510, 8 mm stark
Über eine Kochstelle

Maße: 290 x 360 mm

Art.Nr. 207020

Preis 300,-



Warmhalteplatte 702 Gas

Material: Stahl FE 510, 8 mm stark
Über 2 Kochstellen hintereinander

Maße: 580 x 360 mm

Art.Nr. 207021

Preis 580,-



Schieberost 701

Material: Stahl verchromt
Über eine Kochstelle

Maße: 290 x 360 mm

Art.Nr. 207030

Preis 230,-



Wok Ring

Material: CNS 18/10
Passend auf alle Gas-Schieberoste
Für Wok Pfannen Ø 360 und Ø 390 mm

Maße: Ø 250 x 45 / 60 mm

Art.Nr. 209100

Preis 250,-



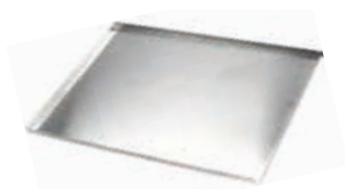
Bratofenrost GN 1 1/2

Material: Stahl verchromt

Maße: 530 x 500 mm

Art.Nr. 207850

Preis 90,-



Backblech GN 1 1/2

Material: Stahlblech

Maße: 530 x 500 mm

Art.Nr. 207851

Preis 150,-



Backofentür mit Glasfenster

Backofentür mit Glasfenster inkl. Entlüftung und Innenbeleuchtung
passend zu Brat- und Backofen mit Umluft

Art.Nr. 209995

Preis 950,-

Standgeräte 700

Strahlheizkörper



Elektroherd, 4 Kochstellen á 3 kW, Strahlheizkörper und Bratofen GN 1 1/2 mit Ober-/ Unterhitze

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
Stufenlose Leistungsregelung mit Energieregler
Hauptschalter mit Betriebsanzeige
Überhitzungsschutz
Restwärmeanzeige unter Ceranglas
Elektro-Bratofen GN 1 1/2
Ober-/ Unterhitze getrennt regelbar (50°-270°C) für optimale
individuelle Temperaturregelung
komplett abnehmbare Halterung für Backbleche, zur optimalen und
einfachen Reinigung
Eingebaute Entlüftungsklappe in der Türe
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: 1 Ceranglasschaber, 1 Backblech
und 1 Bratofenrost

Außenmaße: B. 800 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
Strahlheizkörper: 4 x rund Ø 230 mm á 3,0 kW
Ceranglas: B. 750 x 605 mm, Stärke 6 mm
Anschlusswert: 16,6 kW / 400 V

Art.Nr. 227306
Preis 6990,-



Stand 700

Elektroherd, 4 Kochstellen á 3 kW, Strahlheizkörper mit elektronischer Topferkennung und Bratofen GN 1 1/2 mit Ober-/Unterhitze

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
Stufenlose Leistungsregelung mit Energieregler
Hauptschalter mit Betriebsanzeige
Elektronische Topferkennung/ Pfannenqualitätsanzeige/
Überhitzungsschutz
Elektronische Topferkennung über Hauptschalter deaktivierbar
Restwärmeanzeige unter Ceranglas
Elektro-Bratofen GN 1 1/2
Ober-/ Unterhitze getrennt regelbar (50°-270°C) für optimale
individuelle Temperaturregelung
komplett abnehmbare Halterung für Backbleche, zur optimalen und
einfachen Reinigung
Eingebaute Entlüftungsklappe in der Türe
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: 1 Ceranglasschaber, 1 Backblech
und 1 Bratofenrost

Außenmaße: B. 800 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
Strahlheizkörper: 4 x rund Ø 230 mm á 3,0 kW
mit elektronischer Topferkennung
Ceranglas: B. 750 x T. 605 mm, Stärke 6 mm
Anschlusswert: 16,6 kW / 400 V

Art.Nr. 227307
Preis 7990,-





Elektroherd, 4 Kochstellen á 3 kW, Strahlheizkörper und Brat- und Backofen GN 1/1+ mit Umluft

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
Stufenlose Leistungsregelung mit Energieregler
Hauptschalter mit Betriebsanzeige
Überhitzungsschutz
Restwärmeanzeige unter Ceranglas
Brat- und Backofen GN 1/1+ mit Umluft:
Ober-/ Unterhitze getrennt regelbar (50°-270°C),
Umluft (50°-250°C),
komplett abnehmbare Halterung für Backbleche, zur optimalen und
einfachen Reinigung
Eingebaute Entlüftungsclappe in der Türe
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: 1 Ceranglasschaber, 1 Backblech
und 1 Bratofenrost

Außenmaße: B. 800 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpshöhe 700) mm
Strahlheizkörper: 4 x rund Ø 230 mm á 3,0 kW
Ceranglas: B. 750 x 605 mm, Stärke 6 mm
Anschlusswert: 16,6 kW / 400 V

Art.Nr. 227310

Preis 7390,-



Elektroherd, 4 Kochstellen á 3 kW, Strahlheizkörper mit **elektronischer Topferkennung** und Brat- und Backofen GN 1/1+ mit Umluft

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
Stufenlose Leistungsregelung mit Energieregler
Hauptschalter mit Betriebsanzeige
Überhitzungsschutz
Restwärmeanzeige unter Ceranglas
Brat- und Backofen GN 1/1+ mit Umluft:
Ober-/ Unterhitze getrennt regelbar (50°-270°C),
Umluft (50°-250°C),
komplett abnehmbare Halterung für Backbleche, zur optimalen und
einfachen Reinigung
Eingebaute Entlüftungsclappe in der Türe
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: 1 Ceranglasschaber, 1 Backblech
und 1 Bratofenrost

Außenmaße: B. 800 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpshöhe 700) mm
Strahlheizkörper: 4 x rund Ø 230 mm á 3,0 kW
mit elektronischer Topferkennung
Ceranglas: B. 750 x T. 605 mm, Stärke 6 mm
Anschlusswert: 16,6 kW / 400 V

Art.Nr. 227311

Preis 8390,-

Standgeräte 700

Zubehör



Ceranschaber

Material: Stahl, vernickelt

Klingenbreite: 45 mm

Gewicht: 0,1 kg

Art.Nr. 209225

Preis 13,-



Ceranschaber breit

Material: Profiausführung Druckguss mit Klinge

Klingenbreite: 100 mm

Gewicht: 0,6 kg

Art.Nr. 209226

Preis 55,-



Glaskeramik Reinigungsmittel

Maße: 125 ml

Gewicht: 0,8 kg

Art.Nr. 209227

Preis 40,-





Elektroherd, 6 Kochstellen á 3 kW, Strahlheizkörper und Bratofen GN 1 1/2 mit Ober-/ Unterhitze

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
Stufenlose Leistungsregelung mit Energieregler
Hauptschalter mit Betriebsanzeige
Überhitzungsschutz
Restwärmeanzeige unter Ceranglas
Bratofen GN 1 1/2
Ober-/ Unterhitze getrennt regelbar (50°-270°C) für optimale
individuelle Temperaturregelung
komplett abnehmbare Halterung für Backbleche, zur optimalen und
einfachen Reinigung
Eingebaute Entlüftungsklappe in der Türe
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: 1 Ceranglasschaber, 1 Backblech
und 1 Bratofenrost

Außenmaße: B. 1200 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
Strahlheizkörper: 6 x rund Ø 230 mm á 3,0 kW
Ceranglas: 1150 x 605 mm, Stärke 6 mm
Anschlusswert: 22,6 kW / 400 V

Art.Nr. 227312
Preis 8790,-



Elektroherd, 6 Kochstellen á 3 kW, Strahlheizkörper mit **elektronischer Topferkennung** und Bratofen GN 1 1/2 mit Ober-/Unterhitze

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
Stufenlose Leistungsregelung mit Energieregler
Hauptschalter mit Betriebsanzeige
Überhitzungsschutz
Restwärmeanzeige unter Ceranglas
Bratofen GN 1 1/2
Ober-/ Unterhitze getrennt regelbar (50°-270°C) für optimale
individuelle Temperaturregelung
komplett abnehmbare Halterung für Backbleche, zur optimalen und
einfachen Reinigung
Eingebaute Entlüftungsklappe in der Türe
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: 1 Ceranglasschaber, 1 Backblech
und 1 Bratofenrost

Außenmaße: B. 1200 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
Strahlheizkörper: 6 x rund Ø 230 mm á 3,0 kW
mit elektronischer Topferkennung
Ceranglas: B. 1150 x T. 605 mm, Stärke 6 mm
Anschlusswert: 22,6 kW / 400 V

Art.Nr. 227313
Preis 9990,-

Standgeräte 700

Strahlheizkörper



Elektroherd, 6 Kochstellen á 3 kW, Strahlheizkörper und Brat- und Backofen GN 1/1+ mit Umluft

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
Stufenlose Leistungsregelung mit Energieregler
Hauptschalter mit Betriebsanzeige
Überhitzungsschutz
Restwärmeanzeige unter Ceranglas
Brat- und Backofen GN 1/1+ mit Umluft:
Ober-/ Unterhitze getrennt regelbar (50°-270°C),
Umluft (50°-250°C),
komplett abnehmbare Halterung für Backbleche, zur optimalen und
einfachen Reinigung
Eingebaute Entlüftungsklappe in der Türe
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: 1 Ceranglasschaber, 1 Backblech
und 1 Bratofenrost

Außenmaße: B. 1200 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
Strahlheizkörper: 6 x rund Ø 230 mm á 3,0 kW
Ceranglas: 1150 x 605 mm, Stärke 6 mm
Anschlusswert: 22,6 kW / 400 V

Art.Nr. 227314
Preis 9190,-



Elektroherd, 6 Kochstellen á 3 kW, Strahlheizkörper mit **elektronischer Topferkennung** und Brat- und Backofen GN 1/1+ mit Umluft

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
Stufenlose Leistungsregelung mit Energieregler
Hauptschalter mit Betriebsanzeige
Überhitzungsschutz
Restwärmeanzeige unter Ceranglas
Brat- und Backofen GN 1/1+ mit Umluft:
Ober-/ Unterhitze getrennt regelbar (50°-270°C),
Umluft (50°-250°C),
komplett abnehmbare Halterung für Backbleche, zur optimalen und
einfachen Reinigung
Eingebaute Entlüftungsklappe in der Türe
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: 1 Ceranglasschaber, 1 Backblech
und 1 Bratofenrost

Außenmaße: B. 1200 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
Strahlheizkörper: 6 x rund Ø 230 mm á 3,0 kW
mit elektronischer Topferkennung
Ceranglas: B. 1150 x T. 605 mm, Stärke 6 mm
Anschlusswert: 22,6 kW / 400 V

Art.Nr. 227315
Preis 10390,-



Stand 700



Elektroherd, 2 Kochstellen á 3 kW, Strahlheizkörper

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
2 Kochstellen hintereinander
Stufenlose Leistungsregelung mit Energieregler
Hauptschalter mit Betriebsanzeige
Überhitzungsschutz
Restwärmeanzeige unter Ceranglas
Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: 1 Ceranglasschaber

Außenmaße: B. 400 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
Strahlheizkörper: 2 x rund Ø 230 mm á 3,0 kW
Ceranglas: 350 x 605 mm, Stärke 6 mm
Anschlusswert: 6,0 kW / 400 V

Art.Nr. 227300
Preis 3590,-



Elektroherd, 2 Kochstellen á 3 kW, Strahlheizkörper mit elektronischer Topferkennung

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
2 Kochstellen hintereinander
Stufenlose Leistungsregelung mit Energieregler
Hauptschalter mit Betriebsanzeige
Elektronische Topferkennung/ Pfannenqualitätsanzeige/
Überhitzungsschutz
Elektronische Topferkennung über Hauptschalter deaktivierbar
Restwärmeanzeige unter Ceranglas
Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: 1 Ceranglasschaber

Außenmaße: B. 400 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
Strahlheizkörper: 2 x rund Ø 230 mm á 3,0 kW
mit elektronischer Topferkennung
Ceranglas: B. 350 x T. 605 mm, Stärke 6 mm
Anschlusswert: 6,0 kW / 400 V

Art.Nr. 227301
Preis 4190,-

Standgeräte 700

Strahlheizkörper



Elektroherd, 4 Kochstellen á 3 kW, Strahlheizkörper

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
Stufenlose Leistungsregelung mit Energieregler
Hauptschalter mit Betriebsanzeige
Überhitzungsschutz
Restwärmeanzeige unter Ceranglas
Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: 1 Ceranglasschaber

Außenmaße: B. 800 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
Strahlheizkörper: 4 x rund Ø 230 mm á 3,0 kW
Ceranglas: B. 750 x 605 mm, Stärke 6 mm
Anschlusswert: 12,0 kW / 400 V

Art.Nr. 227302
Preis 4790,-

Elektroherd, 4 Kochstellen á 3 kW, Strahlheizkörper mit elektronischer Topferkennung

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
Stufenlose Leistungsregelung mit Energieregler
Hauptschalter mit Betriebsanzeige
Elektronische Topferkennung/ Pfannenqualitätsanzeige/
Überhitzungsschutz
Elektronische Topferkennung über Hauptschalter deaktivierbar
Restwärmeanzeige unter Ceranglas
Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: 1 Ceranglasschaber

Außenmaße: B. 800 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
Strahlheizkörper: 4 x rund Ø 230 mm á 3,0 kW
mit elektronischer Topferkennung
Ceranglas: B. 750 x T. 605 mm, Stärke 6 mm
Anschlusswert: 12,0 kW / 400 V

Art.Nr. 227303
Preis 5790,-



Stand 700



Elektroherd, 6 Kochstellen á 3 kW, Strahlheizkörper

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
Stufenlose Leistungsregelung mit Energieregler
Hauptschalter mit Betriebsanzeige
Überhitzungsschutz
Restwärmeanzeige unter Ceranglas
Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: 1 Ceranglasschaber

Außenmaße: B. 1200 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
Strahlheizkörper: 6 x rund Ø 230 mm á 3,0 kW
Ceranglas: 1150 x 605 mm, Stärke 6 mm
Anschlusswert: 18,0 kW / 400 V

Art.Nr. 227304
Preis 6390,-



Elektroherd, 6 Kochstellen á 3 kW, Strahlheizkörper mit **elektronischer Topferkennung**

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
Stufenlose Leistungsregelung mit Energieregler
Hauptschalter mit Betriebsanzeige
Elektronische Topferkennung/ Pfannenqualitätsanzeige/
Überhitzungsschutz
Elektronische Topferkennung über Hauptschalter deaktivierbar
Restwärmeanzeige unter Ceranglas
Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: 1 Ceranglasschaber

Außenmaße: B. 1200 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
Strahlheizkörper: 6 x rund Ø 230 mm á 3,0 kW
mit elektronischer Topferkennung
Ceranglas: B. 1150 x T. 605 mm, Stärke 6 mm
Anschlusswert: 18,0 kW / 400 V

Art.Nr. 227305
Preis 7590,-



Glaskeramik Reinigungsmittel

Maße: 125 ml
Gewicht: 0,8 kg
Art.Nr. 209227
Preis 40,-

Standgeräte 700

Optionen & Zubehör



Energieoptimierung **Elektro**

Vorbereitung zum Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage

Für Geräte mit Strahlheizkörper, Fritteusen, Kocher, Wasserbäder und Bratofen. Aufpreis pro Gerät.

Art.Nr. 209260

Preis 350,-



H2 Ausführung

H2 Hygieneausführung für Unterbauten

Aufpreis pro Gerät/ Unterbau.

Nicht für Brat- und Backofen gültig

Art.Nr. 209900

Preis 1090,-



H2 Ausführung Brat- und Backofen

H2 Hygieneausführung für Brat- und Backofen

Aufpreis pro Gerät.

Nur für Brat- und Backofen gültig

Art.Nr. 209990

Preis 1990,-



Backofentür mit Glasfenster

Backofentür mit Glasfenster inkl. Entlüftung und Innenbeleuchtung passend zu Brat- und Backofen mit Umluft

Art.Nr. 209995

Preis 950,-



Ceranschaber

Material: Stahl, vernickelt

Klingenbreite: 45 mm

Gewicht: 0,1 kg

Art.Nr. 209225

Preis 13,-



Ceranschaber breit

Material: Profiausführung Druckguss mit Klinge

Klingenbreite: 100 mm

Gewicht: 0,6 kg

Art.Nr. 209226

Preis 55,-





Induktionsherd, 4 Kochstellen á 5 kW mit Bratofen GN 1 1/2 mit Ober-/Unterhitze

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
4 stufenlose Leistungsregler 1-9
Hauptschalter mit Betriebsanzeige
Topferkennung/ Pfannenqualitätsanzeige/ Überhitzungsschutz
Digitale-Display-Anzeige unter Ceranglas
Im Geräteboden integrierte Lüfter
Auswechselbare Aluminium-Fettfilter (spülmaschinentauglich)
Bratofen GN 1 1/2
Ober-/ Unterhitze getrennt regelbar (60°-300°C) für optimale individuelle Temperaturregelung
komplett abnehmbare Halterung für Backbleche, zur optimalen und einfachen Reinigung
Eingebaute Entlüftungsklappe in der Türe
Im Lieferumfang enthalten: Aluminium-Fettfilter (spülmaschinentauglich), 1 Backblech und 1 Bratofenrost

Außenmaße: B. 800 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
4 Rundspulen Ø 260 mm á 5,0 kW
Elektro-Bratofen GN 1 1/2, 4,6 kW
Ceranglas: B. 750 x T. 605 mm, Stärke 6 mm
Anschlusswert: 24,6 kW / 400 V

Art.Nr. 227208
Preis 16090,-



Induktionsherd, 4 Kochstellen á 5 kW mit Brat- und Backofen GN 1/1+ mit Umluft

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
4 stufenlose Leistungsregler 1-9
Hauptschalter mit Betriebsanzeige
Topferkennung/ Pfannenqualitätsanzeige/ Überhitzungsschutz
Digitale-Display-Anzeige unter Ceranglas
Im Geräteboden integrierte Lüfter
Auswechselbare Aluminium-Fettfilter (spülmaschinentauglich)
Brat- und Backofen GN 1/1+ mit Umluft:
Ober-/ Unterhitze getrennt regelbar (50°-270°C),
Umluft (50°-250°C),
komplett abnehmbare Halterung für Backbleche, zur optimalen und einfachen Reinigung
Eingebaute Entlüftungsklappe in der Türe
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: Aluminium-Fettfilter (spülmaschinentauglich), 1 Backblech und 1 Bratofenrost

Außenmaße: B. 800 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
4 Rundspulen Ø 260 mm á 5,0 kW
Backofen GN 1 1/2, 6,0 kW
Ceranglas: B. 750 x T. 605 mm, Stärke 6 mm
Anschlusswert: 24,6 kW / 400 V

Art.Nr. 227209
Preis 17090,-

Standgeräte 700

Induktion



Induktionsherd, 6 Kochstellen á 5 kW mit Bratofen GN 1 1/2 mit Ober-/Unterhitze

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
4 stufenlose Leistungsregler 1-9
Hauptschalter mit Betriebsanzeige
Topferkennung/ Pfannenqualitätsanzeige/ Überhitzungsschutz
Digitale-Display-Anzeige unter Ceranglas
Im Geräteboden integrierte Lüfter
Auswechselbare Aluminium-Fettfilter (spülmaschinentauglich)
Bratofen GN 1 1/2
Ober-/ Unterhitze getrennt regelbar (50°-270°C) für optimale individuelle Temperaturregelung
komplett abnehmbare Halterung für Backbleche, zur optimalen und einfachen Reinigung
Eingebaute Entlüftungsklappe in der Türe
Im Lieferumfang enthalten: Aluminium-Fettfilter (spülmaschinentauglich), 1 Backblech und 1 Bratofenrost

Außenmaße: B. 1200 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
6 Rundspulen Ø 260 mm á 5,0 kW
Elektro-Bratofen GN 1 1/2, 4,6 kW
Ceranglas: B. 1150 x T. 605 mm, Stärke 6 mm
Anschlusswert: 34,6 kW / 400 V

Art.Nr. 227210
Preis 17990,-



Stand 700

Induktionsherd, 6 Kochstellen á 5 kW mit Brat- und Backofen GN 1/1+ mit Umluft

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
6 stufenlose Leistungsregler 1-9
Hauptschalter mit Betriebsanzeige
Topferkennung/ Pfannenqualitätsanzeige/ Überhitzungsschutz
Digitale-Display-Anzeige unter Ceranglas
Im Geräteboden integrierte Lüfter
Auswechselbare Aluminium-Fettfilter (spülmaschinentauglich)
Brat- und Backofen GN 1/1+ mit Umluft:
Ober-/ Unterhitze getrennt regelbar (50°-270°C),
Umluft (50°-250°C),
komplett abnehmbare Halterung für Backbleche, zur optimalen und einfachen Reinigung
Eingebaute Entlüftungsklappe in der Türe
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: Aluminium-Fettfilter (spülmaschinentauglich), 1 Backblech und 1 Bratofenrost

Außenmaße: B. 1200 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
6 Rundspulen Ø 260 mm á 5,0 kW
Backofen GN 1 1/2, 6,0 kW
Ceranglas: B. 1150 x T. 605 mm, Stärke 6 mm
Anschlusswert: 34,6 kW / 400 V

Art.Nr. 227211
Preis 18590,-





Induktionsherd, 2 Kochstellen á 3,5 kW

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
 2 Kochstellen hintereinander
 2 stufenlose Leistungsregler 1-9
 Hauptschalter mit Betriebsanzeige
 Topferkennung/ Pfannenqualitätsanzeige/ Überhitzungsschutz
 Digitale-Display-Anzeige unter Ceranglas
 Im Geräteboden integrierte Lüfter
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Aluminium-Fettfilter
 (spülmaschinentauglich)

Außenmaße: B. 400 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 2 Rundspulen Ø 260 mm á 3,5 kW
 Ceranglas: B. 350 x T. 605 mm, Stärke 6 mm
 Anschlusswert: 7,0 kW / 400 V

Art.Nr. 227200

Preis 6390,-



Induktionsherd, 2 Kochstellen á 5 kW

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
 2 Kochstellen hintereinander
 2 stufenlose Leistungsregler 1-9
 Hauptschalter mit Betriebsanzeige
 Topferkennung/ Pfannenqualitätsanzeige/ Überhitzungsschutz
 Digitale-Display-Anzeige unter Ceranglas
 Im Geräteboden integrierte Lüfter
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Aluminium-Fettfilter
 (spülmaschinentauglich)

Außenmaße: B. 400 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 2 Rundspulen Ø 260 mm á 5,0 kW
 Ceranglas: B. 350 x T. 605 mm, Stärke 6 mm
 Anschlusswert: 10,0 kW / 400 V

Art.Nr. 227201

Preis 6790,-

Standgeräte 700

Induktion



Induktionsherd, 4 Kochstellen á 3,5 kW

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
 4 stufenlose Leistungsregler 1-9
 Hauptschalter mit Betriebsanzeige
 Topferkennung/ Pfannenqualitätsanzeige/ Überhitzungsschutz
 Digitale-Display-Anzeige unter Ceranglas
 Im Geräteboden integrierte Lüfter
 Auswechselbare Aluminium-Fettfilter (spülmaschinentauglich)
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Aluminium-Fettfilter
 (spülmaschinentauglich)

Außenmaße: B. 800 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm

4 Rundspulen Ø 260 mm á 3,5 kW

Ceranglas: B. 750 x T. 605 x Stärke 6 mm

Anschlusswert: 14,0 kW / 400 V

Art.Nr. 227202

Preis 10390,-



Stand 700

Induktionsherd, 4 Kochstellen á 5 kW

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
 4 stufenlose Leistungsregler 1-9
 Hauptschalter mit Betriebsanzeige
 Topferkennung/ Pfannenqualitätsanzeige/ Überhitzungsschutz
 Digitale-Display-Anzeige unter Ceranglas
 Im Geräteboden integrierte Lüfter
 Auswechselbare Aluminium-Fettfilter (spülmaschinentauglich)
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Aluminium-Fettfilter
 (spülmaschinentauglich)

Außenmaße: B. 800 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm

4 Rundspulen Ø 260 mm á 5,0 kW

Ceranglas: B. 750 x T. 605 x Stärke 6 mm

Anschlusswert: 20,0 kW / 400 V

Art.Nr. 227203

Preis 10990,-



Temperatursteuerung Induktion

Steuerung der Kochstellen mit Leistungsmodus von 1-9 und
 Temperaturmodus von 70° - 250°C mit 4 stelliger LED Anzeige

	2 Kochstellen	4 Kochstellen	6 Kochstellen
Art.Nr.	209290	209291	209292
Preis	900,-	1800,-	2700,-





Induktionsherd, 6 Kochstellen á 3,5 kW

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
 6 stufenlose Leistungsregler 1-9
 Hauptschalter mit Betriebsanzeige
 Topferkennung/ Pfannenqualitätsanzeige/ Überhitzungsschutz
 Digitale-Display-Anzeige unter Ceranglas
 Im Geräteboden integrierte Lüfter
 Auswechselbare Aluminium-Fettfilter (spülmaschinentauglich)
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Aluminium-Fettfilter
 (spülmaschinentauglich)

Außenmaße: B. 1200 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm

6 Rundspulen Ø 260 mm á 3,5 kW

Ceranglas: B. 1150 x T. 605 mm, Stärke 6 mm

Anschlusswert: 21,0 kW / 400 V

Art.Nr. 227206

Preis 14990,-



Induktionsherd, 6 Kochstellen á 5 kW

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
 6 stufenlose Leistungsregler 1-9
 Hauptschalter mit Betriebsanzeige
 Topferkennung/ Pfannenqualitätsanzeige/ Überhitzungsschutz
 Digitale-Display-Anzeige unter Ceranglas
 Im Geräteboden integrierte Lüfter
 Auswechselbare Aluminium-Fettfilter (spülmaschinentauglich)
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Aluminium-Fettfilter
 (spülmaschinentauglich)

Außenmaße: B. 1200 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm

6 Rundspulen Ø 260 mm á 5,0 kW

Ceranglas: B. 1150 x T. 605 mm, Stärke 6 mm

Anschlusswert: 30,0 kW / 400 V

Art.Nr. 227207

Preis 16190,-

Standgeräte 700

Induktion



Induktionsherd, 2 Kochstellen á 5 kW Flächeninduktion

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
2 stufenlose Leistungsregler 1-9
Hauptschalter mit Betriebsanzeige
Topferkennung/ Pfannenqualitätsanzeige/ Überhitzungsschutz
Digitale-Display-Anzeige unter Ceranglas
Im Geräteboden integrierte Lüfter
Auswechselbare Aluminium-Fettfilter (spülmaschinentauglich)
Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: Aluminium-Fettfilter (spülmaschinentauglich)

Außenmaße: B. 400 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
2 flächendeckende Spulen 280 x 280 mm á 5,0 kW
Ceranglas: B. 350 x T. 605 mm, Stärke 6 mm
Anschlusswert: 10,0 kW / 400 V

Art.Nr. 227205
Preis 7790,-



Stand 700

Flächeninduktion

Induktionsherd, 4 Kochstellen á 5 kW Flächeninduktion

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
4 stufenlose Leistungsregler 1-9
Hauptschalter mit Betriebsanzeige
Topferkennung/ Pfannenqualitätsanzeige/ Überhitzungsschutz
Digitale-Display-Anzeige unter Ceranglas
Im Geräteboden integrierte Lüfter
Auswechselbare Aluminium-Fettfilter (spülmaschinentauglich)
Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: Aluminium-Fettfilter (spülmaschinentauglich)

Außenmaße: B. 800 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
4 flächendeckende Spulen 300 x 280 mm á 5,0 kW
Ceranglas: B. 750 x T. 605 mm, Stärke 6 mm
Anschlusswert: 20,0 kW / 400 V

Art.Nr. 227204
Preis 14990,-



Flächeninduktion



Induktionsherd, 6 Kochstellen á 5 kW Flächeninduktion

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
6 stufenlose Leistungsregler 1-9
Hauptschalter mit Betriebsanzeige
Topferkennung/ Pfannenqualitätsanzeige/ Überhitzungsschutz
Digitale-Display-Anzeige unter Ceranglas
Im Geräteboden integrierte Lüfter
Auswechselbare Aluminium-Fettfilter (spülmaschinentauglich)
Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: Aluminium-Fettfilter
(spülmaschinentauglich)

Außenmaße: B. 1200 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
6 flächendeckende Spulen 300 x 280 mm á 5,0 kW
Ceranglas: B. 1150 x T. 605 mm, Stärke 6 mm
Anschlusswert: 30,0 kW / 400 V

Art.Nr. 227212
Preis 18290,-



Fullrange Hold Warmhalte- u. Kochfunktion

Erweiterte Warmhalte- und Kochfunktion bis 250°C
mit 4 stelliger LED Anzeige und integrierter 5 Fühler-Funktion

	2 Kochstellen	4 Kochstellen	6 Kochstellen
Art.Nr.	209295	209296	209297
Preis	800,-	1400,-	2100,-



H2 Ausführung

H2 Hygieneausführung für Unterbauten

Aufpreis pro Gerät/ Unterbau.
Nicht für Brat- und Backofen gültig

Art.Nr. 209900
Preis 1090,-



Energieoptimierung Induktion

Vorbereitung zum Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage

	2 Kochstellen	4 Kochstellen	6 Kochstellen
Art.Nr.	209250	209251	209252
Preis	420,-	840,-	1260,-

Standgeräte 700

Induktion



Induktionswok Standgerät, 5 kW

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Ceranglasschale (Cuvette) flächenbündig von unten eingebaut
 Stufenloser Leistungsregler 1-9
 Hauptschalter mit Betriebsanzeige
 Topferkennung/ Pfannenqualitätsanzeige/ Überhitzungsschutz
 Digitale-Display-Anzeige unter Ceranglas
 Im Geräteboden integrierter Lüfter
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Aluminium-Fettfilter
 (spülmaschinentauglich)

Außenmaße: B. 400 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Ceranglasschale (Cuvette): Ø 300 mm
 Anschlusswert: 5,0 kW / 400 V

Art.Nr. 227285
Preis 5590,-



Wok -Pfanne

Material: Edelstahl CNS 18/10
 Inhalt 4 – 5 Liter

Maße: Ø 390 mm
 Gewicht: 1,8 kg

Art.Nr. 209203
Preis 225,-



Wok -Pfanne

Material: Edelstahl CNS 18/10, Extra leicht, für „leichtes Handling“
 Inhalt 4 – 5 Liter

Maße: Ø 360 mm
 Gewicht: 1,15 kg

Art.Nr. 209204
Preis 190,-



Wok -Pfanne

Material: Edelstahl CNS 18/10, antihaftbeschichtet
 Inhalt 4 – 5 Liter

Maße: Ø 390 mm
 Gewicht: 1,85 kg

Art.Nr. 209205
Preis 249,-



Wok -Pfanne

Material: Stahl
 Inhalt 4 – 5 Liter

Maße: Ø 360 mm
 Gewicht: 1,45 kg

Art.Nr. 209206
Preis 135,-





Elektro-Bratplatte 400

Bratfläche Stahl, glatt

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 1 Heizzone mit abnehmbarem Spritzschutz
 Bratplatte fugenlos, 20 mm vertieft eingeschweißt
 Bratfläche aus Spezialstahl FE510, Oberfläche geschliffen
 (kann ungefettet rosten)
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
 Abwurfschacht (125 x 35 mm) in herausnehmbare Fettschublade
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Abnehmbarer Spritzschutz, Fettschublade,
 Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm
 Optional: Verchromter Rost (375 x 180 mm) zum Auflegen auf den
 Spritzschutz

Außenmaße: B. 400 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Bratfläche: 320 x 520 mm
 Temperaturbereich 60°-300°C
 Anschlusswert: 4,5 kW / 400 V

Art.Nr. 227431

Preis 4190,-



Elektro-Bratplatte 600

Bratfläche Stahl, glatt

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 2 getrennte Heizzonen mit abnehmbarem Spritzschutz
 Bratplatte fugenlos, 20 mm vertieft eingeschweißt
 Bratfläche aus Spezialstahl FE510, Oberfläche geschliffen
 (kann ungefettet rosten)
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
 Abwurfschacht (125 x 35 mm) in herausnehmbare Fettschublade
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Abnehmbarer Spritzschutz, Fettschublade,
 Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm
 Optional: Verchromter Rost (575 x 180 mm) zum Auflegen auf den
 Spritzschutz

Außenmaße: B. 600 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Bratfläche: 520 x 520 mm
 Temperaturbereich 60°-300°C
 Anschlusswert: 7,5 kW / 400 V

Art.Nr. 227432

Preis 5190,-

Standgeräte 700

Bratplatten



Elektro-Bratplatte 800

Bratfläche Stahl, glatt

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
2 getrennte Heizzonen mit abnehmbarem Spritzschutz
Bratplatte fugenlos, 20 mm vertieft eingeschweißt
Bratfläche aus Spezialstahl FE510, Oberfläche geschliffen
(kann ungefettet rosten)
Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
Abwurfschacht (125 x 35 mm) in herausnehmbare Fettschublade
Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: Abnehmbarer Spritzschutz, Fettschublade,
Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm
Optional: Verchromter Rost (775 x 180 mm) zum Auflegen auf den
Spritzschutz

Außenmaße: B. 800 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm

Bratfläche: 720 x 520 mm

Temperaturbereich: 60°-300°C

Anschlusswert: 10,5 kW / 400 V

Art.Nr. 227433

Preis 5990,-



Stand 700





Elektro-Bratplatte 600

Bratfläche Stahl, 1/2 gerillt

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 2 getrennte Heizzonen mit abnehmbarem Spritzschutz
 Bratplatte fugenlos, 20 mm vertieft eingeschweißt
 Bratfläche aus Spezialstahl FE510, Oberfläche geschliffen, 1/2 gerillt
 (kann ungefettet rosten)
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
 Abwurfschacht (125 x 35 mm) in herausnehmbare Fettschublade
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Abnehmbarer Spritzschutz, Fettschublade,
 Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm

Außenmaße: B. 600 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Bratfläche: 520 x 520 mm
 Temperaturbereich 60°-300°C
 Anschlusswert: 7,5 kW / 400 V

Art.Nr. 227450

Preis 5590,-



Elektro-Bratplatte 800

Bratfläche Stahl, 1/2 gerillt

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 2 getrennte Heizzonen mit abnehmbarem Spritzschutz
 Bratplatte fugenlos, 20 mm vertieft eingeschweißt
 Bratfläche aus Spezialstahl FE510, Oberfläche geschliffen, 1/2 gerillt
 (kann ungefettet rosten)
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
 Abwurfschacht (125 x 35 mm) in herausnehmbare Fettschublade
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Abnehmbarer Spritzschutz, Fettschublade,
 Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm

Außenmaße: B. 800 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Bratfläche: 720 x 520 mm
 Temperaturbereich 60°-300°C
 Anschlusswert: 10,5 kW / 400 V

Art.Nr. 227451

Preis 6390,-

Standgeräte 700

Bratplatten



Elektro-Bratplatte 400

Bratfläche hartverchromt, glatt

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 1 Heizzone mit abnehmbarem Spritzschutz
 Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartverchromt
 Bratplatte fugenlos, 20 mm vertieft eingeschweißt
Alu-Block Kontaktheizkörper für hohen Wärmespeicher,
 sowie gleichmäßige Temperaturverteilung
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
 Abwurfschacht (125 x 35 mm) in herausnehmbare Fettschublade
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Abnehmbarer Spritzschutz, Fettschublade,
 Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm

Außenmaße: B. 400 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Bratfläche: 320 x 520 mm
 Temperaturbereich: 50°-250°C
 Anschlusswert: 4,5 kW / 400 V

Art.Nr. 227400
 Preis 4590,-



Elektro-Bratplatte 600

Bratfläche hartverchromt, glatt

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 2 getrennte Heizzonen mit abnehmbarem Spritzschutz
 Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartverchromt
 Bratplatte fugenlos, 20 mm vertieft eingeschweißt
Alu-Block Kontaktheizkörper für hohen Wärmespeicher,
 sowie gleichmäßige Temperaturverteilung
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
 Abwurfschacht (125 x 35 mm) in herausnehmbare Fettschublade
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Abnehmbarer Spritzschutz, Fettschublade,
 Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm

Außenmaße: B. 600 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Bratfläche: 520 x 520 mm
 Temperaturbereich: 50°-250°C
 Anschlusswert: 7,5 kW / 400 V

Art.Nr. 227401
 Preis 5590,-



Stand 700

Option Heizelemente **Speed**

Erhältlich für Bratplatten hartverchromt, Stand 700
 Deutlich reduzierte Aufheizzeit

für Breite	400 mm	600 mm	800 mm
Anschlusswert	5,6 kW	9,4 kW	13,4 kW
Art.Nr.	299440	299460	299480
Preis	900,-	1200,-	1400,-

Aufheizzeit in Minuten 20° bis 200°C

Bratplatte 600 mit Alublock
 7,5 kW

16 Min

Bratplatte 600 **Speed**
 9,4 kW

6 Min



Elektro-Bratplatte 800

Bratfläche hartverchromt, glatt

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 2 getrennte Heizzonen mit abnehmbarem Spritzschutz
 Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartverchromt
 Bratplatte fugenlos, 20 mm vertieft eingeschweißt
Alu-Block Kontaktheizkörper für hohen Wärmespeicher,
 sowie gleichmäßige Temperaturverteilung
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
 Abwurfschacht (125 x 35 mm) in herausnehmbare Fettschublade
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Abnehmbarer Spritzschutz, Fettschublade,
 Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm

Außenmaße: B. 800 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Bratfläche: 720 x 520 mm
 Temperaturbereich: 50°-250°C
 Anschlusswert: 10,5 kW / 400 V

Art.Nr. 227402
 Preis 6890,-



Ablagerost für Spritzschutz

Material: Stahl verchromt
 Abnehmbar, passend für Bratplatten 400, 600 und 800 mm

Art.Nr.	209460	209461	209462
für Breite	400 mm	600 mm	800
Gewicht in kg	2,1	3,2	4,1
Preis	70,-	105,-	125,-



Teflonstopfen für Abwurfschacht 125 x 35 mm

Material: Teflon

Maße: 135 x 45 x 55 mm

Art.Nr. 209400
 Preis 170,-



Wendespachtel

Material: Edelstahl CNS 18/10

Maße: 90 x 280 mm

Art.Nr. 209402
 Preis 45,-



Schaber gerillt, für Stahl-Bratplatten

Material: Klinge Edelstahl CNS 18/10

Maße: 120 x 250 mm

Art.Nr. 209404
 Preis 198,-

Standgeräte 700

Bratplatten



Elektro-Bratplatte 600

Bratfläche hartverchromt, 1/2 gerillt

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 2 getrennte Heizzonen mit abnehmbarem Spritzschutz
 Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartverchromt
 Bratplatte fugenlos, 20 mm vertieft eingeschweißt
Alu-Block Kontaktheizkörper für hohen Wärmespeicher,
 sowie gleichmäßige Temperaturverteilung
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
 Abwurfschacht (125 x 35 mm) in herausnehmbare Fettschublade
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Abnehmbarer Spritzschutz, Fettschublade,
 Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm

Außenmaße: B. 600 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Bratfläche: 520 x 520 mm
 Temperaturbereich: 50°-250°C
 Anschlusswert: 7,5 kW / 400 V

Art.Nr. 227420
 Preis 5990,-



Elektro-Bratplatte 800

Bratfläche hartverchromt, 1/2 gerillt

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 2 getrennte Heizzonen mit abnehmbarem Spritzschutz
 Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartverchromt
 Bratplatte fugenlos, 20 mm vertieft eingeschweißt
Alu-Block Kontaktheizkörper für hohen Wärmespeicher,
 sowie gleichmäßige Temperaturverteilung
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
 Abwurfschacht (125 x 35 mm) in herausnehmbare Fettschublade
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Abnehmbarer Spritzschutz, Fettschublade,
 Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm

Außenmaße: B. 800 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Bratfläche: 720 x 520 mm
 Temperaturbereich: 50°-250°C
 Anschlusswert: 10,5 kW / 400 V

Art.Nr. 227421
 Preis 7290,-



Stand 700

Option Heizelemente **Speed**

Erhältlich für Bratplatten hartverchromt, Stand 700
 Deutlich reduzierte Aufheizzeit

für Breite	400 mm	600 mm	800 mm
Anschlusswert	5,6 kW	9,4 kW	13,4 kW
Art.Nr.	299440	299460	299480
Preis	900,-	1200,-	1400,-

Aufheizzeit in Minuten 20° bis 200°C

Bratplatte 600 mit Alublock
 7,5 kW

16 Min

Bratplatte 600 **Speed**
 9,4 kW

6 Min



Elektro-Bräter 400

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartplattiert Edelstahl,
fugenlos eingeschweißt

Alu-Block Kontaktheizkörper für hohen Wärmespeicher,
sowie gleichmäßige Temperaturverteilung
1 Heizzone mit stufenloser Temperaturregelung über Thermostat
Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
Ablaufloch rund (Ø 55 mm) mit Teflonstopfen und Auffangbehälter GN
1/1-150 im Unterbau
Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: Teflonstopfen, Auffangbehälter
GN 1/1-150, Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm

Außenmaße: B. 400 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
Bratfläche: 340 x 540 mm
Tiegelhöhe innen: 80 mm
Temperaturbereich: 60°-300°C
Anschlusswert: 4,5 kW / 400 V

Art.Nr. 227471
Preis 5290,-



Elektro-Bräter 600

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartplattiert Edelstahl,
fugenlos eingeschweißt

Alu-Block Kontaktheizkörper für hohen Wärmespeicher,
sowie gleichmäßige Temperaturverteilung
2 Heizzonen mit stufenloser Temperaturregelung über Thermostat
Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
Ablaufloch rund (Ø 55 mm) mit Teflonstopfen und Auffangbehälter GN
1/1-150 im Unterbau
Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: Teflonstopfen, Auffangbehälter
GN 1/1-150, Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm

Außenmaße: B. 600 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
Bratfläche: 540 x 540 mm
Tiegelhöhe innen: 80 mm
Temperaturbereich: 60°-300°C
Anschlusswert: 7,5 kW / 400 V

Art.Nr. 227472
Preis 6190,-



Spritzschutz Bräter

Material: Edelstahl CNS 18/10
Abnehmbar, passend für Bräter 400, 600 und 800 mm

Art.Nr.	209450	209451	209452
für Bräterbreite	400 mm	600 mm	800 mm
Gewicht in kg	2,8	3,6	4,5
Preis	230,-	320,-	360,-

Standgeräte 700

Bräter/Multibräter



Elektro-Bräter 800

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartplattiert Edelstahl, fugenlos eingeschweißt
Alu-Block Kontaktheizkörper für hohen Wärmespeicher, sowie gleichmäßige Temperaturverteilung
 2 Heizzonen mit stufenloser Temperaturregelung über Thermostat
 Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
 Ablaufloch rund (Ø 55 mm) mit Teflonstopfen und Auffangbehälter GN 1/1-150 im Unterbau
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Teflonstopfen, Auffangbehälter GN 1/1-150, Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm

Außenmaße: B. 800 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Bratfläche: 740 x 540 mm
 Tiegelhöhe innen: 80 mm
 Temperaturbereich: 60°-300°C
 Anschlusswert: 10,5 kW / 400 V

Art.Nr. 227473
 Preis 7790,-



Stand 700

Option Heizelemente **Speed**

Erhältlich für Bräter Edelstahl. Deutlich reduzierte Aufheizzeit

für Breite	400 mm	600 mm	800 mm
Anschlusswert	5,8 kW	9,8 kW	13,8 kW
Art.Nr.	299441	299461	299481
Preis	900,-	1200,-	1400,-

Aufheizzeit in Minuten 20° bis 200° C

Bräter 600 mit Alublock 7,5 kW 16 Min

Bräter 600 **Speed** 9,8 kW 6 Min

Elektro-Bräter GN 2/1

mit doppelwandigem Klappdeckel
 Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartplattiert Edelstahl, fugenlos eingeschweißt
Alu-Block Kontaktheizkörper für hohen Wärmespeicher, sowie gleichmäßige Temperaturverteilung
 2 Heizzonen mit stufenloser Temperaturregelung über Thermostat
 Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
 Ablaufloch rund (Ø 55 mm) mit Teflonstopfen und 2" Kugelhahn
 Unterbau 3-seitig geschlossen, mit Auffangbehälter GN 1/1-200 in Schublade ausziehbar
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Teflonstopfen, Auffangbehälter GN 1/1-200, Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm

Außenmaße: B. 700 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Bratfläche: 630 x 510 mm
 Tiegelhöhe innen: 215 mm, Nutzfüllmenge 56 Liter
 Temperaturbereich: 60°-300°C
 Anschlusswert: 9 kW / 400 V
Automatischer Wasserzulauf mit Schalter & Magnetventil 209651

Art.Nr. 227480 209651
 Preis 10990,- 750,-





Multispeed Brat- und Kochgerät GN 1/1+

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartplattiert Edelstahl, fugenlos eingeschweißt
 Tiegelhöhe 215 mm mit doppelwandigem Deckel
 Wasserzulauf und Ablauf in ausziehbaren GN-Behälter
 Speed Hochleistungsheizung mit 1 Bratheizzone,
 1 Koch- und Soft Ankochstufe
 Tiegelaussparung zum Einhängen von GN-Behältern zum Kochen mit geschlossenem Deckel, Sockelbaufähig
 Optional mit Ablaufhahn 2" nach vorn möglich
 Optional Elektronische Regelung mit Sensor Tastenfeld

Außenmaße: B. 500 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm

Bratfläche: 420 x 510 mm

Tiegelhöhe innen: 215 mm, Nutzfüllmenge 37 Liter

Temperaturbereich: 60°-300°C

Anschlusswert: 10,8 kW / 400 V

Leistungsreduzierung auf 7,2 kW Art.Nr. 209442 ohne Mehrpreis

Art.Nr. 227485

Preis 9790,-



Multispeed Brat- und Kochgerät GN 2/1

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartplattiert Edelstahl, fugenlos eingeschweißt
 Tiegelhöhe 215 mm mit doppelwandigem Deckel
 Wasserzulauf und Ablauf in ausziehbaren GN-Behälter
 Speed Hochleistungsheizung mit 2 Bratheizonen,
 1 Koch- und Soft Ankochstufe
 Tiegelaussparung zum Einhängen von GN-Behältern zum Kochen mit geschlossenem Deckel, Sockelbaufähig
 Optional mit Ablaufhahn 2" nach vorn möglich
 Optional Elektronische Regelung mit Sensor Tastenfeld

Außenmaße: B. 700 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm

Bratfläche: 630 x 510 mm

Tiegelhöhe innen: 215 mm, Nutzfüllmenge 56 Liter

Temperaturbereich: 60°-300°C

Anschlusswert: 16,8 kW / 400 V

Leistungsreduzierung auf 11,2 kW Art.Nr. 209443 ohne Mehrpreis

Art.Nr. 227486

Preis 14190,-

Standgeräte 700

Multispeed



Multispeed Brat- und Kochgerät GN 3/1

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartplattiert Edelstahl,
 fugenlos eingeschweißt
 Tiegelhöhe 215 mm mit doppelwandigem Deckel
 Wasserzulauf und Ablauf in ausziehbaren GN-Behälter
 Speed Hochleistungsheizung mit 2 Bratheizonen,
 1 Koch- und Soft Ankochstufe
 Tiegelaussparung zum Einhängen von GN-Behältern zum Kochen mit
 geschlossenem Deckel, Sockelbaufähig
 Optional mit Ablaufhahn 2" nach vorn möglich
 Optional Elektronische Regelung mit Sensor Tastenfeld

Außenmaße: B. 1100 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Bratfläche: 950 x 510 mm
 Tiegelhöhe innen: 215 mm, Nutzfüllmenge 85 Liter
 Temperaturbereich: 60°-300°C
 Anschlusswert: 25,8 kW / 400 V
Leistungsreduzierung auf 17,2 kW Art.Nr. 209444 ohne Mehrpreis

Art.Nr. 227487
Preis 17290,-



Stand 700

Gelochte GN-Behälter zum Einhängen

Art.Nr. 209465
Preis Auf Anfrage



Pastakörbe zum Einhängen

Art.Nr. 209466
Preis Auf Anfrage



Ablaufhahn nach vorn

Art.Nr. 209441
Preis 1080,-



Handbrause

Ausziehbare Handbrause
 für Multispeed Bräter und Kippbratpfanne
Art.Nr. 209933
Preis Auf Anfrage

Reinigungswasserablauf

Integrierter Auffangbehälter mit Anschluss
 an Festwasserablauf
Art.Nr. 209440
Preis 790,-

IPX 5

Kippbratpfanne

Ausführung in CNS 18/10 hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Tiegel mit Motorkippung und doppelwandigem Deckel
Alu-Block Kontaktheizkörper für hohen Wärmespeicher,
sowie gleichmäßige Temperaturverteilung
2 Heizzonen mit stufenloser Temperaturregelung über Thermostat
Tiegelaussparung zum Einhängen von GN-Behältern
bei geschlossenem Deckel
Unterbau in Hygiene Ausführung
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße

Außenmaße: B. 1050 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
Bratfläche: 595 x 507 mm
Tiegelhöhe innen: 215 mm, Nutzfüllmenge 50 Liter
Temperaturbereich: 60°-300°C
Anschlusswert: 9,6 kW / 400 V

**Option Wasserzulauf
Warm/ Kalt**

Art.Nr. 227491

Preis 13890,-

209652

750,-



IPX 5

Kippbrat- und Kochpfanne SPEED

Ausführung in CNS 18/10 hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Tiegel mit Motorkippung und doppelwandigem Deckel
Wasserzulauf über Schwenkhahn
Speed Hochleistungsheizung mit 2 Bratheizzonen,
1 Koch- und Soft Ankochstufe
Tiegelaussparung zum Einhängen von GN-Behältern zum Kochen mit
geschlossenem Deckel
Unterbau in Hygiene Ausführung
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße

Außenmaße: B. 1050 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
Bratfläche: 595 x 507 mm
Tiegelhöhe innen: 215 mm, Nutzfüllmenge 50 Liter
Temperaturbereich: 60°-300°C
Anschlusswert: 14,8 kW / 400 V

Art.Nr. 227490

Preis 16180,-

Gelochte GN-Behälter zum Einhängen



Wassereinlauf



Brat-, Kochsteuerung mit Soft Ankochstufe



Standgeräte 700

Kochkessel



Kochkessel 50 Liter

Ausführung in CNS 18/10 hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
doppelwandiger Deckel
Innenkessel aus Chrom-Nickel-Stahl (1.4571)
Innenkesselentleerung über Sicherheitsauslaufhahn DN 40 (1 1/2")
Deckplattenentwässerung über Ablaufrohr
Wassereinlauf über deckelbetätigte Schwenkarmatur,
Mischbatterie mit WW- und WK-Ventil DN 16 (1/2")
Füllstandsanzeige mittels Füllstab
manuelle Regelung der Gargut-Temperatur
Knebel zum Umschalten der 3 Kochstufen
Automatische Betriebswasserüberwachung und -nachspeisung,
dadurch ständige Betriebsbereitschaft
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße

Außenmaße: B. 700 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm

Inhalt: 50 Liter

Anschlusswert: 14,0 kW / 400 V

Art.Nr. 227680

Preis 10150,-

IPX 5



Kochkessel 80 Liter

Ausführung in CNS 18/10 hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
doppelwandiger Deckel
Innenkessel aus Chrom-Nickel-Stahl (1.4571)
Innenkesselentleerung über Sicherheitsauslaufhahn DN 40 (1 1/2")
Deckplattenentwässerung über Ablaufrohr
Wassereinlauf über deckelbetätigte Schwenkarmatur,
Mischbatterie mit WW- und WK-Ventil DN 16 (1/2")
Füllstandsanzeige mittels Füllstab
manuelle Regelung der Gargut-Temperatur
Knebel zum Umschalten der 3 Kochstufen
Automatische Betriebswasserüberwachung und -nachspeisung,
dadurch ständige Betriebsbereitschaft
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße

Außenmaße: B. 700 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm

Inhalt: 80 Liter

Anschlusswert: 18,0 kW / 400 V

Art.Nr. 227681

Preis 11150,-

IPX 5



Stand 700



Elektro-Steakgrill Rustica 400

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Abnehmbare Antihafte Guß-Grillroste
 1 Heizzone mit stufenloser Temperaturregelung über Thermostat
 Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
 Heizkörper vollständig aus der Fettauffangwanne schwenkbar, mit
 Feststelleinrichtung und Abschaltung der Heizung
 Fettauffangwanne mit Ablauf inkl. 1" Kugelhahn im Unterbau
Fettauffangwanne kann zur leichten Reinigung mit Wasser befüllt werden (Beckentiefe ca. 150 mm)
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Wendespachtel und Reinigungsschwamm

Außenmaße: B. 400 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Bratfläche: 300 x 450 mm
 Temperaturbereich 60°-300°C
 Anschlusswert: 4,0 kW / 400 V

Art.Nr. 227461

Preis 4390,-



Elektro-Steakgrill Rustica 700

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Abnehmbare Antihafte Guß-Grillroste
 2 Heizzonen mit stufenloser Temperaturregelung über Thermostat
 Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
 Heizkörper vollständig aus der Fettauffangwanne schwenkbar, mit
 Feststelleinrichtung und Abschaltung der Heizung
 Fettauffangwanne mit Ablauf inkl. 1" Kugelhahn im Unterbau
Fettauffangwanne kann zur leichten Reinigung mit Wasser befüllt werden (Beckentiefe ca. 150 mm)
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Wendespachtel und Reinigungsschwamm

Außenmaße: B. 700 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Bratfläche: 600 x 450 mm
 Temperaturbereich 60°-300°C
 Anschlusswert: 8,0 kW / 400 V

Art.Nr. 227462

Preis 5890,-

Standgeräte 700

Steakgrill Rustica Lava



Elektro-Steakgrill Rustica 400 Lavastein

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Abnehmbare Antihaft Guß-Grillroste
1 Heizzone mit stufenloser Temperaturregelung über Thermostat
Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
Heizkörper vollständig aus der Fettauffangwanne schwenkbar, mit
Feststelleinrichtung und Abschaltung der Heizung
Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
Oberer Heizkörper vollständig herauschwenkbar,
mit Feststelleinrichtung und Abschaltung der Heizung
Heizelement unter den Lavasteinen fest installiert, abschaltbar
Auffangschublade entnehmbar
Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: Wendespachtel und Reinigungsschwamm

Außenmaße: B. 400 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
Bratfläche: 300 x 450 mm
Temperaturbereich 60°-300°C
Anschlusswert: 7,0 kW / 400 V

Art.Nr. 227465
Preis 5290,-

Elektro-Steakgrill Rustica 700 Lavastein

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Abnehmbare Antihaft Guß-Grillroste
2 Heizzonen mit stufenloser Temperaturregelung über Thermostat
Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
Heizkörper vollständig aus der Fettauffangwanne schwenkbar, mit
Feststelleinrichtung und Abschaltung der Heizung
Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
Oberer Heizkörper vollständig herauschwenkbar,
mit Feststelleinrichtung und Abschaltung der Heizung
Heizelement unter den Lavasteinen fest installiert, abschaltbar
Auffangschublade entnehmbar
Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: Wendespachtel und Reinigungsschwamm

Außenmaße: B. 700 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
Bratfläche: 600 x 450 mm
Temperaturbereich 60°-300°C
Anschlusswert: 14,0 kW / 400 V

Art.Nr. 227466
Preis 6890,-

Lavasteine

Zur Verwendung im Steakgrill Rustica Lavastein

1 Beutel

Art.Nr. 209490
Preis 85,-





Elektro-Fritteuse mit 1 Becken, 1 x 10 Liter

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Beheizung durch Heizkörper im Becken
 Heizkörper vollständig aus der Wanne herauschwenkbar, mit Feststelleinrichtung und Abschaltung der Heizung
 Thermostat gesteuerte Temperaturregelung
 Bedienknebel, Betriebs- und Heizungsanzeige in der Blende
 Fettablass mit Kugelhahn 1" nach unten in den Unterbau (Fettablaufbehälter optional)
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Lieferumfang: Kugelhahn, Korb, Deckel und Grobsieb

Außenmaße: B. 400 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Gesamtfüllmenge/ Becken: 10 Liter
 Korbgröße: B. 230 x T. 280 x H. 100 mm
 Temperaturbereich: 50°-180°C
 Anschlusswert: 8,0 kW / 400 V

Art.Nr. 227507

Preis 3890,-

Mit verstärkter Heizung: 10 kW

Art.Nr. 227517

Preis 3990,-



Elektro-Fritteuse mit 1 Becken, 1 x 12,5 Liter

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Beheizung durch Heizkörper im Becken
 Heizkörper vollständig aus der Wanne herauschwenkbar, mit Feststelleinrichtung und Abschaltung der Heizung
 Thermostat gesteuerte Temperaturregelung
 Bedienknebel, Betriebs- und Heizungsanzeige in der Blende
 Fettablass mit Kugelhahn 1" nach unten in den Unterbau (Fettablaufbehälter optional)
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Lieferumfang: Kugelhahn, Korb, Deckel und Grobsieb über der Heizung

Außenmaße: B. 400 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Gesamtfüllmenge/ Becken: 12,5 Liter
 Korbgröße: B. 290 x T. 280 x H. 100 mm
 Temperaturbereich: 50°-180°C
 Anschlusswert: 16,5 kW / 400 V

Art.Nr. 227501

Preis 4990,-



Elektronische Regelung mit Schmelzstufe

Für Fritteusen Stand 700, 850 und 900B
 Aufpreis pro Becken

Art.Nr. 209500

Preis 495,-

Standgeräte 700

Fritteusen



Elektro-Fritteuse mit 2 Becken, 2 x 7,5 Liter

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Beheizung durch Heizkörper im Becken
Heizkörper vollständig aus der Wanne herauschwenkbar, mit
Feststelleinrichtung und Abschaltung der Heizung
Thermostat gesteuerte Temperaturregelung
Bedienknebel, Betriebs- und Heizungsanzeige in der Blende
Fettablass mit Kugelhahn 1" nach unten in den Unterbau
(Fettablaufbehälter optional)
Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Lieferumfang: Kugelhahn, 2 Körbe, 1 Deckel und 2 Grobsiebe

Außenmaße: B. 400 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
Gesamtfüllmenge/ Becken: 7,5 Liter
Korbgröße: 2 x B. 120 x T. 280 x H. 100 mm
Temperaturbereich: 50°-180°C
Anschlusswert: 12,0 kW / 400 V

Art.Nr. 227502

Preis 5290,-

Mit verstärkter Heizung: 2 x 8 kW

Art.Nr. 227512

Preis 5490,-



Elektro-Fritteuse mit 2 Becken, 2 x 8,5 Liter

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Beheizung durch Heizkörper im Becken
Heizkörper vollständig aus der Wanne herauschwenkbar, mit
Feststelleinrichtung und Abschaltung der Heizung
Thermostat gesteuerte Temperaturregelung
Bedienknebel, Betriebs- und Heizungsanzeige in der Blende
Fettablass mit Kugelhahn 1" nach unten in den Unterbau
(Fettablaufbehälter optional)
Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Lieferumfang: Kugelhahn, 2 Körbe, 1 Deckel und 2 Grobsiebe

Außenmaße: B. 500 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
Gesamtfüllmenge/ Becken: 8,5 Liter
Korbgröße: 2 x B. 160 x T. 280 x H. 100 mm
Temperaturbereich: 50°-180°C
Anschlusswert: 14,0 kW / 400 V

Art.Nr. 227508

Preis 5390,-

Mit verstärkter Heizung: 2 x 9 kW

Art.Nr. 227518

Preis 5690,-



Energieoptimierung Elektro

Vorbereitung zum Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage

Für Geräte mit Strahlheizkörper, Fritteusen, Kocher, Wasserbäder und
Bratofen. Aufpreis pro Gerät.

Art.Nr. 209260

Preis 350,-





Elektro-Fritteuse mit 2 Becken, 2 x 10 Liter

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Beheizung durch Heizkörper im Becken
 Heizkörper vollständig aus der Wanne herauschwenkbar, mit Feststelleinrichtung und Abschaltung der Heizung
 Thermostat gesteuerte Temperaturregelung
 Bedienknebel, Betriebs- und Heizungsanzeige in der Blende
 Fettablass mit Kugelhahn 1" nach unten in den Unterbau (Fettablaufbehälter optional)
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Lieferumfang: Kugelhahn, 2 Körbe, 1 Deckel und 2 Grobsiebe

Außenmaße: B. 600 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Gesamtfüllmenge/ Becken: 10 Liter
 Korbgröße: 2 x B. 230 x T. 280 x H. 100 mm
 Temperaturbereich: 50°-180°C
 Anschlusswert: 16,0 kW / 400 V

Art.Nr. 227503

Preis 5490,-

Mit verstärkter Heizung: 2 x 10 kW

Art.Nr. 227513

Preis 5590,-



Elektro-Fritteuse mit 2 Becken, 2 x 12,5 Liter

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Beheizung durch Heizkörper im Becken
 Heizkörper vollständig aus der Wanne herauschwenkbar, mit Feststelleinrichtung und Abschaltung der Heizung
 Thermostat gesteuerte Temperaturregelung
 Bedienknebel, Betriebs- und Heizungsanzeige in der Blende
 Fettablass mit Kugelhahn 1" nach unten in den Unterbau (Fettablaufbehälter optional)
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Lieferumfang: Kugelhahn, 2 Körbe, 1 Deckel und 2 Grobsiebe

Außenmaße: B. 800 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Gesamtfüllmenge/ Becken: 12,5 Liter
 Korbgröße: 2 x B. 290 x T. 280 x H. 100 mm
 Temperaturbereich: 50°-180°C
 Anschlusswert: 33,0 kW / 400 V

Art.Nr. 227511

Preis 7990,-



Energieoptimierung Elektro

Vorbereitung zum Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage

Für Geräte mit Strahlheizkörper, Fritteusen, Kocher, Wasserbäder und Bratöfen. Aufpreis pro Gerät.

Art.Nr. 209260

Preis 350,-

Standgeräte 700

Fritteusen mit Korbhebeautomatik



Elektro-Fritteuse, 1 Becken mit Korbhebeautomatik 1 x 13 Liter

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Beheizung durch schwenkbare Heizkörper im Becken
 Thermostat gesteuerte Temperaturregelung
 Bedienknebel, Betriebs- und Heizungsanzeige in der Blende
 Fettablass mit Kugelhahn 1" nach unten in den Unterbau
 (Fettablaufbehälter inklusive)
 Unterbau 3-seitig geschlossen mit Flügeltüre
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Lieferumfang: Kugelhahn, Korb, Deckel und Grobsieb

Außenmaße: B. 400 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Gesamtfüllmenge/ Becken: 13 Liter
 Korbgröße: B. 220 x T. 300 x H. 120 mm
 Temperaturbereich: 50°-190°C
 Anschlusswert: 12,0 kW / 400 V

Art.Nr. 227504

Preis 6290,-

Mit verstärkter Heizung: 15 kW

Art.Nr. 227514

Preis 6390,-



Stand 700

Elektro-Fritteuse, 2 Becken mit Korbhebeautomatik 2 x 13 Liter

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Beheizung durch schwenkbare Heizkörper im Becken
 Thermostat gesteuerte Temperaturregelung
 Bedienknebel, Betriebs- und Heizungsanzeige in der Blende
 Fettablass mit Kugelhahn 1" nach unten in den Unterbau
 (Fettablaufbehälter inklusive)
 Unterbau 3-seitig geschlossen mit Flügeltüre
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Lieferumfang: Kugelhahn, Korb, Deckel und Grobsieb

Außenmaße: B. 600 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Gesamtfüllmenge/ Becken: 13 Liter
 Korbgröße: B. 220 x T. 300 x H. 120 mm
 Temperaturbereich: 50°-190°C
 Anschlusswert: 24,0 kW / 400 V

Art.Nr. 227506

Preis 8990,-

Mit verstärkter Heizung: 30 kW

Art.Nr. 227516

Preis 9190,-



Spritzschutz für Fritteusen

Ausführung in CNS 18/10

Höhe	350 mm	350 mm	350 mm	350 mm
für Breite	400 mm	500 mm	600 mm	800 mm
Art.Nr.	209591	209592	209593	209594
Preis	390,-	430,-	470,-	580,-





Gas-Fritteuse mit 1 Becken 13 Liter

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Beheizung durch Gas-Modul
 Kein Brenner im Becken
 Inklusive Korb, Grobsieb über der Heizung und Deckel
 Fettablass mit Kugelhahn 1" nach unten in den Unterbau
 (Fettablaufbehälter optional)
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn mit Türe
 Nicht Sockelbaufähig
 Lieferumfang: Kugelhahn, 1 Korb, 1 Deckel und 1 Grobsieb

Außenmaße: B. 400 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Gesamtfüllmenge/ Becken: 13 Liter
 Temperaturbereich: 50°-180°C
 Leistung: 12,0 kW / 400 V

Art.Nr. 227520
Preis 5190,-

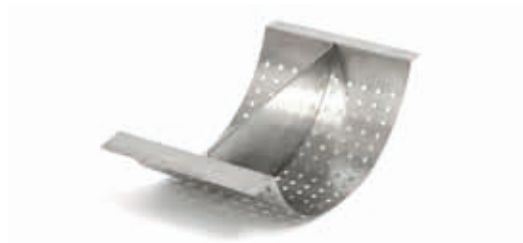


Pommeswärmer GN 1/1

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Beheizung unten für Becken und oben für den Strahler separat
 zuschaltbar
 3-Stufen Hauptschalter (für Heizung oben, Heizung unten,
 oder Heizung oben und unten)
 Mit Betriebsanzeigelampen in der Blende
 Reinigungsfreundlich durch glatte Oberflächen und Rundungen
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Gelochtes Edelstahlblech

Außenmaße: B. 400 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Anschlusswert: 1,0 kW / 230 V

Art.Nr. 227550
Preis 3390,-



Gelochtes Edelstahlblech mit Trennsteg

Ausführung CNS 18/10
 Zum Trennen von verschiedenen Produkten

Maße: 295 x 565 mm
 Gewicht: 0,4 kg

Art.Nr. 209595
Preis 460,-



Fritteusenkorb

Stahl verchromt

Maße (mm)	230 x 280 x 100	120 x 280 x 100	290 x 280 x 100
Art.Nr.	209576	209578	209580
Preis	98,-	89,-	155,-

Standgeräte 700

Optionen & Zubehör



Asia Variante 195°C

Anhebung der maximalen Betriebstemperatur auf 195°C Für für Fritteusen Stand 700 ohne Hebeautomatik **(Preis pro Becken)**



Art.Nr. 209510
Preis 70,-

Fettauffangbehälter schmal

Ausführung CNS 18/10, Fassungsvermögen 12 Liter
Inkl. Grobsieb

Maße: 130 x 550 x 180 mm
Gewicht: 1,4 kg

Art.Nr.	209552	Feinsieb schmal	209558
Preis	325,-	Feinsieb schmal	59,-



Fettauffangbehälter breit

Ausführung CNS 18/10, Fassungsvermögen 25 Liter
Inkl. Grobsieb

Maße: 270 x 550 x 180 mm
Gewicht: 1,8 kg

Art.Nr.	209553	Feinsieb breit	209559
Preis	400,-	Feinsieb breit	65,-



Filtersystem 20 Liter für 1 Beckenfritteuse

Ausführung CNS 18/10, kein nachträglicher Einbau möglich
Ölauffangbehälter mit 1 herausnehmbarem Grob-Feinfilter
Grundträger mit Ölpumpe zur Aufnahme für Ölauffangbehälter
Rohrleitung mit Schnelkupplung zur Montage an Fritteusenbecken
Verteiler zum Anschluss an Schnelkupplung inkl. Entsorgungsschlauch
für Entsorgung in externe Behälter
Öleinsparung bei regelmäßiger Anwendung ca. 40 – 50%

Maße: 322 x 568 x 287 mm
Anschluss: 0,1 kW / 230 V

Art.Nr. 209550
Preis 1990,-



Filtersystem 20 Liter für 2 Beckenfritteuse

Ausführung CNS 18/10, kein nachträglicher Einbau möglich
Ölauffangbehälter mit 2 herausnehmbaren Grob-Feinfiltern
Grundträger mit Ölpumpe zur Aufnahme für Ölauffangbehälter
Rohrleitung mit Schnelkupplung zur Montage an Fritteusenbecken
Verteiler zum Anschluss an Schnelkupplung inkl. Entsorgungsschlauch
für Entsorgung in externe Behälter
Öleinsparung bei regelmäßiger Anwendung ca. 40 – 50%

Maße: 322 x 568 x 287 mm
Anschluss: 0,1 kW / 230 V

Art.Nr. 209551
Preis 2090,-





Elektro-Nudelkocher GN 2/3

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Kochbecken GN 2/3-220 mm mit Einlegeboden und Abtropfblech, flächenbündig eingebaut
 Indirekte Beheizung, keine Heizung im Becken
 Hauptschalter (3-Leistungstufen) mit Betriebsanzeige
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
Wasserzu- und Ablauf mit Festanschluss
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Abtropfblech und gelochter Einlegeboden, ohne Behälter oder Körbe

Außenmaße: B. 400 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Temperaturbereich: 50°–110°C
 Anschlusswert: 8,0 kW / 400 V

Art.Nr. 227600
 Preis 5190,-

**Automatischer Wasserzulauf
 mit Niveauregulierung**
 209650
 910,-



Grundausstattung für Nudelkocher GN 2/3

Ausführung CNS 18/10
 Bestehend aus 4 Nudelkörben GN 1/6

Maße: 4 x 143 x 163 x 230 mm

Art.Nr. 209630
 Preis 495,-



Elektro-Nudelkocher GN 1/1 quer

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Kochbecken GN 1/1-220 mm mit Einlegeboden und Abtropfblech, flächenbündig eingebaut
 Indirekte Beheizung, keine Heizung im Becken
 Hauptschalter (3-Leistungstufen) mit Betriebsanzeige
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
Wasserzu- und Ablauf mit Festanschluss
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Abtropfblech und gelochter Einlegeboden, ohne Behälter oder Körbe

Außenmaße: B. 700 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Temperaturbereich: 50°–110°C
 Anschlusswert: 12,0 kW / 400 V

Art.Nr. 227601
 Preis 5990,-

**Automatischer Wasserzulauf
 mit Niveauregulierung**
 209650
 910,-



Grundausstattung für Nudelkocher GN 1/1

Ausführung CNS 18/10
 Bestehend aus 4 Nudelkörben GN 1/6 und 1 Nudelkorb GN 1/3

Maße: 4 x 143 x 163 x 230 mm + 1 x 298 x 163 x 230 mm

Art.Nr. 209631
 Preis 650,-

Standgeräte 700

Nudelkocher



Elektro-Nudelkocher GN 2/3 mit Hebevorrichtung

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Kochbecken GN 2/3-220 mm mit Einlegeboden und Abtropfblech,
 flächenbündig eingebaut
 Indirekte Beheizung, keine Heizung im Becken
 Hauptschalter mit Betriebsanzeige und elektronische Regelung
 Niveauregulierung mit automatischem Wasserzulauf und elektrischem
 Wasserablass mittels Stellantrieb

Wasserzu- und Ablauf mit Festanschluss

3 getrennt regelbare Hubmotoren mit Zeitvorwahl
 Unterbau 3-seitig geschlossen, mit Türe
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Abtropfblech, gelochter Einlegeboden
 und 3 Nudelkörbe GN 2/9

Außenmaße: B. 400 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm

Temperaturbereich: 50°–110°C

Anschlusswert: 8,0 kW / 400 V

Art.Nr. 227602

Preis 8790,-



Stand 700

Elektro-Kocher GN 1/1

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Flächenbündiges Kochbecken GN 1/1-200 mm mit Einlegeboden
 Indirekte Beheizung, keine Heizung im Becken
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Hauptschalter (3-Leistungsstufen) mit Betriebsanzeige
 Wasserzulauf mit Festanschluss
 Wasserablass über Kugelhahn 1" in den Unterbau
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Ablaufhahn und gelochter Einlegeboden.
 Lieferung erfolgt ohne Behälter und ohne Abschwemmrand

Außenmaße: B. 400 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm

Temperaturbereich: 50°–110°C

Anschlusswert: 7,0 kW / 400 V

Art.Nr. 227675

Preis 4590,-



Anschlussset für Festwasserablauf

Bogen 90 ° mit flexiblem Edelstahlrohr 500- 1000 mm lang
 passend für 227675, zur Selbstmontage

Art.Nr. 209600

Preis 155,-





Nudelkorb GN 1/6 mit Griff

Ausführung CNS 18/10
Passend für Becken GN 2/3 und 1/1 200 tief

Maße: 143 x 163 x 230 mm
Gewicht: 0,5 kg

Art.Nr. 209622
Preis 120,-



Nudelkorb GN 1/3 mit 2 Griffen

Ausführung CNS 18/10
Passend für Becken GN 2/3 und 1/1 200 tief

Maße: 298 x 163 x 230 mm
Gewicht: 1,6 kg

Art.Nr. 209624
Preis 160,-



Nudelkorb GN 2/3 mit 2 Griffen

Ausführung CNS 18/10
Passend für Becken GN 2/3 und 1/1 200 tief

Maße: 298 x 328 x 230 mm
Gewicht: 2,2 kg

Art.Nr. 209625
Preis 220,-



Nudelkorb GN 1/1 mit 2 Griffen

Ausführung CNS 18/10
Passend für Becken GN 1/1 200 tief

Maße: 298 x 488 x 230 mm
Gewicht: 2,5 kg

Art.Nr. 209626
Preis 270,-



Nudelkorb 2/9 mit Griff für Hebeautomatik

Ausführung CNS 18/10
Nur passend für Nudelkocher 207602

Maße: 94 x 298 x 230 mm
Gewicht: 1,2 kg

Art.Nr. 209627
Preis 150,-

Standgeräte 700

Optionen & Zubehör



Deckel für Nudelkocher GN 2/3

Ausführung CNS 18/10
Passend für Becken GN 2/3

Maße: 325 x 530 x 20 mm
Gewicht: 1,0 kg

Art.Nr. 209640

Preis 190,-



Deckel für Nudelkocher GN 1/1

Ausführung CNS 18/10
Passend für Becken GN 1/1

Maße: 425 x 530 x 20 mm
Gewicht: 1,2 kg

Art.Nr. 209641

Preis 220,-



Automatischer Wasserzulauf mit Niveauregulierung

Passend für Nudelkocher Stand 700, 850 und 900B

Art.Nr. 209650

Preis 910,-



Energieoptimierung **Elektro**

Vorbereitung zum Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage

Für Geräte mit Strahlheizkörper, Fritteusen, Kocher, Wasserbäder und Bratofen. Aufpreis pro Gerät.

Art.Nr. 209260

Preis 350,-





Elektro-Wasserbad GN 1/1

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Becken GN 1/1-220 mm mit Einlegeboden, flächenbündig eingebaut
 Indirekte Beheizung, keine Heizung im Becken
 Gleichmäßige Temperaturverteilung
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Hauptschalter mit Betriebsanzeige
 Wasserzulauf mit Festanschluss
 Wasserablass über Kugelhahn 3/4" in den Unterbau
 (Anschlussset an Festwasseranschluss optional)
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Ablaufhahn und gelochter Einlegeboden, Lieferung erfolgt ohne Behälter

Außenmaße: B. 400 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Temperaturbereich: 30°–85°C
 Anschlusswert: 1,8 kW / 230 V

Art.Nr. 227636

Preis 2990,-



Anschlussset für Festwasserablauf

Flexibler Edelstahlwellschlauch 3/4" 500- 1000 mm lang
 Zur Selbstmontage

passend für 227636 und 227638

Art.Nr. 209600

Preis 155,-



Elektro-Wasserbad GN 1/1 mit Teller-Wärmeschrank und Festanschluss

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Becken GN 1/1-220 mm mit Einlegeboden, flächenbündig eingebaut
 Im Unterbau Teller-Wärmeschrank umluftbeheizt, 1 Flügeltüre
 Indirekte Beheizung, keine Heizung im Becken
 Gleichmäßige Temperaturverteilung
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Hauptschalter mit Betriebsanzeige
Wasserzu- und Ablauf mit Festanschluss
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Gelochter Einlegeboden,
 Lieferung erfolgt ohne Behälter

Außenmaße: B. 400 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Temperaturbereich: 30°–85°C
 Temperaturbereich Teller-Wärmeschrank: bis 85°C (1,0 kW)
 Gesamt-Anschlusswert: 3,8 kW / 400 V

Art.Nr. 227640

Preis 3890,-

Standgeräte 700

Wasserbad



Elektro-Wasserbad GN 2/1

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Becken GN 2/1-220 mm mit Einlegeboden, flächenbündig eingebaut
 Indirekte Beheizung, keine Heizung im Becken
 Gleichmäßige Temperaturverteilung
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Hauptschalter mit Betriebsanzeige
 Wasserzulauf mit Festanschluss
 Wasserablass über Kugelhahn 3/4" in den Unterbau (Anschlussset an Festwasseranschluss optional)
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Ablaufhahn und gelochter Einlegeboden, Lieferung erfolgt ohne Behälter

Außenmaße: B. 800 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Temperaturbereich: 30°–85°C
 Anschlusswert: 3,6 kW / 400 V

Art.Nr. 227638
Preis 3590,-



Stand 700

Anschlussset für Festwasserablauf

Flexibler Edelstahlwellschlauch 3/4" 500- 1000 mm lang
 Zur Selbstmontage

passend für 227636 und 227638

Art.Nr. 209600
Preis 155,-



Elektro-Wasserbad GN 2/1 mit Teller-Wärmeschrank und Festanschluss

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Becken GN 2/1-220 mm mit Einlegeboden, flächenbündig eingebaut
 Im Unterbau Teller-Wärmeschrank umluftbeheizt, 2 Flügeltüren
 Indirekte Beheizung, keine Heizung im Becken
 Gleichmäßige Temperaturverteilung
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Hauptschalter mit Betriebsanzeige
Wasserzu- und Ablauf mit Festanschluss
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Gelochter Einlegeboden, Lieferung erfolgt ohne Behälter

Außenmaße: B. 800 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Temperaturbereich: 30°–85°C
 Temperaturbereich Teller-Wärmeschrank: bis 85°C (1,2 kW)
 Gesamt-Anschlusswert: 5,6 kW / 400 V

Art.Nr. 227641
Preis 4590,-





Elektro-Wasserbad GN 1/1 rechts

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Becken GN 1/1-220 mm mit Einlegeboden, flächenbündig eingebaut
 Indirekte Beheizung, keine Heizung im Becken
 Gleichmäßige Temperaturverteilung
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Hauptschalter mit Betriebsanzeige
 Wasserzulauf mit Festanschluss
 Wasserablass über Kugelhahn 3/4" in den Unterbau (Anschlussset an Festwasseranschluss optional)
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Ablaufhahn und gelochter Einlegeboden, Lieferung erfolgt ohne Behälter

Außenmaße: B. 800 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Temperaturbereich: 30°–85°C
 Gesamt-Anschlusswert: 1,8 kW / 230 V

Art.Nr. 227637

Preis 3490,-



Anschlussset für Festwasserablauf

Flexibler Edelstahlwellschlauch 3/4" 500- 1000 mm lang
 Zur Selbstmontage

passend für 227637 und 227639

Art.Nr. 209600

Preis 155,-



Elektro-Wasserbad GN 1/1 rechts mit Teller-Wärmeschrank und Festanschluss

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Becken GN 1/1-220 mm mit Einlegeboden, flächenbündig eingebaut
 Im Unterbau Teller-Wärmeschrank umluftbeheizt, 2 Flügeltüren
 Indirekte Beheizung, keine Heizung im Becken
 Gleichmäßige Temperaturverteilung
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Hauptschalter mit Betriebsanzeige
Wasserzu- und Ablauf mit Festanschluss
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Gelochter Einlegeboden, Lieferung erfolgt ohne Behälter

Außenmaße: B. 800 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Temperaturbereich: 30°–85°C
 Temperaturbereich Teller-Wärmeschrank: bis 85°C (1,2 kW)
 Gesamt-Anschlusswert: 3,8 kW / 400 V

Art.Nr. 227645

Preis 4490,-

Standgeräte 700

Wasserbad



Elektro-Wasserbad GN 1/1 links

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Becken GN 1/1-220 mm mit Einlegeboden, flächenbündig eingebaut
 Indirekte Beheizung, keine Heizung im Becken
 Gleichmäßige Temperaturverteilung
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Hauptschalter mit Betriebsanzeige
 Wasserzulauf mit Festanschluss
 Wasserablass über Kugelhahn 3/4" in den Unterbau (Anschlussset an Festwasseranschluss optional)
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Ablaufhahn und gelochter Einlegeboden, Lieferung erfolgt ohne Behälter

Außenmaße: B. 800 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Temperaturbereich: 30°–85°C
 Gesamt-Anschlusswert: 1,8 kW / 230 V

Art.Nr. 227639
Preis 3490,-



Stand 700

Anschlussset für Festwasserablauf

Flexibler Edelstahlwellschlauch 3/4" 500- 1000 mm lang
 Zur Selbstmontage

passend für 227637 und 227639

Art.Nr. 209600
Preis 155,-



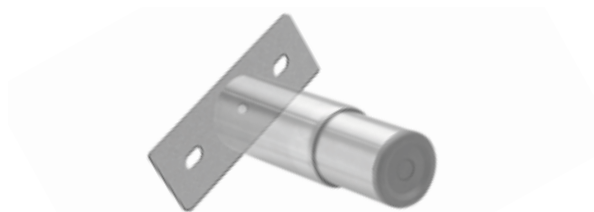
Elektro-Wasserbad GN 1/1 links mit Teller-Wärmeschrank und Festanschluss

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Becken GN 1/1-220 mm mit Einlegeboden, flächenbündig eingebaut
 Im Unterbau Teller-Wärmeschrank umluftbeheizt, 2 Flügeltüren
 Indirekte Beheizung, keine Heizung im Becken
 Gleichmäßige Temperaturverteilung
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Hauptschalter mit Betriebsanzeige
Wasserzu- und Ablauf mit Festanschluss
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Gelochter Einlegeboden, Lieferung erfolgt ohne Behälter

Außenmaße: B. 800 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Temperaturbereich: 30°–85°C
 Temperaturbereich Teller-Wärmeschrank: bis 85°C (1,2 kW)
 Gesamt-Anschlusswert: 3,8 kW / 400 V

Art.Nr. 227646
Preis 4490,-





Energieoptimierung **Induktion**

Vorbereitung zum Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage

	2 Kochstellen	4 Kochstellen	6 Kochstellen
Art.Nr.	209250	209251	209252
Preis	420,-	840,-	1260,-

Energieoptimierung **Elektro**

Vorbereitung zum Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage

Für Geräte mit Strahlheizkörper, Fritteusen, Kocher, Wasserbäder und Bratofen. Aufpreis pro Gerät.

Art.Nr.	209260
Preis	350,-

Energieoptimierung **Bratplatten und Bräter**

Vorbereitung zum Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage

Für Bratplatten und Bräter
Aufpreis pro Gerät.

Art.Nr.	209270
Preis	350,-

H2 Ausführung

H2 Hygieneausführung für Unterbauten

Aufpreis pro Gerät/ Unterbau.
Nicht für Brat- und Backofen gültig

Art.Nr.	209900
Preis	1090,-

H2 Ausführung Brat- und Backofen

H2 Hygieneausführung für Brat- und Backofen

Aufpreis pro Gerät.
Nur für Brat- und Backofen gültig

Art.Nr.	209990
Preis	1990,-

Montageplatte

Als Verbindung von 2 Standgeräten mit nur einem Stellfuß
Zur Selbstmontage (Lieferung ohne Stellfuß)

passend für alle Geräte der Serie Stand 700/ 850

Art.Nr.	209920
Preis	110,-

Steckdose

Ausführung

230 V

Art.Nr.	959900
Preis	Auf Anfrage

Standgeräte 700

Geräteverbindungen



Standard Geräteverbindung Verbindungszugsystem mit Haarfuge

flächenbündige Geräteverbindung mit Haarfuge und unsichtbarer Schraubverbindung



Auf- oder Abkantung

Seitliche Abkantung links und rechts
Hintere Abkantung oder höhere Aufkantung

Aufpreis pro Gerät

Art.Nr. 207990

Preis Auf Anfrage



Abschlussblende links

Ausführung in CNS 18/10, wird in Verbindung mit Haarfuge benötigt

Art.Nr. 207996

Preis 100,-



Abschlussblende rechts

Ausführung in CNS 18/10, wird in Verbindung mit Haarfuge benötigt

Art.Nr. 207997

Preis 100,-



Lenkrollensatz

4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststellbremse, Raddurchmesser 125 mm

Art.Nr. 209940

Preis 495,-



KWC
Swiss Water Experience



Einlochmischbatterie 3/4" auf 100 mm Säule

Schwenkauslauf 360° mit Strahlregler und Drip-Stop
Ausladung 300 mm, Auslaufhöhe 355 mm Tisch-Bohrung Ø 42 mm
Aufbau nur auf Tischelement (ohne Montage)

Auslaufmenge: 40 Liter/ min (3 bar)

Art.Nr. 209930

Preis 930,-

KWC
Swiss Water Experience



Einlochmischbatterie 3/4" auf 300 mm Säule

Schwenkauslauf 360° mit Strahlregler und Drip-Stop
Ausladung 300 mm, Auslaufhöhe 555 mm Tisch-Bohrung Ø 42 mm
Aufbau nur auf Tischelement (ohne Montage)

Auslaufmenge: 40 Liter/ min (3 bar)

Art.Nr. 209931

Preis 1035,-



Tischelement mit Schublade

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße

Außenmaße: B. 400 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm

Art.Nr. 227900

Preis 2390,-



Tischelement 200

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße

Außenmaße: B. 200 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm

Art.Nr. 227901

Preis 1790,-



Tischelement 400

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße

Außenmaße: B. 400 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm

Art.Nr. 227902

Preis 1890,-

Standgeräte 700

Tischelemente



Tischelement 600

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße

Außenmaße: B. 600 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm

Art.Nr. 227903
Preis 2190,-



Tischelement 700

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße

Außenmaße: B. 700 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm

Art.Nr. 227904
Preis 2290,-



Tischelement 800

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße

Außenmaße: B. 800 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm

Art.Nr. 227905
Preis 2390,-



Tischelement 1000

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße

Außenmaße: B. 1000 x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm

Art.Nr. 227906
Preis 2590,-



Tischelement Wunschbreite

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße

Außenmaße: B. ? x T. 700 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm

Art.Nr. 227930
Preis Auf Anfrage



Stand 700



Türe 400 für Unterbauten

Ausführung in CNS 18/10 zur Selbstmontage
Doppelwandig für Links- oder Rechtsanschlag
Magnetverschluss

Außenmaße: B. 400 mm

Art.Nr. 209950

Preis 230,-



Türe 600 für Unterbauten

Ausführung in CNS 18/10 zur Selbstmontage
Doppelwandig für Links- oder Rechtsanschlag
Magnetverschluss

Außenmaße: B. 600 mm

Art.Nr. 209951

Preis 290,-



Doppeltüren 600 für Unterbauten

Ausführung in CNS 18/10 zur Selbstmontage
Doppelwandig
Magnetverschluss

Außenmaße: B. 600 mm

Art.Nr. 209952

Preis 440,-



Doppeltüren 700 für Unterbauten

Ausführung in CNS 18/10 zur Selbstmontage
Doppelwandig
Magnetverschluss

Außenmaße: B. 700 mm

Art.Nr. 209953

Preis 470,-



Doppeltüren 800 für Unterbauten

Ausführung in CNS 18/10 zur Selbstmontage
Doppelwandig
Magnetverschluss

Außenmaße: B. 800 mm

Art.Nr. 209954

Preis 480,-



Doppeltüren 1000 für Unterbauten

Ausführung in CNS 18/10 zur Selbstmontage
Doppelwandig
Magnetverschluss

Außenmaße: B. 1000 mm

Art.Nr. 209955

Preis 690,-

Stand 850

In der Entwicklung von zukunftsweisenden technischen Fortschritten in der Kochgerätetechnologie bringen wir unser Fachwissen zum Ausdruck.

Der hohe Grad an Qualität und Leistung der Serie Stand 850 steht für den Einsatz der Produkte in der gehobenen Gastronomie, Hotellerie, Betriebsgastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.

Vorteile:

- Modulare Bauweise
- Große Auswahl an kompakten Standgeräten
- Geräteabdeckung in 2 mm komplett aus CNS 18/10
- Die Geräteverbindung erfolgt durch ein flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
- Erhältlich in Elektro-oder Gasausführung
- Geräte sockelbaufähig durch Abnehmen der Füße
- Optional erhältlich: Die Vorbereitung für Energieoptimierung oder Ausführung in Hygiene H2

Mit den Produkten von Locher haben Sie immer die richtige Lösung, ob Einzelgerät oder Kochzeile, zum Nutzen, Freude und Zufriedenheit der Anwender vor Ort.



Gasher, 4 Kochstellen und Elektro-Bratofen GN 2/1 mit Ober-/Unterhitze

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Tiefgezogene Kochmulde (ca. 65 mm), dadurch leichte Reinigung
Zündflammenbrenner mit Pilotflamme
Gasabsperrhahn vorn in der Blende
2 verchromte Schieberoste über je 2 Kochstellen
Elektro-Bratofen GN 2/1
Ober-/ Unterhitze getrennt regelbar (50°-270°C) für optimale individuelle Temperaturregelung
Komplett abnehmbare Halterung für Backbleche, zur optimalen und einfachen Reinigung
Eingebaute Entlüftungsklappe in der Türe
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: 1 Backblech und 1 Bratofenrost

Außenmaße: B. 800 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
Vorn links C-Brenner: 3,5 kW, Hinten links E-Brenner: 7,5 kW
Vorn rechts D-Brenner: 5,5 kW, Hinten rechts D-Brenner: 5,5 kW
Nennwärmebelastung: 22,0 kW Gas, Gerät eingestellt auf Erdgas H
Anschlusswert Bratofen: 5,6 kW / 400 V Elektro

Art.Nr. 228002
Preis 7890,-



C-Brenner
Einkreis 3,5 kW



D-Brenner
Zweikreis 5,5 kW



E-Brenner
Zweikreis 7,5 kW



Gasher, 6 Kochstellen und Elektro-Bratofen GN 2/1 mit Ober-/Unterhitze

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Tiefgezogene Kochmulde (ca. 65 mm), dadurch leichte Reinigung
Zündflammenbrenner mit Pilotflamme
Gasabsperrhahn vorn in der Blende
3 verchromte Schieberoste über je 2 Kochstellen
Elektro-Bratofen GN 2/1
Ober-/ Unterhitze getrennt regelbar (50°-270°C) für optimale individuelle Temperaturregelung
Komplett abnehmbare Halterung für Backbleche, zur optimalen und einfachen Reinigung
Eingebaute Entlüftungsklappe in der Türe
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: 1 Backblech und 1 Bratofenrost

Außenmaße: B. 1200 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
Vorn links E-Brenner: 7,5 kW, Hinten links E-Brenner: 7,5 kW
Vorn mitte C-Brenner: 3,5 kW, Hinten mitte E-Brenner: 7,5 kW
Vorn rechts D-Brenner: 5,5 kW, Hinten rechts D-Brenner: 5,5 kW
Nennwärmebelastung: 37,0 kW Gas, Gerät eingestellt auf Erdgas H
Anschlusswert Bratofen: 5,6 kW / 400 V Elektro

Art.Nr. 228004
Preis 9990,-

Standgeräte 850

Gas



Gasherd, 4 Kochstellen und Elektro-Bratofen GN 2/1 mit Ober-/Unterhitze

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Tiefgezogene Kochmulde (ca. 65 mm), dadurch leichte Reinigung
Zündflammenbrenner mit Pilotflamme
Gasabsperrhahn vorn in der Blende
2 verchromte Schieberoste über je 2 Kochstellen
Elektro-Bratofen GN 2/1
Ober-/ Unterhitze getrennt regelbar (50°-270°C) für optimale individuelle Temperaturregelung
Komplett abnehmbare Halterung für Backbleche, zur optimalen und einfachen Reinigung
Eingebaute Entlüftungsklappe in der Türe
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: 1 Backblech und 1 Bratofenrost

Außenmaße: B. 800 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
4 x E-Brenner: á 7,5 kW
Nennwärmebelastung: 30,0 kW Gas, Gerät eingestellt auf Erdgas H
Anschlusswert Bratofen: 5,6 kW / 400 V Elektro

Art.Nr. 228102
Preis 7990,-

Power



Stand 850

Gasherd, 6 Kochstellen und Elektro-Bratofen GN 2/1 mit Ober-/Unterhitze

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Tiefgezogene Kochmulde (ca. 65 mm), dadurch leichte Reinigung
Zündflammenbrenner mit Pilotflamme
Gasabsperrhahn vorn in der Blende
3 verchromte Schieberoste über je 2 Kochstellen
Elektro-Bratofen GN 2/1
Ober-/ Unterhitze getrennt regelbar (50°-270°C) für optimale individuelle Temperaturregelung
Komplett abnehmbare Halterung für Backbleche, zur optimalen und einfachen Reinigung
Eingebaute Entlüftungsklappe in der Türe
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: 1 Backblech und 1 Bratofenrost

Außenmaße: B. 1200 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
Vorn links E-Brenner: 7,5 kW, Hinten links E-Brenner: 7,5 kW
Vorn mitte D-Brenner: 5,5 kW, Hinten mitte D-Brenner: 5,5 kW
Vorn rechts E-Brenner: 7,5 kW, Hinten rechts E-Brenner: 7,5 kW
Nennwärmebelastung: 41,0 kW Gas, Gerät eingestellt auf Erdgas H
Anschlusswert Bratofen: 5,6 kW / 400 V Elektro

Art.Nr. 228104
Preis 10090,-

Power





Gasherdd, 4 Kochstellen und Elektro-Brat- und Backofen GN 1 1/2 mit Umluft

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Tiefgezogene Kochmulde (ca. 65 mm), dadurch leichte Reinigung
Zündflammenbrenner mit Pilotflamme
Gasabsperrhahn vorn in der Blende
2 verchromte Schieberoste über je 2 Kochstellen
Elektro-Brat- und Backofen GN 1 1/2 mit Umluft:
Ober-/ Unterhitze getrennt regelbar (50°-270°C),
Umluft (50°-250°C),
komplett abnehmbare Halterung für Backbleche, zur optimalen und
einfachen Reinigung
Eingebaute Entlüftungsklappe in der Türe
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: 1 Backblech und 1 Bratofenrost

Außenmaße: B. 800 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
Vorn links C-Brenner: 3,5 kW, Hinten links E-Brenner: 7,5 kW
Vorn rechts D-Brenner: 5,5 kW, Hinten rechts D-Brenner: 5,5 kW
Nennwärmebelastung: 22,0 kW Gas, Gerät eingestellt auf Erdgas H
Anschlusswert Bratofen: 5,6 kW / 400 V Elektro

Art.Nr. 228007
Preis 8490,-



Gasherdd, 6 Kochstellen und Elektro-Brat- und Backofen GN 1 1/2 mit Umluft

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Tiefgezogene Kochmulde (ca. 65 mm), dadurch leichte Reinigung
Zündflammenbrenner mit Pilotflamme
Gasabsperrhahn vorn in der Blende
3 verchromte Schieberoste über je 2 Kochstellen
Elektro-Brat- und Backofen GN 1 1/2 mit Umluft:
Ober-/ Unterhitze getrennt regelbar (50°-270°C),
Umluft (50°-250°C),
komplett abnehmbare Halterung für Backbleche, zur optimalen und
einfachen Reinigung
Eingebaute Entlüftungsklappe in der Türe
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: 1 Backblech und 1 Bratofenrost

Außenmaße: B. 1200 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
Vorn links E-Brenner: 7,5 kW, Hinten links E-Brenner: 7,5 kW
Vorn mitte C-Brenner: 3,5 kW, Hinten mitte E-Brenner: 7,5 kW
Vorn rechts D-Brenner: 5,5 kW, Hinten rechts D-Brenner: 5,5 kW
Nennwärmebelastung: 37,0 kW Gas, Gerät eingestellt auf Erdgas H
Anschlusswert Bratofen: 5,6 kW / 400 V Elektro

Art.Nr. 228008
Preis 10590,-

Standgeräte 850

Gas



Gasherd, 4 Kochstellen und Elektro-Brat- und Backofen GN 1 1/2 mit Umluft

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Tiefgezogene Kochmulde (ca. 65 mm), dadurch leichte Reinigung
Zündflammenbrenner mit Pilotflamme
Gasabsperrhahn vorn in der Blende
2 verchromte Schieberoste über je 2 Kochstellen
Elektro-Brat- und Backofen GN 1 1/2 mit Umluft:
Ober-/ Unterhitze getrennt regelbar (50°-270°C),
Umluft (50°-250°C),
komplett abnehmbare Halterung für Backbleche, zur optimalen und
einfachen Reinigung
Eingebaute Entlüftungsklappe in der Türe
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: 1 Backblech und 1 Bratofenrost

Außenmaße: B. 800 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
4 x E-Brenner: á 7,5 kW
Nennwärmebelastung: 30,0 kW Gas, Gerät eingestellt auf Erdgas H
Anschlusswert Bratofen: 5,6 kW / 400 V Elektro

Art.Nr. 228105
Preis 8690,-

Gasherd, 6 Kochstellen und Elektro-Brat- und Backofen GN 1 1/2 mit Umluft

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Tiefgezogene Kochmulde (ca. 65 mm), dadurch leichte Reinigung
Zündflammenbrenner mit Pilotflamme
Gasabsperrhahn vorn in der Blende
3 verchromte Schieberoste über je 2 Kochstellen
Elektro-Brat- und Backofen GN 1 1/2 mit Umluft:
Ober-/ Unterhitze getrennt regelbar (50°-270°C),
Umluft (50°-250°C),
komplett abnehmbare Halterung für Backbleche, zur optimalen und
einfachen Reinigung
Eingebaute Entlüftungsklappe in der Türe
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: 1 Backblech und 1 Bratofenrost

Außenmaße: B. 1200 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
Vorn links E-Brenner: 7,5 kW, Hinten links E-Brenner: 7,5 kW
Vorn mitte D-Brenner: 5,5 kW, Hinten mitte D-Brenner: 5,5 kW
Vorn rechts E-Brenner: 7,5 kW, Hinten rechts E-Brenner: 7,5 kW
Nennwärmebelastung: 41,0 kW Gas, Gerät eingestellt auf Erdgas H
Anschlusswert Bratofen: 5,6 kW / 400 V Elektro

Art.Nr. 228106
Preis 10690,-

Power



Stand 850

Power





Gasherdd, 2 Kochstellen

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 2 Kochstellen hintereinander
 Tiefgezogene Kochmulde (ca. 65 mm), dadurch leichte Reinigung
 Zündflammenbrenner mit Pilotflamme
 Gasabsperrhahn im Unterbau
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Verchromter Schieberrost über 2 Kochstellen

Außenmaße: B. 400 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Vorn C-Brenner: 3,5 kW
 Hinten E-Brenner: 7,5 kW
 Nennwärmebelastung: 11,0 kW Gas, Gerät eingestellt auf Erdgas H

Art.Nr. 228000
Preis 4090,-



Gasherdd, 4 Kochstellen

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Tiefgezogene Kochmulde (ca. 65 mm), dadurch leichte Reinigung
 Zündflammenbrenner mit Pilotflamme
 Gasabsperrhahn im Unterbau
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 2 verchromte Schieberoste über je 2 Kochstellen

Außenmaße: B. 800 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Vorn links C-Brenner: 3,5 kW, Hinten links E-Brenner: 7,5 kW
 Vorn rechts D-Brenner: 5,5 kW, Hinten rechts D-Brenner: 5,5 kW
 Nennwärmebelastung: 22,0 kW Gas, Gerät eingestellt auf Erdgas H

Art.Nr. 228001
Preis 5690,-



Gasherdd, 6 Kochstellen

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Tiefgezogene Kochmulde (ca. 65 mm), dadurch leichte Reinigung
 Zündflammenbrenner mit Pilotflamme
 Gasabsperrhahn im Unterbau
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 3 verchromte Schieberoste über je 2 Kochstellen

Außenmaße: B. 1200 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Vorn links E-Brenner: 7,5 kW, Hinten links E-Brenner: 7,5 kW
 Vorn mitte C-Brenner: 3,5 kW, Hinten mitte E-Brenner: 7,5 kW
 Vorn rechts D-Brenner: 5,5 kW, Hinten rechts D-Brenner: 5,5 kW
 Nennwärmebelastung: 37,0 kW Gas, Gerät eingestellt auf Erdgas H

Art.Nr. 228003
Preis 7390,-

Standgeräte 850

Gas



Gasherd, 2 Kochstellen

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
2 Kochstellen hintereinander
Tiefgezogene Kochmulde (ca. 65 mm), dadurch leichte Reinigung
Zündflammenbrenner mit Pilotflamme
Gasabsperrhahn im Unterbau
Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Verchromter Schieberrost über 2 Kochstellen

Außenmaße: B. 400 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
2 x E-Brenner: á 7,5 kW
Nennwärmebelastung: 15,0 kW Gas, Gerät eingestellt auf Erdgas H

Art.Nr. 228100
Preis 4190,-

Power



Gasherd, 4 Kochstellen

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Tiefgezogene Kochmulde (ca. 65 mm), dadurch leichte Reinigung
Zündflammenbrenner mit Pilotflamme
Gasabsperrhahn im Unterbau
Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
2 verchromte Schieberoste über je 2 Kochstellen

Außenmaße: B. 800 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
4 x E-Brenner: á 7,5 kW
Nennwärmebelastung: 30,0 kW Gas, Gerät eingestellt auf Erdgas H

Art.Nr. 228101
Preis 5890,-

Power



Gasherd, 6 Kochstellen

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Tiefgezogene Kochmulde (ca. 65 mm), dadurch leichte Reinigung
Zündflammenbrenner mit Pilotflamme
Gasabsperrhahn im Unterbau
Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
3 verchromte Schieberoste über je 2 Kochstellen

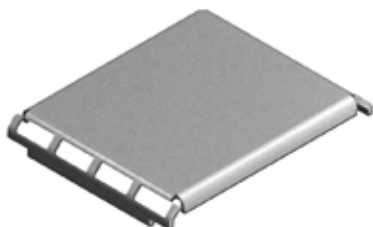
Außenmaße: B. 1200 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
Vorn links E-Brenner: 7,5 kW, Hinten links E-Brenner: 7,5 kW
Vorn mitte D-Brenner: 5,5 kW, Hinten mitte D-Brenner: 5,5 kW
Vorn rechts E-Brenner: 7,5 kW, Hinten rechts E-Brenner: 7,5 kW
Nennwärmebelastung: 41,0 kW Gas, Gerät eingestellt auf Erdgas H

Art.Nr. 228103
Preis 7490,-

Power



Stand 850



Warmhalteplatte 851 Gas

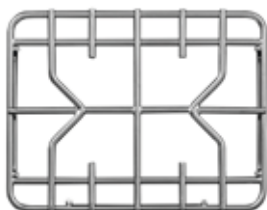
Material: Stahl FE 510, 8 mm stark
Über eine Kochstelle (Nur über 3,5 kW und 5,5 kW Brenner)

Maße: 390 x 360 mm

Gewicht: 10 kg

Art.Nr. 208020

Preis 310,-



Schieberost 851

Material: Stahl verchromt
Über eine Kochstelle

Maße: 390 x 360 mm

Gewicht: 10 kg

Art.Nr. 208030

Preis 240,-



Wok Ring

Material: CNS 18/10
Passend auf alle Gas-Schieberoste
Für Wok Pfannen Ø 360 und Ø 390 mm

Maße: Ø 250 x 45 / 60 mm

Art.Nr. 209100

Preis 250,-



Bratofenrost GN 2/1

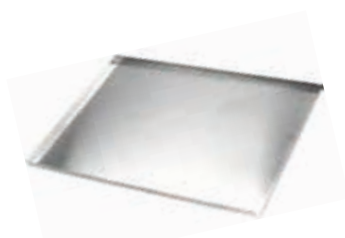
Material: Stahl verchromt
Für alle Backöfen GN 2/1

Maße: 650 x 530 mm

Gewicht: 1,4 kg

Art.Nr. 208850

Preis 115,-



Backblech GN 2/1

Material: Stahlblech
Für alle Backöfen GN 2/1

Maße: 650 x 530 x 20 mm

Gewicht: 1,4 kg

Art.Nr. 208851

Preis 165,-



Backofentür mit Glasfenster

Backofentür mit Glasfenster inkl. Entlüftung und Innenbeleuchtung
passend zu Brat- und Backöfen mit Umluft

Art.Nr. 209995

Preis 950,-

Standgeräte 850

Strahlheizkörper



Elektroherd, 4 Kochstellen á 4 kW, Strahlheizkörper mit **elektronischer Topferkennung** und Bratofen GN 2/1 mit Ober-/Unterhitze

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
Stufenlose Temperaturregelung / Überhitzungsschutz
Elektronische Topferkennung über Hauptschalter deaktivierbar
Restwärmeanzeige unter Ceranglas
Bratofen GN 2/1
Ober-/ Unterhitze getrennt regelbar (50°-270°C) für optimale individuelle Temperaturregelung
komplett abnehmbare Halterung für Backbleche, zur optimalen und einfachen Reinigung
Eingebaute Entlüftungsklappe in der Türe
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: 1 Ceranglasschaber, 1 Backblech und 1 Bratofenrost

Außenmaße: B. 800 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
Strahlheizkörper: 4 x quadratisch 270 mm á 4,0 kW
Ceranglas: B. 750 x T. 720 mm, Stärke 6 mm
Anschlusswert: 21,6 kW / 400 V

Art.Nr. 228306
Preis 9990,-



Elektroherd, 4 Kochstellen á 4 kW, Strahlheizkörper mit **elektronischer Topferkennung** und Brat- und Backofen GN 1 1/2 mit Umluft

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
Stufenlose Temperaturregelung / Überhitzungsschutz
Elektronische Topferkennung über Hauptschalter deaktivierbar
Restwärmeanzeige unter Ceranglas
Brat- und Backofen GN 1 1/2 mit Umluft:
Ober-/ Unterhitze getrennt regelbar (50°-270°C),
Umluft (50°-250°C),
komplett abnehmbare Halterung für Backbleche, zur optimalen und einfachen Reinigung
Eingebaute Entlüftungsklappe in der Türe
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: 1 Ceranglasschaber, 1 Backblech und 1 Bratofenrost

Außenmaße: B. 800 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
Strahlheizkörper: 4 x quadratisch 270 mm á 4,0 kW
Ceranglas: B. 750 x T. 720 mm, Stärke 6 mm
Anschlusswert: 21,6 kW / 400 V

Art.Nr. 228310
Preis 10690,-



Stand 850



Elektroherd, 6 Kochstellen á 4 kW, Strahlheizkörper mit **elektronischer Topferkennung** und Bratofen GN 2/1 mit Ober-/Unterhitze

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
Stufenlose Temperaturregelung / Überhitzungsschutz
Elektronische Topferkennung über Hauptschalter deaktivierbar
Restwärmanzeige unter Ceranglas
Bratofen GN 2/1
Ober-/ Unterhitze getrennt regelbar (50°-270°C) für optimale individuelle Temperaturregelung
komplett abnehmbare Halterung für Backbleche, zur optimalen und einfachen Reinigung
Eingebaute Entlüftungsclappe in der Türe
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: 1 Ceranglasschaber, 1 Backblech und 1 Bratofenrost

Außenmaße: B. 1200 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpshöhe 700) mm
Strahlheizkörper: 6 x quadratisch 270 mm á 4,0 kW
mit elektronischer Topferkennung
Ceranglas: B. 1150 x T. 720 mm, Stärke 6 mm
Anschlusswert: 29,6 kW / 400 V

Art.Nr. **228307**
Preis **11990,-**



Elektroherd, 6 Kochstellen á 4 kW, Strahlheizkörper mit **elektronischer Topferkennung** Brat- und Backofen GN 1 1/2 mit Umluft

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
Stufenlose Temperaturregelung / Überhitzungsschutz
Elektronische Topferkennung über Hauptschalter deaktivierbar
Restwärmanzeige unter Ceranglas
Brat- und Backofen GN 1 1/2 mit Umluft:
Ober-/ Unterhitze getrennt regelbar (50°-270°C),
Umluft (50°-250°C),
komplett abnehmbare Halterung für Backbleche, zur optimalen und einfachen Reinigung
Eingebaute Entlüftungsclappe in der Türe
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: 1 Ceranglasschaber, 1 Backblech und 1 Bratofenrost

Außenmaße: B. 1200 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpshöhe 700) mm
Strahlheizkörper: 6 x quadratisch 270 mm á 4,0 kW
mit elektronischer Topferkennung
Ceranglas: B. 1150 x T. 720 mm, Stärke 6 mm
Anschlusswert: 29,6 kW / 400 V

Art.Nr. **228311**
Preis **12590,-**

Standgeräte 850

Strahlheizkörper



Elektroherd, 2 Kochstellen á 4 kW, Strahlheizkörper mit elektronischer Topferkennung

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
2 Kochstellen hintereinander
Stufenlose Temperaturregelung
Hauptschalter mit Betriebsanzeige
Elektronische Topferkennung über Hauptschalter deaktivierbar
Restwärmeanzeige unter Ceranglas
Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: 1 Ceranglasschaber

Außenmaße: B. 400 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
Strahlheizkörper: 2 x quadratisch 270 mm á 4,0 kW
mit elektronischer Topferkennung
Ceranglas: B. 350 x T. 720 mm, Stärke 6 mm
Anschlusswert: 8,0 kW / 400 V

Art.Nr. 228301
Preis 5590,-



Elektroherd, 4 Kochstellen á 4 kW, Strahlheizkörper mit elektronischer Topferkennung

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
4 Kochstellen
Stufenlose Temperaturregelung
Hauptschalter mit Betriebsanzeige
Elektronische Topferkennung über Hauptschalter deaktivierbar
Restwärmeanzeige unter Ceranglas
Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: 1 Ceranglasschaber

Außenmaße: B. 800 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
Strahlheizkörper: 4 x quadratisch 270 mm á 4,0 kW
mit elektronischer Topferkennung
Ceranglas: B. 750 x T. 720 mm, Stärke 6 mm
Anschlusswert: 16,0 kW / 400 V

Art.Nr. 228303
Preis 7990,-



Stand 850



Elektroherd, 6 Kochstellen á 4 kW, Strahlheizkörper mit **elektronischer Topferkennung**

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
Stufenlose Temperaturregelung
Hauptschalter mit Betriebsanzeige
Elektronische Topferkennung über Hauptschalter deaktivierbar
Restwärmeanzeige unter Ceranglas
Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: 1 Ceranglasschaber

Außenmaße: B. 1200 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
Strahlheizkörper: 6 x quadratisch 270 mm á 4,0 kW
mit elektronischer Topferkennung
Ceranglas: B. 1150 x T. 720 mm, Stärke 6 mm
Anschlusswert: 24,0 kW / 400 V

Art.Nr. 228305
Preis 10590,-



Energieoptimierung **Elektro**

Vorbereitung zum Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage

Für Geräte mit Strahlheizkörper, Fritteusen, Kocher, Wasserbäder und Bratöfen. Aufpreis pro Gerät.

Art.Nr. 209260
Preis 350,-

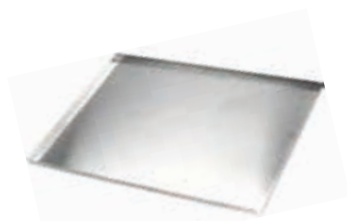


Bratofenrost GN 2/1

Material: Stahl verchromt
Für alle Backöfen GN 2/1

Maße: 650 x 530 mm
Gewicht: 1,4 kg

Art.Nr. 208850
Preis 115,-



Backblech GN 2/1

Material: Stahlblech
Für alle Backöfen GN 2/1

Maße: 650 x 530 x 20 mm
Gewicht: 1,4 kg

Art.Nr. 208851
Preis 165,-

Standgeräte 850

Induktion



Induktionsherd, 4 Kochstellen á 5 kW mit Bratofen GN 2/1 mit Ober-/Unterhitze

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
4 stufenlose Leistungsregler 1-9
Topferkennung/ Pfannenqualitätsanzeige/ Überhitzungsschutz
Digitale-Display-Anzeige unter Ceranglas
Im Geräteboden integrierte Lüfter
Auswechselbare Aluminium-Fettfilter (spülmaschinentauglich)
Bratofen GN 2/1
Ober-/ Unterhitze getrennt regelbar (50°-270°C) für optimale
individuelle Temperaturregelung
komplett abnehmbare Halterung für Backbleche, zur optimalen und
einfachen Reinigung
Eingebaute Entlüftungsklappe in der Türe
Im Lieferumfang enthalten: Aluminium-Fettfilter
(spülmaschinentauglich), 1 Backblech und 1 Bratofenrost

Außenmaße: B. 800 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
4 quadratische Spulen 270 x 270 mm á 5,0 kW
Elektro-Bratofen GN 2/1, 5,6 kW
Ceranglas: B. 750 x T. 720 mm, Stärke 6 mm
Anschlusswert: 25,6 kW / 400 V

Art.Nr. 228208

Preis 16690,-



Stand 850

Induktionsherd, 4 Kochstellen á 5 kW mit Brat- und Backofen GN 1 1/2 mit Umluft

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
4 stufenlose Leistungsregler 1-9
Topferkennung/ Pfannenqualitätsanzeige/ Überhitzungsschutz
Digitale-Display-Anzeige unter Ceranglas
Im Geräteboden integrierte Lüfter
Auswechselbare Aluminium-Fettfilter (spülmaschinentauglich)
Brat- und Backofen GN 1 1/2 mit Umluft:
Ober-/ Unterhitze getrennt regelbar (50°-270°C),
Umluft (50°-250°C),
komplett abnehmbare Halterung für Backbleche, zur optimalen und
einfachen Reinigung
Eingebaute Entlüftungsklappe in der Türe
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: Aluminium-Fettfilter
(spülmaschinentauglich), 1 Backblech und 1 Bratofenrost

Außenmaße: B. 800 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
4 quadratische Spulen 270 x 270 mm á 5,0 kW
Backofen GN 2/1, 5,6 kW
Ceranglas: B. 750 x T. 720 mm, Stärke 6 mm
Anschlusswert: 25,6 kW / 400 V

Art.Nr. 228209

Preis 17690,-





Induktionsherd, 6 Kochstellen á 5 kW und Bratofen GN 2/1 mit Ober-/Unterhitze

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
6 stufenlose Leistungsregler 1-9
Topferkennung/ Pfannenqualitätsanzeige/ Überhitzungsschutz
Digitale-Display-Anzeige unter Ceranglas
Im Geräteboden integrierte Lüfter
Auswechselbare Aluminium-Fettfilter (spülmaschinentauglich)
Bratofen GN 2/1
Ober-/ Unterhitze getrennt regelbar (50°-270°C) für optimale individuelle Temperaturregelung
komplett abnehmbare Halterung für Backbleche, zur optimalen und einfachen Reinigung
Eingebaute Entlüftungsklappe in der Türe
Im Lieferumfang enthalten: Aluminium-Fettfilter (spülmaschinentauglich), 1 Backblech und 1 Bratofenrost

Außenmaße: B. 1200 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
6 quadratische Spulen 270 x 270 mm á 5,0 kW
Elektro-Bratofen GN 2/1, 5,6 kW
Ceranglas: B. 1150 x T. 720 mm, Stärke 6 mm
Anschlusswert: 35,6 kW / 400 V

Art.Nr. 228210
Preis 21990,-



Induktionsherd, 6 Kochstellen á 5 kW und Brat- und Backofen GN 1 1/2 mit Umluft

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
6 stufenlose Leistungsregler 1-9
Topferkennung/ Pfannenqualitätsanzeige/ Überhitzungsschutz
Digitale-Display-Anzeige unter Ceranglas
Im Geräteboden integrierte Lüfter
Auswechselbare Aluminium-Fettfilter (spülmaschinentauglich)
Brat- und Backofen GN 1 1/2 mit Umluft:
Ober-/ Unterhitze getrennt regelbar (50°-270°C),
Umluft (50°-250°C),
komplett abnehmbare Halterung für Backbleche, zur optimalen und einfachen Reinigung
Eingebaute Entlüftungsklappe in der Türe
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: Aluminium-Fettfilter (spülmaschinentauglich), 1 Backblech und 1 Bratofenrost

Außenmaße: B. 1200 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
6 quadratische Spulen 270 x 270 mm á 5,0 kW
Backofen GN 2/1, 5,6 kW
Ceranglas: B. 1150 x T. 720 mm, Stärke 6 mm
Anschlusswert: 35,6 kW / 400 V

Art.Nr. 228211
Preis 22990,-

Standgeräte 850

Induktion



Induktionsherd, 2 Kochstellen á 5 kW

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
 2 Kochstellen hintereinander
 2 stufenlose Leistungsregler 1-9
 Hauptschalter mit Betriebsanzeige
 Topferkennung/ Pfannenqualitätsanzeige/ Überhitzungsschutz
 Digitale-Display-Anzeige unter Ceranglas
 Im Geräteboden integrierte Lüfter
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Aluminium-Fettfilter
 (spülmaschinentauglich)

Außenmaße: B. 400 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 2 quadratische Spulen 270 x 270 mm á 5,0 kW
 Ceranglas: B. 350 x T. 720 mm, Stärke 6 mm
 Anschlusswert: 10,0 kW / 400 V

Art.Nr. 228200
Preis 8390,-



Induktionsherd, 4 Kochstellen á 5 kW

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
 4 stufenlose Leistungsregler 1-9
 Hauptschalter mit Betriebsanzeige
 Topferkennung/ Pfannenqualitätsanzeige/ Überhitzungsschutz
 Digitale-Display-Anzeige unter Ceranglas
 Im Geräteboden integrierte Lüfter
 Auswechselbare Aluminium-Fettfilter (spülmaschinentauglich)
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Aluminium-Fettfilter
 (spülmaschinentauglich)

Außenmaße: B. 800 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 4 quadratische Spulen 270 x 270 mm á 5,0 kW
 Ceranglas: B. 750 x T. 720 x Stärke 6 mm
 Anschlusswert: 20,0 kW / 400 V

Art.Nr. 228201
Preis 12490,-



Temperatursteuerung Induktion

Steuerung der Kochstellen mit Leistungsmodus von 1-9 und
 Temperaturmodus von 70° - 250°C mit 4 stelliger LED Anzeige

	2 Kochstellen	4 Kochstellen	6 Kochstellen
Art.Nr.	209290	209291	209292
Preis	900,-	1800,-	2700,-





Induktionsherd, 6 Kochstellen á 5 kW

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
 6 stufenlose Leistungsregler 1-9
 Hauptschalter mit Betriebsanzeige
 Topferkennung/ Pfannenqualitätsanzeige/ Überhitzungsschutz
 Digitale-Display-Anzeige unter Ceranglas
 Im Geräteboden integrierte Lüfter
 Auswechselbare Aluminium-Fettfilter (spülmaschinentauglich)
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Aluminium-Fettfilter
 (spülmaschinentauglich)

Außenmaße: B. 1200 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm

6 quadratische Spulen 270 x 270 mm á 5,0 kW

Ceranglas: B. 1150 x T. 720 mm, Stärke 6 mm

Anschlusswert: 30,0 kW / 400 V

Art.Nr. 228202

Preis 17690,-



Standgeräte 850

Induktion



Induktionsherd, 2 Kochstellen á 7 kW Flächeninduktion

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
2 stufenlose Leistungsregler 1-9
Hauptschalter mit Betriebsanzeige
Topferkennung/ Pfannenqualitätsanzeige/ Überhitzungsschutz
Digitale-Display-Anzeige unter Ceranglas
Im Geräteboden integrierte Lüfter
Auswechselbare Aluminium-Fettfilter (spülmaschinentauglich)
Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: Aluminium-Fettfilter
(spülmaschinentauglich)

Außenmaße: B. 400 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
2 flächendeckende Spulen 300 x 280 mm á 7,0 kW
Ceranglas: B. 350 x T. 720 x Stärke 6 mm
Anschlusswert: 14,0 kW / 400 V

Art.Nr. 228203
Preis 9390,-



Stand 850

Flächeninduktion

Induktionsherd, 4 Kochstellen á 7 kW Flächeninduktion

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
4 stufenlose Leistungsregler 1-9
Hauptschalter mit Betriebsanzeige
Topferkennung/ Pfannenqualitätsanzeige/ Überhitzungsschutz
Digitale-Display-Anzeige unter Ceranglas
Im Geräteboden integrierte Lüfter
Auswechselbare Aluminium-Fettfilter (spülmaschinentauglich)
Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: Aluminium-Fettfilter
(spülmaschinentauglich)

Außenmaße: B. 800 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
4 flächendeckende Spulen 300 x 300 mm á 7,0 kW
Ceranglas: B. 750 x T. 720 x Stärke 6 mm
Anschlusswert: 28,0 kW / 400 V

Art.Nr. 228204
Preis 15590,-



Flächeninduktion



Induktionsherd, 6 Kochstellen á 7 kW Flächeninduktion

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
6 stufenlose Leistungsregler 1-9
Hauptschalter mit Betriebsanzeige
Topferkennung/ Pfannenqualitätsanzeige/ Überhitzungsschutz
Digitale-Display-Anzeige unter Ceranglas
Im Geräteboden integrierte Lüfter
Auswechselbare Aluminium-Fettfilter (spülmaschinentauglich)
Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: Aluminium-Fettfilter
(spülmaschinentauglich)

Außenmaße: B. 1200 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
6 flächendeckende Spulen 300 x 300 mm á 7,0 kW
Ceranglas: B. 1150 x T. 720 mm, Stärke 6 mm
Anschlusswert: 42,0 kW / 400 V

Art.Nr. 228212
Preis 19590,-

Fullrange Hold Warmhalte- u. Kochfunktion

Erweiterte Warmhalte- und Kochfunktion bis 250°C
mit 4 stelliger LED Anzeige und integrierter 5 Fühler-Funktion

	2 Kochstellen	4 Kochstellen	6 Kochstellen
Art.Nr.	209295	209296	209297
Preis	800,-	1400,-	2100,-

H2 Ausführung

H2 Hygieneausführung für Unterbauten

Aufpreis pro Gerät/ Unterbau.
Nicht für Brat- und Backofen gültig

Art.Nr. 209900
Preis 1090,-

Energieoptimierung Induktion

Vorbereitung zum Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage

	2 Kochstellen	4 Kochstellen	6 Kochstellen
Art.Nr.	209250	209251	209252
Preis	420,-	840,-	1260,-



Standgeräte 850

Optionen & Zubehör



Induktionswok Standgerät, 7 kW

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Ceranglasschale (Cuvette) flächenbündig von unten eingebaut
 Stufenloser Leistungsregler 1-9
 Hauptschalter mit Betriebsanzeige
 Topferkennung/ Pfannenqualitätsanzeige/ Überhitzungsschutz
 Digitale-Display-Anzeige unter Ceranglas
 Im Geräteboden integrierter Lüfter
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Aluminium-Fettfilter
 (spülmaschinentauglich)

Außenmaße: B. 400 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Ceranglasschale (Cuvette): Ø 300 mm
 Anschlusswert: 7,0 kW / 400 V

Art.Nr. 228285
Preis 6990,-



Wok -Pfanne

Material: Edelstahl CNS 18/10
 Inhalt 4 – 5 Liter

Maße: Ø 390 mm
 Gewicht: 1,8 kg

Art.Nr. 209203
Preis 225,-



Wok -Pfanne

Material: Edelstahl CNS 18/10, Extra leicht, für „leichtes Handling“
 Inhalt 4 – 5 Liter

Maße: Ø 360 mm
 Gewicht: 1,15 kg

Art.Nr. 209204
Preis 190,-



Wok -Pfanne

Material: Edelstahl CNS 18/10, antihaftbeschichtet
 Inhalt 4 – 5 Liter

Maße: Ø 390 mm
 Gewicht: 1,85 kg

Art.Nr. 209205
Preis 249,-



Wok -Pfanne

Material: Stahl
 Inhalt 4 – 5 Liter

Maße: Ø 360 mm
 Gewicht: 1,45 kg

Art.Nr. 209206
Preis 135,-





Elektro-Bratplatte 400

Bratfläche hartverchromt, glatt

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 1 Heizzone mit abnehmbarem Spritzschutz
 Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartverchromt
 Bratplatte fugenlos, 20 mm vertieft eingeschweißt
Alu-Block Kontaktheizkörper für hohen Wärmespeicher,
 sowie gleichmäßige Temperaturverteilung
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
 Abwurfschacht (125 x 35 mm) in herausnehmbare Fettschublade
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Abnehmbarer Spritzschutz, Fettschublade,
 Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm
 Optional: Verchromter Rost (375 x 180 mm) zum Auflegen auf den
 Spritzschutz

Außenmaße: B. 400 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Bratfläche: 320 x 670 mm
 Temperaturbereich: 50°-250°C
 Anschlusswert: 6,0 kW / 400 V

Art.Nr. 228400

Preis 5490,-



Elektro-Bratplatte 600

Bratfläche hartverchromt, glatt

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 2 getrennte Heizzonen mit abnehmbarem Spritzschutz
 Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartverchromt
 Bratplatte fugenlos, 20 mm vertieft eingeschweißt
Alu-Block Kontaktheizkörper für hohen Wärmespeicher,
 sowie gleichmäßige Temperaturverteilung
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
 Abwurfschacht (125 x 35 mm) in herausnehmbare Fettschublade
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Abnehmbarer Spritzschutz, Fettschublade,
 Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm
 Optional: Verchromter Rost (575 x 180 mm) zum Auflegen auf den
 Spritzschutz

Außenmaße: B. 600 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Bratfläche: 520 x 670 mm
 Temperaturbereich: 50°-250°C
 Anschlusswert: 10,0 kW / 400 V

Art.Nr. 228401

Preis 6590,-

Standgeräte 850

Bratplatten



Elektro-Bratplatte 800

Bratfläche hartverchromt, glatt

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 2 getrennte Heizzonen mit abnehmbarem Spritzschutz
 Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartverchromt
 Bratplatte fugenlos, 20 mm vertieft eingeschweißt
Alu-Block Kontaktheizkörper für hohen Wärmespeicher,
 sowie gleichmäßige Temperaturverteilung
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
 Abwurfschacht (125 x 35 mm) in herausnehmbare Fettschublade
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Abnehmbarer Spritzschutz, Fettschublade,
 Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm
 Optional: Verchromter Rost (775 x 180 mm) zum Auflegen auf den
 Spritzschutz

Außenmaße: B. 800 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Bratfläche: 720 x 670 mm
 Temperaturbereich: 50°-250°C
 Anschlusswert: 14,0 kW / 400 V

Art.Nr. 228402
 Preis 7990,-



Stand 850

Option Heizelemente **Speed**

Erhältlich für Bratplatten hartverchromt, Stand 850
 Deutlich reduzierte Aufheizzeit

für Breite	400 mm	600 mm	800 mm
Anschlusswert	7,4 kW	12,4 kW	17,6 kW
Art.Nr.	299444	299466	299488
Preis	1000,-	1300,-	1500,-

Aufheizzeit in Minuten 20° bis 200°C

Bratplatte 600 mit Alublock 7,5 kW 16 Min

Bratplatte 600 **Speed** 9,4 kW 6 Min





Elektro-Bratplatte 600

Bratfläche hartverchromt, 1/2 gerillt

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 2 getrennte Heizzonen mit abnehmbarem Spritzschutz
 Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartverchromt
 Bratplatte fugenlos, 20 mm vertieft eingeschweißt
Alu-Block Kontaktheizkörper für hohen Wärmespeicher,
 sowie gleichmäßige Temperaturverteilung
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
 Abwurfschacht (125 x 35 mm) in herausnehmbare Fettschublade
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Abnehmbarer Spritzschutz, Fettschublade,
 Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm
 Optional: Verchromter Rost (575 x 180 mm) zum Auflegen auf den
 Spritzschutz

Außenmaße: B. 600 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Bratfläche: 520 x 670 mm
 Temperaturbereich: 50°-250°C
 Anschlusswert: 10,0 kW / 400 V

Art.Nr. 228420

Preis 7090,-



Elektro-Bratplatte 800

Bratfläche hartverchromt, 1/2 gerillt

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 2 getrennte Heizzonen mit abnehmbarem Spritzschutz
 Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartverchromt
 Bratplatte fugenlos, 20 mm vertieft eingeschweißt
Alu-Block Kontaktheizkörper für hohen Wärmespeicher,
 sowie gleichmäßige Temperaturverteilung
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
 Abwurfschacht (125 x 35 mm) in herausnehmbare Fettschublade
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Abnehmbarer Spritzschutz, Fettschublade,
 Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm
 Optional: Verchromter Rost (775 x 180 mm) zum Auflegen auf den
 Spritzschutz

Außenmaße: B. 800 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Bratfläche: 720 x 670 mm
 Temperaturbereich: 50°-250°C
 Anschlusswert: 14,0 kW / 400 V

Art.Nr. 228421

Preis 8490,-

Standgeräte 850

Zubehör & Optionen



Option Heizelemente **Speed**

Erhältlich für Bratplatten hartverchromt, Stand 850
Deutlich reduzierte Aufheizzeit

für Breite	400 mm	600 mm	800 mm
Anschlusswert	7,4 kW	12,4 kW	17,6 kW
Art.Nr.	299444	299466	299488
Preis	1000,-	1300,-	1500,-

Aufheizzeit in Minuten 20° bis 200° C

Bratplatte 600 mit Alublock
7,5 kW

16 Min

Bratplatte 600 **Speed**
9,4 kW

6 Min

Ablagerost für Spritzschutz

Material: Stahl verchromt
Abnehmbar, passend für Bratplatten 400, 600 und 800 mm

für Breite	400 mm	600 mm	800
Gewicht in kg	2,1	3,2	4,1
Art.Nr.	209460	209461	209462
Preis	70,-	105,-	125,-



Energieoptimierung **Bratplatten und Bräter**

Vorbereitung zum Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage

Für Bratplatten und Bräter
Aufpreis pro Gerät.

Art.Nr.	209270
Preis	350,-



H2 Ausführung

H2 Hygieneausführung für Unterbauten

Aufpreis pro Gerät/ Unterbau.
Nicht für Brat- und Backofen gültig

Art.Nr.	209900
Preis	1090,-



Teflonstopfen für Abwurfschacht 125 x 35 mm

Material: Teflon

Maße: 135 x 45 x 55 mm

Art.Nr.	209400
Preis	170,-



Wendespachtel

Material: Edelstahl CNS 18/10

Maße: 90 x 280 mm

Art.Nr.	209402
Preis	45,-



Stand 850



Elektro-Bräter 400

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartplattiert Edelstahl,
fugenlos eingeschweißt

Alu-Block Kontaktheizkörper für hohen Wärmespeicher,
sowie gleichmäßige Temperaturverteilung
1 Heizzone mit stufenloser Temperaturregelung über Thermostat
Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
Ablaufloch rund (Ø 55 mm) mit Teflonstopfen und Auffangbehälter GN
1/1-150 im Unterbau
Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: Teflonstopfen, Auffangbehälter
GN 1/1-150, Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm
Optional: CNS-Spritzschutz abnehmbar

Außenmaße: B. 400 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
Bratfläche: 340 x 540 mm
Tiegelhöhe innen: 80 mm
Temperaturbereich: 60°-300°C
Anschlusswert: 4,5 kW / 400 V

Art.Nr. 228471
Preis 5990,-



Elektro-Bräter 600

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartplattiert Edelstahl,
fugenlos eingeschweißt

Alu-Block Kontaktheizkörper für hohen Wärmespeicher,
sowie gleichmäßige Temperaturverteilung
2 Heizzonen mit stufenloser Temperaturregelung über Thermostat
Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
Ablaufloch rund (Ø 55 mm) mit Teflonstopfen und Auffangbehälter GN
1/1-150 im Unterbau
Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: Teflonstopfen, Auffangbehälter
GN 1/1-150, Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm
Optional: CNS-Spritzschutz abnehmbar

Außenmaße: B. 600 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
Bratfläche: 540 x 540 mm
Tiegelhöhe innen: 80 mm
Temperaturbereich: 60°-300°C
Anschlusswert: 7,5 kW / 400 V

Art.Nr. 228472
Preis 6890,-

Aufheizzeit in Minuten 20° bis 200° C

Bräter 600 mit Alublock
7,5 kW

16 Min

Bräter 600 **Speed**
9,8 kW

6 Min

Option Heizelemente **Speed**

Erhältlich für Bräter Edelstahl. Deutlich reduzierte Aufheizzeit

für Breite	400 mm	600 mm	800 mm
Anschlusswert	5,8 kW	9,8 kW	13,8 kW
Art.Nr.	299441	299461	299481
Preis	900,-	1200,-	1400,-

Standgeräte 850

Bräter/Multibräter



Elektro-Bräter 800

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartplattiert Edelstahl, fugenlos eingeschweißt
Alu-Block Kontaktheizkörper für hohen Wärmespeicher, sowie gleichmäßige Temperaturverteilung
 2 Heizzonen mit stufenloser Temperaturregelung über Thermostat
 Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
 Ablaufloch rund (Ø 55 mm) mit Teflonstopfen und Auffangbehälter GN 1/1-150 im Unterbau
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Teflonstopfen, Auffangbehälter GN 1/1-150, Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm
 Optional: CNS-Spritzschutz abnehmbar

Außenmaße: B. 800 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Bratfläche: 740 x 540 mm
 Tiegelhöhe innen: 80 mm
 Temperaturbereich: 60°-300°C
 Anschlusswert: 10,5 kW / 400 V

Art.Nr. 228473
 Preis 8690,-



Stand 850

Elektro-Bräter GN 2/1 mit doppelwandigem Klappdeckel

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartplattiert Edelstahl, fugenlos eingeschweißt
Alu-Block Kontaktheizkörper für hohen Wärmespeicher, sowie gleichmäßige Temperaturverteilung
 2 Heizzonen mit stufenloser Temperaturregelung über Thermostat
 Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
 Ablaufloch rund (Ø 55 mm) mit Teflonstopfen und 2 " Kugelhahn
 Unterbau 3-seitig geschlossen, mit Auffangbehälter GN 1/1-200 in Schublade ausziehbar
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Teflonstopfen, Auffangbehälter GN 1/1-200, Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm

Außenmaße: B. 700 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Bratfläche: 630 x 510 mm
 Tiegelhöhe innen: 215 mm, Nutzfüllmenge 56 Liter
 Temperaturbereich: 60°-300°C
 Anschlusswert: 9 kW / 400 V

Art.Nr. 228480
 Preis 11590,-



Automatischer Wasserzulauf mit Schalter & Magnetventil für 228480

Art.Nr. 209651
 Preis 750,-





Multispeed Brat- und Kochgerät GN 1/1+

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartplattiert Edelstahl, fugenlos eingeschweißt
 Tiegelhöhe 215 mm mit doppelwandigem Deckel
 Wasserzulauf und Ablauf in ausziehbaren GN-Behälter
 Speed Hochleistungsheizung mit 1 Bratheizzone,
 1 Koch- und Soft Ankochstufe
 Tiegelaussparung zum Einhängen von GN-Behältern zum Kochen mit geschlossenem Deckel, Sockelbaufähig
 Optional mit Ablaufhahn 2" nach vorn möglich
 Optional Elektronische Regelung mit Sensor Tastenfeld

Außenmaße: B. 500 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Bratfläche: 420 x 510 mm
 Tiegelhöhe innen: 215 mm, Nutzfüllmenge 37 Liter
 Temperaturbereich: 60°-300°C
 Anschlusswert: 11,4 kW / 400 V
 Leistungsreduzierung auf 7,2 kW (ohne Mehrpreis, Art.Nr. 209442)

Art.Nr. 228485
Preis 10690,-



Multispeed Brat- und Kochgerät GN 2/1

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartplattiert Edelstahl, fugenlos eingeschweißt
 Tiegelhöhe 215 mm mit doppelwandigem Deckel
 Wasserzulauf und Ablauf in ausziehbaren GN-Behälter
 Speed Hochleistungsheizung mit 2 Bratheizonen,
 1 Koch- und Soft Ankochstufe
 Tiegelaussparung zum Einhängen von GN-Behältern zum Kochen mit geschlossenem Deckel, Sockelbaufähig
 Optional mit Ablaufhahn 2" nach vorn möglich
 Optional Elektronische Regelung mit Sensor Tastenfeld

Außenmaße: B. 700 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Bratfläche: 630 x 510 mm
 Tiegelhöhe innen: 215 mm, Nutzfüllmenge 56 Liter
 Temperaturbereich: 60°-300°C
 Anschlusswert: 16,8 kW / 400 V
 Leistungsreduzierung auf 11,2 kW (ohne Mehrpreis, Art.Nr. 209443)

Art.Nr. 228486
Preis 14790,-

Standgeräte 850

Multispeed



Multispeed Brat- und Kochgerät GN 3/1

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartplattiert Edelstahl,
 fugenlos eingeschweißt
 Tiegelhöhe 215 mm mit doppelwandigem Deckel
 Wasserzulauf und Ablauf in ausziehbaren GN-Behälter
 Speed Hochleistungsheizung mit 2 Bratheizzonen,
 1 Koch- und Soft Ankochstufe
 Tiegelaussparung zum Einhängen von GN-Behältern zum Kochen mit
 geschlossenem Deckel, Sockelbaufähig
 Optional mit Ablaufhahn 2" nach vorn möglich
 Optional Elektronische Regelung mit Sensor Tastenfeld

Außenmaße: B. 1100 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Bratfläche: 950 x 510 mm
 Tiegelhöhe innen: 215 mm, Nutzfüllmenge 85 Liter
 Temperaturbereich: 60°-300°C
 Anschlusswert: 25,8 kW / 400 V
 Leistungsreduzierung auf 17,2 kW (ohne Mehrpreis, Art.Nr. 209444)

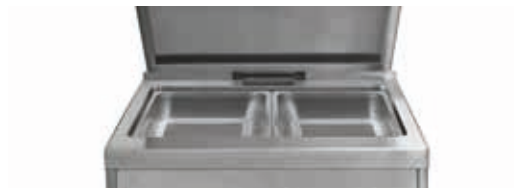
Art.Nr. 228487
 Preis 17990,-



Stand 850

Gelochte GN-Behälter zum Einhängen

Art.Nr. 209465
 Preis Auf Anfrage



Pastakörbe zum Einhängen

Art.Nr. 209466
 Preis Auf Anfrage



Ablaufhahn nach vorn

Art.Nr. 209441
 Preis 1080,-



Handbrause

Ausziehbare Handbrause
 für Multispeed Bräter und Kippbratpfanne

Art.Nr. 209933
 Preis Auf Anfrage

Reinigungswasserablauf

Integrierter Auffangbehälter mit Anschluss
 an Festwasserablauf

Art.Nr. 209440
 Preis 790,-

IPX 5

Kippbratpfanne

Ausführung in CNS 18/10 hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Tiegel mit Motorkippung und doppelwandigem Deckel
Alu-Block Kontaktheizkörper für hohen Wärmespeicher,
sowie gleichmäßige Temperaturverteilung
2 Heizzonen mit stufenloser Temperaturregelung über Thermostat
Tiegelaussparung zum Einhängen von GN-Behältern
bei geschlossenem Deckel
Unterbau in Hygiene Ausführung
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße

Außenmaße: B. 1100 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
Bratfläche: 645 x 540 mm
Tiegelhöhe innen: 215 mm, Nutzinhalt 60 Liter
Temperaturbereich: 60°-300°C
Anschlusswert: 15,0 kW / 400 V

Art.Nr. 228491

Preis 14990,-

Wasserzulauf warm/ kalt für 228491

Art.Nr. 209652

Preis 750,-



IPX 5

Kippbrat- und Kochpfanne **SPEED**

Ausführung in CNS 18/10 hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Tiegel mit Motorkippung und doppelwandigem Deckel
Wasserzulauf über Schwenkhahn
Speed Hochleistungsheizung mit 2 Bratheizzonen,
1 Koch- und Soft Ankochstufe
Tiegelaussparung zum Einhängen von GN-Behältern zum Kochen mit
geschlossenem Deckel
Unterbau in Hygiene Ausführung
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße

Außenmaße: B. 1100 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
Bratfläche: 645 x 540 mm
Tiegelhöhe innen: 215 mm, Nutzinhalt 60 Liter
Temperaturbereich: 60°-300°C
Anschlusswert: 18,0 kW / 400 V

Art.Nr. 228490

Preis 17190,-

Gelochte GN-Behälter zum Einhängen



Wassereinflauf



Brat-, Kochsteuerung mit Soft Ankochstufe



Standgeräte 850

Kochkessel



Kochkessel 100 Liter

Ausführung in CNS 18/10 hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 doppelwandiger Deckel
 Innenkessel aus Chrom-Nickel-Stahl (1.4571)
 Innenkesselentleerung über Sicherheitsauslaufhahn DN 40 (1 1/2")
 Deckplattenentwässerung über Ablaufrohr
 Wassereinlauf über deckelbetätigte Schwenkarmatur,
 Mischbatterie mit WW- und WK-Ventil DN 20 (3/4")
 Füllstandsanzeige mittels Füllstab
 manuelle Regelung der Gargut-Temperatur
 Knebel zum Umschalten der 3 Kochstufen
 Automatische Betriebswasserüberwachung und -nachspeisung,
 dadurch ständige Betriebsbereitschaft
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße

Außenmaße: B. 800 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm

Inhalt: 100 Liter

Anschlusswert: 20,0 kW / 400 V

Art.Nr. 228680

Preis 13190,-

IPX 5



Kochkessel 150 Liter

Ausführung in CNS 18/10 hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 doppelwandiger Deckel
 Innenkessel aus Chrom-Nickel-Stahl (1.4571)
 Innenkesselentleerung über Sicherheitsauslaufhahn DN 40 (1 1/2")
 Deckplattenentwässerung über Ablaufrohr
 Wassereinlauf über deckelbetätigte Schwenkarmatur,
 Mischbatterie mit WW- und WK-Ventil DN 20 (3/4")
 Füllstandsanzeige mittels Füllstab
 manuelle Regelung der Gargut-Temperatur
 Knebel zum Umschalten der 3 Kochstufen
 Automatische Betriebswasserüberwachung und -nachspeisung,
 dadurch ständige Betriebsbereitschaft
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße

Außenmaße: B. 800 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm

Inhalt: 150 Liter

Anschlusswert: 26,0 kW / 400 V

Art.Nr. 228681

Preis 17190,-

IPX 5



Stand 850





Elektro-Steakgrill Rustica 400

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Abnehmbare Antihalt Guß-Grillroste
 1 Heizzone mit stufenloser Temperaturregelung über Thermostat
 Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
 Heizkörper vollständig aus der Fettauffangwanne schwenkbar, mit
 Feststelleinrichtung und Abschaltung der Heizung
 Fettauffangwanne mit Ablauf inkl. 1" Kugelhahn im Unterbau
Fettauffangwanne kann zur leichten Reinigung mit Wasser befüllt werden (Beckentiefe ca. 150 mm)
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Wendespachtel und
 Reinigungsschwamm

Außenmaße: B. 400 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Bratfläche: 300 x 450 mm
 Temperaturbereich 60°-300°C
 Anschlusswert: 4,0 kW / 400 V

Art.Nr. 228461

Preis 5090,-



Elektro-Steakgrill Rustica 700

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Abnehmbare Antihalt Guß-Grillroste
 2 Heizzonen mit stufenloser Temperaturregelung über Thermostat
 Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
 Heizkörper vollständig aus der Fettauffangwanne schwenkbar, mit
 Feststelleinrichtung und Abschaltung der Heizung
 Fettauffangwanne mit Ablauf inkl. 1" Kugelhahn im Unterbau
Fettauffangwanne kann zur leichten Reinigung mit Wasser befüllt werden (Beckentiefe ca. 150 mm)
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Wendespachtel und
 Reinigungsschwamm

Außenmaße: B. 700 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Bratfläche: 600 x 450 mm
 Temperaturbereich 60°-300°C
 Anschlusswert: 8,0 kW / 400 V

Art.Nr. 228462

Preis 6390,-

Standgeräte 850

Steakgrill Rustica Lava



Elektro-Steakgrill Rustica 400 Lavastein

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Abnehmbare Antihaft Guß-Grillroste
1 Heizzone mit stufenloser Temperaturregelung über Thermostat
Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
Heizkörper vollständig aus der Fettauffangwanne schwenkbar, mit
Feststelleinrichtung und Abschaltung der Heizung
Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
Oberer Heizkörper vollständig herauschwenkbar,
mit Feststelleinrichtung und Abschaltung der Heizung
Heizelement unter den Lavasteinen fest installiert, abschaltbar
Auffangschublade entnehmbar
Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: Wendespachtel und
Reinigungsschwamm

Außenmaße: B. 400 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
Bratfläche: 300 x 450 mm
Temperaturbereich 60°-300°C
Anschlusswert: 7,0 kW / 400 V

Art.Nr. 228465
Preis 5990,-

Elektro-Steakgrill Rustica 700 Lavastein

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Abnehmbare Antihaft Guß-Grillroste
2 Heizzonen mit stufenloser Temperaturregelung über Thermostat
Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
Heizkörper vollständig aus der Fettauffangwanne schwenkbar, mit
Feststelleinrichtung und Abschaltung der Heizung
Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
Oberer Heizkörper vollständig herauschwenkbar,
mit Feststelleinrichtung und Abschaltung der Heizung
Heizelement unter den Lavasteinen fest installiert, abschaltbar
Auffangschublade entnehmbar
Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: Wendespachtel und
Reinigungsschwamm

Außenmaße: B. 700 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
Bratfläche: 600 x 450 mm
Temperaturbereich 60°-300°C
Anschlusswert: 14,0 kW / 400 V

Art.Nr. 228466
Preis 7390,-

Lavasteine

Zur Verwendung im Steakgrill Rustica Lavastein

1 Beutel

Art.Nr. 209490
Preis 85,-





Elektro-Fritteuse mit 1 Becken, 1 x 10 Liter

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Beheizung durch Heizkörper im Becken
 Heizkörper vollständig aus der Wanne herauschwenkbar, mit Feststelleinrichtung und Abschaltung der Heizung
 Thermostat gesteuerte Temperaturregelung
 Bedienknebel, Betriebs- und Heizungsanzeige in der Blende
 Fettablass mit Kugelhahn 1" nach unten in den Unterbau (Fettablaufbehälter optional)
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Lieferumfang: Kugelhahn, 1 Korb, 1 Deckel und 1 Grobsieb

Außenmaße: B. 400 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Gesamtfüllmenge/ Becken: 10 Liter
 Korbgröße: B. 230 x T. 280 x H. 100 mm
 Temperaturbereich: 50°-180°C
 Anschlusswert: 8,0 kW / 400 V

Art.Nr. 228507

Preis 4390,-

Mit verstärkter Heizung: 10 kW

Art.Nr. 228517

Preis 4490,-



Elektro-Fritteuse mit 1 Becken, 1 x 12,5 Liter

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Beheizung durch Heizkörper im Becken
 Heizkörper vollständig aus der Wanne herauschwenkbar, mit Feststelleinrichtung und Abschaltung der Heizung
 Thermostat gesteuerte Temperaturregelung
 Bedienknebel, Betriebs- und Heizungsanzeige in der Blende
 Fettablass mit Kugelhahn 1" nach unten in den Unterbau (Fettablaufbehälter optional)
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Lieferumfang: Kugelhahn, 1 Korb, 1 Deckel und 1 Grobsieb

Außenmaße: B. 400 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Gesamtfüllmenge/ Becken: 12,5 Liter
 Korbgröße: B. 290 x T. 280 x H. 100 mm
 Temperaturbereich: 50°-180°C
 Anschlusswert: 16,5 kW / 400 V

Art.Nr. 228501

Preis 5990,-



Elektronische Regelung mit Schmelzstufe

Für Fritteusen Stand 700, 850 und 900B
 Aufpreis pro Becken

Art.Nr. 209500

Preis 495,-

Standgeräte 850

Fritteusen



Elektro-Fritteuse mit 2 Becken, 2 x 7,5 Liter

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Beheizung durch Heizkörper im Becken
 Heizkörper vollständig aus der Wanne herauschwenkbar, mit
 Feststelleinrichtung und Abschaltung der Heizung
 Thermostat gesteuerte Temperaturregelung
 Bedienknebel, Betriebs- und Heizungsanzeige in der Blende
 Fettablass mit Kugelhahn 1" nach unten in den Unterbau
 (Fettablaufbehälter optional)
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Lieferumfang: 2 Kugelhähne, 2 Körbe, 2 Deckel und 2 Grobsiebe

Außenmaße: B. 400 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Gesamtfüllmenge/ Becken: 7,5 Liter
 Korbgröße: 2 x B. 120 x T. 280 x H. 120 mm
 Temperaturbereich: 50°-180°C
 Anschlusswert: 12,0 kW / 400 V

Art.Nr. 228502

Preis 5790,-

Mit verstärkter Heizung: 2 x 8 kW

Art.Nr. 228512

Preis 5990,-



Elektro-Fritteuse mit 2 Becken, 2 x 8,5 Liter

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Beheizung durch Heizkörper im Becken
 Heizkörper vollständig aus der Wanne herauschwenkbar, mit
 Feststelleinrichtung und Abschaltung der Heizung
 Thermostat gesteuerte Temperaturregelung
 Bedienknebel, Betriebs- und Heizungsanzeige in der Blende
 Fettablass mit Kugelhahn 1" nach unten in den Unterbau
 (Fettablaufbehälter optional)
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Lieferumfang: Kugelhahn, 2 Körbe, 1 Deckel und 2 Grobsiebe

Außenmaße: B. 500 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Gesamtfüllmenge/ Becken: 8,5 Liter
 Korbgröße: 2 x B. 120 x T. 280 x H. 120 mm
 Temperaturbereich: 50°-180°C
 Anschlusswert: 14,0 kW / 400 V

Art.Nr. 228508

Preis 5990,-

Mit verstärkter Heizung: 2 x 9 kW

Art.Nr. 228518

Preis 6190,-



Energieoptimierung Elektro

Vorbereitung zum Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage

Für Geräte mit Strahlheizkörper, Fritteusen, Kocher, Wasserbäder und
 Bratofen. Aufpreis pro Gerät.

Art.Nr. 209260

Preis 350,-





Elektro-Fritteuse mit 2 Becken, 2 x 10 Liter

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Beheizung durch Heizkörper im Becken
 Heizkörper vollständig aus der Wanne herauschwenkbar, mit Feststelleinrichtung und Abschaltung der Heizung
 Thermostat gesteuerte Temperaturregelung
 Bedienknebel, Betriebs- und Heizungsanzeige in der Blende
 Fettablass mit Kugelhahn 1" nach unten in den Unterbau (Fettablaufbehälter optional)
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Lieferumfang: 2 Kugelhähne, 2 Körbe, 2 Deckel und 2 Grobsiebe

Außenmaße: B. 600 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Gesamtfüllmenge/ Becken: 10 Liter
 Korbgröße: 2 x B. 230 x T. 280 x H. 100 mm
 Temperaturbereich: 50°-180°C
 Anschlusswert: 16,0 kW / 400 V

Art.Nr. 228503

Preis 6190,-

Mit verstärkter Heizung: 2 x 10 kW

Art.Nr. 228513

Preis 6390,-



Elektro-Fritteuse mit 2 Becken, 2 x 12 Liter

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Beheizung durch Heizkörper im Becken
 Heizkörper vollständig aus der Wanne herauschwenkbar, mit Feststelleinrichtung und Abschaltung der Heizung
 Thermostat gesteuerte Temperaturregelung
 Bedienknebel, Betriebs- und Heizungsanzeige in der Blende
 Fettablass mit Kugelhahn 1" nach unten in den Unterbau (Fettablaufbehälter optional)
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Lieferumfang: 2 Kugelhähne, 2 Körbe, 2 Deckel und 2 Grobsiebe über der Heizung

Außenmaße: B. 800 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Gesamtfüllmenge/ Becken: 12 Liter
 Korbgröße: 2 x B. 290 x T. 280 x H. 100 mm
 Temperaturbereich: 50°-180°C
 Anschlusswert: 33,0 kW / 400 V

Art.Nr. 228511

Preis 8690,-



Energieoptimierung Elektro

Vorbereitung zum Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage

Für Geräte mit Strahlheizkörper, Fritteusen, Kocher, Wasserbäder und Bratofen. Aufpreis pro Gerät.

Art.Nr. 209260

Preis 350,-

Standgeräte 850

Fritteusen mit Korbhebeautomatik



Elektro-Fritteuse, 1 Becken mit Korbhebeautomatik 1 x 13 Liter

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Beheizung durch schwenkbare Heizkörper im Becken
 Thermostat gesteuerte Temperaturregelung
 Bedienknebel, Betriebs- und Heizungsanzeige in der Blende
 Fettablass mit Kugelhahn 1" nach unten in den Unterbau
 (Fettablaufbehälter optional)
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn mit Flügeltüre
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Lieferumfang: Kugelhahn, Korb, Deckel und Grobsieb

Außenmaße: B. 400 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Gesamtfüllmenge/ Becken: 13 Liter
 Korbgröße: B. 220 x T. 300 x H. 120 mm
 Temperaturbereich: 50°-190°C
 Anschlusswert: 12,0 kW / 400 V

Art.Nr. 228504

Preis 7190,-

Mit verstärkter Heizung: 15 kW

Art.Nr. 228514

Preis 7290,-



Elektro-Fritteuse, 2 Becken mit Korbhebeautomatik 2 x 13 Liter

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Beheizung durch schwenkbare Heizkörper im Becken
 Thermostat gesteuerte Temperaturregelung
 Bedienknebel, Betriebs- und Heizungsanzeige in der Blende
 Fettablass mit Kugelhahn 1" nach unten in den Unterbau
 (Fettablaufbehälter optional)
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn mit Flügeltüre
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Lieferumfang: Kugelhahn, Korb, Deckel und Grobsieb

Außenmaße: B. 600 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Gesamtfüllmenge/ Becken: 13 Liter
 Korbgröße: B. 220 x T. 300 x H. 120 mm
 Temperaturbereich: 50°-190°C
 Anschlusswert: 24,0 kW / 400 V

Art.Nr. 228506

Preis 9990,-

Mit verstärkter Heizung: 30 kW

Art.Nr. 228516

Preis 10190,-



Spritzschutz für Fritteusen

Ausführung in CNS 18/10

Höhe	350 mm	350 mm	350 mm	350 mm
für Breite	400 mm	500 mm	600 mm	800 mm
Art.Nr.	209591	209592	209593	209594
Preis	390,-	430,-	470,-	580,-



Stand 850



Gas-Fritteuse mit 1 Becken 13 Liter

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Beheizung durch Gas-Modul
 Kein Brenner im Becken
 Inklusive Korb, Grobsieb über der Heizung und Deckel
 Fettablass mit Kugelhahn 1" nach unten in den Unterbau
 (Fettablaufbehälter optional)
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn mit Türe
 Nicht Sockelbaufähig
 Lieferumfang: Kugelhahn, 1 Korb, 1 Deckel und 1 Grobsieb

Außenmaße: B. 400 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Gesamtfüllmenge/ Becken: 13 Liter
 Temperaturbereich: 50°-180°C
 Leistung: 12,0 kW / 400 V

Art.Nr. 228520
Preis 5790,-

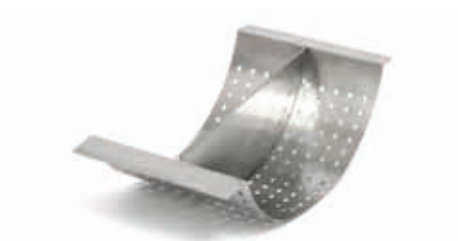


Pommeswärmer GN 1/1

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Beheizung unten für Becken und oben für den Strahler separat
 zuschaltbar
 3-Stufen Hauptschalter (für Heizung oben, Heizung unten,
 oder Heizung oben und unten)
 Mit Betriebsanzeigelampen in der Blende
 Reinigungsfreundlich durch glatte Oberflächen und Rundungen
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Gelochtes Edelstahlblech

Außenmaße: B. 400 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Anschlusswert: 1,0 kW / 230 V

Art.Nr. 228550
Preis 3890,-



Gelochtes Edelstahlblech mit Trennsteg

Ausführung CNS 18/10
 Zum Trennen von verschiedenen Produkten

Maße: 295 x 565 mm
 Gewicht: 0,4 kg

Art.Nr. 209595
Preis 460,-



Fritteusenkorb

Stahl verchromt

Maße (mm)	230 x 280 x 100	120 x 280 x 100	290 x 280 x 100
Art.Nr.	209576	209578	209580
Preis	98,-	89,-	155,-

Standgeräte 850

Optionen & Zubehör



Asia Variante 195°C

Anhebung der maximalen Betriebstemperatur auf 195°C
Für für Fritteusen Stand 850 ohne Hebeautomatik
(Preis pro Becken)



Art.Nr. 209510
Preis 70,-

Fettauffangbehälter schmal

Ausführung CNS 18/10, Fassungsvermögen 12 Liter
Inkl. Grobsieb

Maße: 130 x 550 x 180 mm
Gewicht: 1,4 kg

Art.Nr.	209552	Feinsieb schmal
Preis	325,-	209558
		59,-



Fettauffangbehälter breit

Ausführung CNS 18/10, Fassungsvermögen 25 Liter
Inkl. Grobsieb

Maße: 270 x 550 x 180 mm
Gewicht: 1,8 kg

Art.Nr.	209553	Feinsieb breit
Preis	400,-	209559
		65,-



Filtersystem 20 Liter für 1 Beckenfritteuse

Ausführung CNS 18/10, kein nachträglicher Einbau möglich
Ölauffangbehälter mit 1 herausnehmbarem Grob-Feinfilter
Grundträger mit Ölpumpe zur Aufnahme für Ölauffangbehälter
Rohrleitung mit Schnellkupplung zur Montage an Fritteusenbecken
Verteiler zum Anschluss an Schnellkupplung inkl. Entsorgungsschlauch
für Entsorgung in externe Behälter
Öleinsparung bei regelmäßiger Anwendung ca. 40 – 50%

Maße: 322 x 568 x 287 mm
Anschluss: 0,1 kW / 230 V

Art.Nr. 209550
Preis 1990,-



Filtersystem 20 Liter für 2 Beckenfritteuse

Ausführung CNS 18/10, kein nachträglicher Einbau möglich
Ölauffangbehälter mit 2 herausnehmbaren Grob-Feinfiltern
Grundträger mit Ölpumpe zur Aufnahme für Ölauffangbehälter
Rohrleitung mit Schnellkupplung zur Montage an Fritteusenbecken
Verteiler zum Anschluss an Schnellkupplung inkl. Entsorgungsschlauch
für Entsorgung in externe Behälter
Öleinsparung bei regelmäßiger Anwendung ca. 40 – 50%

Maße: 322 x 568 x 287 mm
Anschluss: 0,1 kW / 230 V

Art.Nr. 209551
Preis 2090,-





Elektro-Nudelkocher GN 1/1

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Kochbecken GN 1/1-220 mm mit Einlegeboden und Abtropfblech, flächenbündig eingebaut
 Indirekte Beheizung, keine Heizung im Becken
 Gleichmäßige Temperaturverteilung
 Hauptschalter (3-Leistungstufen) mit Betriebsanzeige
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
Wasserzu- und Ablauf mit Festanschluss
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Abtropfblech und gelochter Einlegeboden, ohne Behälter oder Körbe

Außenmaße: B. 400 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Temperaturbereich: 50° – 110°C
 Anschlusswert: 12,0 kW / 400 V

Art.Nr. 228600
 Preis 6090,-

**Automatischer Wasserzulauf
 mit Niveauregulierung**

209650
 910,-



Elektro-Nudelkocher GN 1/1 quer

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Kochbecken GN 1/1-220 mm mit Einlegeboden und Abtropfblech, flächenbündig eingebaut
 Indirekte Beheizung, keine Heizung im Becken
 Gleichmäßige Temperaturverteilung
 Hauptschalter (3-Leistungstufen) mit Betriebsanzeige
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
Wasserzu- und Ablauf mit Festanschluss
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Abtropfblech und gelochter Einlegeboden, ohne Behälter oder Körbe

Außenmaße: B. 700 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Temperaturbereich: 50° – 110°C
 Anschlusswert: 12,0 kW / 400 V

Art.Nr. 228601
 Preis 6790,-

**Automatischer Wasserzulauf
 mit Niveauregulierung**

209650
 910,-



Grundausrüstung für Nudelkocher GN 1/1

Ausführung CNS 18/10
 Bestehend aus 4 Nudelkörben GN 1/6 und 1 Nudelkorb GN 1/3

Maße: 4 x 143 x 163 x 230 mm + 1 x 298 x 163 x 230 mm

Art.Nr. 209631
 Preis 650,-



Deckel für Nudelkocher GN 1/1

Ausführung CNS 18/10
 Passend für Becken GN 1/1

Maße: 425 x 530 x 20 mm

Art.Nr. 209641
 Preis 220,-

Standgeräte 850

Nudelkocher



Elektro-Nudelkocher GN 2/3 mit Hebevorrichtung

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Kochbecken GN 2/3-220 mm mit Einlegeboden und Abtropfblech, flächenbündig eingebaut

Indirekte Beheizung, keine Heizung im Becken
Hauptschalter mit Betriebsanzeige und elektronische Regelung
Niveauregulierung mit automatischem Wasserzulauf

Wasserzu- und Ablauf mit Festanschluss

3 getrennt regelbare Hubmotoren mit Zeitvorwahl
Unterbau 3-seitig geschlossen, mit Türe
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: Abtropfblech, gelochter Einlegeboden und 3 Nudelkörbe GN 2/9

Außenmaße: B. 400 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm

Temperaturbereich: 50°–110°C

Anschlusswert: 8,0 kW / 400 V

Art.Nr. 228602

Preis 9490,-



Elektro-Kocher GN 1/1

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Flächenbündiges Kochbecken GN 1/1-200 mm mit Einlegeboden

Indirekte Beheizung, keine Heizung im Becken
Gleichmäßige Temperaturverteilung
Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
Hauptschalter (3-Leistungsstufen) mit Betriebsanzeige
Wasserzulauf mit Festanschluss

Wasserablass über Kugelhahn 1" in den Unterbau

Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen

Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße

Im Lieferumfang enthalten: Ablaufhahn und gelochter

Einlegeboden. Lieferung erfolgt ohne Behälter

Außenmaße: B. 400 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm

Temperaturbereich: 50° – 110°C

Anschlusswert: 7,0 kW / 400 V

Art.Nr. 228675

Preis 4990,-



Anschlussset für Festwasserablauf

Flexibler Edelstahlwellschlauch 3/4" 500- 1000 mm lang
passend für 228675, zur Selbstmontage

Art.Nr. 209600

Preis 155,-



Energieoptimierung Elektro

Vorbereitung zum Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage

Für Geräte mit Strahlheizkörper, Fritteusen, Kocher, Wasserbäder und Bratofen. Aufpreis pro Gerät.

Art.Nr. 209260

Preis 350,-





Nudelkorb GN 1/6 mit Griff

Ausführung CNS 18/10

Passend für Becken GN 2/3 und 1/1 200 tief

Maße: 143 x 163 x 230 mm

Gewicht: 0,5 kg

Art.Nr. 209622

Preis 120,-



Nudelkorb GN 1/3 mit 2 Griffen

Ausführung CNS 18/10

Passend für Becken GN 2/3 und 1/1 200 tief

Maße: 298 x 163 x 230 mm

Gewicht: 1,6 kg

Art.Nr. 209624

Preis 160,-



Nudelkorb GN 2/9 mit Griff

Ausführung CNS 18/10

Passend für Becken GN 2/3 und 1/1 200 tief

Maße: 94 x 298 x 230 mm

Gewicht: 1,2 kg

Art.Nr. 209621

Preis 150,-



Nudelkorb GN 2/3 mit 2 Griffen

Ausführung CNS 18/10

Passend für Becken GN 2/3 und 1/1 200 tief

Maße: 298 x 328 x 230 mm

Gewicht: 2,2 kg

Art.Nr. 209625

Preis 220,-



Nudelkorb GN 1/1 mit 2 Griffen

Ausführung CNS 18/10

Passend für Becken GN 1/1 200 tief

Maße: 298 x 488 x 230 mm

Gewicht: 2,5 kg

Art.Nr. 209626

Preis 270,-

Standgeräte 850

Wasserbad



Elektro-Wasserbad GN 1/1

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Becken GN 1/1-220 mm mit Einlegeboden, flächenbündig eingebaut
 Indirekte Beheizung, keine Heizung im Becken
 Gleichmäßige Temperaturverteilung
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Hauptschalter mit Betriebsanzeige
 Wasserzulauf mit Festanschluss
 Wasserablass über Kugelhahn 3/4" in den Unterbau (Anschlussset an Festwasseranschluss optional)
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Ablaufhahn und gelochter Einlegeboden, Lieferung erfolgt ohne Behälter

Außenmaße: B. 400 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Temperaturbereich: 30° – 85°C
 Anschlusswert: 1,8 kW / 230 V

Art.Nr. 228636
Preis 3690,-

Anschlussset für Festwasserablauf

Flexibler Edelstahlwellschlauch 3/4" 500- 1000 mm lang
 passend für 228636, zur Selbstmontage

Art.Nr. 209600
Preis 155,-

Elektro-Wasserbad GN 1/1 mit Teller-Wärmeschränk und Festanschluss

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Becken GN 1/1-220 mm mit Einlegeboden, flächenbündig eingebaut
 Im Unterbau Teller-Wärmeschränk umluftbeheizt, 1 Flügeltüre
 Indirekte Beheizung, keine Heizung im Becken
 Gleichmäßige Temperaturverteilung
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Hauptschalter mit Betriebsanzeige
Wasserzu- und Ablauf mit Festanschluss
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Gelochter Einlegeboden, Lieferung erfolgt ohne Behälter

Außenmaße: B. 400 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Temperaturbereich: 30° – 85°C
 Temperaturbereich Teller-Wärmeschränk: bis 85°C (1,0 kW)
 Gesamt-Anschlusswert: 3,8 kW / 400 V

Art.Nr. 228640
Preis 4990,-





Elektro-Wasserbad GN 4/3

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Becken GN 4/3-220 mm mit Einlegeboden, flächenbündig eingebaut
 Indirekte Beheizung, keine Heizung im Becken
 Gleichmäßige Temperaturverteilung
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Hauptschalter mit Betriebsanzeige
 Wasserzulauf mit Festanschluss
 Wasserablass über Kugelhahn 3/4" in den Unterbau
 (Anschlussset an Festwasseranschluss optional)
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Ablaufhahn und gelochter Einlegeboden,
 Lieferung erfolgt ohne Behälter

Außenmaße: B. 400 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Temperaturbereich: 30° – 85°C
 Anschlusswert: 2,2 kW / 230 V

Art.Nr. 228635
Preis 4190,-



Anschlussset für Festwasserablauf

Flexibler Edelstahlwellschlauch 3/4" 500- 1000 mm lang
 passend für 228635, zur Selbstmontage

Art.Nr. 209600
Preis 155,-



Elektro-Wasserbad GN 4/3 mit Teller-Wärmeschrank und Festanschluss

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Becken GN 4/3-220 mm mit Einlegeboden, flächenbündig eingebaut
 Im Unterbau Teller-Wärmeschrank umluftbeheizt, 1 Flügeltüre
 Indirekte Beheizung, keine Heizung im Becken
 Gleichmäßige Temperaturverteilung
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Hauptschalter mit Betriebsanzeige
Wasserzu- und Ablauf mit Festanschluss
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Gelochter Einlegeboden,
 Lieferung erfolgt ohne Behälter

Außenmaße: B. 400 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Temperaturbereich: 30° – 85°C
 Temperaturbereich Teller-Wärmeschrank: bis 85°C (1,0 kW)
 Gesamt-Anschlusswert: 4,2 kW / 400 V

Art.Nr. 228642
Preis 5290,-

Standgeräte 850

Wasserbad



Elektro-Wasserbad GN 2/1

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Becken GN 2/1-220 mm mit Einlegeboden, flächenbündig eingebaut
 Indirekte Beheizung, keine Heizung im Becken
 Gleichmäßige Temperaturverteilung
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Hauptschalter mit Betriebsanzeige
 Wasserzulauf mit Festanschluss
 Wasserablass über Kugelhahn ¾" in den Unterbau
 (Anschlussset an Festwasseranschluss optional)
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Ablaufhahn und gelochter Einlegeboden,
 Lieferung erfolgt ohne Behälter

Außenmaße: B. 800 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Temperaturbereich: 30° – 85°C
 Anschlusswert: 3,6 kW / 400 V

Art.Nr. 228638
Preis 4290,-



Anschlussset für Festwasserablauf

Flexibler Edelstahlwellschlauch ¾" 500- 1000 mm lang
 passend für 228638 zur Selbstmontage

Art.Nr. 209600
Preis 155,-



Elektro-Wasserbad GN 2/1 mit Teller-Wärmeschrank und Festanschluss

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Becken GN 2/1-220 mm mit Einlegeboden, flächenbündig eingebaut
 Im Unterbau Teller-Wärmeschrank umluftbeheizt, 2 Flügeltüren
 Indirekte Beheizung, keine Heizung im Becken
 Gleichmäßige Temperaturverteilung
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Hauptschalter mit Betriebsanzeige
Wasserzu- und Ablauf mit Festanschluss
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Gelochter Einlegeboden,
 Lieferung erfolgt ohne Behälter

Außenmaße: B. 800 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Temperaturbereich: 30° – 85°C
 Temperaturbereich Teller-Wärmeschrank: bis 85°C (1,2 kW)
 Gesamt-Anschlusswert: 5,6 kW / 400 V

Art.Nr. 228641
Preis 5990,-



Stand 850



Elektro-Wasserbad GN 1/1 rechts

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Becken GN 1/1-220 mm mit Einlegeboden, flächenbündig eingebaut
 Indirekte Beheizung, keine Heizung im Becken
 Gleichmäßige Temperaturverteilung
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Hauptschalter mit Betriebsanzeige
 Wasserzulauf mit Festanschluss
 Wasserablass über Kugelhahn 3/4" in den Unterbau
 (Anschlussset an Festwasseranschluss optional)
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Ablaufhahn und gelochter Einlegeboden,
 Lieferung erfolgt ohne Behälter

Außenmaße: B. 800 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Temperaturbereich: 30° – 85°C
 Anschlusswert: 1,8 kW / 230 V

Art.Nr. 228637

Preis 4190,-



Anschlussset für Festwasserablauf

Flexibler Edelstahlwellschlauch 3/4" 500- 1000 mm lang
 passend für 228637, zur Selbstmontage

Art.Nr. 209600

Preis 155,-



Elektro-Wasserbad GN 1/1 rechts mit Teller-Wärmeschrank und Festanschluss

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Becken GN 1/1-220 mm mit Einlegeboden, flächenbündig eingebaut
 Im Unterbau Teller-Wärmeschrank umluftbeheizt, 2 Flügeltüren
 Indirekte Beheizung, keine Heizung im Becken
 Gleichmäßige Temperaturverteilung
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Hauptschalter mit Betriebsanzeige
Wasserzu- und Ablauf mit Festanschluss
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Gelochter Einlegeboden,
 Lieferung erfolgt ohne Behälter

Außenmaße: B. 800 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Temperaturbereich: 30° – 85°C
 Temperaturbereich Teller-Wärmeschrank: bis 85°C (1,2 kW)
 Gesamt-Anschlusswert: 3,8 kW / 400 V

Art.Nr. 228645

Preis 5890,-

Standgeräte 850

Wasserbad



Elektro-Wasserbad GN 1/1 links

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Becken GN 1/1-220 mm mit Einlegeboden, flächenbündig eingebaut
 Indirekte Beheizung, keine Heizung im Becken
 Gleichmäßige Temperaturverteilung
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Hauptschalter mit Betriebsanzeige
 Wasserzulauf mit Festanschluss
 Wasserablass über Kugelhahn 3/4" in den Unterbau
 (Anschlussset an Festwasseranschluss optional)
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Ablaufhahn und gelochter Einlegeboden,
 Lieferung erfolgt ohne Behälter

Außenmaße: B. 800 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Temperaturbereich: 30° – 85°C
 Anschlusswert: 1,8 kW / 230 V

Art.Nr. 228639
Preis 4190,-

Anschlussset für Festwasserablauf

Flexibler Edelstahlwellschlauch 3/4" 500- 1000 mm lang
 passend für 228639, zur Selbstmontage

Art.Nr. 209600
Preis 155,-



Elektro-Wasserbad GN 1/1 links mit Teller-Wärmeschrank und Festanschluss

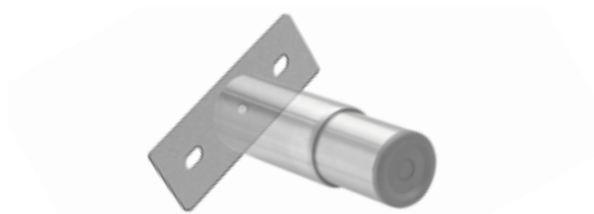
Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Becken GN 1/1-220 mm mit Einlegeboden, flächenbündig eingebaut
 Im Unterbau Teller-Wärmeschrank umluftbeheizt, 2 Flügeltüren
 Indirekte Beheizung, keine Heizung im Becken
 Gleichmäßige Temperaturverteilung
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Hauptschalter mit Betriebsanzeige
Wasserzu- und Ablauf mit Festanschluss
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Gelochter Einlegeboden,
 Lieferung erfolgt ohne Behälter

Außenmaße: B. 800 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Temperaturbereich: 30° – 85°C
 Temperaturbereich Teller-Wärmeschrank: bis 85°C (1,2 kW)
 Gesamt-Anschlusswert: 3,8 kW / 400 V

Art.Nr. 228646
Preis 5890,-



Stand 850



Energieoptimierung **Induktion**

Vorbereitung zum Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage

	2 Kochstellen	4 Kochstellen	6 Kochstellen
Art.Nr.	209250	209251	209252
Preis	420,-	840,-	1260,-

Energieoptimierung **Elektro**

Vorbereitung zum Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage

Für Geräte mit Strahlheizkörper, Fritteusen, Kocher, Wasserbäder und Bratofen. Aufpreis pro Gerät.

Art.Nr.	209260
Preis	350,-

Energieoptimierung **Bratplatten und Bräter**

Vorbereitung zum Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage

Für Bratplatten und Bräter
Aufpreis pro Gerät.

Art.Nr.	209270
Preis	350,-

H2 Ausführung

H2 Hygieneausführung für Unterbauten

Aufpreis pro Gerät/ Unterbau.
Nicht für Brat- und Backofen gültig

Art.Nr.	209900
Preis	1090,-

H2 Ausführung Brat- und Backofen

H2 Hygieneausführung für Brat- und Backofen

Aufpreis pro Gerät.
Nur für Brat- und Backofen gültig

Art.Nr.	209990
Preis	1990,-

Montageplatte

Als Verbindung von 2 Standgeräten mit nur einem Stellfuß
Zur Selbstmontage (Lieferung ohne Stellfuß)

passend für alle Geräte der Serie Stand 700/ 850

Art.Nr.	209920
Preis	110,-

Steckdose

Ausführung

230 V

Art.Nr. 959900

Preis **Auf Anfrage**

Standgeräte 850

Zubehör



Standard Geräteverbindung Verbindungszugsystem mit Haarfuge

flächenbündige Geräteverbindung mit Haarfuge und unsichtbarer Schraubverbindung



Auf- oder Abkantung

Seitliche Abkantung links und rechts
Hintere Abkantung oder höhere Aufkantung

Aufpreis pro Gerät

Art.Nr. 208990

Preis Auf Anfrage



Abschlussblende links

Ausführung in CNS 18/10, wird in Verbindung mit Haarfuge benötigt

Art.Nr. 208996

Preis 105,-



Abschlussblende rechts

Ausführung in CNS 18/10, wird in Verbindung mit Haarfuge benötigt

Art.Nr. 208997

Preis 105,-



Lenkrollensatz

4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststellbremse, Raddurchmesser 125 mm

Art.Nr. 209940

Preis 495,-



Stand 850

KWC
Swiss Water Experience



Einlochmischbatterie 3/4" auf 100 mm Säule

Schwenkauslauf 360° mit Strahlregler und Drip-Stop
Ausladung 300 mm, Auslaufhöhe 355 mm Tisch-Bohrung Ø 42 mm
Aufbau nur auf Tischelement (ohne Montage)

Auslaufmenge: 40 Liter/ min (3 bar)

Art.Nr. 209930

Preis 930,-

KWC
Swiss Water Experience



Einlochmischbatterie 3/4" auf 300 mm Säule

Schwenkauslauf 360° mit Strahlregler und Drip-Stop
Ausladung 300 mm, Auslaufhöhe 555 mm Tisch-Bohrung Ø 42 mm
Aufbau nur auf Tischelement

Auslaufmenge: 40 Liter/ min (3 bar)

Art.Nr. 209931

Preis 1035,-

Tischelement mit Schublade

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße

Außenmaße: B. 400 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm

Art.Nr. 228900

Preis 2590,-



Tischelement 200

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße

Außenmaße: B. 200 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm

Art.Nr. 228901

Preis 1890,-



Tischelement 400

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße

Außenmaße: B. 400 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm

Art.Nr. 228902

Preis 1990,-



Tischelement 600

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße

Außenmaße: B. 600 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm

Art.Nr. 228903

Preis 2390,-



Standgeräte 850

Tischelemente



Tischelement 700

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße

Außenmaße: B. 700 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm

Art.Nr. 228904

Preis 2590,-



Tischelement 800

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße

Außenmaße: B. 800 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm

Art.Nr. 228905

Preis 2690,-



Tischelement 1000

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße

Außenmaße: B. 1000 x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm

Art.Nr. 228906

Preis 2990,-



Tischelement Wunschbreite

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße

Außenmaße: B. ? x T. 850 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm

Art.Nr. 228930

Preis Auf Anfrage



Wärmeschränk für Tischelemente

Ausführung in CNS 18/10
Für Unterbauten 3-seitig geschlossen, vorn offen
Bis Breite 600 mm mit einer Flügeltüre
Ab 600 mm mit 2 Flügeltüren
Im Innenraum Tellerwärmeschränk umluftbeheizt
Temperaturbereich bis 85°C
Anschlusswert 1,2 kW

Art.Nr. 209981

Preis Auf Anfrage





Türe 400 für Unterbauten

Ausführung in CNS 18/10 zur Selbstmontage
Doppelwandig für Links- oder Rechtsanschlag
Magnetverschluss

Außenmaße: B. 400 mm

Art.Nr. 209950

Preis 230,-



Türe 600 für Unterbauten

Ausführung in CNS 18/10 zur Selbstmontage
Doppelwandig für Links- oder Rechtsanschlag
Magnetverschluss

Außenmaße: B. 600 mm

Art.Nr. 209951

Preis 290,-



Doppeltüren 600 für Unterbauten

Ausführung in CNS 18/10 zur Selbstmontage
Doppelwandig
Magnetverschluss

Außenmaße: B. 600 mm

Art.Nr. 209952

Preis 440,-



Doppeltüren 700 für Unterbauten

Ausführung in CNS 18/10 zur Selbstmontage
Doppelwandig
Magnetverschluss

Außenmaße: B. 700 mm

Art.Nr. 209953

Preis 470,-



Doppeltüren 800 für Unterbauten

Ausführung in CNS 18/10 zur Selbstmontage
Doppelwandig
Magnetverschluss

Außenmaße: B. 800 mm

Art.Nr. 209954

Preis 480,-



Doppeltüren 1000 für Unterbauten

Ausführung in CNS 18/10 zur Selbstmontage
Doppelwandig
Magnetverschluss

Außenmaße: B. 1000 mm

Art.Nr. 209955

Preis 690,-

Stand 900B

„beidseitig“

Durch die Entwicklung von zukunftsweisenden technischen Fortschritten in der Kochgerätetechnologie bringen wir unser Fachwissen zum Ausdruck.

Der hohe Grad an Qualität und Leistung der Serie Stand 900B „beidseitig“ steht für den Einsatz der Produkte in der Gastronomie und Hotellerie.

Vorteile:

- Modulare Bauweise zur Mittelblockaufstellung, beidseitig bedienbar
- Große Auswahl an kompakten Standgeräten mit offenen durchreichenden Unterbauten
- Die Geräteverbindung erfolgt durch ein flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
- Erhältlich in Elektro-oder Gasausführung
- Geräte durch Abnehmen der Füße sockelbaufähig
- Optional erhältlich: Gerätevorbereitung für Energieoptimierung, Bratöfen durchgehend oder Unterbauten in Hygiene H2

Mit den Produkten von Locher haben Sie immer die richtige Lösung, ob Einzelgerät oder Kochzeile, zum Nutzen, Freude und Zufriedenheit der Anwender vor Ort.



Gasherd, 4 Kochstellen und Elektro-Bratofen GN 2/1

Ausführung in CNS 18/10, beidseitig bedienbar - 2 / 2
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Tiefgezogene Kochmulde (ca. 65 mm), dadurch leichte Reinigung
 Zündflammenbrenner mit Pilotflamme
 Gasabsperrhahn vorn in der Blende
 2 verchromte Schieberoste über je 2 Kochstellen
 Elektro-Bratofen GN 2/1
 Ober-/ Unterhitze getrennt regelbar (50°-270°C) für optimale individuelle Temperaturregelung
 Komplett abnehmbare Halterung für Backbleche, zur optimalen und einfachen Reinigung
 Eingebaute Entlüftungsklappe in der Türe
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: 1 Backblech und 1 Bratofenrost

Außenmaße: B. 800 x T. 900 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Vorn links C-Brenner: 3,5 kW, Hinten links E-Brenner: 7,5 kW
 Vorn rechts D-Brenner: 5,5 kW, Hinten rechts D-Brenner: 5,5 kW
 Nennwärmebelastung: 22,0 kW Gas, Gerät eingestellt auf Erdgas H
 Anschlusswert Bratofen: 5,6 kW / 400 V Elektro

	Bratofen einseitig	Bratofen durchgehend
Art.Nr.	290002	291002
Preis	8990,-	13290,-



C-Brenner
Einkreis 3,5 kW



D-Brenner
Zweikreis 5,5 kW



E-Brenner
Zweikreis 7,5 kW



Gasherd, 6 Kochstellen und Elektro-Bratofen GN 2/1

Ausführung in CNS 18/10, beidseitig bedienbar - 3 / 3
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Tiefgezogene Kochmulde (ca. 65 mm), dadurch leichte Reinigung
 Zündflammenbrenner mit Pilotflamme
 Gasabsperrhahn vorn in der Blende
 3 verchromte Schieberoste über je 2 Kochstellen
 Elektro-Bratofen GN 2/1
 Ober-/ Unterhitze getrennt regelbar (50°-270°C) für optimale individuelle Temperaturregelung
 Komplett abnehmbare Halterung für Backbleche, zur optimalen und einfachen Reinigung
 Eingebaute Entlüftungsklappe in der Türe
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: 1 Backblech und 1 Bratofenrost

Außenmaße: B. 1200 x T. 900 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Vorn links E-Brenner: 7,5 kW, Hinten links E-Brenner: 7,5 kW
 Vorn mitte C-Brenner: 3,5 kW, Hinten mitte E-Brenner: 7,5 kW
 Vorn rechts D-Brenner: 5,5 kW, Hinten rechts D-Brenner: 5,5 kW
 Nennwärmebelastung: 37,0 kW Gas, Gerät eingestellt auf Erdgas H
 Anschlusswert Bratofen: 5,6 kW / 400 V Elektro

	Bratofen einseitig	Bratofen durchgehend
Art.Nr.	290004	291004
Preis	10990,-	14990,-

Standgeräte 900B

Gas



Gasher, 4 Kochstellen und Elektro-Bratofen GN 2/1

Ausführung in CNS 18/10, beidseitig bedienbar - 2 / 2
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Tiefgezogene Kochmulde (ca. 65 mm), dadurch leichte Reinigung
 Zündflammenbrenner mit Pilotflamme
 Gasabsperrhahn vorn in der Blende
 2 verchromte Schieberoste über je 2 Kochstellen
 Elektro-Bratofen GN 2/1
 Ober-/ Unterhitze getrennt regelbar (50°-270°C) für optimale
 individuelle Temperaturregelung
 Komplett abnehmbare Halterung für Backbleche, zur optimalen und
 einfachen Reinigung
 Eingebaute Entlüftungsklappe in der Türe
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: 1 Backblech und 1 Bratofenrost

Außenmaße: B. 800 x T. 900 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm

4 x E-Brenner: á 7,5 kW

Nennwärmebelastung: 30,0 kW Gas, Gerät eingestellt auf Erdgas H

Anschlusswert Bratofen: 5,6 kW / 400 V Elektro

	Bratofen einseitig	Bratofen durchgehend
Art.Nr.	290102	291102
Preis	9190,-	13490,-

Gasher, 6 Kochstellen und Elektro-Bratofen GN 2/1

Ausführung in CNS 18/10, beidseitig bedienbar - 3 / 3
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Tiefgezogene Kochmulde (ca. 65 mm), dadurch leichte Reinigung
 Zündflammenbrenner mit Pilotflamme
 Gasabsperrhahn vorn in der Blende
 3 verchromte Schieberoste über je 2 Kochstellen
 Elektro-Bratofen GN 2/1
 Ober-/ Unterhitze getrennt regelbar (50°-270°C) für optimale
 individuelle Temperaturregelung
 Komplett abnehmbare Halterung für Backbleche, zur optimalen und
 einfachen Reinigung
 Eingebaute Entlüftungsklappe in der Türe
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: 1 Backblech und 1 Bratofenrost

Außenmaße: B. 1200 x T. 900 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm

Vorn links E-Brenner: 7,5 kW, Hinten links E-Brenner: 7,5 kW

Vorn mitte D-Brenner: 5,5 kW, Hinten mitte D-Brenner: 5,5 kW

Vorn rechts E-Brenner: 7,5 kW, Hinten rechts E-Brenner: 7,5 kW

Nennwärmebelastung: 41,0 kW Gas, Gerät eingestellt auf Erdgas H

Anschlusswert Bratofen: 5,6 kW / 400 V Elektro

	Bratofen einseitig	Bratofen durchgehend
Art.Nr.	290104	291104
Preis	11090,-	15090,-

Power



Power



Stand 900B



Gasherd, 4 Kochstellen und Elektro-Brat- und Backofen GN 1 1/2 mit Umluft

Ausführung in CNS 18/10, beidseitig bedienbar - 2 / 2
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Tiefgezogene Kochmulde (ca. 65 mm), dadurch leichte Reinigung
 Zündflammenbrenner mit Pilotflamme
 Gasabsperrhahn vorn in der Blende
 2 verchromte Schieberoste über je 2 Kochstellen
 Elektro-Brat- und Backofen GN 1 1/2 mit Umluft:
 Ober-/ Unterhitze getrennt regelbar (50°-270°C),
 Umluft (50°-250°C),
 komplett abnehmbare Halterung für Backbleche, zur optimalen und
 einfachen Reinigung
 Eingebaute Entlüftungsklappe in der Türe
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: 1 Backblech und 1 Bratofenrost

Außenmaße: B. 800 x T. 900 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Vorn links C-Brenner: 3,5 kW, Hinten links E-Brenner: 7,5 kW
 Vorn rechts D-Brenner: 5,5 kW, Hinten rechts D-Brenner: 5,5 kW
 Nennwärmebelastung: 22,0 kW Gas, Gerät eingestellt auf Erdgas H
 Anschlusswert Bratofen: 5,6 kW / 400 V Elektro

Bratofen einseitig

Art.Nr. 290007
 Preis 9750,-



Gasherd, 6 Kochstellen und Elektro-Brat- und Backofen GN 1 1/2 mit Umluft

Ausführung in CNS 18/10, beidseitig bedienbar - 3 / 3
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Tiefgezogene Kochmulde (ca. 65 mm), dadurch leichte Reinigung
 Zündflammenbrenner mit Pilotflamme
 Gasabsperrhahn vorn in der Blende
 3 verchromte Schieberoste über je 2 Kochstellen
 Elektro-Brat- und Backofen GN 1 1/2 mit Umluft:
 Ober-/ Unterhitze getrennt regelbar (50°-270°C),
 Umluft (50°-250°C),
 komplett abnehmbare Halterung für Backbleche, zur optimalen und
 einfachen Reinigung
 Eingebaute Entlüftungsklappe in der Türe
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: 1 Backblech und 1 Bratofenrost

Außenmaße: B. 1200 x T. 900 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Vorn links E-Brenner: 7,5 kW, Hinten links E-Brenner: 7,5 kW
 Vorn mitte C-Brenner: 3,5 kW, Hinten mitte E-Brenner: 7,5 kW
 Vorn rechts D-Brenner: 5,5 kW, Hinten rechts D-Brenner: 5,5 kW
 Nennwärmebelastung: 37,0 kW Gas, Gerät eingestellt auf Erdgas H
 Anschlusswert Bratofen: 5,6 kW / 400 V Elektro

Bratofen einseitig

Art.Nr. 290008
 Preis 11740,-

Standgeräte 900B

Gas



Gasher, 4 Kochstellen und Elektro-Brat- und Backofen GN 1 1/2 mit Umluft

Ausführung in CNS 18/10, beidseitig bedienbar - 2 / 2
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Tiefgezogene Kochmulde (ca. 65 mm), dadurch leichte Reinigung
 Zündflammenbrenner mit Pilotflamme
 Gasabsperrhahn vorn in der Blende
 2 verchromte Schieberoste über je 2 Kochstellen
 Elektro-Brat- und Backofen GN 1 1/2 mit Umluft:
 Ober-/ Unterhitze getrennt regelbar (50°-270°C),
 Umluft (50°-250°C),
 komplett abnehmbare Halterung für Backbleche, zur optimalen und
 einfachen Reinigung
 Eingebaute Entlüftungsklappe in der Türe
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: 1 Backblech und 1 Bratofenrost

Außenmaße: B. 800 x T. 900 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 4 x E-Brenner: á 7,5 kW
 Nennwärmebelastung: 30,0 kW Gas, Gerät eingestellt auf Erdgas H
 Anschlusswert Bratofen: 5,6 kW / 400 V Elektro

Bratofen einseitig

Art.Nr. 290105
 Preis 9950,-

Power



Stand 900B

Gasher, 6 Kochstellen und Elektro-Brat- und Backofen GN 1 1/2 mit Umluft

Ausführung in CNS 18/10, beidseitig bedienbar - 3 / 3
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Tiefgezogene Kochmulde (ca. 65 mm), dadurch leichte Reinigung
 Zündflammenbrenner mit Pilotflamme
 Gasabsperrhahn vorn in der Blende
 3 verchromte Schieberoste über je 2 Kochstellen
 Elektro-Brat- und Backofen GN 1 1/2 mit Umluft:
 Ober-/ Unterhitze getrennt regelbar (50°-270°C),
 Umluft (50°-250°C),
 komplett abnehmbare Halterung für Backbleche, zur optimalen und
 einfachen Reinigung
 Eingebaute Entlüftungsklappe in der Türe
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: 1 Backblech und 1 Bratofenrost

Außenmaße: B. 1200 x T. 900 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Vorn links E-Brenner: 7,5 kW, Hinten links E-Brenner: 7,5 kW
 Vorn mitte D-Brenner: 5,5 kW, Hinten mitte D-Brenner: 5,5 kW
 Vorn rechts E-Brenner: 7,5 kW, Hinten rechts E-Brenner: 7,5 kW
 Nennwärmebelastung: 41,0 kW Gas, Gerät eingestellt auf Erdgas H
 Anschlusswert Bratofen: 5,6 kW / 400 V Elektro

Bratofen einseitig

Art.Nr. 290106
 Preis 11840,-

Power





Gasher, 2 Kochstellen

Ausführung in CNS 18/10, beidseitig bedienbar - 1 / 1
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 2 Kochstellen hintereinander
 Tiefgezogene Kochmulde (ca. 65 mm), dadurch leichte Reinigung
 Zündflammenbrenner mit Pilotflamme
 Gasabsperrhahn im Unterbau
 Unterbau durchgehend, vorn und hinten offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Verchromter Schieberrost über 2 Kochstellen

Außenmaße: B. 400 x T. 900 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm

Vorn C-Brenner: 3,5 kW

Hinten E-Brenner: 7,5 kW

Nennwärmebelastung: 11,0 kW Gas, Gerät eingestellt auf Erdgas H

Art.Nr. 290000

Preis 5090,-



Gasher, 4 Kochstellen

Ausführung in CNS 18/10, beidseitig bedienbar - 2 / 2
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Tiefgezogene Kochmulde (ca. 65 mm), dadurch leichte Reinigung
 Zündflammenbrenner mit Pilotflamme
 Gasabsperrhahn im Unterbau
 Unterbau durchgehend, vorn und hinten offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 2 verchromte Schieberoste über je 2 Kochstellen

Außenmaße: B. 800 x T. 900 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm

Vorn links C-Brenner: 3,5 kW, Hinten links E-Brenner: 7,5 kW

Vorn rechts D-Brenner: 5,5 kW, Hinten rechts D-Brenner: 5,5 kW

Nennwärmebelastung: 22,0 kW Gas, Gerät eingestellt auf Erdgas H

Art.Nr. 290001

Preis 7290,-



Gasher, 6 Kochstellen

Ausführung in CNS 18/10, beidseitig bedienbar - 3 / 3
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Tiefgezogene Kochmulde (ca. 65 mm), dadurch leichte Reinigung
 Zündflammenbrenner mit Pilotflamme
 Gasabsperrhahn im Unterbau
 Unterbau durchgehend, vorn und hinten offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 3 verchromte Schieberoste über je 2 Kochstellen

Außenmaße: B. 1200 x T. 900 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm

Vorn links E-Brenner: 7,5 kW, Hinten links E-Brenner: 7,5 kW

Vorn mitte C-Brenner: 3,5 kW, Hinten mitte E-Brenner: 7,5 kW

Vorn rechts D-Brenner: 5,5 kW, Hinten rechts D-Brenner: 5,5 kW

Nennwärmebelastung: 37,0 kW Gas, Gerät eingestellt auf Erdgas H

Art.Nr. 290003

Preis 9190,-

Standgeräte 900B

Gas



Gasherd, 2 Kochstellen

Power

Ausführung in CNS 18/10, beidseitig bedienbar - 1 / 1
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
2 Kochstellen hintereinander
Tiefgezogene Kochmulde (ca. 65 mm), dadurch leichte Reinigung
Zündflammenbrenner mit Pilotflamme
Gasabsperrhahn im Unterbau
Unterbau durchgehend, vorn und hinten offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Verchromter Schieberrost über 2 Kochstellen

Außenmaße: B. 400 x T. 900 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
2 x E-Brenner: á 7,5 kW
Nennwärmebelastung: 15,0 kW Gas, Gerät eingestellt auf Erdgas H

Art.Nr. 290100

Preis 5190,-



Gasherd, 4 Kochstellen

Power

Ausführung in CNS 18/10, beidseitig bedienbar - 2 / 2
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Tiefgezogene Kochmulde (ca. 65 mm), dadurch leichte Reinigung
Zündflammenbrenner mit Pilotflamme
Gasabsperrhahn im Unterbau
Unterbau durchgehend, vorn und hinten offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
2 verchromte Schieberoste über je 2 Kochstellen

Außenmaße: B. 800 x T. 900 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
4 x E-Brenner: á 7,5 kW
Nennwärmebelastung: 30,0 kW Gas, Gerät eingestellt auf Erdgas H

Art.Nr. 290101

Preis 7390,-



Gasherd, 6 Kochstellen

Power

Ausführung in CNS 18/10, beidseitig bedienbar - 3 / 3
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Tiefgezogene Kochmulde (ca. 65 mm), dadurch leichte Reinigung
Zündflammenbrenner mit Pilotflamme
Gasabsperrhahn im Unterbau
Unterbau durchgehend, vorn und hinten offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
3 verchromte Schieberoste über je 2 Kochstellen

Außenmaße: B. 1200 x T. 900 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
Vorn links E-Brenner: 7,5 kW, Hinten links E-Brenner: 7,5 kW
Vorn mitte D-Brenner: 5,5 kW, Hinten mitte D-Brenner: 5,5 kW
Vorn rechts E-Brenner: 7,5 kW, Hinten rechts E-Brenner: 7,5 kW
Nennwärmebelastung: 41,0 kW Gas, Gerät eingestellt auf Erdgas H

Art.Nr. 290103

Preis 9290,-



Stand 900B



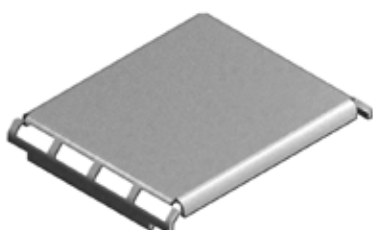
Ablauf Brennermulde

Für alle Gasherde
Mit abnehmbarem Fremdkörper Schutzstopfen aus CNS18/10
Pro Doppelmulde eine Ablauföffnung
Mit Verrohrung in Festwasserablauf
Ausführung in CNS 18/10

Ablauf 3/4 Zoll

Art.Nr. 209000

Preis 690,-



Warmhalteplatte 851 Gas

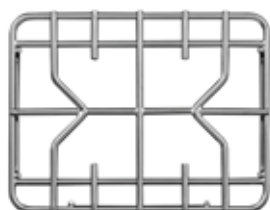
Material: Stahl FE 510, 8 mm stark
Über eine Kochstelle (Nur über 3,5 kW und 5,5 kW Brenner)

Maße: 390 x 360 mm

Gewicht: 10 kg

Art.Nr. 208020

Preis 310,-



Schieberost 851

- Material: Stahl verchromt
- Über eine Kochstelle

Maße: 390 x 360 mm

Gewicht: 10 kg

Art.Nr. 208030

Preis 240,-



Wok Ring

Material: CNS 18/10
Passend auf alle Gas-Schieberoste
Für Wok Pfannen Ø 360 und Ø 390 mm

Maße: Ø 250 x 45 / 60 mm

Art.Nr. 209100

Preis 250,-



Bratofenrost GN 2/1

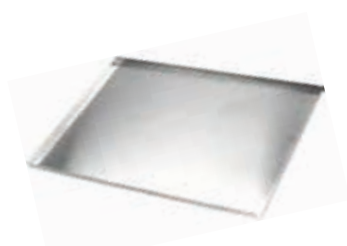
Material: Stahl verchromt
Für alle Backöfen GN 2/1

Maße: 650 x 530 mm

Gewicht: 1,4 kg

Art.Nr. 208850

Preis 115,-



Backblech GN 2/1

Material: Stahlblech
Für alle Backöfen GN 2/1

Maße: 650 x 530 x 20 mm

Gewicht: 1,4 kg

Art.Nr. 208851

Preis 165,-

Standgeräte 900B

Strahlheizkörper



Elektroherd, 4 Kochstellen á 4 kW, Strahlheizkörper mit **elektronischer Topferkennung** und Bratofen GN 2/1

Ausführung in CNS 18/10, beidseitig bedienbar - 2 / 2
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
Stufenlose Temperaturregelung / Überhitzungsschutz
Elektronische Topferkennung über Hauptschalter deaktivierbar
Restwärmeanzeige unter Ceranglas
Bratofen GN 2/1
Ober-/ Unterhitze getrennt regelbar (50°-270°C) für optimale individuelle Temperaturregelung
komplett abnehmbare Halterung für Backbleche, zur optimalen und einfachen Reinigung
Eingebaute Entlüftungsklappe in der Türe
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: 1 Ceranglasschaber, 1 Backblech und 1 Bratofenrost

Außenmaße: B. 800 x T. 900 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
Strahlheizkörper: 4 x quadratisch 270 mm á 4,0 kW
Ceranglas: B. 750 x T. 720 mm, Stärke 6 mm
Anschlusswert: 21,6 kW / 400 V

	Bratofen einseitig	Bratofen durchgehend
Art.Nr.	290306	291306
Preis	11690,-	14990,-



Elektroherd, 4 Kochstellen á 4 kW, Strahlheizkörper mit **elektronischer Topferkennung** und Brat- und Backofen GN 1 1/2 mit Umluft

Ausführung in CNS 18/10, beidseitig bedienbar - 2 / 2
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
Stufenlose Temperaturregelung / Überhitzungsschutz
Elektronische Topferkennung über Hauptschalter deaktivierbar
Restwärmeanzeige unter Ceranglas
Brat- und Backofen GN 1 1/2 mit Umluft:
Ober-/ Unterhitze getrennt regelbar (50°-270°C),
Umluft (50°-250°C),
komplett abnehmbare Halterung für Backbleche, zur optimalen und einfachen Reinigung
Eingebaute Entlüftungsklappe in der Türe
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: 1 Ceranglasschaber, 1 Backblech und 1 Bratofenrost

Außenmaße: B. 800 x T. 900 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
Strahlheizkörper: 4 x quadratisch 270 mm á 4,0 kW
Ceranglas: B. 750 x T. 720 mm, Stärke 6 mm
Anschlusswert: 21,6 kW / 400 V

Art.Nr.	290310
Preis	12490,-



Backofentür mit Glasfenster

Backofentür mit Glasfenster inkl. Entlüftung und Innenbeleuchtung
passend zu Brat- und Backofen mit Umluft

Art.Nr.	209995
Preis	950,-



Stand 900B



Elektroherd, 6 Kochstellen á 4 kW, Strahlheizkörper mit **elektronischer Topferkennung** und Bratofen GN 2/1

Ausführung in CNS 18/10, beidseitig bedienbar - 3 / 3
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
Stufenlose Temperaturregelung / Überhitzungsschutz
Elektronische Topferkennung über Hauptschalter deaktivierbar
Restwärmeanzeige unter Ceranglas
Bratofen GN 2/1
Ober-/ Unterhitze getrennt regelbar (50°-270°C) für optimale individuelle Temperaturregelung
komplett abnehmbare Halterung für Backbleche, zur optimalen und einfachen Reinigung
Eingebaute Entlüftungsklappe in der Türe
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: 1 Ceranglasschaber, 1 Backblech und 1 Bratofenrost

Außenmaße: B. 1200 x T. 900 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
Strahlheizkörper: 6 x quadratisch 270 mm á 4,0 kW
mit elektronischer Topferkennung
Ceranglas: B. 1150 x T. 720 mm, Stärke 6 mm
Anschlusswert: 29,6 kW / 400 V

	Bratofen einseitig	Bratofen durchgehend
Art.Nr.	290307	291307
Preis	14990,-	18990,-



Elektroherd, 6 Kochstellen á 4 kW, Strahlheizkörper mit **elektronischer Topferkennung** Brat- und Backofen GN 1 1/2 mit Umluft

Ausführung in CNS 18/10, beidseitig bedienbar - 3 / 3
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
Stufenlose Temperaturregelung / Überhitzungsschutz
Elektronische Topferkennung über Hauptschalter deaktivierbar
Restwärmeanzeige unter Ceranglas
Brat- und Backofen GN 1 1/2 mit Umluft:
Ober-/ Unterhitze getrennt regelbar (50°-270°C),
Umluft (50°-250°C),
komplett abnehmbare Halterung für Backbleche, zur optimalen und einfachen Reinigung
Eingebaute Entlüftungsklappe in der Türe
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: 1 Ceranglasschaber, 1 Backblech und 1 Bratofenrost

Außenmaße: B. 1200 x T. 900 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
Strahlheizkörper: 6 x quadratisch 270 mm á 4,0 kW
mit elektronischer Topferkennung
Ceranglas: B. 1150 x T. 720 mm, Stärke 6 mm
Anschlusswert: 29,6 kW / 400 V

Art.Nr.	290311
Preis	15690,-

Standgeräte 900B

Strahlheizkörper



Elektroherd, 2 Kochstellen á 4 kW, Strahlheizkörper mit **elektronischer Topferkennung**

Ausführung in CNS 18/10, beidseitig bedienbar - 1 / 1
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
2 Kochstellen hintereinander
Stufenlose Temperaturregelung
Hauptschalter mit Betriebsanzeige
Elektronische Topferkennung über Hauptschalter deaktivierbar
Restwärmeanzeige unter Ceranglas
Unterbau durchgehend, vorn und hinten offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: 1 Ceranglasschaber

Außenmaße: B. 400 x T. 900 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
Strahlheizkörper: 2 x quadratisch 270 mm á 4,0 kW
mit elektronischer Topferkennung
Ceranglas: B. 350 x T. 720 mm, Stärke 6 mm
Anschlusswert: 8,0 kW / 400 V

Art.Nr. 290301

Preis 6990,-



Elektroherd, 4 Kochstellen á 4 kW, Strahlheizkörper mit **elektronischer Topferkennung**

Ausführung in CNS 18/10, beidseitig bedienbar - 2 / 2
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
4 Kochstellen
Stufenlose Temperaturregelung
Hauptschalter mit Betriebsanzeige
Elektronische Topferkennung über Hauptschalter deaktivierbar
Restwärmeanzeige unter Ceranglas
Unterbau durchgehend, vorn und hinten offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: 1 Ceranglasschaber

Außenmaße: B. 800 x T. 900 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
Strahlheizkörper: 4 x quadratisch 270 mm á 4,0 kW
mit elektronischer Topferkennung
Ceranglas: B. 750 x T. 720 mm, Stärke 6 mm
Anschlusswert: 16,0 kW / 400 V

Art.Nr. 290303

Preis 9690,-



Stand 900B





Elektroherd, 6 Kochstellen á 4 kW, Strahlheizkörper mit **elektronischer Topferkennung**

Ausführung in CNS 18/10, beidseitig bedienbar - 3 / 3
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
Stufenlose Temperaturregelung
Hauptschalter mit Betriebsanzeige
Elektronische Topferkennung über Hauptschalter deaktivierbar
Restwärmeanzeige unter Ceranglas
Unterbau durchgehend, vorn und hinten offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: 1 Ceranglasschaber

Außenmaße: B. 1200 x T. 900 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
Strahlheizkörper: 6 x quadratisch 270 mm á 4,0 kW
mit elektronischer Topferkennung
Ceranglas: B. 1150 x T. 720 mm, Stärke 6 mm
Anschlusswert: 24,0 kW / 400 V

Art.Nr. 290305
Preis 12990,-

Montageplatte

Als Verbindung von 2 Standgeräten mit nur einem Stellfuß
Zur Selbstmontage (Lieferung ohne Stellfuß)

passend für alle Geräte der Serie Stand 700/ 850

Art.Nr. 209920
Preis 110,-

Bratofenrost GN 2/1

Material: Stahl verchromt
Für alle Backöfen GN 2/1

Maße: 650 x 530 mm
Gewicht: 1,4 kg

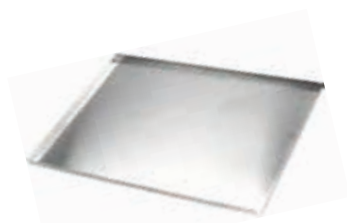
Art.Nr. 208850
Preis 115,-

Backblech GN 2/1

Material: Stahlblech
Für alle Backöfen GN 2/1

Maße: 650 x 530 x 20 mm
Gewicht: 1,4 kg

Art.Nr. 208851
Preis 165,-



Standgeräte 900B

Induktion



Induktionsherd, 4 Kochstellen á 5 kW mit Bratofen GN 2/1

Ausführung in CNS 18/10, beidseitig bedienbar - 2 / 2
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
 4 stufenlose Leistungsregler 1-9
 Topferkennung/ Pfannenqualitätsanzeige/ Überhitzungsschutz
 Digitale-Display-Anzeige unter Ceranglas
 Im Geräteboden integrierte Lüfter
 Auswechselbare Aluminium-Fettfilter (spülmaschinentauglich)
 Bratofen GN 2/1
 Ober-/ Unterhitze getrennt regelbar (50°-270°C) für optimale
 individuelle Temperaturregelung
 komplett abnehmbare Halterung für Backbleche, zur optimalen und
 einfachen Reinigung
 Eingebaute Entlüftungsklappe in der Türe
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Aluminium-Fettfilter
 (spülmaschinentauglich), 1 Backblech und 1 Bratofenrost

Außenmaße: B. 800 x T. 900 x H. 850 / 900 (Korpshöhe 700) mm

4 quadratische Spulen 270 x 270 mm á 5,0 kW

Bratofen GN 2/1, 5,6 kW

Ceranglas: B. 750 x T. 720 mm, Stärke 6 mm

Anschlusswert: 25,6 kW / 400 V

Art.Nr. 290208

Preis 18490,-



Induktionsherd, 4 Kochstellen á 5 kW mit Brat- und Backofen GN 1 1/2 mit Umluft

Ausführung in CNS 18/10, beidseitig bedienbar - 2 / 2
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
 4 stufenlose Leistungsregler 1-9
 Topferkennung/ Pfannenqualitätsanzeige/ Überhitzungsschutz
 Digitale-Display-Anzeige unter Ceranglas
 Im Geräteboden integrierte Lüfter
 Auswechselbare Aluminium-Fettfilter (spülmaschinentauglich)
 Brat- und Backofen GN 1 1/2 mit Umluft:
 Ober-/ Unterhitze getrennt regelbar (50°-270°C),
 Umluft (50°-250°C),
 komplett abnehmbare Halterung für Backbleche, zur optimalen und
 einfachen Reinigung
 Eingebaute Entlüftungsklappe in der Türe
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Aluminium-Fettfilter
 (spülmaschinentauglich), 1 Backblech und 1 Bratofenrost

Außenmaße: B. 800 x T. 900 x H. 850 / 900 (Korpshöhe 700) mm

4 quadratische Spulen 270 x 270 mm á 5,0 kW

Backofen GN 2/1, 5,6 kW

Ceranglas: B. 750 x T. 720 mm, Stärke 6 mm

Anschlusswert: 25,6 kW / 400 V

Art.Nr. 290209

Preis 19490,-





Induktionsherd, 6 Kochstellen á 5 kW und Bratofen GN 2/1

Ausführung in CNS 18/10, beidseitig bedienbar - 3 / 3
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
 6 stufenlose Leistungsregler 1-9
 Topferkennung/ Pfannenqualitätsanzeige/ Überhitzungsschutz
 Digitale-Display-Anzeige unter Ceranglas
 Im Geräteboden integrierte Lüfter
 Auswechselbare Aluminium-Fettfilter (spülmaschinentauglich)
 Bratofen GN 2/1
 Ober-/ Unterhitze getrennt regelbar (50°-270°C) für optimale
 individuelle Temperaturregelung
 komplett abnehmbare Halterung für Backbleche, zur optimalen und
 einfachen Reinigung
 Eingebaute Entlüftungsklappe in der Türe
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Aluminium-Fettfilter
 (spülmaschinentauglich), 1 Backblech und 1 Bratofenrost

Außenmaße: B. 1200 x T. 900 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 6 quadratische Spulen 270 x 270 mm á 5,0 kW
 Bratofen GN 2/1, 5,6 kW
 Ceranglas: B. 1150 x T. 720 mm, Stärke 6 mm
 Anschlusswert: 35,6 kW / 400 V

	Bratofen einseitig	Bratofen durchgehend
Art.Nr.	290210	291210
Preis	23390,-	27490,-



Induktionsherd, 6 Kochstellen á 5 kW und Brat- und Backofen GN 1 1/2 mit Umluft

Ausführung in CNS 18/10, beidseitig bedienbar - 3 / 3
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
 6 stufenlose Leistungsregler 1-9
 Topferkennung/ Pfannenqualitätsanzeige/ Überhitzungsschutz
 Digitale-Display-Anzeige unter Ceranglas
 Im Geräteboden integrierte Lüfter
 Auswechselbare Aluminium-Fettfilter (spülmaschinentauglich)
 Brat- und Backofen GN 1 1/2 mit Umluft:
 Ober-/ Unterhitze getrennt regelbar (50°-270°C),
 Umluft (50°-250°C),
 komplett abnehmbare Halterung für Backbleche, zur optimalen und
 einfachen Reinigung
 Eingebaute Entlüftungsklappe in der Türe
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Aluminium-Fettfilter
 (spülmaschinentauglich), 1 Backblech und 1 Bratofenrost

Außenmaße: B. 1200 x T. 900 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 6 quadratische Spulen 270 x 270 mm á 5,0 kW
 Backofen GN 2/1, 5,6 kW
 Ceranglas: B. 1150 x T. 720 mm, Stärke 6 mm
 Anschlusswert: 35,6 kW / 400 V

Art.Nr.	290211
Preis	24090,-

Standgeräte 900B

Induktion



Induktionsherd, 2 Kochstellen á 5 kW

Ausführung in CNS 18/10, beidseitig bedienbar - 1 / 1
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
 2 Kochstellen hintereinander
 2 stufenlose Leistungsregler 1-9
 Hauptschalter mit Betriebsanzeige
 Topferkennung/ Pfannenqualitätsanzeige/ Überhitzungsschutz
 Digitale-Display-Anzeige unter Ceranglas
 Im Geräteboden integrierte Lüfter
 Unterbau durchgehend, vorn und hinten offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Aluminium-Fettfilter
 (spülmaschinentauglich)

Außenmaße: B. 400 x T. 900 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm

2 quadratische Spulen 270 x 270 mm á 5,0 kW

Ceranglas: B. 350 x T. 720 mm, Stärke 6 mm

Anschlusswert: 10,0 kW / 400 V

Art.Nr. 290200

Preis 9590,-

Induktionsherd, 4 Kochstellen á 5 kW

Ausführung in CNS 18/10, beidseitig bedienbar - 2 / 2
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
 4 stufenlose Leistungsregler 1-9
 Hauptschalter mit Betriebsanzeige
 Topferkennung/ Pfannenqualitätsanzeige/ Überhitzungsschutz
 Digitale-Display-Anzeige unter Ceranglas
 Im Geräteboden integrierte Lüfter
 Auswechselbare Aluminium-Fettfilter (spülmaschinentauglich)
 Unterbau durchgehend, vorn und hinten offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Aluminium-Fettfilter
 (spülmaschinentauglich)

Außenmaße: B. 800 x T. 900 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm

4 quadratische Spulen 270 x 270 mm á 5,0 kW

Ceranglas: B. 750 x T. 720 x Stärke 6 mm

Anschlusswert: 20,0 kW / 400 V

Art.Nr. 290201

Preis 14290,-

Temperatursteuerung Induktion

Steuerung der Kochstellen mit Leistungsmodus von 1-9 und
 Temperaturmodus von 70° - 250°C mit 4 stelliger LED Anzeige

	2 Kochstellen	4 Kochstellen	6 Kochstellen
Art.Nr.	209290	209291	209292
Preis	900,-	1800,-	2700,-



Stand 900B



Induktionsherd, 6 Kochstellen á 5 kW

Ausführung in CNS 18/10, beidseitig bedienbar - 3 / 3
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
 6 stufenlose Leistungsregler 1-9
 Hauptschalter mit Betriebsanzeige
 Topferkennung/ Pfannenqualitätsanzeige/ Überhitzungsschutz
 Digitale-Display-Anzeige unter Ceranglas
 Im Geräteboden integrierte Lüfter
 Auswechselbare Aluminium-Fettfilter (spülmaschinentauglich)
 Unterbau durchgehend, vorn und hinten offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Aluminium-Fettfilter
 (spülmaschinentauglich)

Außenmaße: B. 1200 x T. 900 x H. 850 / 900 (Korpshöhe 700) mm

6 quadratische Spulen 270 x 270 mm á 5,0 kW

Ceranglas: B. 1150 x T. 720 mm, Stärke 6 mm

Anschlusswert: 30,0 kW / 400 V

Art.Nr. 290202

Preis 19790,-



Standgeräte 900B

Induktion



Induktionsherd, 2 Kochstellen á 7 kW Flächeninduktion

Ausführung in CNS 18/10, beidseitig bedienbar - 1 / 1
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
2 stufenlose Leistungsregler 1-9
Hauptschalter mit Betriebsanzeige
Topferkennung/ Pfannenqualitätsanzeige/ Überhitzungsschutz
Digitale-Display-Anzeige unter Ceranglas
Im Geräteboden integrierte Lüfter
Auswechselbare Aluminium-Fettfilter (spülmaschinentauglich)
Unterbau durchgehend, vorn und hinten offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: Aluminium-Fettfilter
(spülmaschinentauglich)

Außenmaße: B. 400 x T. 900 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
2 flächendeckende Spulen 300 x 280 mm á 7,0 kW
Ceranglas: B. 350 x T. 720 x Stärke 6 mm
Anschlusswert: 14,0 kW / 400 V

Art.Nr. 290203

Preis 10490,-



Flächeninduktion

Induktionsherd, 4 Kochstellen á 7 kW Flächeninduktion

Ausführung in CNS 18/10, beidseitig bedienbar - 2 / 2
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
4 stufenlose Leistungsregler 1-9
Hauptschalter mit Betriebsanzeige
Topferkennung/ Pfannenqualitätsanzeige/ Überhitzungsschutz
Digitale-Display-Anzeige unter Ceranglas
Im Geräteboden integrierte Lüfter
Auswechselbare Aluminium-Fettfilter (spülmaschinentauglich)
Unterbau durchgehend, vorn und hinten offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: Aluminium-Fettfilter
(spülmaschinentauglich)

Außenmaße: B. 800 x T. 900 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
4 flächendeckende Spulen 300 x 300 mm á 7,0 kW
Ceranglas: B. 750 x T. 720 x Stärke 6 mm
Anschlusswert: 28,0 kW / 400 V

Art.Nr. 290204

Preis 17590,-



Stand 900B

Flächeninduktion



Induktionsherd, 6 Kochstellen á 7 kW Flächeninduktion

Ausführung in CNS 18/10, beidseitig bedienbar - 3 / 3
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Ceranglas flächenbündig eingesetzt, Ecken gerundet
6 stufenlose Leistungsregler 1-9
Hauptschalter mit Betriebsanzeige
Topferkennung/ Pfannenqualitätsanzeige/ Überhitzungsschutz
Digitale-Display-Anzeige unter Ceranglas
Im Geräteboden integrierte Lüfter
Auswechselbare Aluminium-Fettfilter (spülmaschinentauglich)
Unterbau durchgehend, vorn und hinten offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: Aluminium-Fettfilter (spülmaschinentauglich)

Außenmaße: B. 1200 x T. 900 x H. 850 / 900 (Korpshöhe 700) mm

6 flächendeckende Spulen 300 x 300 mm á 7,0 kW

Ceranglas: B. 1150 x T. 720 mm, Stärke 6 mm

Anschlusswert: 42,0 kW / 400 V

Art.Nr. 290212

Preis 21990,-

Fullrange Hold Warmhalte- u. Kochfunktion

Erweiterte Warmhalte- und Kochfunktion bis 250°C
mit 4 stelliger LED Anzeige und integrierter 5 Fühler-Funktion

	2 Kochstellen	4 Kochstellen	6 Kochstellen
Art.Nr.	209295	209296	209297
Preis	800,-	1400,-	2100,-

H2 Ausführung

H2 Hygieneausführung für Unterbauten

Aufpreis pro Gerät/ Unterbau.

Nicht für Brat- und Backofen gültig

Art.Nr. 209900

Preis 1090,-

Energieoptimierung Induktion

Vorbereitung zum Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage

	2 Kochstellen	4 Kochstellen	6 Kochstellen
Art.Nr.	209250	209251	209252
Preis	420,-	840,-	1260,-



Standgeräte 900B

Optionen & Zubehör



Induktionswok Standgerät, 7 kW

Ausführung in CNS 18/10
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Ceranglasschale (Cuvette) flächenbündig von unten eingebaut
Stufenloser Leistungsregler 1-9
Hauptschalter mit Betriebsanzeige
Topferkennung/ Pfannenqualitätsanzeige/ Überhitzungsschutz
Digitale-Display-Anzeige unter Ceranglas
Im Geräteboden integrierter Lüfter
Unterbau durchgehend, vorn und hinten offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: Aluminium-Fettfilter (spülmaschinentauglich)

Außenmaße: B. 400 x T. 900 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
Ceranglasschale (Cuvette): Ø 300 mm
Anschlusswert: 7,0 kW / 400 V

Art.Nr. 290285

Preis 7990,-



Wok -Pfanne

Material: Edelstahl CNS 18/10
Inhalt 4 – 5 Liter

Maße: Ø 390 mm
Gewicht: 1,8 kg

Art.Nr. 209203

Preis 225,-



Wok -Pfanne

Material: Edelstahl CNS 18/10, Extra leicht, für „leichtes Handling“
Inhalt 4 – 5 Liter

Maße: Ø 360 mm
Gewicht: 1,15 kg

Art.Nr. 209204

Preis 190,-



Wok -Pfanne

Material: Edelstahl CNS 18/10, antihaftbeschichtet
Inhalt 4 – 5 Liter

Maße: Ø 390 mm
Gewicht: 1,85 kg

Art.Nr. 209205

Preis 249,-



Wok -Pfanne

Material: Stahl
Inhalt 4 – 5 Liter

Maße: Ø 360 mm
Gewicht: 1,45 kg

Art.Nr. 209206

Preis 135,-





Elektro-Bratplatte 400

Bratfläche hartverchromt, glatt

Ausführung in CNS 18/10
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 1 Heizzone mit abnehmbarem Spritzschutz
 Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartverchromt
 Bratplatte fugenlos, 20 mm vertieft eingeschweißt
Alu-Block Kontakteizkörper für hohen Wärmespeicher,
 sowie gleichmäßige Temperaturverteilung
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
 Abwurfschacht (125 x 35 mm) in herausnehmbare Fettschublade
 Unterbau durchgehend, vorn und hinten offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Abnehmbarer Spritzschutz, Fettschublade,
 Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm
 Optional: Verchromter Rost (375 x 180 mm) zum Auflegen auf den
 Spritzschutz

Außenmaße: B. 400 x T. 900 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm

Bratfläche: 320 x 670 mm

Temperaturbereich: 50°-250°C

Anschlusswert: 6,0 kW / 400 V

Art.Nr. 290400

Preis 6490,-



Elektro-Bratplatte 600

Bratfläche hartverchromt, glatt

Ausführung in CNS 18/10
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 2 getrennte Heizzonen mit abnehmbarem Spritzschutz
 Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartverchromt
 Bratplatte fugenlos, 20 mm vertieft eingeschweißt
Alu-Block Kontakteizkörper für hohen Wärmespeicher,
 sowie gleichmäßige Temperaturverteilung
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
 Abwurfschacht (125 x 35 mm) in herausnehmbare Fettschublade
 Unterbau durchgehend, vorn und hinten offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Abnehmbarer Spritzschutz, Fettschublade,
 Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm
 Optional: Verchromter Rost (575 x 180 mm) zum Auflegen auf den
 Spritzschutz

Außenmaße: B. 600 x T. 900 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm

Bratfläche: 520 x 670 mm

Temperaturbereich: 50°-250°C

Anschlusswert: 10,0 kW / 400 V

Art.Nr. 290401

Preis 7790,-

Standgeräte 900B

Bratplatten



Elektro-Bratplatte 800

Bratfläche hartverchromt, glatt

Ausführung in CNS 18/10
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
2 getrennte Heizzonen mit abnehmbarem Spritzschutz
Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartverchromt
Bratplatte fugenlos, 20 mm vertieft eingeschweißt
Alu-Block Kontaktheizkörper für hohen Wärmespeicher,
sowie gleichmäßige Temperaturverteilung
Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
Bedienknöpfe und Betriebsanzeige in der Blende
Abwurfschacht (125 x 35 mm) in herausnehmbare Fettschublade
Unterbau durchgehend, vorn und hinten offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: Abnehmbarer Spritzschutz, Fettschublade,
Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm
Optional: Verchromter Rost (775 x 180 mm) zum Auflegen auf den
Spritzschutz

Außenmaße: B. 800 x T. 900 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm

Bratfläche: 720 x 670 mm

Temperaturbereich: 50°-250°C

Anschlusswert: 14,0 kW / 400 V

Art.Nr. 290402

Preis 9390,-



Stand 900B





Elektro-Bratplatte 600

Bratfläche hartverchromt, 1/2 gerillt

Ausführung in CNS 18/10
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 2 getrennte Heizzonen mit abnehmbarem Spritzschutz
 Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartverchromt
 Bratplatte fugenlos, 20 mm vertieft eingeschweißt
Alu-Block Kontaktheizkörper für hohen Wärmespeicher,
 sowie gleichmäßige Temperaturverteilung
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
 Abwurfschacht (125 x 35 mm) in herausnehmbare Fettschublade
 Unterbau durchgehend, vorn und hinten offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Abnehmbarer Spritzschutz, Fettschublade,
 Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm
 Optional: Verchromter Rost (575 x 180 mm) zum Auflegen auf den
 Spritzschutz

Außenmaße: B. 600 x T. 900 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm

Bratfläche: 520 x 670 mm

Temperaturbereich: 50°-250°C

Anschlusswert: 10,0 kW / 400 V

Art.Nr. 290420

Preis 8190,-



Elektro-Bratplatte 800

Bratfläche hartverchromt, 1/2 gerillt

Ausführung in CNS 18/10
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 2 getrennte Heizzonen mit abnehmbarem Spritzschutz
 Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartverchromt
 Bratplatte fugenlos, 20 mm vertieft eingeschweißt
Alu-Block Kontaktheizkörper für hohen Wärmespeicher,
 sowie gleichmäßige Temperaturverteilung
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
 Abwurfschacht (125 x 35 mm) in herausnehmbare Fettschublade
 Unterbau durchgehend, vorn und hinten offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Abnehmbarer Spritzschutz, Fettschublade,
 Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm
 Optional: Verchromter Rost (775 x 180 mm) zum Auflegen auf den
 Spritzschutz

Außenmaße: B. 800 x T. 900 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm

Bratfläche: 720 x 670 mm

Temperaturbereich: 50°-250°C

Anschlusswert: 14,0 kW / 400 V

Art.Nr. 290421

Preis 9790,-

Standgeräte 900B

Zubehör & Optionen



Option Heizelemente **Speed**

Erhältlich für Bratplatten hartverchromt, Stand 900B
Deutlich reduzierte Aufheizzeit

für Breite	400 mm	600 mm	800 mm
Anschlusswert	7,4 kW	12,4 kW	17,6 kW
Art.Nr.	299444	299466	299488
Preis	1000,-	1300,-	1500,-

Aufheizzeit in Minuten 20° bis 200° C

Bratplatte 600 mit Alublock
7,5 kW

16 Min

Bratplatte 600 **Speed**
9,4 kW

6 Min

Ablagerost für Spritzschutz

Material: Stahl verchromt
Abnehmbar, passend für Bratplatten 400, 600 und 800 mm

für Breite	400 mm	600 mm	800
Gewicht in kg	2,1	3,2	4,1
Art.Nr.	209460	209461	209462
Preis	70,-	105,-	125,-



Energieoptimierung **Bratplatten und Bräter**

Vorbereitung zum Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage

Für Bratplatten und Bräter
Aufpreis pro Gerät.

Art.Nr.	209270
Preis	350,-



H2 Ausführung

H2 Hygieneausführung für Unterbauten

Aufpreis pro Gerät/ Unterbau.
Nicht für Brat- und Backofen gültig

Art.Nr.	209900
Preis	1090,-



Teflonstopfen für Abwurfschacht 125 x 35 mm

Material: Teflon

Maße: 135 x 45 x 55 mm

Art.Nr.	209400
Preis	170,-



Wendespachtel

Material: Edelstahl CNS 18/10

Maße: 90 x 280 mm

Art.Nr.	209402
Preis	45,-



Stand 900B



Elektro-Bräter 400

Ausführung in CNS 18/10

Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge

Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartplattiert Edelstahl, fugenlos eingeschweißt

Alu-Block Kontaktheizkörper für hohen Wärmespeicher, sowie gleichmäßige Temperaturverteilung

1 Heizzone mit stufenloser Temperaturregelung über Thermostat

Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende

Ablaufloch rund (Ø 55 mm) mit Teflonstopfen und Auffangbehälter GN 1/1-150 im Unterbau

Unterbau durchgehend, vorn und hinten offen

Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße

Im Lieferumfang enthalten: Teflonstopfen, Auffangbehälter

GN 1/1-150, Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm

Optional: CNS-Spritzschutz abnehmbar

Außenmaße: B. 400 x T. 900 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm

Bratfläche: 340 x 540 mm

Tiegelhöhe innen: 80 mm

Temperaturbereich: 60°-300°C

Anschlusswert: 4,5 kW / 400 V

Art.Nr. 290471

Preis 6990,-



Elektro-Bräter 600

Ausführung in CNS 18/10

Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge

Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartplattiert Edelstahl, fugenlos eingeschweißt

Alu-Block Kontaktheizkörper für hohen Wärmespeicher, sowie gleichmäßige Temperaturverteilung

2 Heizzonen mit stufenloser Temperaturregelung über Thermostat

Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende

Ablaufloch rund (Ø 55 mm) mit Teflonstopfen und Auffangbehälter GN 1/1-150 im Unterbau

Unterbau durchgehend, vorn und hinten offen

Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße

Im Lieferumfang enthalten: Teflonstopfen, Auffangbehälter

GN 1/1-150, Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm

Optional: CNS-Spritzschutz abnehmbar

Außenmaße: B. 600 x T. 900 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm

Bratfläche: 540 x 540 mm

Tiegelhöhe innen: 80 mm

Temperaturbereich: 60°-300°C

Anschlusswert: 7,5 kW / 400 V

Art.Nr. 290472

Preis 8090,-

Aufheizzeit in Minuten 20° bis 200° C

Bräter 600 mit Alublock
7,5 kW

16 Min

Bräter 600 **Speed**
9,8 kW

6 Min

Option Heizelemente **Speed**

Erhältlich für Bräter Edelstahl. Deutlich reduzierte Aufheizzeit

für Breite	400 mm	600 mm	800 mm
Anschlusswert	5,8 kW	9,8 kW	13,8 kW
Art.Nr.	299441	299461	299481
Preis	900,-	1200,-	1400,-

Standgeräte 900B

Bräter



Elektro-Bräter 800

Ausführung in CNS 18/10

Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge

Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartplattiert Edelstahl, fugenlos eingeschweißt

Alu-Block Kontaktheizkörper für hohen Wärmespeicher, sowie gleichmäßige Temperaturverteilung

2 Heizzonen mit stufenloser Temperaturregelung über Thermostat

Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende

Ablaufloch rund (Ø 55 mm) mit Teflonstopfen und Auffangbehälter GN 1/1-150 im Unterbau

Unterbau durchgehend, vorn und hinten offen

Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße

Im Lieferumfang enthalten: Teflonstopfen, Auffangbehälter

GN 1/1-150, Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm

Optional: CNS-Spritzschutz abnehmbar

Außenmaße: B. 800 x T. 900 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm

Bratfläche: 740 x 540 mm

Tiegelhöhe innen: 80 mm

Temperaturbereich: 60°-300°C

Anschlusswert: 10,5 kW / 400 V

Art.Nr. 290473

Preis 9990,-



Spritzschutz Bräter

Material: Edelstahl CNS 18/10

Abnehmbar, passend für Bräter 400, 600 und 800 mm

Art.Nr.	209450	209451	209452
für Bräterbreite	400 mm	600 mm	800 mm
Gewicht in kg	2,8	3,6	4,5
Preis	230,-	320,-	360,-



Ablagerost für Spritzschutz

Material: Stahl verchromt

Abnehmbar, passend für Bratplatten 400, 600 und 800 mm

für Breite	400 mm	600 mm	800
Gewicht in kg	2,1	3,2	4,1
Art.Nr.	209460	209461	209462
Preis	70,-	105,-	125,-



Teflonstopfen rund für Bräterablaufloch Ø 55

Material: Teflon

Maße: Ø 60 mm x 110 mm

Gewicht: 0,4 kg

Art.Nr. 209401

Preis 175,-



Stand 900B



Elektro-Steakgrill Rustica 400

Ausführung in CNS 18/10
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Abnehmbare Antihalt Guß-Grillroste
 1 Heizzone mit stufenloser Temperaturregelung über Thermostat
 Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
 Heizkörper vollständig aus der Fettauffangwanne schwenkbar, mit
 Feststelleinrichtung und Abschaltung der Heizung
 Fettauffangwanne mit Ablauf inkl. 1" Kugelhahn im Unterbau
Fettauffangwanne kann zur leichten Reinigung mit Wasser befüllt werden (Beckentiefe ca. 150 mm)
 Unterbau durchgehend, vorn und hinten offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Wendespachtel und
 Reinigungsschwamm

Außenmaße: B. 400 x T. 900 x H. 850 / 900 (Korpshöhe 700) mm
 Bratfläche: 300 x 450 mm
 Temperaturbereich 60°-300°C
 Anschlusswert: 4,0 kW / 400 V

Art.Nr. 290461

Preis 5990,-



Elektro-Steakgrill Rustica 700

Ausführung in CNS 18/10
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Abnehmbare Antihalt Guß-Grillroste
 2 Heizzonen mit stufenloser Temperaturregelung über Thermostat
 Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
 Heizkörper vollständig aus der Fettauffangwanne schwenkbar, mit
 Feststelleinrichtung und Abschaltung der Heizung
 Fettauffangwanne mit Ablauf inkl. 1" Kugelhahn im Unterbau
Fettauffangwanne kann zur leichten Reinigung mit Wasser befüllt werden (Beckentiefe ca. 150 mm)
 Unterbau durchgehend, vorn und hinten offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Wendespachtel und
 Reinigungsschwamm

Außenmaße: B. 700 x T. 900 x H. 850 / 900 (Korpshöhe 700) mm
 Bratfläche: 600 x 450 mm
 Temperaturbereich 60°-300°C
 Anschlusswert: 8,0 kW / 400 V

Art.Nr. 290462

Preis 7590,-



Standgeräte 900B

Steakgrill Rustica Lava



Elektro-Steakgrill Rustica 400 Lavastein

Ausführung in CNS 18/10
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Abnehmbare Antihalt Guß-Grillroste
1 Heizzone mit stufenloser Temperaturregelung über Thermostat
Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
Heizkörper vollständig aus der Fettauffangwanne schwenkbar, mit Feststelleinrichtung und Abschaltung der Heizung
Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
Oberer Heizkörper vollständig herauschwenkbar, mit Feststelleinrichtung und Abschaltung der Heizung
Heizelement unter den Lavasteinen fest installiert, abschaltbar
Auffangschublade entnehmbar
Unterbau durchgehend, vorn und hinten offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: Wendespachtel und Reinigungsschwamm

Außenmaße: B. 400 x T. 900 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
Bratfläche: 300 x 450 mm
Temperaturbereich 60°-300°C
Anschlusswert: 7,0 kW / 400 V

Art.Nr. 290465

Preis 6990,-



Elektro-Steakgrill Rustica 700 Lavastein

Ausführung in CNS 18/10
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Abnehmbare Antihalt Guß-Grillroste
2 Heizzonen mit stufenloser Temperaturregelung über Thermostat
Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
Heizkörper vollständig aus der Fettauffangwanne schwenkbar, mit Feststelleinrichtung und Abschaltung der Heizung
Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
Oberer Heizkörper vollständig herauschwenkbar, mit Feststelleinrichtung und Abschaltung der Heizung
Heizelement unter den Lavasteinen fest installiert, abschaltbar
Auffangschublade entnehmbar
Unterbau durchgehend, vorn und hinten offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: Wendespachtel und Reinigungsschwamm

Außenmaße: B. 700 x T. 900 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
Bratfläche: 600 x 450 mm
Temperaturbereich 60°-300°C
Anschlusswert: 14,0 kW / 400 V

Art.Nr. 290466

Preis 8590,-



Lavasteine

Zur Verwendung im Steakgrill Rustica Lavastein

1 Beutel

Art.Nr. 209490

Preis 85,-





Elektro-Fritteuse mit 1 Becken, 1 x 10 Liter

Ausführung in CNS 18/10
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Beheizung durch Heizkörper im Becken
 Heizkörper vollständig aus der Wanne herauschwenkbar, mit Feststelleinrichtung und Abschaltung der Heizung
 Thermostat gesteuerte Temperaturregelung
 Bedienknebel, Betriebs- und Heizungsanzeige in der Blende
 Fettablass mit Kugelhahn 1" nach unten in den offenen Unterbau
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Lieferumfang: Kugelhahn, 1 Korb, 1 Deckel und 1 Grobsieb

Außenmaße: B. 300 x T. 900 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Gesamtfüllmenge/ Becken: 9,5 Liter
 Korbgröße: B. 230 x T. 280 x H. 100 mm
 Temperaturbereich: 50°-180°C
 Anschlusswert: 8,0 kW / 400 V

Art.Nr. 290500
Preis 5090,-

Mit verstärkter Heizung: 10 kW

Art.Nr. 290510
Preis 5190,-



Elektro-Fritteuse mit 1 Becken, 1 x 12,5 Liter

Ausführung in CNS 18/10
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Beheizung durch Heizkörper im Becken
 Heizkörper vollständig aus der Wanne herauschwenkbar, mit Feststelleinrichtung und Abschaltung der Heizung
 Thermostat gesteuerte Temperaturregelung
 Bedienknebel, Betriebs- und Heizungsanzeige in der Blende
 Fettablass mit Kugelhahn 1" nach unten in den offenen Unterbau
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Lieferumfang: Kugelhahn, 1 Korb, 1 Deckel und 1 Grobsieb

Außenmaße: B. 400 x T. 900 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Gesamtfüllmenge/ Becken: 12,5 Liter
 Korbgröße: B. 290 x T. 280 x H. 100 mm
 Temperaturbereich: 50°-180°C
 Anschlusswert: 16,5 kW / 400 V

Art.Nr. 290501
Preis 6890,-



Elektronische Regelung mit Schmelzstufe

Für Fritteusen Stand 700, 850 und 900B
 Aufpreis pro Becken

Art.Nr. 209500
Preis 495,-

Standgeräte 900B

Fritteusen



Elektro-Fritteuse mit 2 Becken, 2 x 7,5 Liter

Ausführung in CNS 18/10
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Beheizung durch Heizkörper im Becken
Heizkörper vollständig aus der Wanne herauschwenkbar, mit Feststelleinrichtung und Abschaltung der Heizung
Thermostat gesteuerte Temperaturregelung
Bedienknebel, Betriebs- und Heizungsanzeige in der Blende
Fettablass mit Kugelhahn 1" nach unten in den offenen Unterbau
Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Lieferumfang: 2 Kugelhähne, 2 Körbe, 2 Deckel und 2 Grobsiebe

Außenmaße: B. 400 x T. 900 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
Gesamtfüllmenge/ Becken: 7,5 Liter
Korbgröße: 2 x B. 120 x T. 280 x H. 100 mm
Temperaturbereich: 50°-180°C
Anschlusswert: 12,0 kW / 400 V

Art.Nr. 290502
Preis 6790,-

Mit verstärkter Heizung: 2 x 8 kW

Art.Nr. 290512
Preis 6990,-

Elektro-Fritteuse mit 2 Becken, 2 x 10 Liter

Ausführung in CNS 18/10
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Beheizung durch Heizkörper im Becken
Heizkörper vollständig aus der Wanne herauschwenkbar, mit Feststelleinrichtung und Abschaltung der Heizung
Thermostat gesteuerte Temperaturregelung
Bedienknebel, Betriebs- und Heizungsanzeige in der Blende
Fettablass mit Kugelhahn 1" nach unten in den offenen Unterbau
Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Lieferumfang: 2 Kugelhähne, 2 Körbe, 2 Deckel und 2 Grobsiebe

Außenmaße: B. 600 x T. 900 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
Gesamtfüllmenge/ Becken: 10 Liter
Korbgröße: 2 x B. 230 x T. 280 x H. 100 mm
Temperaturbereich: 50°-180°C
Anschlusswert: 16,0 kW / 400 V

Art.Nr. 290503
Preis 7190,-

Mit verstärkter Heizung: 2 x 10 kW

Art.Nr. 290513
Preis 7390,-

Energieoptimierung Elektro

Vorbereitung zum Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage

Für Geräte mit Strahlheizkörper, Fritteusen, Kocher, Wasserbäder und Bratofen. Aufpreis pro Gerät.

Art.Nr. 209260
Preis 350,-





Elektro-Fritteuse mit 2 Becken, 2 x 12,5 Liter

Ausführung in CNS 18/10
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Beheizung durch Heizkörper im Becken
 Heizkörper vollständig aus der Wanne herauschwenkbar, mit Feststelleinrichtung und Abschaltung der Heizung
 Thermostat gesteuerte Temperaturregelung
 Bedienknebel, Betriebs- und Heizungsanzeige in der Blende
 Fettablass mit Kugelhahn 1" nach unten in den Unterbau (Fettablaufbehälter optional)
 Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Lieferumfang: 2 Kugelhähne, 2 Körbe, 2 Deckel und 2 Grobsiebe über der Heizung

Außenmaße: B. 800 x T. 900 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Gesamtfüllmenge/ Becken: 12,5 Liter
 Korbgröße: 2 x B. 290 x T. 280 x H. 100 mm
 Temperaturbereich: 50°-180°C
 Anschlusswert: 33,0 kW / 400 V

Art.Nr. 290511
 Preis 9690,-

Spritzschutz für Fritteusen

Ausführung in CNS 18/10

Höhe	350 mm	350 mm	350 mm	350 mm
für Breite	400 mm	500 mm	600 mm	800 mm
Art.Nr.	209591	209592	209593	209594
Preis	390,-	430,-	470,-	580,-



Pommeswärmer GN 1/1

Ausführung in CNS 18/10
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Beheizung unten für Becken und oben für den Strahler separat zuschaltbar
 3-Stufen Hauptschalter (für Heizung oben, Heizung unten, oder Heizung oben und unten)
 Mit Betriebsanzeigelampen in der Blende
 Reinigungsfreundlich durch glatte Oberflächen und Rundungen
 Unterbau durchgehend, vorn und hinten offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Gelochtes Edelstahlblech

Außenmaße: B. 400 x T. 900 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Anschlusswert: 1,0 kW / 230 V

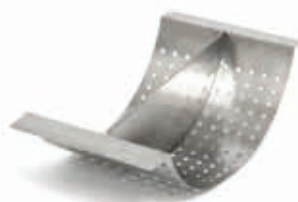
Art.Nr. 290550
 Preis 4690,-



Gelochtes Edelstahlblech mit Trennsteg

Ausführung CNS 18/10
 Zum Trennen von verschiedenen Produkten

Maße: 295 x 565 mm
 Art.Nr. 209595
 Preis 460,-



Standgeräte 900B

Optionen & Zubehör



Asia Variante 195°C

Anhebung der maximalen Betriebstemperatur auf 195°C Für für Fritteusen Stand 900B (Preis pro Becken)



Art.Nr. 209510
Preis 70,-

Fettauffangbehälter schmal

Ausführung CNS 18/10, Fassungsvermögen 12 Liter
Inkl. Grobsieb

Maße: 130 x 550 x 180 mm
Gewicht: 1,4 kg

Art.Nr.	209552	Feinsieb schmal	209558
Preis	325,-	Preis	59,-



Fettauffangbehälter breit

Ausführung CNS 18/10, Fassungsvermögen 25 Liter
Inkl. Grobsieb

Maße: 270 x 550 x 180 mm
Gewicht: 1,8 kg

Art.Nr.	209553	Feinsieb breit	209559
Preis	400,-	Preis	65,-



Filtersystem 20 Liter für 1 Beckenfritteuse

Ausführung CNS 18/10, kein nachträglicher Einbau möglich
Ölauffangbehälter mit 1 herausnehmbarem Grob-Feinfilter
Grundträger mit Ölpumpe zur Aufnahme für Ölauffangbehälter
Rohrleitung mit Schnelkupplung zur Montage an Fritteusenbecken
Verteiler zum Anschluss an Schnelkupplung inkl. Entsorgungsschlauch
für Entsorgung in externe Behälter
Öleinsparung bei regelmäßiger Anwendung ca. 40 – 50%

Maße: 322 x 568 x 287 mm
Anschluss: 0,1 kW / 230 V

Art.Nr. 209550
Preis 1990,-



Filtersystem 20 Liter für 2 Beckenfritteuse

Ausführung CNS 18/10, kein nachträglicher Einbau möglich
Ölauffangbehälter mit 2 herausnehmbaren Grob-Feinfiltern
Grundträger mit Ölpumpe zur Aufnahme für Ölauffangbehälter
Rohrleitung mit Schnelkupplung zur Montage an Fritteusenbecken
Verteiler zum Anschluss an Schnelkupplung inkl. Entsorgungsschlauch
für Entsorgung in externe Behälter
Öleinsparung bei regelmäßiger Anwendung ca. 40 – 50%

Maße: 322 x 568 x 287 mm
Anschluss: 0,1 kW / 230 V

Art.Nr. 209551
Preis 2090,-



Stand 900B



Elektro-Nudelkocher GN 1/1

Ausführung in CNS 18/10
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Kochbecken GN 1/1-220 mm mit Einlegeboden und Abtropfblech, flächenbündig eingebaut
 Indirekte Beheizung, keine Heizung im Becken
 Gleichmäßige Temperaturverteilung
 Hauptschalter (3-Leistungsstufen) mit Betriebsanzeige
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
Wasserzu- und Ablauf mit Festanschluss
 Unterbau durchgehend, vorn und hinten offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Abtropfblech und gelochter Einlegeboden, ohne Behälter oder Körbe

Außenmaße: B. 400 x T. 900 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Temperaturbereich: 50° – 110°C
 Anschlusswert: 12,0 kW / 400 V

Art.Nr. 290600
 Preis 6990,-

**Automatischer Wasserzulauf
 mit Niveauregulierung**
 209650
 910,-



Elektro-Nudelkocher GN 1/1 quer

Ausführung in CNS 18/10
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Kochbecken GN 1/1-220 mm mit Einlegeboden und Abtropfblech, flächenbündig eingebaut
 Indirekte Beheizung, keine Heizung im Becken
 Gleichmäßige Temperaturverteilung
 Hauptschalter (3-Leistungsstufen) mit Betriebsanzeige
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
Wasserzu- und Ablauf mit Festanschluss
 Unterbau durchgehend, vorn und hinten offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Abtropfblech und gelochter Einlegeboden, ohne Behälter oder Körbe

Außenmaße: B. 700 x T. 900 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Temperaturbereich: 50° – 110°C
 Anschlusswert: 12,0 kW / 400 V

Art.Nr. 290601
 Preis 7990,-

**Automatischer Wasserzulauf
 mit Niveauregulierung**
 209650
 910,-



Grundausrüstung für Nudelkocher GN 1/1

Ausführung CNS 18/10
 Bestehend aus 4 Nudelkörben GN 1/6 und 1 Nudelkorb GN 1/3

Maße: 4 x 143 x 163 x 230 mm + 1 x 298 x 163 x 230 mm

Art.Nr. 209631
 Preis 650,-

Standgeräte 900B

Kocher & Zubehör



Elektro-Kocher GN 1/1

Ausführung in CNS 18/10
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Flächenbündiges Kochbecken GN 1/1-200 mm mit Einlegeboden
Indirekte Beheizung, keine Heizung im Becken
Gleichmäßige Temperaturverteilung
Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
Hauptschalter (3-Leistungsstufen) mit Betriebsanzeige
Wasserzulauf mit Festanschluss
Wasserablass über Kugelhahn 1" in den Unterbau
Unterbau durchgehend, vorn und hinten offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: Ablaufhahn und gelochter Einlegeboden. Lieferung erfolgt ohne Behälter

Außenmaße: B. 400 x T. 900 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
Temperaturbereich: 50° – 110°C
Anschlusswert: 7,0 kW / 400 V

Art.Nr. 290675
Preis 5990,-



Anschlussset für Festwasserablauf

Flexibler Edelstahlwellenschlauch 3/4" 500- 1000 mm lang
passend für 290675, zur Selbstmontage

Art.Nr. 209600
Preis 155,-



Deckel für Nudelkocher GN 1/1

Ausführung CNS 18/10
Passend für Becken GN 1/1

Maße: 425 x 530 x 20 mm
Gewicht: 1,2 kg

Art.Nr. 209641
Preis 220,-



Energieoptimierung **Elektro**

Vorbereitung zum Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage

Für Geräte mit Strahlheizkörper, Fritteusen, Kocher, Wasserbäder und Bratofen. Aufpreis pro Gerät.

Art.Nr. 209260
Preis 350,-





Nudelkorb GN 1/6 mit Griff

Ausführung CNS 18/10

Passend für Becken GN 2/3 und 1/1 200 tief

Maße: 143 x 163 x 230 mm

Gewicht: 0,5 kg

Art.Nr. 209622

Preis 120,-



Nudelkorb GN 1/3 mit 2 Griffen

Ausführung CNS 18/10

Passend für Becken GN 2/3 und 1/1 200 tief

Maße: 298 x 163 x 230 mm

Gewicht: 1,6 kg

Art.Nr. 209624

Preis 160,-



Nudelkorb GN 2/9 mit Griff

Ausführung CNS 18/10

Passend für Becken GN 2/3 und 1/1 200 tief

Maße: 94 x 298 x 230 mm

Gewicht: 1,2 kg

Art.Nr. 209621

Preis 150,-



Nudelkorb GN 2/3 mit 2 Griffen

Ausführung CNS 18/10

Passend für Becken GN 2/3 und 1/1 200 tief

Maße: 298 x 328 x 230 mm

Gewicht: 2,2 kg

Art.Nr. 209625

Preis 220,-



Nudelkorb GN 1/1 mit 2 Griffen

Ausführung CNS 18/10

Passend für Becken GN 1/1 200 tief

Maße: 298 x 488 x 230 mm

Gewicht: 2,5 kg

Art.Nr. 209626

Preis 270,-

Standgeräte 900B

Wasserbad



Elektro-Wasserbad GN 1/1

Ausführung in CNS 18/10
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Becken GN 1/1-220 mm mit Einlegeboden, flächenbündig eingebaut
Indirekte Beheizung, keine Heizung im Becken
Gleichmäßige Temperaturverteilung
Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
Hauptschalter mit Betriebsanzeige
Wasserzulauf mit Festanschluss
Wasserablass über Kugelhahn 3/4" in den Unterbau (Anschlussset an Festwasseranschluss optional)
Unterbau durchgehend, vorn und hinten offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: Ablaufhahn und gelochter Einlegeboden, Lieferung erfolgt ohne Behälter

Außenmaße: B. 400 x T. 900 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm

Temperaturbereich: 30° – 85°C

Anschlusswert: 1,8 kW / 230 V

Art.Nr. 290636

Preis 4690,-

Anschlussset für Festwasserablauf

Flexibler Edelstahlwellschlauch 3/4" 500- 1000 mm lang
passend für 290675, zur Selbstmontage

Art.Nr. 209600

Preis 155,-

Elektro-Wasserbad GN 1/1 mit Teller-Wärmeschränk durchgehend

Ausführung in CNS 18/10
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Becken GN 1/1-220 mm mit Einlegeboden, flächenbündig eingebaut
Im Unterbau Teller-Wärmeschränk umluftbeheizt, Flügeltüre vorn/ hinten
Indirekte Beheizung, keine Heizung im Becken
Gleichmäßige Temperaturverteilung
Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
Hauptschalter mit Betriebsanzeige
Wasserzu- und Ablauf mit Festanschluss
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: Gelochter Einlegeboden, Lieferung erfolgt ohne Behälter

Außenmaße: B. 400 x T. 900 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm

Temperaturbereich: 30° – 85°C

Temperaturbereich Teller-Wärmeschränk: bis 85°C (1,0 kW)

Gesamt-Anschlusswert: 3,8 kW / 400 V

Art.Nr. 290640

Preis 5890,-





Elektro-Wasserbad GN 4/3

Ausführung in CNS 18/10
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Becken GN 1/1-220 mm mit Einlegeboden, flächenbündig eingebaut
 Indirekte Beheizung, keine Heizung im Becken
 Gleichmäßige Temperaturverteilung
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Hauptschalter mit Betriebsanzeige
 Wasserzulauf mit Festanschluss
 Wasserablass über Kugelhahn 3/4" in den Unterbau
 (Anschlussset an Festwasseranschluss optional)
 Unterbau durchgehend, vorn und hinten offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Ablaufhahn und gelochter Einlegeboden,
 Lieferung erfolgt ohne Behälter

Außenmaße: B. 400 x T. 900 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Temperaturbereich: 30° – 85°C
 Anschlusswert: 2,2 kW / 230 V

Art.Nr. 290635

Preis 4750,-



Anschlussset für Festwasserablauf

Flexibler Edelstahlwellschlauch 3/4" 500- 1000 mm lang
 passend für 290675, zur Selbstmontage

Art.Nr. 209600

Preis 155,-



Elektro-Wasserbad GN 4/3 mit Teller-Wärmeschrank durchgehend

Ausführung in CNS 18/10
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Becken GN 1/1-220 mm mit Einlegeboden, flächenbündig eingebaut
 Im Unterbau Teller-Wärmeschrank umluftbeheizt
 Flügeltüre vorn/ hinten
 Indirekte Beheizung, keine Heizung im Becken
 Gleichmäßige Temperaturverteilung
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Hauptschalter mit Betriebsanzeige
Wasserzu- und Ablauf mit Festanschluss
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Gelochter Einlegeboden,
 Lieferung erfolgt ohne Behälter

Außenmaße: B. 400 x T. 900 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Temperaturbereich: 30° – 85°C
 Temperaturbereich Teller-Wärmeschrank: bis 85°C (1,0 kW)
 Gesamt-Anschlusswert: 4,2 kW / 400 V

Art.Nr. 290642

Preis 6190,-

Standgeräte 900B

Wasserbad



Elektro-Wasserbad GN 2/1

Ausführung in CNS 18/10
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Becken GN 2/1-220 mm mit Einlegeboden, flächenbündig eingebaut
Indirekte Beheizung, keine Heizung im Becken
Gleichmäßige Temperaturverteilung
Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
Hauptschalter mit Betriebsanzeige
Wasserzulauf mit Festanschluss
Wasserablass über Kugelhahn 3/4" in den Unterbau (Anschlussset an Festwasseranschluss optional)
Unterbau durchgehend, vorn und hinten offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: Ablaufhahn und gelochter Einlegeboden, Lieferung erfolgt ohne Behälter

Außenmaße: B. 800 x T. 900 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm

Temperaturbereich: 30° – 85°C

Anschlusswert: 3,6 kW / 400 V

Art.Nr. 290638

Preis 5490,-



Anschlussset für Festwasserablauf

Flexibler Edelstahlwellschlauch 3/4" 500- 1000 mm lang
passend für 290675, zur Selbstmontage

Art.Nr. 209600

Preis 155,-



Elektro-Wasserbad GN 2/1 mit Teller-Wärmeschränk durchgehend

Ausführung in CNS 18/10
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Becken GN 2/1-220 mm mit Einlegeboden, flächenbündig eingebaut
Im Unterbau Teller-Wärmeschränk umluftbeheizt,
2 Flügeltüren vorn/ hinten
Indirekte Beheizung, keine Heizung im Becken
Gleichmäßige Temperaturverteilung
Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
Hauptschalter mit Betriebsanzeige
Wasserzu- und Ablauf mit Festanschluss
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Im Lieferumfang enthalten: Gelochter Einlegeboden,
Lieferung erfolgt ohne Behälter

Außenmaße: B. 800 x T. 900 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm

Temperaturbereich: 30° – 85°C

Temperaturbereich Teller-Wärmeschränk: bis 85°C (1,2 kW)

Gesamt-Anschlusswert: 5,6 kW / 400 V

Art.Nr. 290641

Preis 7190,-





Elektro-Wasserbad GN 1/1 rechts

Ausführung in CNS 18/10
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Becken GN 1/1-220 mm mit Einlegeboden, flächenbündig eingebaut
 Indirekte Beheizung, keine Heizung im Becken
 Gleichmäßige Temperaturverteilung
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Hauptschalter mit Betriebsanzeige
 Wasserzulauf mit Festanschluss
 Wasserablass über Kugelhahn 3/4" in den Unterbau
 (Anschlussset an Festwasseranschluss optional)
 Unterbau durchgehend, vorn und hinten offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Ablaufhahn und gelochter Einlegeboden,
 Lieferung erfolgt ohne Behälter

Außenmaße: B. 800 x T. 900 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Temperaturbereich: 30° – 85°C
 Temperaturbereich Teller-Wärmeschrank: bis 85°C (1,2 kW)
 Gesamt-Anschlusswert: 1,8 kW / 230 V

Art.Nr. 290637

Preis 5390,-



Anschlussset für Festwasserablauf

Flexibler Edelstahlwellschlauch 3/4" 500- 1000 mm lang
 passend für 290675, zur Selbstmontage

Art.Nr. 209600

Preis 155,-



Elektro-Wasserbad GN 1/1 rechts mit Teller-Wärmeschrank durchgehend

Ausführung in CNS 18/10
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Becken GN 1/1-220 mm mit Einlegeboden, flächenbündig eingebaut
 Im Unterbau Teller-Wärmeschrank umluftbeheizt,
 2 Flügeltüren vorn/ hinten
 Indirekte Beheizung, keine Heizung im Becken
 Gleichmäßige Temperaturverteilung
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Hauptschalter mit Betriebsanzeige
Wasserzu- und Ablauf mit Festanschluss
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Gelochter Einlegeboden,
 Lieferung erfolgt ohne Behälter

Außenmaße: B. 800 x T. 900 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Temperaturbereich: 30° – 85°C
 Temperaturbereich Teller-Wärmeschrank: bis 85°C (1,2 kW)
 Gesamt-Anschlusswert: 3,8 kW / 400 V

Art.Nr. 290645

Preis 7190,-

Standgeräte 900B

Wasserbad



Elektro-Wasserbad GN 1/1 links

Ausführung in CNS 18/10
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Becken GN 1/1-220 mm mit Einlegeboden, flächenbündig eingebaut
 Indirekte Beheizung, keine Heizung im Becken
 Gleichmäßige Temperaturverteilung
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Hauptschalter mit Betriebsanzeige
 Wasserzulauf mit Festanschluss
 Wasserablass über Kugelhahn 3/4" in den Unterbau (Anschlussset an Festwasseranschluss optional)
 Unterbau durchgehend, vorn und hinten offen
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Ablaufhahn und gelochter Einlegeboden, Lieferung erfolgt ohne Behälter

Außenmaße: B. 800 x T. 900 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Temperaturbereich: 30° – 85°C
 Temperaturbereich Teller-Wärmeschrank: bis 85°C (1,2 kW)
 Gesamt-Anschlusswert: 1,8 kW / 230 V

Art.Nr. 290639

Preis 5390,-



Anschlussset für Festwasserablauf

Flexibler Edelstahlwellschlauch 3/4" 500- 1000 mm lang
 passend für 290675, zur Selbstmontage

Art.Nr. 209600

Preis 155,-



Elektro-Wasserbad GN 1/1 links mit Teller-Wärmeschrank durchgehend

Ausführung in CNS 18/10
 Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
 Becken GN 1/1-220 mm mit Einlegeboden, flächenbündig eingebaut
 Im Unterbau Teller-Wärmeschrank umluftbeheizt
 2 Flügeltüren vorn/ hinten
 Indirekte Beheizung, keine Heizung im Becken
 Gleichmäßige Temperaturverteilung
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Hauptschalter mit Betriebsanzeige
Wasserzu- und Ablauf mit Festanschluss
 Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße
 Im Lieferumfang enthalten: Gelochter Einlegeboden, Lieferung erfolgt ohne Behälter

Außenmaße: B. 800 x T. 900 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm
 Temperaturbereich: 30° – 85°C
 Temperaturbereich Teller-Wärmeschrank: bis 85°C (1,2 kW)
 Gesamt-Anschlusswert: 3,8 kW / 400 V

Art.Nr. 290646

Preis 7190,-





Energieoptimierung **Induktion**

Vorbereitung zum Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage

	2 Kochstellen	4 Kochstellen	6 Kochstellen
Art.Nr.	209250	209251	209252
Preis	420,-	840,-	1260,-

Energieoptimierung **Elektro**

Vorbereitung zum Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage

Für Geräte mit Strahlheizkörper, Fritteusen, Kocher, Wasserbäder und Bratofen. Aufpreis pro Gerät.

Art.Nr.	209260
Preis	350,-

Energieoptimierung **Bratplatten und Bräter**

Vorbereitung zum Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage

Für Bratplatten und Bräter
Aufpreis pro Gerät.

Art.Nr.	209270
Preis	350,-

H2 Ausführung

H2 Hygieneausführung für Unterbauten

Aufpreis pro Gerät/ Unterbau.
Nicht für Brat- und Backofen gültig

Art.Nr.	209900
Preis	1090,-

H2 Ausführung **Brat- und Backofen**

H2 Hygieneausführung für Brat- und Backofen

Aufpreis pro Gerät.
Nur für Brat- und Backofen gültig

Art.Nr.	209990
Preis	1990,-

Lenkrollensatz

4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststellbremse, Raddurchmesser 125 mm

Art.Nr.	209940
Preis	495,-

Steckdose

Ausführung

	230 V
Art.Nr.	959900
Preis	Auf Anfrage

Standgeräte 900B

Zubehör



Einlochrührbatterie 3/4" auf 100 mm Säule

Schwenkauslauf 360° mit Strahlregler und Drip-Stop
Ausladung 300 mm, Auslaufhöhe 355 mm Tisch-Bohrung Ø 42 mm
Aufbau nur auf Tischelement (ohne Montage)

Auslaufmenge: 40 Liter/ min (3 bar)

Art.Nr. 209930

Preis 930,-



KWC
Swiss Water Experience

Einlochrührbatterie 3/4" auf 300 mm Säule

Schwenkauslauf 360° mit Strahlregler und Drip-Stop
Ausladung 300 mm, Auslaufhöhe 555 mm Tisch-Bohrung Ø 42 mm
Aufbau nur auf Tischelement

Auslaufmenge: 40 Liter/ min (3 bar)

Art.Nr. 209931

Preis 1035,-



KWC
Swiss Water Experience

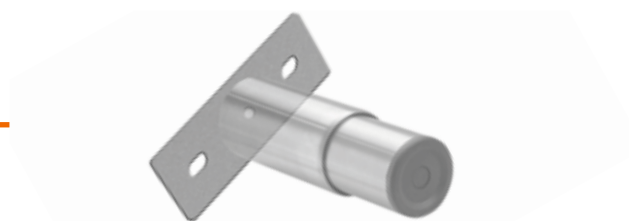
Montageplatte

Als Verbindung von 2 Standgeräten mit nur einem Stellfuß
Zur Selbstmontage (Lieferung ohne Stellfuß)

passend für alle Geräte der Serie Stand 700/ 850

Art.Nr. 209920

Preis 110,-



Ceranschaber

Material: Stahl, vernickelt

Klingenbreite: 45 mm

Gewicht: 0,1 kg

Art.Nr. 209225

Preis 13,-



Ceranschaber breit

Material: Profiausführung Druckguss mit Klinge

Klingenbreite: 100 mm

Gewicht: 0,6 kg

Art.Nr. 209226

Preis 55,-



Wendespachtel

Material: Edelstahl CNS 18/10

Maße: 90 x 280 mm

Gewicht: 0,170 kg

Art.Nr. 209402

Preis 45,-



Stand 900B



Tischelement mit Schublade

Ausführung in CNS 18/10
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Unterbau durchgehend, vorn und hinten offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße

Außenmaße: B. 400 x T. 900 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm

Art.Nr. 290900

Preis 3190,-



Tischelement 200

Ausführung in CNS 18/10
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Unterbau durchgehend, vorn und hinten offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße

Außenmaße: B. 200 x T. 900 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm

Art.Nr. 290901

Preis 2590,-



Tischelement 400

Ausführung in CNS 18/10
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Unterbau durchgehend, vorn und hinten offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße

Außenmaße: B. 400 x T. 900 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm

Art.Nr. 290902

Preis 2890,-



Tischelement 600

Ausführung in CNS 18/10
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Unterbau durchgehend, vorn und hinten offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße

Außenmaße: B. 600 x T. 900 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm

Art.Nr. 290903

Preis 3490,-



Tischelement 700

Ausführung in CNS 18/10
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Unterbau durchgehend, vorn und hinten offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße

Außenmaße: B. 700 x T. 900 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm

Art.Nr. 290904

Preis 3690,-

Standgeräte 900B

Tischelemente



Tischelement 800

Ausführung in CNS 18/10
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Unterbau durchgehend, vorn und hinten offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße

Außenmaße: B. 800 x T. 900 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm

Art.Nr. 290905

Preis 3890,-



Tischelement 1000

Ausführung in CNS 18/10
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Unterbau durchgehend, vorn und hinten offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße

Außenmaße: B. 1000 x T. 900 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm

Art.Nr. 290906

Preis 4490,-



Tischelement Wunschbreite

Ausführung in CNS 18/10, hinten 20 mm aufgekantet
Flächenbündiges Verbindungszugsystem mit Haarfuge
Unterbau durchgehend, vorn und hinten offen
Sockelbaufähig durch Abnehmen der höhenverstellbaren Füße

Außenmaße: B. ? x T. 900 x H. 850 / 900 (Korpushöhe 700) mm

Art.Nr. 290930

Preis Auf Anfrage



Wärmeschränk für Tischelemente

Ausführung in CNS 18/10
Für Unterbauten 3-seitig geschlossen, vorn offen
Bis Breite 600 mm mit einer Flügeltüre
Ab 600 mm mit 2 Flügeltüren
Im Innenraum Tellerwärmeschränk umluftbeheizt
Temperaturbereich bis 85°C
Anschlusswert 1,2 kW

Art.Nr. 209981

Preis Auf Anfrage





Türe 400 für Unterbauten

Ausführung in CNS 18/10 zur Selbstmontage
Doppelwandig für Links- oder Rechtsanschlag
Magnetverschluss

Außenmaße: B. 400 mm

Art.Nr. 209950

Preis 230,-



Türe 600 für Unterbauten

Ausführung in CNS 18/10 zur Selbstmontage
Doppelwandig für Links- oder Rechtsanschlag
Magnetverschluss

Außenmaße: B. 600 mm

Art.Nr. 209951

Preis 290,-



Doppeltüren 600 für Unterbauten

Ausführung in CNS 18/10 zur Selbstmontage
Doppelwandig
Magnetverschluss

Außenmaße: B. 600 mm

Art.Nr. 209952

Preis 440,-



Doppeltüren 700 für Unterbauten

Ausführung in CNS 18/10 zur Selbstmontage
Doppelwandig
Magnetverschluss

Außenmaße: B. 700 mm

Art.Nr. 209953

Preis 470,-



Doppeltüren 800 für Unterbauten

Ausführung in CNS 18/10 zur Selbstmontage
Doppelwandig
Magnetverschluss

Außenmaße: B. 800 mm

Art.Nr. 209954

Preis 480,-



Doppeltüren 1000 für Unterbauten

Ausführung in CNS 18/10 zur Selbstmontage
Doppelwandig
Magnetverschluss

Außenmaße: B. 1000 mm

Art.Nr. 209955

Preis 690,-

Standgeräte 900B

Verbindungszugsystem

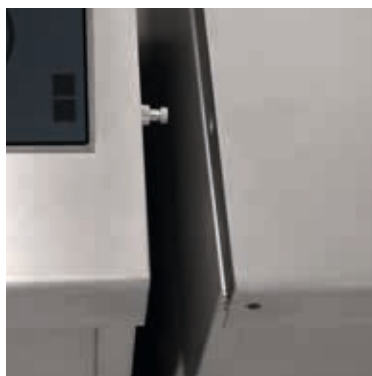


© AUFTAKT | agentur für gestaltung / Thomas Behringer – auftakt-medien.de

Lösbares Verbindungssystem

Hygienische Haarfuge

Seitliche Abschlussblende



Abschlussblende links

Ausführung in CNS 18/10, wird in Verbindung mit Haarfuge benötigt

Art.Nr. 290996
Preis 105,-

Abschlussblende rechts

Ausführung in CNS 18/10, wird in Verbindung mit Haarfuge benötigt

Art.Nr. 290997
Preis 105,-





Sauteuse

Edelstahl - Aluminium Mehrschichtmaterial

Art.Nr.	SR160	SR180	SR200	SR240
Außenmaß Ø	160 mm	180 mm	200 mm	240 mm
Boden Ø	130 mm	140 mm	140 mm	165 mm
Inhalt	1,2 Liter	1,2 Liter	2,2 Liter	3,5 Liter
Preis	59,-	55,-	65,-	87,-



Topf ohne Deckel

Edelstahl

Art.Nr.	TR1	TR2	TR3	TR4	TR5
Außenmaß Ø	240 mm	280 mm	320 mm	350 mm	350 mm
Topfhöhe	240 mm	280 mm	310 mm	340 mm	140 mm
Inhalt	10 Liter	16,5 Liter	24 Liter	33,6 Liter	13,6 Liter
Preis	99,-	149,-	210,-	340,-	170,-



Deckel

Edelstahl

Art.Nr.	TD1	TD2	TD3	TD4
Außenmaß Ø	240 mm	280 mm	320 mm	350 mm
Preis	22,-	28,-	35,-	42,-



Topf für Hockerkocher

Edelstahl

Art.Nr.	BHKT
Außenmaß Ø	450 mm
Topfhöhe	460 mm
Inhalt	70 Liter
Preis	450,-



Pfanne

Edelstahl - Aluminium Mehrschichtmaterial

Art.Nr.	PFR240	PFR280	PFR320
Außenmaß Ø	240 mm	280 mm	320 mm
Boden Ø	190 mm	215 mm	255 mm
Höhe	45 mm	50 mm	55 mm
Preis	89,-	109,-	140,-



Pfanne antihaftbeschichtet

Edelstahl - Aluminium Mehrschichtmaterial

Art.Nr.	PFRA240	PFRA280	PFRA320
Außenmaß Ø	240 mm	280 mm	320 mm
Boden Ø	190 mm	215 mm	250 mm
Höhe	45 mm	50 mm	55 mm
Preis	99,-	135,-	165,-

Töpfe & Pfannen

Induktionsgeeignet



Pfannen-Set aus Edelstahl (3 Pfannen)

Edelstahl - Aluminium Mehrschichtmaterial

	1 Pfanne	1 Pfanne	1 Pfanne
Außenmaß Ø	240 mm	280 mm	280 mm
Boden Ø	190 mm	215 mm	215 mm
Höhe	45 mm	50 mm	50 mm
			antihaftbeschichtet
Art.Nr.	PSET1		
Preis	295,-		



Sauteusen-Set aus Edelstahl (5 Sauteusen)

Edelstahl - Aluminium Mehrschichtmaterial

	2 Sauteuse	2 Sauteuse	1 Sauteuse
Außenmaß Ø	160 mm	180 mm	200 mm
Boden Ø	130 mm	140 mm	140 mm
Inhalt	1,2 Liter	1,7 Liter	2,2 Liter
Art.Nr.	PSET2		
Preis	295,-		



Einsteiger-Set aus Edelstahl (7 teilig)

Edelstahl - Aluminium Mehrschichtmaterial (nicht Topf)

	1 Sauteuse	1 Sauteuse	1 Sauteuse	1 Topf m. Deckel
Außenmaß Ø	160 mm	180 mm	200 mm	280 mm
Boden Ø	130 mm	140 mm	140 mm	280 mm
Inhalt	1,2 Liter	1,7 Liter	2,2 Liter	16,5 Liter
Außenmaß Ø	1 Pfanne	1 Pfanne	1 Pfanne	
Boden Ø	240 mm	280 mm	280 mm	
Höhe	190 mm	215 mm	215 mm	
	45 mm	50 mm	50 mm	antihaftbeschichtet
Art.Nr.	PSET3			
Preis	650,-			





Wok -Pfanne

Material: Edelstahl CNS 18/10
Inhalt 4 – 5 Liter

Maße: Ø 390 mm
Gewicht: 1,8 kg

Art.Nr. 209203
Preis 225,-



Wok -Pfanne

Material: Edelstahl CNS 18/10, Extra leicht, für „leichtes Handling“
Inhalt 4 – 5 Liter

Maße: Ø 360 mm
Gewicht: 1,15 kg

Art.Nr. 209204
Preis 190,-



Wok -Pfanne

Material: Edelstahl CNS 18/10, antihaftbeschichtet
Inhalt 4 – 5 Liter

Maße: Ø 390 mm
Gewicht: 1,85 kg

Art.Nr. 209205
Preis 249,-

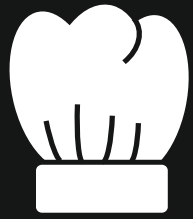


Wok -Pfanne

Material: Stahl
Inhalt 4 – 5 Liter

Maße: Ø 360 mm
Gewicht: 1,45 kg

Art.Nr. 209206
Preis 135,-



Profikocher





Einloch-Zweiggriffarmatur mit Auslauf Ø25 mm

Schwenkauslauf 360 ° mit Strahlregler
Ausladung 250 mm, Auslaufhöhe 250mm
2 Ganzmetallgriffe mit Verschraubung
Roherauslauf zum Stecken Ø25 mm mit Strahlregler 3/4"
Gewindeschacht 3/4" L 80 mm Durchfluss 38 l/min.
Lochbohrung Ø30 mm mit Ø1/2" Gewinde-Anschluss

Art.Nr. 128000

Preis 310,-



Einloch-Zweiggriffarmatur mit Auslauf Ø25 mm

Schwenkauslauf 360 ° mit Strahlregler
Ausladung 300 mm, Auslaufhöhe 250mm
2 Ganzmetallgriffe mit Verschraubung
Roherauslauf zum Stecken Ø25 mm mit Strahlregler 3/4"
Gewindeschacht 3/4" L 80 mm Durchfluss 38 l/min.
Lochbohrung Ø30 mm mit Ø1/2" Gewinde-Anschluss

Art.Nr. 128001

Preis 310,-



Zweiloch-Zweiggriff-Standardarmatur m. Auslauf Ø25 mm

Schwenkauslauf 360 ° mit Strahlregler
Ausladung 250 mm, Auslaufhöhe 250mm
2 Ganzmetallgriffe mit Verschraubung
Roherauslauf zum Stecken Ø25 mm mit Strahlregler 3/4"
Oberteile 3/4" flachdichtend
Gewindeschacht 3/4" L 80 mm Durchfluss 48 l/min.
Lochbohrung Ø30 mm mit Ø3/4" Gewinde-Anschluss

Art.Nr. 128003

Preis 335,-



Zweiloch-Zweiggriff-Standardarmatur m. Auslauf Ø25 mm

Zweiloch-Zweiggriff-Standardarmatur mit Auslauf Ø25mm
Schwenkauslauf 360 ° mit Strahlregler
Ausladung 300 mm, Auslaufhöhe 250mm
2 Ganzmetallgriffe mit Verschraubung
Roherauslauf zum Stecken Ø25 mm mit Strahlregler 3/4"
Oberteile 3/4" flachdichtend
Gewindeschacht 3/4" L 80 mm Durchfluss 48 l/min.
Lochbohrung Ø30 mm mit Ø3/4" Gewinde-Anschluss

Art.Nr. 128004

Preis 335,-

Wand-Zweiggriffarmatur 1/2" mit Auslauf Ø25mm

Wand-Zweiggriffarmatur 1/2" mit Auslauf Ø25mm,
Abgang unten, Schwenkauslauf 360 ° mit Strahlregler
Ausladung 325 mm, Höhe 70 mm
2 Ganzmetallgriffe mit Verschraubung
Rohrauslauf Ø25 mm mit Strahlregler 3/4"
Oberteile 3/4" flachdichtend, Durchfluss 48 l/min.
Anschlüsse wahlweise 1/2" x 3/4" oder 3/4" x 3/4"

Art.Nr. 128005

Preis 350,-



Einloch-LCA-Einhebelmischer mit Auslauf Ø25mm

Einloch-LCA-Einhebelmischer mit Auslauf Ø25mm
Schwenkauslauf 360 ° mit Strahlregler
Ausladung 300 mm, Auslaufhöhe 300 mm
Kurzer Metallgriff mit Verschraubung
Rohrauslauf verschraubt Ø25 mm mit Strahlregler 3/4"
Keramische Kartusche, Gewindeschacht 6/4" L 80 mm
Anschlussrohre 12 mm mit Übergang 12 mm x 1/2" AG
Durchfluss 35 l/min. Lochbohrung 50 mm Ø

Art.Nr. 128006

Preis 495,-



Einloch-LCA-Einhebelmischer mit Säule 120mm Auslauf Ø25mm

Schwenkauslauf 360 ° mit Strahlregler
Ausladung 300 mm, Auslaufhöhe 410 mm
Kurzer Metallgriff mit Verschraubung
Rohrauslauf verschraubt Ø25 mm mit Strahlregler 3/4"
Keramische Kartusche, Lochbohrung 50 mm Ø
Vorbefestigung 6/4" L 80 mm (Montage von oben)
Anschlussrohre 12 mm mit Übergang 12 mm x 1/2" AG
Durchfluss 35 l/min. Auslaufsperr mit U-Auslauf möglich

Art.Nr. 128008

Preis 599,-



Einloch-LCA-Einhebelmischer mit Säule 300mm Auslauf Ø25mm

Schwenkauslauf 360 ° mit Strahlregler
Ausladung 300 mm, Auslaufhöhe 250mm
2 Ganzmetallgriffe mit Verschraubung
Rohrauslauf zum Stecken Ø25 mm mit Strahlregler 3/4"
Oberteile 3/4" flachdichtend
Gewindeschacht 3/4" L 80 mm Durchfluss 48 l/min.
Lochbohrung Ø30 mm mit Ø3/4" Gewinde-Anschluss

Art.Nr. 128009

Preis 755,-





Geschirr-Waschbrause mit Zweiloch-Zweigriff-Standarmatur 1/2"

Geschirr-Waschbrause mit Zweiloch-Zweigriff-Standarmatur 1/2" mit Standrohre 100 mm, Geschirrwashbrause und Geschirrwashbrause selbstschließend mit Fixierbügel
Gastrobrauseschlauch L 1200 mm
Rohrauslauf 25 mm Ø zum Stecken und schwenkbar
Strahlregler 3/4", Auslauf Ø25mm
Ausladung 300 mm, Auslaufhöhe 350mm
Umstellung Auslauf – Brause
Brause- und Standrohrhalter verchromt und verstellbar
2 Ganzmetallgriffe mit Verschraubung
Oberteile 3/4" flachdichtend
Gewindeschacht 3/4" L 80 mm, Lochbohrung Ø23 mm
Rückflussverhinderer, Durchfluss 16 - 40 l/min.

Art.Nr. 128011

Preis 945,-



Geschirr-Waschbrause mit Zweiloch-LCA-Einhebelmischer

mit kurzem Griff, Standrohre 150 mm hoch, Geschirrwashbrause und Schwenkauslauf Ø25 mm
Geschirrwashbrause selbstschließend mit Fixierbügel
Gastrobrauseschlauch L 1200 mm, Lochbohrung Ø23 mm
Kurzer Metallgriff mit Verschraubung
Rohrauslauf 225 mm / Ø25 mm zum Stecken und schwenkbar
Ausladung 225 mm, Auslaufhöhe 410mm
Brause- und Standrohrhalter verchromt und verstellbar
Keramische Kartusche, Gewindeschacht 1/2" L 80 mm
Rückflussverhinderer, Durchfluss 16 - 35 l/min.

Art.Nr. 128013

Preis 999,-



Einloch-Zweigriffarmatur mit Säule 120mm, Auslauf Ø25mm

Ganzmetallgriffe mit Verschraubung
Ausladung 300 mm, Auslaufhöhe 390 mm
Rohrauslauf verschraubt Ø25 mm mit Strahlregler 3/4"
Oberteile 3/4" flachdichtend,
Gewindeschacht 6/4" L80 mm, 360° schwenkbar
Anschlussrohre 15 mm mit Übergang 15 mm x 1/2" AG
Durchfluss 60 l/min. / Lochbohrung 50 mm Ø

Art.Nr. 128014

Preis 595,-



Einloch-Zweigriffarmatur mit Säule 300mm, Auslauf Ø25mm

Ganzmetallgriffe mit Verschraubung
Ausladung 300 mm, Auslaufhöhe 570 mm
Rohrauslauf verschraubt Ø25 mm mit Strahlregler 3/4"
Oberteile 3/4" flachdichtend,
Gewindeschacht 6/4" L80 mm, 360° schwenkbar
Anschlussrohre 15 mm mit Übergang 15 mm x 1/2" AG
Durchfluss 60 l/min. / Lochbohrung 50 mm Ø

Art.Nr. 128015

Preis 695,-

Einloch-Sensormischbatterie mit Netzbetrieb 230V

Einloch-Fotozellenmischer mit 230V / 6V Netzteil,
und Mischhebel für heißes/kaltes Wasser,
Wassertemperatur: Max. 70°C / Wasserdruck: Min. 0,5 bar, Max. 4 bar
Infrarot-Sensor mit Rauschfilter und automatischer
Kalibrierung der Entfernung (von 0,5 cm bis 10 cm),
Sicherheitsvorrichtungen:
Vandalensicheres System: Wasserabgabe stoppt
automatisch nach 15 Sek. (Anti-Flutsystem)
Anti-Legionellen-Funktion: Nach 24 Std. ab dem letzten Gebrauch
fließt das Wasser automatisch für 7 Sekunden
Tischbohrung: 35 mm
Abmessungen: T 131 x H 153 mm, Ø38 mm
Betriebsspannung: 230V

Art.Nr. 128016
Preis 595,-



Einloch-Sensormischbatterie mit Batteriebetrieb 6V

Einloch-Fotozellenmischer mit Batterie 6V,
und Mischhebel für heißes/kaltes Wasser,
Wassertemperatur: Max. 70°C / Wasserdruck: Min. 0,5 bar, Max. 4 bar
Infrarot-Sensor mit Rauschfilter und automatischer
Kalibrierung der Entfernung (von 0,5 cm bis 10 cm),
Sicherheitsvorrichtungen:
Vandalensicheres System: Wasserabgabe stoppt
automatisch nach 15 Sek. (Anti-Flutsystem)
Anti-Legionellen-Funktion: Nach 24 Std. ab dem letzten Gebrauch
fließt das Wasser automatisch für 7 Sekunden
Tischbohrung: 35 mm
Abmessungen: T 131 x H 153 mm, Ø38 mm
Betriebsspannung: 230V

Art.Nr. 128017
Preis 625,-





Gasherd, 2 Kochstellen

Ausführung in Edelstahl
geprägte Abdeckung mit tiefgezogener Kochmulde,
Zündflammenbrenner mit Pilotflamme und Gussrost
Unterbau offen

2 x Doppelkranz-Brenner: 1x4,5 kW + 1x7,5 kW,
Nennwärmebelastung: 12 kW,
Gerät eingestellt auf Erdgas H
Außenmaße: 400x700x900 mm

Art.Nr. 362010

Preis 1795,-



Gasherd, 4 Kochstellen

Ausführung in Edelstahl
geprägte Abdeckung mit tiefgezogener Kochmulde,
Zündflammenbrenner mit Pilotflamme und Gussrost
Unterbau offen

4 x Doppelkranz-Brenner: 1x4,5 kW + 3x7,5 kW,
Nennwärmebelastung: 27 kW,
Gerät eingestellt auf Erdgas H
Außenmaße: 800x700x900 mm

Art.Nr. 362011

Preis 2675,-



Gasherd, 6 Kochstellen

Ausführung in Edelstahl
geprägte Abdeckung mit tiefgezogener Kochmulde,
Zündflammenbrenner mit Pilotflamme und Gussrost
Unterbau offen

6 x Doppelkranz-Brenner: 2 x 4,5 kW + 4 x 7,5 kW,
Nennwärmebelastung: 39 kW,
Gerät eingestellt auf Erdgas H
Außenmaße: 1200x700x900 mm

Art.Nr. 362012

Preis 4125,-



Gasherd mit Elektro-Gasbratofen



Profikocher

Gasherd, 4 Kochstellen mit Elektro-Bratofen GN 2/1

Ausführung in Edelstahl
geprägte Abdeckung mit tiefgezogener Kochmulde,
Zündflammenbrenner mit Pilotflamme und Gussrost
Elektro-Bratofen GN 2/1
Temperaturregelung: 50°-300°C

4 x Doppelkranz-Brenner: 1x4,5 kW + 3x7,5 kW,
Nennwärmebelastung: 27 kW, Gerät eingestellt auf Erdgas H
Anschlusswert: 400V / 6,3 kW
Außenmaße: 800x700x900 mm

Art.Nr. 362015

Preis 4450,-



Gasherd, 4 Kochstellen mit Elektro-Umluftofen GN 1/1

Ausführung in Edelstahl
geprägte Abdeckung mit tiefgezogener Kochmulde,
Zündflammenbrenner mit Pilotflamme und Gussrost
Elektro-Umluftofen GN 1/1
Temperaturregelung: 50°-300°C

4 x Doppelkranz-Brenner: 1x4,5 kW + 3x7,5 kW,
Nennwärmebelastung: 27 kW, Gerät eingestellt auf Erdgas H
Anschlusswert: 230V / 3,13 kW
Außenmaße: 800x700x900 mm

Art.Nr. 362013

Preis 4150,-



Gasherd, 4 Kochstellen mit Gasbratofen GN 2/1

Ausführung in Edelstahl
geprägte Abdeckung mit tiefgezogener Kochmulde,
Zündflammenbrenner mit Pilotflamme und Gussrost
Gasbratofen GN 2/1
Nennwärmebelastung: 6 kW

4 x Doppelkranz-Brenner: 1x4,5 kW + 3x7,5 kW,
Gesamt-Nennwärmebelastung: 39 kW,
Gerät eingestellt auf Erdgas H
Außenmaße: 800x700x900 mm

Art.Nr. 362014

Preis 4495,-



Geräteverbindung Klemmsteg

Abdeckung mit 10 mm Aufkantung links und rechts

Material: Edelstahl CNS 18/10

Maße: 621 x 8 x 12 mm

Art.Nr. 362999

Preis 40,-





Gasherd mit Elektro-/Gasbratofen



Gasherd, 6 Kochstellen mit Elektro-Bratofen GN 2/1

Ausführung in Edelstahl
geprägte Abdeckung mit tiefgezogener Kochmulde,
Zündflammenbrenner mit Pilotflamme und Gussrost
Elektro-Bratofen GN 2/1
Temperaturregelung: 50°-300°C

6 x Doppelkranz-Brenner: 2x4,5 kW + 4x7,5 kW,
Nennwärmebelastung: 39 kW, Gerät eingestellt auf Erdgas H
Anschlusswert: 400V / 6,3 kW
Außenmaße: 1200x700x900 mm

Art.Nr. 362017

Preis 6100,-



Gasherd, 6 Kochstellen mit Gasbratofen GN 2/1

Ausführung in Edelstahl
geprägte Abdeckung mit tiefgezogener Kochmulde,
Zündflammenbrenner mit Pilotflamme und Gussrost
Gasbratofen GN 2/1
Nennwärmebelastung: 6 kW

6 x Doppelkranz-Brenner: 2x4,5 kW + 4x7,5 kW,
Gesamt-Nennwärmebelastung: 45 kW,
Gerät eingestellt auf Erdgas H
Außenmaße: 1200x700x900 mm

Art.Nr. 362016

Preis 6225,-



Elektroherd

Elektroherd, 2 Kochstellen

Ausführung in Edelstahl
tiefgezogene Abdeckung für eine einfache Reinigung,
Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen

Kochplatten: 2x rund Ø220 mm á 2,6 kW,
Anschlusswert: 5,2 kW
Außenmaße: 400x700x900 mm

Art.Nr. 362320

Preis 1375,-



Elektroherd, 4 Kochstellen

Ausführung in Edelstahl
tiefgezogene Abdeckung für eine einfache Reinigung,
Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen

Kochplatten: 4x rund Ø220 mm á 2,6 kW,
Anschlusswert: 10,4 kW
Außenmaße: 800x700x900 mm

Art.Nr. 362321

Preis 1950,-



Elektroherd, 6 Kochstellen

Ausführung in Edelstahl
tiefgezogene Abdeckung für eine einfache Reinigung,
Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen

Kochplatten: 6x rund Ø220 mm á 2,6 kW,
Anschlusswert: 15,6 kW
Außenmaße: 1200x700x900 mm

Art.Nr. 362323

Preis 2865,-



Elektroherd, 4 Kochstellen mit Umluftofen GN 1/1

Ausführung in Edelstahl
tiefgezogene Abdeckung für eine einfache Reinigung,
Elektro-Umluftofen GN 1/1
Temperaturregelung: 50°-300°C

Kochplatten: 4x rund Ø220 mm á 2,6 kW
Gesamt-Anschlusswert: 13,4 kW
Außenmaße: 800x700x900 mm

Art.Nr. 362326

Preis 3200,-



Elektroherd, 6 Kochstellen mit Umluftofen GN 1/1

Ausführung in Edelstahl
tiefgezogene Abdeckung für eine einfache Reinigung,
Elektro-Umluftofen GN 1/1
Temperaturregelung: 50°-300°C

Kochplatten: 6x rund Ø220 mm á 2,6 kW
Anschlusswert: 18,6 kW
Außenmaße: 1200x700x900 mm

Art.Nr. 362327

Preis 4150,-





Elektro-Grillplatte 400

Stahl, glatt

Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen,
Bratfläche: 396 x 510 mm, mit großem Fettauffangbehälter von
2,5 Liter und abnehmbaren Spritzschutz

Temperaturbereich: 50° - 300°C
Anschlusswert: 4,5 kW / 400 V
Außenmaße: 400 x 700 x 900 mm

Art.Nr. 362431

Preis 1650,-



Elektro-Grillplatte 400

Stahl, gerillt

Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen,
Bratfläche: 396 x 510 mm, mit großem Fettauffangbehälter von
2,5 Liter und abnehmbaren Spritzschutz

Temperaturbereich: 50° - 300°C
Anschlusswert: 4,5 kW / 400 V
Außenmaße: 400 x 700 x 900 mm

Art.Nr. 362452

Preis 1775,-



Elektro-Grillplatte 800

Stahl, glatt

Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen, Bratfläche: 796 x
510 mm, mit großem Fettauffangbehälter von 2,5 Liter und
abnehmbaren Spritzschutz 2 Heizzonen getrennt regelbar

Temperaturbereich: 50° - 300°C
Anschlusswert: 9,0 kW / 400 V
Außenmaße: 800 x 700 x 900 mm

Art.Nr. 362433

Preis 2475,-



Elektro-Grillplatte 800

Stahl, halb-gerillt

Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen,
Bratfläche: 796 x 510 mm, mit großem Fettauffangbehälter von
2,5 Liter und abnehmbaren Spritzschutz
2 Heizzonen getrennt regelbar, linke Seite gerillt

Temperaturbereich: 50° - 300°C
Anschlusswert: 9,0 kW / 400 V
Außenmaße: 800 x 700 x 900 mm

Art.Nr. 362451

Preis 2565,-

Grillplatten hartchrom Gas-Grillplatten



Profikocher

Elektro-Grillplatte 400

hartverchromt, glatt

Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen,
Bratfläche: 396 x 510 mm, mit großem Fettauffangbehälter von
2,5 Liter und abnehmbaren Spritzschutz

Temperaturbereich: 50° - 300°C
Anschlusswert: 4,5 kW / 400 V
Außenmaße: 400 x 700 x 900 mm

Art.Nr. 362410

Preis 1875,-



Elektro-Grillplatte 800

hartverchromt, glatt

Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen,
Bratfläche: 796 x 510 mm, mit großem Fettauffangbehälter von
2,5 Liter und abnehmbaren Spritzschutz
2 Heizzonen getrennt regelbar

Temperaturbereich: 50° - 300°C
Anschlusswert: 9 kW / 400 V
Außenmaße: 800 x 700 x 900 mm

Art.Nr. 362412

Preis 2850,-



Gas-Grillplatte 400

hartverchromt, glatt

Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen,
Bratfläche: 396 x 510 mm, mit großem Fettauffangbehälter von
2,5 Liter und abnehmbaren Spritzschutz und Piezozündung

Nennwärmebelastung: 7 kW
Gerät eingestellt auf Erdgas H
Außenmaße: 400 x 700 x 900 mm

Art.Nr. 362461

Preis 2100,-



Gas-Grillplatte 800

hartverchromt, glatt

Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen,
Bratfläche: 796 x 510 mm, mit großem Fettauffangbehälter von
2,5 Liter und abnehmbaren Spritzschutz und Piezozündung 2
getrennt regelbare Heizzonen

Nennwärmebelastung: 14 kW
Gerät eingestellt auf Erdgas H
Außenmaße: 800 x 700 x 900 mm

Art.Nr. 362464

Preis 3255,-



Geräteverbindung Klemmsteg

Abdeckung mit 10 mm Aufkantung links und rechts

Material: Edelstahl CNS 18/10

Maße: 621 x 8 x 12 mm

Art.Nr. 362999

Preis 40,-





Gas-Grillplatten/ Gas-Lavastein Grill



Gas-Grillplatte 400

Stahl, glatt

Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen,
Bratfläche: 396 x 510 mm, mit großem Fettauffangbehälter von
2,5 Liter und abnehmbaren Spritzschutz und Piezozündung

Nennwärmebelastung: 7 kW
Gerät eingestellt auf Erdgas H
Außenmaße: 400 x 700 x 900 mm

Art.Nr. 362460

Preis 1875,-



Gas-Grillplatte 400

Stahl, gerillt

Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen,
Bratfläche: 396 x 510 mm, mit großem Fettauffangbehälter von
2,5 Liter und abnehmbaren Spritzschutz und Piezozündung

Nennwärmebelastung: 7 kW
Gerät eingestellt auf Erdgas H
Außenmaße: 400 x 700 x 900 mm

Art.Nr. 362462

Preis 1975,-



Gas-Grillplatte 800 Stahl glatt

Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen,
Bratfläche: 796 x 510 mm, mit großem Fettauffangbehälter von
2,5 Liter und abnehmbaren Spritzschutz und Piezozündung 2
getrennt regelbare Heizzonen

Nennwärmebelastung: 14 kW
Gerät eingestellt auf Erdgas H
Außenmaße: 800 x 700 x 900 mm

Art.Nr. 362463

Preis 2925,-



Gas-Lavastein Grill

Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
Grillrost: 380 x 520 mm mit Piezozündung
Fettauffangbehälter, entnehmbarer Brenner
Grillrost für Fleisch und Lavasteinen für Erstbefüllung

Nennwärmebelastung: 6,5 kW
Gerät eingestellt auf Erdgas H
Außenmaße: 400 x 700 x 900 mm

Art.Nr. 362466

Preis 1900,-



Gas-Lavastein Grill

Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
Grillrost: 2 x 380 x 520 mm mit Piezozündung,
Fettauffangbehälter, entnehmbarer Brenner,
Grillrost für Fleisch und Lavasteinen für Erstbefüllung

Nennwärmebelastung: 2 x 6,5 kW,
Gerät eingestellt auf Erdgas H
Außenmaße: 800 x 700 x 900 mm

Art.Nr. 362467

Preis 2955,-



Kippbratpfannen

Elektro-Kippbratpfanne 50 l

Edelstahltiegel mit 1 Bratzone
Bratfläche aus 12 mm starkem Edelstahl-Boden
Kaltwassereinlauf über Einlaufhahn
Tiegel manuell mit Handrad-Kippung
Nutzfüllmenge 50 Liter

Temperaturbereich: 50°-300°C
Anschlusswert: 10,5 kW / 400 V
Außenmaße: 800x700x900 mm

Art.Nr. 362491

Preis 5160,-

Gas-Kippbratpfanne 50 l

Edelstahltiegel mit 1 Bratzone mit Piezzozündung
Bratfläche aus 12 mm starkem Edelstahl-Boden
Kaltwassereinlauf über Einlaufhahn
Tiegel manuell mit Handrad-Kippung
Nutzfüllmenge 50 Liter

Temperaturbereich: 50°-300°C
Nennwärmebelastung: 12 kW
eingestellt auf Erdgas H
Außenmaße: 800x700x900 mm

Art.Nr. 362495

Preis 5450,-

Elektro-Kippbratpfanne 80 l

Edelstahltiegel mit 1 Bratzone
Bratfläche aus 12 mm starkem Edelstahl-Boden
Kaltwassereinlauf über Einlaufhahn
Tiegel manuell mit Handrad-Kippung
Nutzfüllmenge 80 Liter

Temperaturbereich: 50°-300°C
Anschlusswert: 15,0 kW / 400 V
Außenmaße: 800x900x900 mm

Art.Nr. 362493

Preis 5700,-

Gas-Kippbratpfanne 80 l

Edelstahltiegel mit 1 Bratzone mit Piezzozündung
Bratfläche aus 12 mm starkem Edelstahl-Boden
Kaltwassereinlauf über Einlaufhahn
Tiegel manuell mit Handrad-Kippung
Nutzfüllmenge 80 Liter

Temperaturbereich: 50°-300°C
Nennwärmebelastung: 22 kW
eingestellt auf Erdgas H
Außenmaße: 800x900x900 mm

Art.Nr. 362497

Preis 5995,-

Geräteverbindung Klemmsteg

Abdeckung mit 10 mm Aufkantung links und rechts

Material: Edelstahl CNS 18/10

Maße: 621 x 8 x 12 mm

Art.Nr. 362999

Preis 40,-





Wasserbad/ Pastakocher



Wasserbad GN 1/1

Ausführung in Edelstahl
Becken GN 1/1-200 mm
halbautomatisches Wassernachfüllsystem
Sicherheits-Wasserablaufhahn nach vorn
Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen,
Temperaturbereich: 30 – 90 ° C

Anschlusswert: 1,6 kW / 230 V
Außenmaße: B. 400 x T. 700 x H. 900 mm

Art.Nr. 362636

Preis 2200,-



Wasserbad GN 2/1

Wasserbad GN 2/1
Ausführung in Edelstahl
Becken GN 2/1-200 mm
halbautomatisches Wassernachfüllsystem
Sicherheits-Wasserablaufhahn nach vorn
Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen,
Temperaturbereich: 30 – 90 ° C

Anschlusswert: 3,2 kW / 230 V
Außenmaße: B. 800 x T. 700 x H. 900 mm

Art.Nr. 362638

Preis 2650,-



Elektro-Pastakocher 23 Liter

Unterbau 3-seitig geschlossen, mit Flügeltür
Beheizung durch im Becken schwenkbare Heizkörper
Mit elektrischer Kaltwasserbefüllung
Wasserzu- und Ablauf mit Festanschluss
Becken: 306x340x320 mm, 23 Liter, ohne Behälter

Temperaturbereich: 30° - 110°C
Anschlusswert: 6,0 kW / 400 V
Außenmaße: 400 x 700 x 900 mm

Art.Nr. 362600

Preis 3100,-



Elektro-Pastakocher 2x23 Liter

Unterbau 3-seitig geschlossen, mit Flügeltür, Beheizung durch im Becken schwenkbare Heizkörper Mit elektrischer Kaltwasserbefüllung, Wasserzu- und Ablauf mit Festanschluss, Becken: 2 x 306x340x320 mm, 2 x 23 Liter, ohne Behälter

Temperaturbereich: 30° - 110°C
Anschlusswert: 12,0 kW / 400 V
Außenmaße: 800 x 700 x 900 mm

Art.Nr. 362602

Preis 5475,-



Elektro-Fritteuse 1 x 17 Liter

Unterbau 3-seitig geschlossen, mit Flügeltür
Beheizung durch im Becken schwenkbare Heizkörper
Becken: 17 Liter mit Fettablaufbehälter
Korbgröße: 280 x 300 x 120 mm

Temperaturbereich: 50° - 190°C
Anschlusswert: 13,5 kW / 400 V
Außenmaße: 400 x 700 x 900 mm

Art.Nr. 362501

Preis 2725,-



Elektro-Fritteuse 2 x 17 Liter

Unterbau 3-seitig geschlossen, mit Flügeltür
Beheizung durch im Becken schwenkbare Heizkörper
Becken: 2 x 17 Liter mit Fettablaufbehälter
Korbgröße: 2 x 280 x 300 x 120 mm,

Temperaturbereich: 50° - 190°C
Anschlusswert: 2 x 13,5 kW / 400 V
Außenmaße: 800 x 700 x 900 mm

Art.Nr. 362512

Preis 4495,-



Gas-Fritteuse 1 x 15 Liter

Unterbau 3-seitig geschlossen, mit Flügeltür
im Becken liegende Brennerrohre und Piezozündung
Becken: 15 Liter, Korbgröße: 280 x 295 x 100 mm,
mit Fettablaufbehälter

Temperaturbereich: 50° - 190°C
Nennwärmebelastung: 12 kW
Außenmaße: 400 x 700 x 900 mm

Art.Nr. 362520

Preis 2540,-



Gas-Fritteuse 2 x 15 Liter

Unterbau 3-seitig geschlossen, mit Flügeltür
im Becken liegende Brennerrohre Piezozündung
Becken: 2 x 15 Liter, Korbgröße: 280 x 295 x 100 mm,
mit Fettablaufbehälter

Temperaturbereich: 50° - 190°C
Nennwärmebelastung: 2 x 12 kW
Außenmaße: 800 x 700 x 900 mm

Art.Nr. 362522

Preis 4295,-



Geräteverbindung Klemmsteg

Abdeckung mit 10 mm Aufkantung links und rechts

Material: Edelstahl CNS 18/10

Maße: 621 x 8 x 12 mm

Art.Nr. 362999

Preis 40,-





Kochkessel/ Pastakocher



Elektro-Kochkessel 50 I

Kesselboden aus korrosionsbeständigem AISI316, Kesselwände, Deckel und Abdeckung aus AISI304
Doppelmantelkessel indirekt beheizt
Ergonomischer Griff für eine sichere Deckelöffnung
Deckplattenentwässerung über Ablaufrohr
Kaltwassereinlauf über deckelbetätigte Schwenkarmatur
Halbautomatische Befüllung
Sicherheitsdruckarmatur 0,5 bar mit Manometer
Füllstandsmarkierung im Kessel
Thermostat gesteuerte Temperaturregelung

Temperaturregelung 30-110 °C
Anschlusswert: 10,5 kW / 400 V
Außenmaße: 800x700x900 mm

Art.Nr. 362680

Preis 6100,-



Elektro-Kochkessel 100 I

Kesselboden aus korrosionsbeständigem AISI316, Kesselwände, Deckel und Abdeckung aus AISI304
Doppelmantelkessel indirekt beheizt
Ergonomischer Griff für eine sichere Deckelöffnung
Deckplattenentwässerung über Ablaufrohr
Kaltwassereinlauf über deckelbetätigte Schwenkarmatur
Halbautomatische Befüllung
Sicherheitsdruckarmatur 0,5 bar mit Manometer
Füllstandsmarkierung im Kessel
Thermostat gesteuerte Temperaturregelung

Temperaturregelung 30-110 °C
Anschlusswert: 21,0 kW / 400 V
Außenmaße: 800x900x900 mm

Art.Nr. 362685

Preis 7350,-



Neutrales Tischelement mit Schublade

Außenmaße: 400x700x900 mm

Art.Nr. 362900

Preis 1199,-



Neutrales Tischelement mit Schublade

Außenmaße: 800x700x900 mm

Art.Nr. 362905

Preis 1675,-



Türe 400 links für Unterbauten

Ausführung in CNS 18/10

Art.Nr. 362950

Preis 185,-



Türe 400 rechts für Unterbauten

Ausführung in CNS 18/10

Art.Nr. 362951

Preis 185,-



Geräteverbindung Klemmsteg

Abdeckung mit 10 mm Aufkantung links und rechts

Material: Edelstahl CNS 18/10

Maße: 621 x 8 x 12 mm

Art.Nr. 362999

Preis 40,-





Elektro-Induktionsherd

1 Kochstelle, a 3,5 kW

Gehäuse Ausführung in CNS 18/10
 Ceranglas flächenbündig eingesetzt
 Topferkennung/ Pfannenqualitätsanzeige/ Überhitzungsschutz
 Stufenloser Leistungsregler 1-9 mit Restwärmeanzeige
 Digitale-Display-Anzeige unter dem Ceranglas
 Im Geräteboden integrierte Lüfter
 Im Lieferumfang enthalten: Zuleitung mit CEE-Stecker und Aluminium-Fettfilter (spülmaschinentauglich)

Außenmaße: B. 400 x T. 600 x H. 200 mm inkl. Füße

1 quadratische Spule 270x270 mm á 3,5 kW

Ceranglas: 350 x 560 mm

Anschlusswert: 3,5 kW / 230 V

Art.Nr. 201225

Preis 3390,-



Elektro-Induktionsherd

2 Kochstellen, a 1,8 kW

Gehäuse Ausführung in CNS 18/10
 Ceranglas flächenbündig eingesetzt
 Topferkennung/ Pfannenqualitätsanzeige/ Überhitzungsschutz
 Stufenloser Leistungsregler 1-9 mit Restwärmeanzeige
 Digitale-Display-Anzeige unter dem Ceranglas
 Im Geräteboden integrierte Lüfter
 Im Lieferumfang enthalten: Zuleitung mit CEE-Stecker und Aluminium-Fettfilter (spülmaschinentauglich)

Außenmaße: B. 400 x T. 600 x H. 200 mm inkl. Füße

2 Rundspulen Ø 210 mm á 1,8 kW

Ceranglas: 350 x 560 mm

Anschlusswert: 3,5 kW / 230 V

Art.Nr. 201226

Preis 3590,-



Elektro-Induktionsherd

2 Kochstellen, a 3,5 kW

Gehäuse Ausführung in CNS 18/10
 Ceranglas flächenbündig eingesetzt
 Topferkennung/ Pfannenqualitätsanzeige/ Überhitzungsschutz
 Stufenloser Leistungsregler 1-9 mit Restwärmeanzeige
 Digitale-Display-Anzeige unter dem Ceranglas
 Im Geräteboden integrierte Lüfter
 Im Lieferumfang enthalten: Zuleitung mit CEE-Stecker und Aluminium-Fettfilter (spülmaschinentauglich)

Außenmaße: B. 400 x T. 600 x H. 200 mm inkl. Füße

2 Rundspulen Ø 230 mm á 3,5 kW

Ceranglas: 350 x 560 mm

Anschlusswert: 7,0 kW / 400 V

Art.Nr. 201227

Preis 4490,-

Elektro-Induktionswok, 3,5 kW

Gehäuse Ausführung in CNS 18/10
 Ceranglasschale (Ø 300 mm Cuvette) flächenbündig eingesetzt
 Topferkennung/ Pfannenqualitätsanzeige/ Überhitzungsschutz
 Stufenloser Leistungsregler 1-9 mit Restwärmeanzeige
 Digitale-Display-Anzeige unter dem Ceranglas
 Im Geräteboden integrierter Lüfter
 Im Lieferumfang enthalten: Zuleitung mit Stecker und
 Aluminium-Fettfilter (spülmaschinentauglich)

Außenmaße: B. 400 x T. 600 x H. 200 mm inkl. Füße

Rundspule Ø 300 mm á 3,5 kW

Anschlusswert: 3.5 kW / 230 V

Art.Nr. 201288

Preis 3290,-



Elektro-Induktionswok, 5,0 kW

Gehäuse Ausführung in CNS 18/10
 Ceranglasschale (Ø 300 mm Cuvette) flächenbündig eingesetzt
 Topferkennung/ Pfannenqualitätsanzeige/ Überhitzungsschutz
 Stufenloser Leistungsregler 1-9 mit Restwärmeanzeige
 Digitale-Display-Anzeige unter dem Ceranglas
 Im Geräteboden integrierter Lüfter
 Im Lieferumfang enthalten: Zuleitung mit CEE-Stecker und
 Aluminium-Fettfilter (spülmaschinentauglich)

Außenmaße: B. 400 x T. 600 x H. 200 mm inkl. Füße

Rundspule Ø 300 mm á 5,0 kW

Anschlusswert: 5,0 kW / 400 V

Art.Nr. 201289

Preis 3690,-



Wok -Pfanne

Material: Edelstahl CNS 18/10
 Inhalt 4 – 5 Liter Ø 390 mm

Art.Nr. 209203

Preis 225,-



Wok -Pfanne

Material: Edelstahl CNS 18/10, Extra leicht, für „leichtes Handling“
 Inhalt 4 – 5 Liter Ø 360 mm

Art.Nr. 209204

Preis 190,-



Wok -Pfanne

Material: Edelstahl CNS 18/10, antihaftbeschichtet
 Inhalt 4 – 5 Liter Ø 390 mm

Art.Nr. 209205

Preis 249,-



Wok -Pfanne

Material: Stahl
 Inhalt 4 – 5 Liter Ø 360 mm

Art.Nr. 209206

Preis 135,-





Elektroherd mit Strahlheizkörper, 2 Kochstellen

Gehäuse Ausführung in CNS 18/10
Ceranglas flächenbündig eingesetzt
Stufenlose Leistungsregelung mit Energieregler
Restwärmeanzeige unter Glas
Im Lieferumfang enthalten: Zuleitung mit CEE-Stecker

Außenmaße: B. 400 x T. 600 x H. 200 mm inkl. Füße
Strahlheizkörper: 2 x rund Ø 230 mm á 3,0 kW
Ceranglas: 350 x 560 mm
Anschlusswert: 6,0 kW / 400 V

Art.Nr. 201320
Preis 2190,-



Warmhalteplatte Tischelement beheizt 110°C

Gehäuse Ausführung in CNS 18/10
Ceranglas flächenbündig eingesetzt
Stufenlose Leistungsregelung mit Energieregler
Restwärmeanzeige unter Glas
Im Lieferumfang enthalten: Zuleitung mit Stecker

Außenmaße: B. 400 x T. 600 x H. 200 mm inkl. Füße
Heizung: 1 x 315 x 490 mm
Temperaturbereich: 30°-110°C
Ceranglas: 350 x 560 mm
Anschlusswert: 1,5 kW / 230 V

Art.Nr. 201330
Preis 2290,-



Warmhalteplatte Tischelement beheizt 190°C

Gehäuse Ausführung in CNS 18/10
Ceranglas flächenbündig eingesetzt
Stufenlose Leistungsregelung mit Energieregler
Restwärmeanzeige unter Glas
Im Lieferumfang enthalten: Zuleitung mit Stecker

Außenmaße: B. 400 x T. 600 x H. 200 mm inkl. Füße
Heizung: 1 x 315 x 490 mm
Temperaturbereich: 50°-190°C
Ceranglas: 350 x 560 mm
Anschlusswert: 1,5 kW / 230 V

Art.Nr. 201331
Preis 2690,-



Sous Vide Garer LSV

Gehäuse Ausführung in CNS 18/10, Becken mit Ablaufhahn
Kann auch als Wasserbad verwendet werden
Geeignet für Behälter GN 1/1-150 mm.
Indirekte Beheizung mit gleichmäßiger Temperaturverteilung und stufenloser Temperaturregelung, Bereich 30°-80°C über manuelle Vorwahl oder Kerntemperaturfühler
Leicht bedienbares Touchglas, Mikroprozessorsteuerung
inkl. Kerntemperaturfühler und Edelstahldeckel GN 1/1

Außenmaße: B. 400 x T. 600 x H. 200 mm
Beckengröße: B. 325 x T. 530 x H. 150
Anschlusswert: 3,0 kW / 230 V

Art.Nr. 201660
Preis 3090,-

Elektro-Kocher GN 1/1

Gehäuse Ausführung in CNS 18/10
Indirekte Heizung
Kochbecken GN 1/1-150 flächenbündig eingebaut
Hauptschalter mit 3 Leistungsstufen, Thermostat, Betriebs- und Heizanzeigelampe in der Blende
Inkl. Wasserablasshahn und gelochtem Einlegeblech,
ohne Wasserzulauf, ohne Behälter
Im Lieferumfang enthalten: Zuleitung mit CEE-Stecker

Außenmaße: B. 400 x T. 600 x H. 200 mm

Temperaturbereich: 30°-100° C

Anschlusswert: 7,0 kW / 400 V

Gewicht: 13 kg

Art.Nr. 201675

Preis 2390,-



Abtropfblech 1/3

Edelstahl

passend für Kocher GN 1/1 Art.Nr. 206675

Art.Nr. 209660

Preis 115,-



Grundausstattung zu Kocher mit Abtropfblech

Ausführung CNS 18/10

Bestehend aus 4 Nudelkörben 1/6

Maße: Für GN 2/3 - 150 mm

Art.Nr. 206624

Preis 385,-



Grundausstattung zu Kocher ohne Abtropfblech

Ausführung CNS 18/10

Bestehend aus 4 Nudelkörben 1/6 und 1 Nudelkorb 1/3

Maße: Für GN 1/1 - 150 mm

Art.Nr. 206625

Preis 525,-



Wasserbad GN 1/1

Gehäuse Ausführung in CNS 18/10, Becken mit Ablaufhahn

Hauptschalter mit Betriebsanzeigelampe

Stufenlose Temperaturregelung 50°-85°C

Geeignet für Behälter GN 1/1-150 mm

Außenmaße: B. 400 x T. 600 x H. 200 mm

Anschlusswert: 1,8 kW / 230 V

Gewicht: 12 kg

Art.Nr. 201650

Preis 1590,-





Elektro-Bratplatte 400 hartverchromt, glatt

Gehäuse Ausführung in CNS 18/10
Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartverchromt
Alu-Block Kontaktheizkörper für hohen Wärmespeicher
sowie gleichmäßige Temperaturverteilung
Abwurfschacht 125 x 35 mm in herausnehmbare Fettschublade
Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
Inkl. Zuleitung mit Stecker, abnehmbarer Spritzschutz,
Fettschublade, Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm

Außenmaße: B. 400 x T. 600 x H. 200 mm

Bratfläche: 320 x 520 mm

Temperaturbereich: 50°-250°C

Anschlusswert: 3,3 kW / 230 V

Art.Nr. 201400

Preis 3190,-

Mit verstärkter Heizung: 4,5 kW 400V

Art.Nr. 201403

Preis 3190,-



Elektro-Bratplatte 600 hartverchromt, glatt

Gehäuse Ausführung in CNS 18/10
Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartverchromt
Alu-Block Kontaktheizkörper für hohen Wärmespeicher
sowie gleichmäßige Temperaturverteilung
Abwurfschacht 125 x 35 mm in herausnehmbare Fettschublade
2 Heizzonen, stufenlose Temperaturregelung über 2 Thermostate
Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
Inkl. Zuleitung mit CEE-Stecker, abnehmbarer Spritzschutz,
Fettschublade, Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm

Außenmaße: B. 600 x T. 600 x H. 200 mm

Bratfläche: 520 x 520 mm

Temperaturbereich: 50°-250°C

Anschlusswert: 7,5 kW / 400 V

Art.Nr. 201401

Preis 4490,-



Elektro-Bratplatte 800 hartverchromt, glatt

Gehäuse Ausführung in CNS 18/10
Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartverchromt
Alu-Block Kontaktheizkörper für hohen Wärmespeicher
sowie gleichmäßige Temperaturverteilung
Abwurfschacht 125 x 35 mm in herausnehmbare Fettschublade
2 Heizzonen, stufenlose Temperaturregelung über 2 Thermostate
Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
Inkl. Zuleitung mit CEE-Stecker, abnehmbarer Spritzschutz,
Fettschublade, Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm

Außenmaße: B. 800 x T. 600 x H. 200 mm

Bratfläche: 720 x 520 mm

Temperaturbereich: 50°-250°C

Anschlusswert: 10,5 kW / 400 V

Art.Nr. 201402

Preis 5350,-

Beef & Burger Bratplatten



Elektro-Bratplatte 400 **hartverchromt, gerillt**

Gehäuse Ausführung in CNS 18/10
Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartverchromt
Alu-Block Kontaktheizkörper für hohen Wärmespeicher
sowie gleichmäßige Temperaturverteilung
Abwurfschacht 125 x 35 mm in herausnehmbare Fettschublade
Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
Inkl. Zuleitung mit Stecker, abnehmbarer Spritzschutz,
Fettschublade, Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm

Außenmaße: B. 400 x T. 600 x H. 200 mm

Bratfläche: 320 x 520 mm

Temperaturbereich: 50°-250°C

Anschlusswert: 3,3 kW / 230 V

Art.Nr. 201410

Preis 3490,-

Mit verstärkter Heizung: 4,5 kW 400V

Art.Nr. 201413

Preis 3490,-



Elektro-Bratplatte 600 **hartverchromt, 1/2 gerillt**

Gehäuse Ausführung in CNS 18/10
Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartverchromt
Alu-Block Kontaktheizkörper für hohen Wärmespeicher
sowie gleichmäßige Temperaturverteilung
Abwurfschacht 125 x 35 mm in herausnehmbare Fettschublade
2 Heizzonen, stufenlose Temperaturregelung über 2 Thermostate
Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
Inkl. Zuleitung mit CEE-Stecker, abnehmbarer Spritzschutz,
Fettschublade, Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm

Außenmaße: B. 600 x T. 600 x H. 200 mm

Bratfläche: 520 x 520 mm

Temperaturbereich: 50°-250°C

Anschlusswert: 7,5 kW / 400 V

Art.Nr. 201411

Preis 4750,-



Elektro-Bratplatte 800 **hartverchromt, 1/2 gerillt**

Gehäuse Ausführung in CNS 18/10
Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartverchromt
Alu-Block Kontaktheizkörper für hohen Wärmespeicher
sowie gleichmäßige Temperaturverteilung
Abwurfschacht 125 x 35 mm in herausnehmbare Fettschublade
2 Heizzonen, stufenlose Temperaturregelung über 2 Thermostate
Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
Inkl. Zuleitung mit CEE-Stecker, abnehmbarer Spritzschutz,
Fettschublade, Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm

Außenmaße: B. 800 x T. 600 x H. 200 mm

Bratfläche: 720 x 520 mm

Temperaturbereich: 50°-250°C

Anschlusswert: 10,5 kW / 400 V

Art.Nr. 201412

Preis 5650,-





Burger-Bratplatte 1000 hartverchromt, glatt

Gehäuse Ausführung in CNS 18/10
Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartverchromt
Alu-Block Kontaktheizkörper für hohen Wärmespeicher
sowie gleichmäßige Temperaturverteilung
Abwurfschacht 125 x 35 mm in herausnehmbare Fettschublade
2 Heizzonen, stufenlose Temperaturregelung über 3 Thermostate
Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
Inkl. Zuleitung mit Stecker, abnehmbarer Spritzschutz,
Fettschublade, Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm

Außenmaße: B. 1000 x T. 600 x H. 200 mm

Bratfläche: 920 x 520 mm

Temperaturbereich: 50°-250°C

Anschlusswert: 13,5 kW / 400 V

Art.Nr. 201480

Preis 5750,-



Burger-Bratplatte 1200 hartverchromt, glatt

Gehäuse Ausführung in CNS 18/10
Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartverchromt
Alu-Block Kontaktheizkörper für hohen Wärmespeicher
sowie gleichmäßige Temperaturverteilung
Abwurfschacht 125 x 35 mm in herausnehmbare Fettschublade
3 Heizzonen, stufenlose Temperaturregelung über 3 Thermostate
Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
Inkl. Zuleitung mit CEE-Stecker, abnehmbarer Spritzschutz,
Fettschublade, Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm

Außenmaße: B. 1200 x T. 600 x H. 200 mm

Bratfläche: 1120 x 520 mm

Temperaturbereich: 50°-250°C

Anschlusswert: 16,5 kW / 400 V

Art.Nr. 201481

Preis 6950,-



Burger-Bratplatte 1400 hartverchromt, glatt

Gehäuse Ausführung in CNS 18/10
Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartverchromt
Alu-Block Kontaktheizkörper für hohen Wärmespeicher
sowie gleichmäßige Temperaturverteilung
Abwurfschacht 125 x 35 mm in herausnehmbare Fettschublade
3 Heizzonen, stufenlose Temperaturregelung über 3 Thermostate
Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
Inkl. Zuleitung mit CEE-Stecker, abnehmbarer Spritzschutz,
Fettschublade, Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm

Außenmaße: B. 1400 x T. 600 x H. 200 mm

Bratfläche: 1320 x 520 mm

Temperaturbereich: 50°-250°C

Anschlusswert: 19,5 kW / 400 V

Art.Nr. 201482

Preis 7790,-

Beef & Burger Bratplatten



Burger-Bratplatte 1000 hartverchromt, gerillt

Gehäuse Ausführung in CNS 18/10
Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartverchromt
Alu-Block Kontaktheizkörper für hohen Wärmespeicher
sowie gleichmäßige Temperaturverteilung
Abwurfschacht 125 x 35 mm in herausnehmbare Fettschublade
2 Heizzonen, stufenlose Temperaturregelung über 3 Thermostate
Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
Inkl. Zuleitung mit Stecker, abnehmbarer Spritzschutz,
Fettschublade, Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm

Außenmaße: B. 1000 x T. 600 x H. 200 mm

Bratfläche: 920 x 520 mm

Temperaturbereich: 50°-250°C

Anschlusswert: 13,5 kW / 400 V

	1/2 gerillt	1/3 gerillt
Art.Nr.	201483	211483
Preis	6090,-	6090,-



Burger-Bratplatte 1200 hartverchromt, gerillt

Gehäuse Ausführung in CNS 18/10
Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartverchromt
Alu-Block Kontaktheizkörper für hohen Wärmespeicher
sowie gleichmäßige Temperaturverteilung
Abwurfschacht 125 x 35 mm in herausnehmbare Fettschublade
3 Heizzonen, stufenlose Temperaturregelung über 3 Thermostate
Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
Inkl. Zuleitung mit CEE-Stecker, abnehmbarer Spritzschutz,
Fettschublade, Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm

Außenmaße: B. 1200 x T. 600 x H. 200 mm

Bratfläche: 1120 x 520 mm

Temperaturbereich: 50°-250°C

Anschlusswert: 16,5 kW / 400 V

	1/2 gerillt	1/3 gerillt
Art.Nr.	201484	211484
Preis	7250,-	7250,-



Burger-Bratplatte 1400 hartverchromt, gerillt

Gehäuse Ausführung in CNS 18/10
Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartverchromt
Alu-Block Kontaktheizkörper für hohen Wärmespeicher
sowie gleichmäßige Temperaturverteilung
Abwurfschacht 125 x 35 mm in herausnehmbare Fettschublade
3 Heizzonen, stufenlose Temperaturregelung über 3 Thermostate
Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
Inkl. Zuleitung mit CEE-Stecker, abnehmbarer Spritzschutz,
Fettschublade, Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm

Außenmaße: B. 1400 x T. 600 x H. 200 mm

Bratfläche: 1320 x 520 mm

Temperaturbereich: 50°-250°C

Anschlusswert: 19,5 kW / 400 V

	1/2 gerillt	1/3 gerillt
Art.Nr.	201485	211485
Preis	8090,-	8090,-





Burger-Bratplatte 1000 hartverchromt, glatt

Gehäuse Ausführung in CNS 18/10
Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartverchromt
Alu-Block Kontaktheizkörper für hohen Wärmespeicher
sowie gleichmäßige Temperaturverteilung
Abwurfschacht 125 x 35 mm in herausnehmbare Fettschublade
2 Heizzonen, stufenlose Temperaturregelung über 3 Thermostate
Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
Inkl. Zuleitung mit Stecker, abnehmbarer Spritzschutz,
Fettschublade, Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm

Außenmaße: B. 1000 x T. 600 x H. 850 mm

Bratfläche: 920 x 520 mm

Temperaturbereich: 50°-250°C

Anschlusswert: 13,5 kW / 400 V

Art.Nr. **201490**

Preis **6700,-**



Burger-Bratplatte 1200 hartverchromt, glatt

Gehäuse Ausführung in CNS 18/10
Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartverchromt
Alu-Block Kontaktheizkörper für hohen Wärmespeicher
sowie gleichmäßige Temperaturverteilung
Abwurfschacht 125 x 35 mm in herausnehmbare Fettschublade
3 Heizzonen, stufenlose Temperaturregelung über 3 Thermostate
Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
Inkl. Zuleitung mit CEE-Stecker, abnehmbarer Spritzschutz,
Fettschublade, Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm

Außenmaße: B. 1200 x T. 600 x H. 850 mm

Bratfläche: 1120 x 520 mm

Temperaturbereich: 50°-250°C

Anschlusswert: 16,5 kW / 400 V

Art.Nr. **201491**

Preis **8100,-**



Burger-Bratplatte 1400 hartverchromt, glatt

Gehäuse Ausführung in CNS 18/10
Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartverchromt
Alu-Block Kontaktheizkörper für hohen Wärmespeicher
sowie gleichmäßige Temperaturverteilung
Abwurfschacht 125 x 35 mm in herausnehmbare Fettschublade
3 Heizzonen, stufenlose Temperaturregelung über 3 Thermostate
Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
Inkl. Zuleitung mit CEE-Stecker, abnehmbarer Spritzschutz,
Fettschublade, Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm

Außenmaße: B. 1400 x T. 600 x H. 850 mm

Bratfläche: 1320 x 520 mm

Temperaturbereich: 50°-250°C

Anschlusswert: 19,5 kW / 400 V

Art.Nr. **201492**

Preis **9050,-**

Beef & Burger Bratplatten



Burger-Bratplatte 1000 hartverchromt, gerillt

Gehäuse Ausführung in CNS 18/10
Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartverchromt
Alu-Block Kontaktheizkörper für hohen Wärmespeicher
sowie gleichmäßige Temperaturverteilung
Abwurfschacht 125 x 35 mm in herausnehmbare Fettschublade
2 Heizzonen, stufenlose Temperaturregelung über 3 Thermostate
Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
Inkl. Zuleitung mit Stecker, abnehmbarer Spritzschutz,
Fettschublade, Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm

Außenmaße: B. 1000 x T. 600 x H. 850 mm

Bratfläche: 920 x 520 mm

Temperaturbereich: 50°-250°C

Anschlusswert: 13,5 kW / 400 V

	1/2 gerillt	1/3 gerillt
Art.Nr.	201493	211493
Preis	7050,-	7050,-



Burger-Bratplatte 1200 hartverchromt, gerillt

Gehäuse Ausführung in CNS 18/10
Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartverchromt
Alu-Block Kontaktheizkörper für hohen Wärmespeicher
sowie gleichmäßige Temperaturverteilung
Abwurfschacht 125 x 35 mm in herausnehmbare Fettschublade
3 Heizzonen, stufenlose Temperaturregelung über 3 Thermostate
Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
Inkl. Zuleitung mit CEE-Stecker, abnehmbarer Spritzschutz,
Fettschublade, Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm

Außenmaße: B. 1200 x T. 600 x H. 850 mm

Bratfläche: 1120 x 520 mm

Temperaturbereich: 50°-250°C

Anschlusswert: 16,5 kW / 400 V

	1/2 gerillt	1/3 gerillt
Art.Nr.	201494	211494
Preis	8725,-	8725,-



Burger-Bratplatte 1400 hartverchromt, gerillt

Gehäuse Ausführung in CNS 18/10
Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartverchromt
Alu-Block Kontaktheizkörper für hohen Wärmespeicher
sowie gleichmäßige Temperaturverteilung
Abwurfschacht 125 x 35 mm in herausnehmbare Fettschublade
3 Heizzonen, stufenlose Temperaturregelung über 3 Thermostate
Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
Inkl. Zuleitung mit CEE-Stecker, abnehmbarer Spritzschutz,
Fettschublade, Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm

Außenmaße: B. 1400 x T. 600 x H. 850 mm

Bratfläche: 1320 x 520 mm

Temperaturbereich: 50°-250°C

Anschlusswert: 19,5 kW / 400 V

	1/2 gerillt	1/3 gerillt
Art.Nr.	201495	211495
Preis	9330,-	9330,-





Elektro-Asia Bratplatte Teppanyaki, 2 Heizzonen

Gehäuse Ausführung in CNS 18/10, 2 getrennte Heizzonen
 Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartverchromt
Alu-Block Kontaktheizkörper für hohen Wärmespeicher
 sowie gleichmäßige Temperaturverteilung
 Abwurfschacht 125 x 35 mm in herausnehmbare Fettschublade
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
 Im Lieferumfang enthalten: Zuleitung mit CEE-Stecker, Fettschublade,
 Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm

Außenmaße: **B. 600 x T. 600 x H. 200 mm**

Bratfläche: 520 x 520 mm

Temperaturbereich: 50°-250°C

Anschlusswert: 7,5 kW / 400 V

Art.Nr. 201420

Preis 4320,-



Elektro-Asia Bratplatte Teppanyaki, 3 Heizzonen

Gehäuse Ausführung in CNS 18/10, 3 getrennte Heizzonen
 Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartverchromt
Alu-Block Kontaktheizkörper für hohen Wärmespeicher
 sowie gleichmäßige Temperaturverteilung
 Abwurfschacht 125 x 35 mm in herausnehmbare Fettschublade
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
 Im Lieferumfang enthalten: Zuleitung mit **CEE-Stecker 32 A**,
 Fettschublade, Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm

Außenmaße: **B. 1200 x T. 600 x H. 200 mm**

Bratfläche: 1120 x 520 mm

Temperaturbereich 50°-250°C

Anschlusswert: 16,5 kW / 400 V

Art.Nr. 201421

Preis 6850,-



Elektro-Asia Bratplatte Teppanyaki, 3 Heizzonen

Gehäuse Ausführung in CNS 18/10, 3 getrennte Heizzonen
 Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartverchromt
Alu-Block Kontaktheizkörper für hohen Wärmespeicher
 sowie gleichmäßige Temperaturverteilung
 Abwurfschacht 125 x 35 mm in herausnehmbare Fettschublade
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
 Im Lieferumfang enthalten: Zuleitung mit **CEE-Stecker 32 A**,
 Fettschublade, Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm

Außenmaße: **B. 1400 x T. 600 x H. 200 mm**

Bratfläche: 1320 x 520 mm

Temperaturbereich 50°-250°C

Anschlusswert: 18,0 kW / 400 V

Art.Nr. 201422

Preis 7670,-

Unterbau Teppanyaki

Edelstahl CNS 18/10

Art.Nr.	209971	209972	209773
für Breite	600 mm	1200 mm	1400 mm
Preis	680,-	950,-	1050,-

Spritzschutz Teppanyaki

Edelstahl CNS 18/10

Art.Nr.	209453	209454	209455
für Breite	600 mm	1200 mm	1400 mm
Preis	310,-	450,-	520,-

Elektro-Bräter 400

Gehäuse Ausführung in CNS 18/10
 Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche Edelstahl hartplattiert
 Tiegelhöhe innen 60 mm
Alu-Block Kontaktheizkörper für hohen Wärmespeicher
 sowie gleichmäßige Temperaturverteilung
 Ablaufloch rund (Ø 55 mm) mit Teflonstopfen in herausnehmbare
 Fettschublade
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
 Im Lieferumfang enthalten: Zuleitung mit CEE-Stecker,
 Teflonstopfen, Fett- und Ablaufschublade, Wendespachtel und
 Edelstahlreinigungsschwamm
 Optional: Spritzschutz CNS abnehmbar

Außenmaße: B. 400 x T. 600 x H. 200 mm

Bratfläche: 340 x 540 mm

Temperaturbereich: 60°-300°C

Anschlusswert: 4,5 kW / 400 V

Art.Nr. 201471

Preis 3400,-



Elektro-Bräter 600

Gehäuse Ausführung in CNS 18/10
 Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche Edelstahl hartplattiert
 Tiegelhöhe innen 60 mm
Alu-Block Kontaktheizkörper für hohen Wärmespeicher
 sowie gleichmäßige Temperaturverteilung
 Ablaufloch rund (Ø 55 mm) mit Teflonstopfen in herausnehmbare
 Fettschublade
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Bedienknebel und Betriebsanzeige in der Blende
 Im Lieferumfang enthalten: Zuleitung mit CEE-Stecker,
 Teflonstopfen, Fett- und Ablaufschublade, Wendespachtel und
 Edelstahlreinigungsschwamm
 Optional: Spritzschutz CNS abnehmbar

Außenmaße: B. 600 x T. 600 x H. 200 mm

Bratfläche: 540 x 540 mm

Temperaturbereich: 60°-300°C

Anschlusswert: 7,5 kW / 400 V

Art.Nr. 201472

Preis 5150,-



Spritzschutz Bräter

Edelstahl CNS 18/10, passend für Bräter 400, 600 und 800 mm

Art.Nr.	209450	209451	209452
für Breite	400 mm	600 mm	800 mm
Preis	230,-	320,-	360,-





Elektro-Induktionsherd „Kompakt“ 1 Kochstelle

Gehäuse Ausführung in CNS 18/10
Ceranglas flächenbündig eingesetzt
Topferkennung/ Pfannenqualitätsanzeige/ Überhitzungsschutz
Stufenloser Leistungsregler 1-9 mit Restwärmeanzeige
Digitale-Display-Anzeige unter dem Ceranglas
Im Geräteboden integrierte Lüfter
Im Lieferumfang enthalten: Zuleitung mit Stecker und Aluminium-Fettfilter (spülmaschinentauglich)

Außenmaße: B. 340 x T. 405 x H. 120 inkl. Füße

Rundspule Ø 210 mm

Ceranglas: 290 x 290 mm

Spannung	230 V	230 V	400 V
Anschlusswert	2,5 kW	3,5 kW	5,0 kW
Art.Nr.	201202	201203	201205
Preis	1450,-	1550,-	2050,-



Wok- Aufsatz

Ausführung in CNS 18/10
passend für Induktionsherd „Kompakt“: 201202, 201203, 201205

Außenmaße: B. 340 x T. 340 x H. 60 mm

Gewicht: 1,8 kg

Art.Nr. 209201

Preis 235,-



Elektro-Induktionsherd 1 Kochstelle

Gehäuse Ausführung in CNS 18/10
Ceranglas flächenbündig eingesetzt
Topferkennung/Überhitzungsschutz
Stufenloser Leistungsregler 1-9 mit Restwärmeanzeige
Digitale-Display-Anzeige unter dem Ceranglas
Im Geräteboden integrierte Lüfter
Im Lieferumfang enthalten: Zuleitung mit Stecker und Aluminium-Fettfilter (spülmaschinentauglich)

Außenmaße: B. 400 x T. 455 x H. 120 mm inkl. Füße

Rundspule Ø 230 mm

Ceranglas: 350 x 350 mm

Spannung	230 V	400 V
Anschlusswert	3,5 kW	5,0 kW
Art.Nr.	201213	201215
Preis	2220,-	2460,-



Wok- Aufsatz

Ausführung in CNS 18/10
passend für Induktionsherd: 201213, 201215

Außenmaße: B. 400 x T. 400 x H. 60 mm

Gewicht: 1,8 kg

Art.Nr. 209202

Preis 340,-

Auftischgeräte

Induktion



Elektro-Induktionsherd „1+1“

2 Kochstellen, á 1,8 kW oder 1 x 3,5 kW

Gehäuse Ausführung in CNS 18/10
 Ceranglas flächenbündig eingesetzt
 Power Funktion
 Topferkennung/ Pfannenqualitätsanzeige/ Überhitzungsschutz
 2 stufenlose Leistungsregler 1-9
 Digitale-Display-Anzeige unter dem Ceranglas
 Im Geräteboden integrierte Lüfter
 Im Lieferumfang enthalten: Zuleitung mit Stecker und
 Aluminium-Fettfilter (spülmaschinentauglich)

Außenmaße: B. 340 x T. 585 x H. 110 mm inkl. Füße
 2 x 1,8 kW pro Kochstelle oder 3,5 kW bei Einzelbetrieb der vorderen.
 2 Rundspulen Ø 210 mm á 1,8 kW
 Ceranglas: 290 x 475 mm
 Anschlusswert: 3,5 kW / 230 V

Art.Nr. 201222

Preis 1890,-



Elektro-Induktionsherd

2 Kochstellen, á 3,5 kW

Gehäuse Ausführung in CNS 18/10
 Ceranglas flächenbündig eingesetzt
 Topferkennung/Überhitzungsschutz
 Stufenloser Leistungsregler 1-9 mit Restwärmeanzeige
 Digitale-Display-Anzeige unter dem Ceranglas
 Im Geräteboden integrierte Lüfter
 Im Lieferumfang enthalten: Zuleitung mit CEE-Stecker und
 Aluminiumfilter

Außenmaße: B. 400 x T. 655 x H. 120 mm inkl. Füße
 2 Rundspulen Ø 230 mm á 3,5 kW
 Ceranglas: 350 x 560 mm
 Anschlusswert: 7,0 kW / 400 V

Art.Nr. 201223

Preis 4375,-



Elektro-Induktionswok „Kompakt“ 3,5 kW

Gehäuse Ausführung in CNS 18/10
 Ceranglasschale (Cuvette) flächenbündig von unten eingesetzt
 Topferkennung/ Pfannenqualitätsanzeige/ Überhitzungsschutz
 Stufenloser Leistungsregler 1-9 mit Restwärmeanzeige
 Digitale-Display-Anzeige unter dem Ceranglas
 Im Geräteboden integrierte Lüfter
 Im Lieferumfang enthalten: Zuleitung mit Stecker und
 Aluminium-Fettfilter (spülmaschinentauglich) Lieferung erfolgt ohne
 Pfanne

Außenmaße: B. 330 x T. 380 x H. 175 mm inkl. Füße
 Rundspule Ø 300 mm á 3,5 kW
 Ceranglasschale (Cuvette): Ø 300 mm
 Anschlusswert: 3,5 kW / 230 V

Art.Nr. 201280

Preis 1920,-





Elektro-Induktionswok, 3,5 kW

Gehäuse Ausführung in CNS 18/10
 Ceranglasschale (Cuvette) flächenbündig von unten eingesetzt
 Topferkennung/ Pfannenqualitätsanzeige/ Überhitzungsschutz
 Stufenloser Leistungsregler 1-9 mit Restwärmeanzeige
 Digitale-Display-Anzeige unter dem Ceranglas
 Im Geräteboden integrierte Lüfter
 Im Lieferumfang enthalten: Zuleitung mit Stecker und
 Aluminium-Fettfilter (spülmaschinentauglich) Lieferung erfolgt ohne
 Pfanne

Außenmaße: B. 400 x T. 455 x H. 180 mm inkl. Füße

Rundspule Ø 300 mm á 3,5 kW

Ceranglasschale (Cuvette): Ø 300 mm

Anschlusswert: 3,5 kW / 230 V

Art.Nr. 201281

Preis 2660,-



Elektro-Induktionswok, 5 kW

Gehäuse Ausführung in CNS 18/10
 Ceranglasschale (Cuvette) flächenbündig von unten eingesetzt
 Topferkennung/ Pfannenqualitätsanzeige/ Überhitzungsschutz
 Stufenloser Leistungsregler 1-9 mit Restwärmeanzeige
 Digitale-Display-Anzeige unter dem Ceranglas
 Im Geräteboden integrierte Lüfter
 Im Lieferumfang enthalten: Zuleitung mit CEE-Stecker und
 Aluminium-Fettfilter (spülmaschinentauglich) Lieferung erfolgt ohne
 Pfanne

Außenmaße: B. 400 x T. 455 x H. 180 mm inkl. Füße

Rundspule Ø 300 mm á 5 kW

Ceranglasschale (Cuvette): Ø 300 mm

Anschlusswert: 5,0 kW / 400 V

Art.Nr. 201282

Preis 3175,-



Elektro-Induktionswok, 7 kW

Gehäuse Ausführung in CNS 18/10
 Ceranglasschale (Cuvette) flächenbündig von unten eingesetzt
 Topferkennung/ Pfannenqualitätsanzeige/ Überhitzungsschutz
 Stufenloser Leistungsregler 1-9 mit Restwärmeanzeige
 Digitale-Display-Anzeige unter dem Ceranglas
 Im Geräteboden integrierte Lüfter
 Im Lieferumfang enthalten: Zuleitung mit CEE-Stecker und
 Aluminium-Fettfilter (spülmaschinentauglich) Lieferung erfolgt ohne
 Pfanne

Außenmaße: B. 400 x T. 455 x H. 180 mm inkl. Füße

Rundspule Ø 300 mm á 7 kW

Ceranglasschale (Cuvette): Ø 300 mm

Anschlusswert: 7,0 kW / 400 V

Art.Nr. 201283

Preis 3475,-

Auftischgeräte

Induktion Basic



Profikocher

Induktionsherd Basic 350

Gehäuse Edelstahl
Kochfläche Ceran-Glas
Rundspule Ø260 mm
Leistungsstufen 1-10 (500-3500W)
Elektronischer Überhitzungsschutz
Digitalanzeige, Kontrollleuchte
Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet

Ceranglas: 285 x 285 mm,
Anschlusswert: 3,5 kW / 230 V
Außenmaße: 340 x 445 x 117 mm

Art.Nr. 132203

Preis 390,-



Profikocher



Induktion



Elektroherd mit Strahlheizkörper, 2,3 kW 1 Kochstelle

Gehäuse Ausführung in CNS 18/10
Ceranglas flächenbündig eingesetzt
Stufenlose Leistungsregelung mit Energieregler
Restwärmeanzeige unter Glas
Im Lieferumfang enthalten: Zuleitung mit Stecker

Außenmaße: B. 340 x T. 410 x H. 100 mm inkl. Füße
Kochstelle 1 x 2,3 kW
Strahlheizkörper: rund Ø 210 mm
Ceranglas: 290 x 290 mm
Anschlusswert: 2,3 kW / 230 V

Art.Nr. 201300

Preis 650,-



Elektroherd mit Strahlheizkörper, 3 kW 1 Kochstelle

Gehäuse Ausführung in CNS 18/10
Ceranglas flächenbündig eingesetzt
Stufenlose Leistungsregelung mit Energieregler
Restwärmeanzeige unter Glas
Im Lieferumfang enthalten: Zuleitung mit Stecker

Außenmaße: B. 400 x T. 455 x H. 120 mm inkl. Füße
Kochstelle 1 x 3,0 kW
Strahlheizkörper: rund Ø 230 mm
Ceranglas: 350 x 350 mm
Anschlusswert: 3,0 kW / 230 V

Art.Nr. 201301

Preis 760,-



Elektroherd mit Strahlheizkörper, 2 Kochstellen

Gehäuse Ausführung in CNS 18/10
Ceranglas flächenbündig eingesetzt
Stufenlose Leistungsregelung mit Energieregler
Restwärmeanzeige unter Glas
Im Lieferumfang enthalten: Zuleitung mit Stecker

Außenmaße: B. 340 x T. 585 x H. 110 mm inkl. Füße
Strahlheizkörper vorn: rund Ø 200 mm, 2,0 kW
Strahlheizkörper hinten: rund Ø 160 mm, 1,5 kW
Ceranglas: 290 x 475 mm
Anschlusswert: 3,5 kW / 230 V

Art.Nr. 201302

Preis 1075,-



Collo Glaskeramik Pflegeset

Inhalt: Schaber (45 mm), Reinigungsmittel und Poliertuch

Maße: 125 ml
Gewicht: 0,8 kg

Art.Nr. 209227

Preis 40,-

Elektro Hockerkocher



Elektro - Hockerkocher 5,0 kW

Schwere Ausführung in CNS 18 /10,
1 Guss-Kochplatte Ø 400 mm, Hauptschalter (3-Leistungsstufen) mit Betriebsanzeige, Überhitzungsschutz, Füße höhenverstellbar, inkl. Zuleitung

Außenmaße: 568 x 568 x 570 mm
Anschlusswert: 5,0 kW / 400 V

Art.Nr. 362835
Preis 1400,-



Elektro-Hockerkocher, 5 kW

Gehäuse Ausführung in CNS 18/10
1 Guss-Kochplatte Ø 400 mm
Hauptschalter (3-Leistungsstufen) mit Betriebsanzeige
Überhitzungsschutz
Schmutzschublade zur leichten Reinigung
Füße höhenverstellbar
Im Lieferumfang enthalten: Zuleitung mit CEE-Stecker

Außenmaße: B. 550 x T. 550 x H. 500 mm
Anschlusswert: 5,0 kW / 400 V

Art.Nr. 201835
Preis 2390,-



Elektro-Induktions-Hockerkocher, 9 kW

Gehäuse Ausführung in CNS 18/10
Stufenloser Leistungsregler 1-9
Topferkennung und Überhitzungsschutz
Im Geräteboden integrierter Lüfter
Auswechselbare Aluminium-Fettfilter (spülmaschinentauglich)
Geeignet für Töpfe bis 70 Liter (Mindestgröße Ø 240 mm)
Füße höhenverstellbar bis 735 mm,
Im Lieferumfang enthalten: Zuleitung mit CEE-Stecker und Aluminium-Fettfilter (spülmaschinentauglich)

Außenmaße: B. 480 x T. 480 x H. 465 mm
Rundspule: 350 mm
Ceranglas: 468 x 468 mm
Anschlusswert: 9,0 kW / 400 V

Art.Nr. 201250
Preis 4890,-



Elektro-Induktions-Hockerkocher, 9 kW fahrbar

Gehäuse Ausführung in CNS 18/10
Stufenloser Leistungsregler 1-9
Topferkennung und Überhitzungsschutz
Im Geräteboden integrierter Lüfter
Auswechselbare Aluminium-Fettfilter (spülmaschinentauglich)
Geeignet für Töpfe bis 70 Liter (Mindestgröße Ø 240 mm)
Füße höhenverstellbar bis 735 mm mit Lenkrollen, 2 mit Feststeller
Im Lieferumfang enthalten: Zuleitung mit CEE-Stecker und Aluminium-Fettfilter (spülmaschinentauglich)

Außenmaße: B. 480 x T. 520 x H. 535 mm
Rundspule: 350 mm
Ceranglas: 468 x 468 mm
Anschlusswert: 9,0 kW / 400 V

Art.Nr. 201251
Preis 5090,-





Gas-Hockerkocher, 7,5 kW

Ausführung in Edelstahl
1 Brenner mit 7,5 kW Anschluss
Inklusiv Regler, Zündflammenbrenner mit Pilotflamme
Füße höhenverstellbar
Lieferung ohne Gasanschlusset

Außenmaße: B. 400 x T. 400 x H. 350 mm
Anschlusswert: 7,5 kW Gas / Gerät eingestellt auf Erdgas
Gewicht: 9 kg

Art.Nr. 162007

Preis 595,-



Gas-Hockerkocher, 12,0 kW

Ausführung in Edelstahl
1 Brenner mit 12 kW Anschluss
Inklusiv Regler, Zündflammenbrenner mit Pilotflamme
Füße höhenverstellbar
Lieferung ohne Gasanschlusset

Außenmaße: B. 500 x T. 500 x H. 450 mm
Anschlusswert: 12,0 kW Gas / Gerät eingestellt auf Erdgas
Gewicht: 17 kg

Art.Nr. 162012

Preis 750,-



Gas Anschlusset

Einsetzbar im Innen- und Außenbereich
bestehend aus:

- Gasregler EN61-DS 1,5kg/h, 50mbar
- Metallwellschlauch MWS
G1/4LH-UEMxIG Rp1/2x1500

Art.Nr. 920018

Preis 245,-





Gas-Tischbräter

Gas-Kombi-Tischbräter 1 Brenner

Ausführung Edelstahl mit Stahlblechbratpfanne (60mm hoch)
Piezo Zündung mit Regler und Gasschlauch (nicht montiert)
Gasanschluss auf der rechten Seite
Ink. Überdruck-Regler für 5 + 11 kg Flaschen
1,5kg/h 50 mbar mit Schlauchbruchsicherung (für gewerbliche Zwecke)

Außenmaße: B. 340 x T. 530 x H. 270 mm

Brenner: einflammig

Anschlusswert: 3,6 kW Gas / Gerät eingestellt auf Flüssiggas

Gewicht: 12 kg

Art.Nr. 152001

Preis 315,-



Gas-Kombi-Tischbräter 3 Brenner

Ausführung Edelstahl mit Stahlblechbratpfanne (60mm hoch)
Piezo Zündung mit Regler und Gasschlauch (nicht montiert)
Gasanschluss auf der rechten Seite
Ink. Überdruck-Regler für 5 + 11 kg Flaschen
1,5kg/h 50 mbar mit Schlauchbruchsicherung (für gewerbliche Zwecke)

Außenmaße: B. 650 x T. 530 x H. 270 mm

Brenner: dreiflammig

Anschlusswert: 11,0 kW Gas / Gerät eingestellt auf Flüssiggas

Gewicht: 21 kg

Art.Nr. 152003

Preis 450,-



Gas-Kombi-Tischbräter 5 Brenner

Ausführung Edelstahl mit Stahlblechbratpfanne (60mm hoch)
Piezo Zündung mit Regler und Gasschlauch (nicht montiert)
Gasanschluss auf der rechten Seite
Ink. Überdruck-Regler für 5 + 11 kg Flaschen
1,5kg/h 50 mbar mit Schlauchbruchsicherung (für gewerbliche Zwecke)

Außenmaße: B. 980 x T. 530 x H. 270 mm

Brenner: fünfflammig

Anschlusswert: 18,0 kW Gas / Gerät eingestellt auf Flüssiggas

Gewicht: 30 kg

Art.Nr. 152005

Preis 850,-



Standfüße mit Zwischenboden

4 Standfüße mit Zwischenboden (Arbeitshöhe ca 800 mm)

Für Bräter	152001	152003	152005
Art.Nr.	152921	152923	152925
Preis	80,-	95,-	155,-



Grillrostset für Kombi- Tischbräter

Rost, Flammabdeckung und Fettauffangwanne

Für Bräter	152001	152003	152005
Art.Nr.	152901	152903	152905
Preis	110,-	145,-	220,-





Heißhaltegerät LHS

Gehäuse Ausführung in CNS 18/10
 Gradgenaue Temperatureinstellung über Sensor Tastenfeld mit digitaler Anzeige
 Temperatur regelbar in „C°“-Schritten
 Entlüftung vorn und hinten
 Tragegriffe seitlich
 Flügeltüre mit Rechtsanschlag (Türanschlag wechselbar)
 Im Lieferumfang enthalten: Heißgerätestecker und abnehmbare Einschubhalterung für GN 1/1 Behälter

Außenmaße: B. 400 x T. 650 x H. 390 mm

Innenmaße: B. 350 x T. 570 x H. 285 mm

Kapazität: 4 x GN 1/1-65 mm

Temperatur Bereich 30°-130°C

Anschlusswert: 1,5 kW / 230 V

Art.Nr. 301710

Preis 3490,-



Heißhalte- und Niedertemperatur-Gargerät LHSK mit Kerntemperatursteuerung

Gehäuse Ausführung in CNS 18/10
 Gradgenaue Temperatureinstellung über Sensor Tastenfeld mit digitaler Anzeige
 Elektronische Temperaturüberwachung mit Kerntemperatursteuerung
 Temperatur regelbar in „C°“-Schritten
 Entlüftung vorn und hinten
 Tragegriffe seitlich
 Flügeltüre mit Rechtsanschlag (Türanschlag wechselbar)
 Im Lieferumfang enthalten: Heißgerätestecker und abnehmbare Einschubhalterung für GN 1/1 Behälter

Außenmaße: B. 400 x T. 650 x H. 390 mm

Innenmaße: B. 350 x T. 570 x H. 285 mm

Kapazität: 4 x GN 1/1-65 mm

Temperatur Bereich 30°-130°C

Anschlusswert: 1,5 kW / 230 V

Art.Nr. 301720

Preis 3790,-



Heißhaltegerät mit Schublade LHSL

Gehäuse Ausführung in CNS 18/10
 Mit Schublade GN 1/1 - 150 mm
 Gradgenaue Temperatureinstellung über Sensor Tastenfeld mit digitaler Anzeige
 Temperatur regelbar in „C°“-Schritten
 Entlüftung vorn und hinten
 Tragegriffe seitlich
 Im Lieferumfang enthalten: Heißgerätestecker

Außenmaße: B. 400 x T. 650 x H. 300 mm

Innenmaße: B. 350 x T. 570 x H. 195 mm

Kapazität: 1 x GN 1/1-150 mm

Temperatur Bereich 30°-130°C

Anschlusswert: 1,0 kW / 230 V

Art.Nr. 301730

Preis 3890,-

Heißhaltegerät LHSM Mega

Gehäuse Ausführung in CNS 18/10
 Gradgenaue Temperatureinstellung über Sensor Tastenfeld mit digitaler Anzeige
 Temperatur regelbar in „C°“-Schritten
 Entlüftung vorn und hinten
 Tragegriffe seitlich
 Flügeltüre mit Rechtsanschlag (Türanschlag wechselbar)
 Im Lieferumfang enthalten: Heißgerätestecker und abnehmbare Einschubhalterung für GN 1/1 Behälter

Außenmaße: B. 400 x T. 650 x H. 600 mm

Innenmaße: B. 350 x T. 570 x H. 500 mm

Kapazität: 6 x GN 1/1-65 mm oder 3 x GN 1/1-150

Temperatur Bereich 30°-120°C, 130° Desinfektion

Anschlusswert: 2,5 kW / 230 V

Art.Nr. 301711

Preis 4995,-



Heißhalte- und Niedertemperatur-Gargerät LHSM Mega mit Kerntemperatursteuerung

Gehäuse Ausführung in CNS 18/10
 Gradgenaue Temperatureinstellung über Sensor Tastenfeld mit digitaler Anzeige
 Elektronische Temperaturüberwachung mit Kerntemperatursteuerung
 Temperatur regelbar in „C°“-Schritten
 Entlüftung vorn und hinten
 Tragegriffe seitlich
 Flügeltüre mit Rechtsanschlag (Türanschlag wechselbar)
 Im Lieferumfang enthalten: Heißgerätestecker und abnehmbare Einschubhalterung für GN 1/1 Behälter

Außenmaße: B. 400 x T. 650 x H. 600 mm

Innenmaße: B. 350 x T. 570 x H. 500 mm

Kapazität: 6 x GN 1/1-65 mm oder 3 x GN 1/1-150

Temperatur Bereich 30°-120°C, 130° Desinfektion

Anschlusswert: 2,5 kW / 230 V

Art.Nr. 301721

Preis 5395,-



Wandkonsole für Hot Star

Material: Edelstahl CNS 18/10
 Tragfähigkeit abhängig von der Befestigung

Art.Nr. 309700

Preis 410,-



Transportwagen

Material: Edelstahl CNS 18/10
 Kapazität max. 3 x Hot Star oder 2 x Hot Star Mega

Art.Nr. 309701

Preis 640,-





Elektro-Warmhalteplatte GN 1/1 flach, 1 Heizzone

Gehäuse Ausführung in CNS 18/10
Überhitzungsschutz
Hauptschalter und Taster zum Schalten der
Temperaturstufen von 40-90°C
Im Lieferumfang enthalten: Zuleitung mit Stecker

Außenmaße: B. 330 x T. 550 x H. 50 mm inkl. Füße
Temperaturbereich 40°-90°C
Anschlusswert: 0,5 kW / 230 V

Art.Nr. 301830

Preis 990,-



Elektro-Warmhalteplatte GN 2/1 flach, 1 Heizzone

Gehäuse Ausführung in CNS 18/10
Überhitzungsschutz
Hauptschalter und Taster zum Schalten der
Temperaturstufen von 40-90°C
Im Lieferumfang enthalten: Zuleitung mit Stecker

Außenmaße: B. 660 x T. 550 x H. 50 mm inkl. Füße
Temperaturbereich 40°-90°C
Anschlusswert: 1,0 kW / 230 V

Art.Nr. 301831

Preis 1290,-



Warmhalteplatte GN 1/1

Edelstahlgehäuse AISI 304 mit 1 Heizzone,
Hauptschalter und Temperaturregler
inkl. Zuleitung mit Stecker

Außenmaße: 330 x 530 x 60 mm inkl. Füße
Temperaturbereich 0° - 90 °C,
Anschlusswert: 0,35 kW / 230 V

Art.Nr. 132631

Preis 325,-

 **Profikocher**



Warmhalteplatte GN 2/1

Edelstahlgehäuse AISI 304 mit 1 Heizzone,
Hauptschalter und Temperaturregler
inkl. Zuleitung mit Stecker

Außenmaße: 660 x 530 x 60 mm inkl. Füße
Temperaturbereich 0° - 90 °C,
Anschlusswert: 0,65 kW / 230 V

Art.Nr. 132632

Preis 475,-

 **Profikocher**



Warmhalteplatte GN 3/1

Edelstahlgehäuse AISI 304 mit 1 Heizzone,
Hauptschalter und Temperaturregler
inkl. Zuleitung mit Stecker

Außenmaße: 990 x 530 x 60 mm inkl. Füße
Temperaturbereich 0° - 90 °C,
Anschlusswert: 1,0 kW / 230 V

Art.Nr. 132633

Preis 630,-

 **Profikocher**

Warmhaltegeräte



Warm- & Kalt Auftischgerät GN 1/1

Gehäuse Ausführung in CNS 18/10
Ceranglas flächenbündig eingesetzt
Mit Tastenfeld und digitaler Anzeige
Restwärmeanzeige unter Glas

Außenmaße: B. 350 x T. 550 x H. 190 mm inkl. Füße

Temperaturbereich: -6°C-140°C

Kältemittel: R134A

Ceranglas: 340 x 540 mm

Anschlusswert: 0,8 kW / 230 V

Art.Nr. 201341

Preis 3790,-



Elektro-Warmhalteplatte LWHP1

Gehäuse Aluminium, Oberfläche Glas
Stufenlose Temperaturregung über Thermostat 30-95°C
Hauptschalter mit Betriebsanzeigelampe
Im Lieferumfang enthalten: Zuleitung mit Stecker

Außenmaße: B. 540 x T. 380 x H. 85 mm

Temperaturbereich: 30°-95°C

Anschlusswert: 0,26 kW / 230 V

Art.Nr. 132360

Preis 195,-





Wärmestrahler/-Brücke Tellerwärmeschrank



Wärmestrahler Ø 156 mm, Chrom

Runder Fuß Ø 250 mm, Höhe ca. 600 mm
U-Form
Ein- Ausschalter am Gehäuse
Ausführung: mit Infrarotlampe

Anschlusswert: 0,25 kW / 230 V

Art.Nr. 132300

Preis 195,-



Infrarot-Wärmebrücke LWSH2

Gehäuse Edelstahl mit Hustenschutz aus Plexiglas
2 Infrarot Wärmelampen separat schaltbar über Ein-/ Ausschalter
2 Warmhalteplatten, geteilt mit integrierter Heizung
Temperaturbereich 30°-85°C

Außenmaße: B. 730 x T. 580 x H. 550 mm

Temperaturbereich: 30°-85°C

Anschlusswert: 0,8 kW / 230 V

Art.Nr. 132370

Preis 435,-



Tellerwärmeschrank LTW60

Edelstahl, 1- türig, 1 Zwischenboden, verstellbar
Fassungsvermögen: 55-60 Teller, Ø 320 mm
Thermostat 0°-85°C

Außenmaße: B. 450 x T. 510 x H. 850 mm

Temperaturbereich: 30°-85°C

Anschlusswert: 0,75 kW / 230 V

Art.Nr. 132350

Preis 435,-



Tellerwärmeschrank LTW120

Edelstahl, 2- türig, 1 Zwischenboden, verstellbar
Fassungsvermögen: 110-120 Teller, Ø 320 mm
Thermostat 0°-85°C

Außenmaße: B. 750 x T. 510 x H. 850 mm

Temperaturbereich: 30°-85°C

Anschlusswert: 1,2 kW / 230 V

Art.Nr. 132351

Preis 735,-



Wärmestrahler

Wärmestrahler Ø 156 mm, Chrom

Wärmestrahler Ø 156 mm, Schirmhöhe 216 mm, Verchromt
stufenlos verstellbar von 500 - 1800 mm
Ein-Ausschalter am Gehäuse
Ausführung mit Infrarotlampe 250W
Schirm U-Form

Anschlusswert: 0,25 kW / 230 V

Art.Nr. 132307

Preis 175,-



Wärmestrahler Ø 156 mm, Kupfer

Wärmestrahler Ø 156 mm, Schirmhöhe 216 mm, Kupfer
stufenlos verstellbar von 500 - 1800 mm
Ein-Ausschalter am Gehäuse
Ausführung mit Infrarotlampe 250W
Schirm U-Form

Anschlusswert: 0,25 kW / 230 V

Art.Nr. 132308

Preis 185,-



Wärmestrahler Ø 156 mm, Messing

Wärmestrahler Ø 156 mm, Schirmhöhe 216 mm, Messing
stufenlos verstellbar von 500 - 1800 mm
Ein-Ausschalter am Gehäuse
Ausführung mit Infrarotlampe 250W
Schirm U-Form

Anschlusswert: 0,25 kW / 230 V

Art.Nr. 132309

Preis 185,-



Wärmestrahler Ø 156 mm, Schwarz

Wärmestrahler Ø 156 mm, Schirmhöhe 216 mm, Schwarz
stufenlos verstellbar von 500 - 1800 mm
Ein-Ausschalter am Gehäuse
Ausführung mit Infrarotlampe 250W
Schirm U-Form

Anschlusswert: 0,25 kW / 230 V

Art.Nr. 132305

Preis 175,-



Infrarotlampe

Anschlusswert: 0,25 kW / 230 V

Art.Nr. 132299

Preis 10,-





Servierwagen, 2 Borde

zerlegt, zur Selbstmontage
Ausführung komplett in CNS 18/10
Rahmen aus Rundrohr Ø25 mm
Tiefgezogene Borde mit Profilrand
Tragfähigkeit max.: 80 kg gesamt, 40 kg je Bord
4 Lenkrollen davon 2 mit Feststellern und Prallschutzrollen

Außenmaße: **B 885 x T 590 x H 935 mm**

Bordmaße: 2x 800 x 500 mm

Art.Nr. 122850

Preis 145,-



Servierwagen, 3 Borde

zerlegt, zur Selbstmontage
Ausführung komplett in CNS 18/10
Rahmen aus Rundrohr Ø25 mm
Tiefgezogene Borde mit Profilrand
Tragfähigkeit max.: 120 kg gesamt, 40 kg je Bord
4 Lenkrollen davon 2 mit Feststellern und Prallschutzrollen

Außenmaße: **B. 885 x T. 590 x H. 935 mm**

Bordmaße: 3x 800 x 500 mm

Art.Nr. 122851

Preis 175,-



Tablettstaplerwagen mit Besteckaufsatz

Besteckaufsatz inkl. 4 x GN-Behältern 1/4 - 150 mm tief
Edelstahlausführung,
mit einer höhenverstellbaren Plattform
und 4 Lenkrollen Ø 125 mm, davon 2 mit Feststellern

Außenmaße: **B 700 x T 600 x H 1200 mm**

Art.Nr. 162870

Preis 1350,-



Regalwagen für GN-Tabletts

Edelstahlausführung, allseitig offen, mit
einseitiger Durchreichesperre
Fassungsvermögen: 32 x GN 1/1 oder 16 x GN 2/1
und 4 Lenkrollen Ø 100 mm, davon 2 mit Feststellern

Außenmaße: **B 570 x T 650 x H 1600 mm**

Art.Nr. 162100

Preis 540,-



Regalwagen für GN-Tabletts

Edelstahlausführung, allseitig offen, mit
einseitiger Durchreichesperre
Fassungsvermögen: 32 x GN 1/1
und 4 Lenkrollen Ø 100 mm, davon 2 mit Feststellern

Außenmaße: **B 750 x T 550 x H 1600 mm**

Art.Nr. 162101

Preis 999,-



Speiseausgabewagen Tellerstapler

Speiseausgabewagen 2x GN 1/1

Edelstahlausführung mit 2 tiefgezogenen, einzel naß beheizbaren Warmhaltebecken für max. GN-Behältertiefe 200 mm
Jedes Warmhaltebecken mit außenliegenden Heizelementen und Kugelablasshahn nach unten, Wasserbefüllung manuell
stufenlose thermostatische Temperaturregelung von 0°C bis +90°C,

Außenmaße: **B 860 x T 630 x H 900 mm**

El.-Anschlusswert: 1,4 kW / 230V

Art.Nr. 162860

Preis 1385,-



Speiseausgabewagen 3x GN 1/1

Edelstahlausführung mit 3 tiefgezogenen, einzel naß beheizbaren Warmhaltebecken für max. GN-Behältertiefe 200 mm
Jedes Warmhaltebecken mit außenliegenden Heizelementen und Kugelablasshahn nach unten, Wasserbefüllung manuell
stufenlose thermostatische Temperaturregelung von 0°C bis +90°C,

Außenmaße: **B 1210 x T 630 x H 900 mm**

El.-Anschlusswert: 2,1 kW

Art.Nr. 162861

Preis 1950,-



Speiseausgabewagen 4x GN 1/1

Edelstahlausführung mit 4 tiefgezogenen, einzel naß beheizbaren Warmhaltebecken für max. GN-Behältertiefe 200 mm
Jedes Warmhaltebecken mit außenliegenden Heizelementen und Kugelablasshahn nach unten, Wasserbefüllung manuell
stufenlose thermostatische Temperaturregelung von 0°C bis +90°C

Außenmaße: **B 1560 x T 630 x H 900 mm**

El.-Anschlusswert: 2,8 kW

Art.Nr. 162862

Preis 2425,-



Tellerstapler beheizt, 1 Röhre für Teller bis Ø320 mm

doppelwandige isolierte Edelstahlausführung,
1 Stapelröhre statisch beheizt mit Federmechanismus,
verstellbarer Führung und Polycarbonatabdeckhaube,
geeignet für 50 Teller bis Ø 320 mm
stufenlose thermostatische Temperaturregelung von 30°C bis +80°C

Außenmaße: **B 570 x T 470 x H 900 mm**

Anschlusswert: 0,7 kW / 230V

Art.Nr. 162880

Preis 1285,-



Tellerstapler beheizt, 2 Röhren für Teller bis Ø320 mm

doppelwandige isolierte Edelstahlausführung,
2 Stapelröhren statisch beheizt mit Federmechanismus,
verstellbarer Führung und Polycarbonatabdeckhaube,
geeignet für 2 x 50 Teller bis Ø 320 mm
stufenlose thermostatische Temperaturregelung von 30°C bis +80°C,

Außenmaße: **B 970 x T 470 x H 900 mm**

Anschlusswert: 1,1 kW

Art.Nr. 162881

Preis 1650,-





Elektro-Bratplatte LGA40 hartverchromt, glatt

Gehäuse CNS 18/10 Bratfläche Spezialstahl, Oberfläche hartverchromt
Alu-Block Kontaktheizkörper für hohen Wärmespeicher
 sowie gleichmäßige Temperaturverteilung
 Abwurfschacht 125 x 35 mm in herausnehmbare Fettschublade
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Inkl. Zuleitung mit Stecker, abnehmbarer Spritzschutz,
 Fettschublade, Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm

Außenmaße: B. 400 x T. 670 x H. 130 mm

Bratfläche: 320 x 520 mm

Temperaturbereich: 50°-250°C

Anschlusswert: 3,3 kW / 230 V

Art.Nr. 201440

Preis 3190,-

Elektro-Bratplatte LGA40S hartverchromt, glatt

Mit verstärkter Heizung: 4,5 kW 400V

Art.Nr. 201443

Preis 3490,-



Elektro-Bratplatte LGA60 hartverchromt, glatt

Gehäuse CNS 18/10 Bratfläche Spezialstahl, Oberfläche hartverchromt
Alu-Block Kontaktheizkörper für hohen Wärmespeicher
 sowie gleichmäßige Temperaturverteilung
 Abwurfschacht 125 x 35 mm in herausnehmbare Fettschublade
 2 Heizzonen, stufenlose Temperaturregelung über 2 Thermostate
 Inkl. Zuleitung mit CEE-Stecker, abnehmbarer Spritzschutz,
 Fettschublade, Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm

Außenmaße: B. 600 x T. 670 x H. 130 mm

Bratfläche: 520 x 520 mm

Temperaturbereich: 50°-250°C

Anschlusswert: 7,5 kW / 400 V

Art.Nr. 201441

Preis 4450,-



Elektro-Bratplatte LGA80 hartverchromt, glatt

Gehäuse CNS 18/10 Bratfläche Spezialstahl, Oberfläche hartverchromt
Alu-Block Kontaktheizkörper für hohen Wärmespeicher
 sowie gleichmäßige Temperaturverteilung
 Abwurfschacht 125 x 35 mm in herausnehmbare Fettschublade
 2 Heizzonen, stufenlose Temperaturregelung über 2 Thermostate
 Inkl. Zuleitung mit CEE-Stecker, abnehmbarer Spritzschutz,
 Fettschublade, Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm

Außenmaße: B. 800 x T. 670 x H. 130 mm

Bratfläche: 720 x 520 mm

Temperaturbereich: 50°-250°C

Anschlusswert: 10,5 kW / 400 V

Art.Nr. 201442

Preis 5350,-

Aufheizzeit in Minuten 20° bis 200° C

Bratplatte 600 mit Alublock
 7,5 kW

16 Min

Bratplatte 600 **Speed**
 9,4 kW

6 Min

Option Heizelemente **Speed**

Erhältlich für Bratplatten hartverchromt, Stand 700
 Deutlich reduzierte Aufheizzeit

für Breite	400 mm	600 mm	800 mm
Anschlusswert	5,6 kW	9,4 kW	13,4 kW
Art.Nr.	299440	299460	299480
Preis	900,-	1200,-	1400,-

Auftischgeräte

Bratplatten flach



Elektro-Bratplatte LGAR40 hartverchromt, gerillt

Gehäuse CNS 18/10 Bratfläche Spezialstahl, Oberfläche hartverchromt
Alu-Block Kontaktheizkörper für hohen Wärmespeicher
 sowie gleichmäßige Temperaturverteilung
 Abwurfschacht 125 x 35 mm in herausnehmbare Fettschublade
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Inkl. Zuleitung mit Stecker, abnehmbarer Spritzschutz,
 Fettschublade, Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm

Außenmaße: B. 400 x T. 670 x H. 130 mm

Bratfläche: 320 x 520 mm

Temperaturbereich: 50°-250°C

Anschlusswert: 3,3 kW / 230 V

Art.Nr. 201460

Preis 3490,-

Elektro-Bratplatte LGAR40S hartverchromt, gerillt

Mit verstärkter Heizung: 4,5 kW 400V

Art.Nr. 201463

Preis 3190,-



Elektro-Bratplatte LGAR60 hartverchromt, 1/2 gerillt

Gehäuse CNS 18/10 Bratfläche Spezialstahl, Oberfläche hartverchromt
Alu-Block Kontaktheizkörper für hohen Wärmespeicher
 sowie gleichmäßige Temperaturverteilung
 Abwurfschacht 125 x 35 mm in herausnehmbare Fettschublade
 2 Heizzonen, stufenlose Temperaturregelung über 2 Thermostate
 Inkl. Zuleitung mit CEE-Stecker, abnehmbarer Spritzschutz,
 Fettschublade, Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm

Außenmaße: B. 600 x T. 670 x H. 130 mm

Bratfläche: 520 x 520 mm

Temperaturbereich: 50°-250°C

Anschlusswert: 7,5 kW / 400 V

Art.Nr. 201461

Preis 4850,-



Elektro-Bratplatte LGAR80 hartverchromt, 1/2 gerillt

Gehäuse CNS 18/10 Bratfläche Spezialstahl, Oberfläche hartverchromt
Alu-Block Kontaktheizkörper für hohen Wärmespeicher
 sowie gleichmäßige Temperaturverteilung
 Abwurfschacht 125 x 35 mm in herausnehmbare Fettschublade
 2 Heizzonen, stufenlose Temperaturregelung über 2 Thermostate
 Inkl. Zuleitung mit CEE-Stecker, abnehmbarer Spritzschutz,
 Fettschublade, Wendespachtel und Edelstahlreinigungsschwamm

Außenmaße: B. 800 x T. 670 x H. 130 mm

Bratfläche: 720 x 520 mm

Temperaturbereich: 50°-250°C

Anschlusswert: 10,5 kW / 400 V

Art.Nr. 201462

Preis 5790,-





Elektro-Grillplatte glatt LFT1L

Gehäuse aus CNS 18/10
Bratfläche aus Edelstahl
1 Heizzone mit abnehmbarer Fettauffangschale

Außenmaße: B. 400 x T. 500 x H. 200 mm

Grillplattengröße: 395 x 400 mm

Temperatureinstellung: 0°-300°C

Anschlusswert: 3,0 kW / 230 V

Art.Nr. 122400

Preis 630,-



Elektro-Grillplatte gerillt LFT1R

Gehäuse aus CNS 18/10
Bratfläche aus Edelstahl
1 Heizzone mit abnehmbarer Fettauffangschale

Außenmaße: B. 400 x T. 500 x H. 200 mm

Grillplattengröße: 395 x 400 mm

Temperatureinstellung: 0°-300°C

Anschlusswert: 3,0 kW / 230 V

Art.Nr. 122402

Preis 825,-



Elektro-Grillplatte glatt LFT2L

Gehäuse aus CNS 18/10
Bratfläche aus Edelstahl
2 getrennt regelbare Heizzonen
mit abnehmbarer Fettauffangschale

Außenmaße: B. 600 x T. 500 x H. 200 mm

Grillplattengröße: 595 x 400 mm

Temperatureinstellung: 0°-300°C

Anschlusswert: 6,0 kW / 400 V

Art.Nr. 122401

Preis 999,-



Elektro-Grillplatte 1/2 gerillt LFT2M

Gehäuse aus CNS 18/10
Bratfläche aus Edelstahl
2 getrennt regelbare Heizzonen
mit abnehmbarer Fettauffangschale

Außenmaße: B. 600 x T. 500 x H. 200 mm

Grillplattengröße: 595 x 400 mm

Temperatureinstellung: 0°-300°C

Anschlusswert: 6,0 kW / 400 V

Art.Nr. 122404

Preis 1100,-



Elektro-Grillplatte gerillt LFT2R

Gehäuse aus CNS 18/10
Bratfläche aus Edelstahl
2 getrennt regelbare Heizzonen
mit abnehmbarer Fettauffangschale

Außenmaße: B. 600 x T. 500 x H. 200 mm

Grillplattengröße: 595 x 400 mm

Temperatureinstellung: 0°-300°C

Anschlusswert: 6,0 kW / 400 V

Art.Nr. 122403

Preis 1225,-

Grillplatten Gas-Lavastein Grill



Profikocher

Elektro-Grillplatte glatt LFT3L

Gehäuse aus CNS 18/10
Bratfläche aus Edelstahl
3 getrennt regelbare Heizzonen
mit abnehmbarer Fettauffangschale

Außenmaße: B. 840 x T. 500 x H. 200 mm
Grillplattengröße: 835 x 400 mm
Temperatureinstellung: 0°-300°C
Anschlusswert: 9,0 kW / 400 V

Art.Nr. 122405

Preis 1275,-



Elektro-Grillplatte 1/3 gerillt LFT3M

Gehäuse aus CNS 18/10
Bratfläche aus Edelstahl
3 getrennt regelbare Heizzonen
mit abnehmbarer Fettauffangschale

Außenmaße: B. 840 x T. 500 x H. 200 mm
Grillplattengröße: 835 x 400 mm
Temperatureinstellung: 0°-300°C
Anschlusswert: 9,0 kW / 400 V

Art.Nr. 122406

Preis 1550,-



Gas-Lavastein Grill

Grillrost: 312 x 482 mm mit Piezozündung
Fettauffangbehälter, entnehmbarer Brenner
Grillrost für Fleisch und Lavastein für Erstbefüllung

Nennwärmebelastung: 6 kW
Gerät eingestellt auf Erdgas H
Außenmaße: 330x540x220 mm

Art.Nr. 362468

Preis 830,-



Gas-Lavastein Grill

Grillrost: 2 x 312 x 482 mm mit Piezozündung,
Fettauffangbehälter, entnehmbarer Brenner
Grillrost für Fleisch und Lavastein für Erstbefüllung

Nennwärmebelastung: 8 kW
Gerät eingestellt auf Erdgas H
Außenmaße: 660x540x220 mm

Art.Nr. 362469

Preis 1425,-





Elektro-Kontaktgrill EKG28R

oben und unten gerillt

Gehäuse aus Edelstahl 18/10
Grillplatten aus Gusseisen, für eine gleichmäßige Wärmeverteilung
Stufenlose Temperaturregelung
Hauptschalter, Betriebs- und Heizanzeigelampen in der Blende
Isolierter Handgriff
Serienmäßig mit Fettauffangschale

Außenmaße: B. 280 x T. 280 x H. 300 mm

Grillplattengröße: 250 x 250 mm

Temperatureinstellung: 50°-300°C

Anschlusswert: 1,75 kW / 230 V

Gewicht: 16 kg

Art.Nr. 112710

Preis 345,-



Elektro-Kontaktgrill EKG41R

oben und unten gerillt

Gehäuse aus Edelstahl 18/10
Grillplatten aus Gusseisen, für eine gleichmäßige Wärmeverteilung
Stufenlose Temperaturregelung
Hauptschalter, Betriebs- und Heizanzeigelampen in der Blende
Isolierter Handgriff
Serienmäßig mit Fettauffangschale

Außenmaße: B. 410 x T. 500 x H. 300 mm

Grillplattengröße: 360 x 270 mm

Temperatureinstellung: 50°-300°C

Anschlusswert: 2,5 kW / 230 V

Gewicht: 29 kg

Art.Nr. 112715

Preis 399,-



Elektro-Kontaktgrill EKG51R

mit extra großer Grillfläche, oben und unten gerillt

Gehäuse aus Edelstahl 18/10
Grillplatten aus Gusseisen, für eine gleichmäßige Wärmeverteilung
Stufenlose Temperaturregelung
Ober- und Unterhitze getrennt regelbar
Hauptschalter, Betriebs- und Heizanzeigelampen in der Blende
Isolierter Handgriff
Serienmäßig mit Fettauffangschale

Außenmaße: B. 510 x T. 500 x H. 300 mm

Grillplattengröße: 450 x 270 mm

Temperatureinstellung: 50°-300°C

Anschlusswert: 3,0 kW / 230 V

Gewicht: 35 kg

Art.Nr. 112717

Preis 585,-



Kontaktgrill

Elektro-Kontaktgrill EKG28OR oben gerillt und unten glatt

Gehäuse aus Edelstahl 18/10
Grillplatten aus Gusseisen, für eine gleichmäßige Wärmeverteilung
Stufenlose Temperaturregelung
Hauptschalter, Betriebs- und Heizanzeigelampen in der Blende
Isolierter Handgriff
Serienmäßig mit Fettauffangschale

Außenmaße: B. 280 x T. 280 x H. 300 mm

Grillplattengröße: 250 x 250 mm

Temperatureinstellung: 50°-300°C

Anschlusswert: 1,75 kW / 230 V

Gewicht: 16 kg

Art.Nr. 112711

Preis 345,-



Elektro-Kontaktgrill EKG41OR oben gerillt und unten glatt

Gehäuse aus Edelstahl 18/10
Grillplatten aus Gusseisen, für eine gleichmäßige Wärmeverteilung
Stufenlose Temperaturregelung
Hauptschalter, Betriebs- und Heizanzeigelampen in der Blende
Isolierter Handgriff
Serienmäßig mit Fettauffangschale

Außenmaße: B. 410 x T. 500 x H. 300 mm

Grillplattengröße: 360 x 270 mm

Temperatureinstellung: 50°-300°C

Anschlusswert: 2,5 kW / 230 V

Gewicht: 29 kg

Art.Nr. 112714

Preis 399,-



Elektro-Kontaktgrill EKG51OR mit extra großer Grillfläche, oben gerillt und unten glatt

Gehäuse aus Edelstahl 18/10
Grillplatten aus Gusseisen, für eine gleichmäßige Wärmeverteilung
Stufenlose Temperaturregelung
Ober- und Unterhitze getrennt regelbar
Hauptschalter, Betriebs- und Heizanzeigelampen in der Blende
Isolierter Handgriff
Serienmäßig mit Fettauffangschale

Außenmaße: B. 510 x T. 500 x H. 300 mm

Grillplattengröße: 450 x 270 mm

Temperatureinstellung: 50°-300°C

Anschlusswert: 3,0 kW / 230 V

Gewicht: 35 kg

Art.Nr. 112716

Preis 585,-





Elektro-Doppelkontaktgrill EKG82OR oben gerillt und unten glatt

Gehäuse aus Edelstahl 18/10
Grillplatten aus Gusseisen, für eine gleichmäßige Wärmeverteilung
Stufenlose Temperaturregelung
Hauptschalter, Betriebs- und Heizanzeigelampen in der Blende
Isolierte Handgriffe
Serienmäßig mit Fettauffangschale

Außenmaße: **B. 820 x T. 500 x H. 300 mm**

Grillplattengröße: 2 x 360 x 270 mm

Temperatureinstellung: 50°-300°C

Anschlusswert: 2 x 2,5 kW / 2 x 230 V

Gewicht: 58 kg

Art.Nr. 112713

Preis 740,-



Elektro-Doppelkontaktgrill EKG56OR mit extra großen Grillflächen, oben gerillt und unten glatt

Gehäuse aus Edelstahl 18/10
Grillplatten aus Gusseisen, für eine gleichmäßige Wärmeverteilung
Stufenlose Temperaturregelung
Hauptschalter, Betriebs- und Heizanzeigelampen in der Blende
Isolierte Handgriffe
Serienmäßig mit Fettauffangschale

Außenmaße: **B. 560 x T. 440 x H. 300 mm**

Grillplattengröße: unten: 520 mm, oben 2 x 240 mm

Temperatureinstellung: 50°-300°C

Anschlusswert: 3,5 kW / 230 V

Gewicht: 34 kg

Art.Nr. 112718

Preis 595,-



Elektro-Doppelkontaktgrill EKG56R mit extra großen Grillflächen, oben und unten gerillt

Gehäuse aus Edelstahl 18/10
Grillplatten aus Gusseisen, für eine gleichmäßige Wärmeverteilung
Stufenlose Temperaturregelung
Hauptschalter, Betriebs- und Heizanzeigelampen in der Blende
Isolierte Handgriffe
Serienmäßig mit Fettauffangschale

Außenmaße: **B. 560 x T. 440 x H. 300 mm**

Grillplattengröße: unten: 520 mm, oben 2 x 240 mm

Temperatureinstellung: 50°-300°C

Anschlusswert: 3,5 kW / 230 V

Gewicht: 34 kg

Art.Nr. 112719

Preis 595,-



Waffeleisen

Waffeleisen „Herz“ LWH19

Gehäuse aus Edelstahl 18/10
Feste Backplatten aus Gusseisen
Herzplatte für Ø 190 mm Waffeln
Stufenlose Temperaturregelung
Hauptschalter, Betriebs- und Heizanzeigelampen in der Blende
Isolierter Handgriff, umlaufende Fettfangrinne

Außenmaße: B. 300 x T. 320 x H. 300 mm

Temperatureinstellung: 50°-300°C

Anschlusswert: 2,2 kW / 230 V

Gewicht: 10 kg

Art.Nr. 112740

Preis 595,-



Doppelwaffeleisen „Herz“ LWH19/2

Gehäuse aus Edelstahl 18/10
Feste Backplatten aus Gusseisen
Herzplatte für Ø 190 mm Waffeln
Stufenlose Temperaturregelung
Hauptschalter, Betriebs- und Heizanzeigelampen in der Blende
Isolierte Handgriffe, umlaufende Fettfangrinne

Außenmaße: B. 600 x T. 320 x H. 300 mm

Temperatureinstellung: 50°-300°C

Anschlusswert: 2 x 2,2 kW / 230 V

Gewicht: 18 kg

Art.Nr. 112741

Preis 970,-



Waffeleisen „Brüssel“ LWB16

Gehäuse aus Edelstahl 18/10
Feste Backplatten aus Gusseisen
Brüsseler Waffel 80 x 160 x 26 mm
Stufenlose Temperaturregelung
Hauptschalter, Betriebs- und Heizanzeigelampen in der Blende
Isolierter Handgriff, umlaufende Fettfangrinne

Außenmaße: B. 300 x T. 320 x H. 300 mm

Temperatureinstellung: 50°-300°C

Anschlusswert: 2,2 kW / 230 V

Gewicht: 24 kg

Art.Nr. 112730

Preis 495,-



Doppelwaffeleisen „Brüssel“ LWB16/2

Gehäuse aus Edelstahl 18/10
Feste Backplatten aus Gusseisen
Brüsseler Waffel 80 x 160 x 26 mm
Stufenlose Temperaturregelung
Hauptschalter, Betriebs- und Heizanzeigelampen in der Blende
Isolierte Handgriffe, umlaufende Fettfangrinne

Außenmaße: B. 580 x T. 320 x H. 300 mm

Temperatureinstellung: 50°-300°C

Anschlusswert: 2 x 2,2 kW / 2 x 230 V

Gewicht: 48 kg

Art.Nr. 112731

Preis 925,-





Crêpes-Backgerät



Elektro-Crêpes-Backgerät LCR40

Gehäuse aus Edelstahl 18/10
Grauguss-Backplatten teflonbeschichtet
Stufenlose Temperaturregelung
Hauptschalter, Betriebs- und Heizanzeigelampen in der Blende
Inklusive 1 Holzteigverteiler und Schublade

Außenmaße: B. 450 x T. 500 x H. 220 mm

Crêpes Backplatte Ø 400 mm

Temperatureinstellung: 50°-300°C

Anschlusswert: 3,0 kW / 230 V

Gewicht: 23 kg

Art.Nr. 112700

Preis 485,-



Elektro-Doppel-Crêpes-Backgerät LCR40/2

Gehäuse aus Edelstahl 18/10
Grauguss-Backplatten teflonbeschichtet
Stufenlose Temperaturregelung
Hauptschalter, Betriebs- und Heizanzeigelampen in der Blende
Inklusive 1 Holzteigverteiler und Schublade

Außenmaße: B. 900 x T. 500 x H. 220 mm

Crêpes Backplatte Ø 400 mm

Temperatureinstellung: 50°-300°C

Anschlusswert: 2 x 3,0 kW / 2 x 230 V

Gewicht: 44 kg

Art.Nr. 112701

Preis 885,-



Auftischgeräte

Mikrowelle



Profikocher

Gewerbe-Mikrowelle ME1010

Ausführung in CNS 18/10 Außen und Innen
Mikrowellenleistung 1000 W
1 Magnetron
Garraumfassungsvermögen 25 Liter
Effizientes Erwärmen und Auftauen
Einfache Knebelbedienung
Zeitvorwahl

Außenmaße: B. 511 x T. 431 x H. 311 mm
Garraummaße: B. 327 x T. 346 x H. 200 mm
Anschlusswert: 1,55 kW / 230 V
Gewicht: 15 kg

Art.Nr. 632551

Preis 450,-



Wandbord für Mikrowelle

Ausführung in Edelstahl

Außenmaße: B. 520 x T. 400 mm

Für Model 632551

Art.Nr. 659561

Preis 75,-



Mikrowelle





Elektro-Fritteuse 6 Liter Becken LFE6

Ausführung in Edelstahl
Becken tiefgezogen, Inhalt 6 Liter mit Fettablasshahn
Schaltkasten zur leichteren Reinigung abnehmbar
Hauptschalter für Ein / Aus und Thermostat
Ergonomische Bedienknebel mit Temperaturskala
Lieferumfang: 1 Korb und 1 Deckel

Außenmaße: B. 290 x T. 550 x H. 360 mm

Anschlusswert: 2,3 kW / 230 V

Korbgröße: B. 235 x T. 185 x H. 100 mm

Art.Nr. 132506

Preis 250,-



Elektro-Fritteuse 8 Liter Becken LFE8

Ausführung in Edelstahl
Becken tiefgezogen, Inhalt 8 Liter mit Fettablasshahn
Schaltkasten zur leichteren Reinigung abnehmbar
Hauptschalter für Ein / Aus und Thermostat
Ergonomische Bedienknebel mit Temperaturskala
Lieferumfang: 1 Korb und 1 Deckel

Außenmaße: B. 290 x T. 550 x H. 410 mm

Anschlusswert: 3,25 kW / 230 V

Korbgröße: B. 235 x T. 185 x H. 140 mm

Art.Nr. 132508

Preis 310,-



Elektro-Fritteuse 12 Liter Becken LFE12

Ausführung in Edelstahl
12 Liter Becken tiefgezogen mit Fettablasshahn
Schaltkasten zur leichteren Reinigung abnehmbar
Sicherheitsthermostat
Füße aus Gummi zur besseren Standfestigkeit
Hauptschalter für Ein / Aus
Ergonomische Bedienknebel mit Temperaturskala
Lieferumfang: 1 Korb und 1 Deckel

Außenmaße: B. 300 x T. 500 x H. 420 mm

Anschlusswert: 8,1 kW / **400 V**

Korbgröße: B. 250 x T. 270 x H. 145 mm

Art.Nr. 132512

Preis 325,-



Elektro-Fritteuse 2 x 8 Liter Becken LFE8/2

Ausführung in Edelstahl
Becken tiefgezogen, Inhalt 2 x 8 Liter mit Fettablasshahn
Schaltkasten zur leichteren Reinigung abnehmbar
Hauptschalter für Ein / Aus und Thermostat
Ergonomische Bedienknebel mit Temperaturskala
Lieferumfang: 2 x Korb und 2 x Deckel

Außenmaße: B. 580 x T. 550 H. 410 mm

Anschlusswert: 2 x 3,25 kW / 230 V für 2 x getrennte Steckdosen

Korbgröße: 2 x B. 235 x T. 185 x H. 140 mm

Art.Nr. 132528

Preis 525,-



Fritteusen

Backwaren-Fritteuse 16 Liter Becken LFE16

Ausführung in Edelstahl
16 Liter Becken tiefgezogen mit Fettablasshahn
Schaltkasten zur leichteren Reinigung abnehmbar
Sicherheitsthermostat
Füße aus Gummi zur besseren Standfestigkeit
Hauptschalter für Ein / Aus
Ergonomische Bedienknebel mit Temperaturskala
Lieferumfang: 1 Korb und 1 Deckel

Außenmaße: B. 540 x T. 470 H. 400 mm

Anschlusswert: 9 kW / **400 V**

Korbgröße: B. 455 x T. 245 x H. 80 mm

Art.Nr. 162516

Preis 910,-



Backwaren-Fritteuse 30 Liter Becken LFE30

Ausführung in Edelstahl
30 Liter Becken tiefgezogen mit Fettablasshahn
Schaltkasten zur leichteren Reinigung abnehmbar
Sicherheitsthermostat
Füße aus Gummi zur besseren Standfestigkeit
Hauptschalter für Ein / Aus
Ergonomische Bedienknebel mit Temperaturskala
Lieferumfang: 1 Korb und 1 Deckel

Außenmaße: B. 670 x T. 650 H. 370 mm

Anschlusswert: 15 kW / **400 V**

Korbgröße: B. 570 x T. 440 x H. 80 mm

Art.Nr. 162517

Preis 1260,-



Backwaren-Fritteuse 30 Liter Becken LFE30-UB

Ausführung in Edelstahl
30 Liter Becken tiefgezogen mit Fettablasshahn
Schaltkasten zur leichteren Reinigung abnehmbar
Sicherheitsthermostat, Hauptschalter für Ein / Aus
Ergonomische Bedienknebel mit Temperaturskala
Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
Lieferumfang: 1 Korb und 1 Deckel

Außenmaße: B. 670 x T. 650 H. 900 mm

Anschlusswert: 15 kW / **400 V**

Korbgröße: B. 570 x T. 440 x H. 80 mm

Art.Nr. 162518

Preis 1799,-



Pommeswärmer GN1/1

Gehäuse Ausführung in CNS 18/10
mit Keramik Strahler
Becken GN 1/1-150 mm mit gelochtem Boden

Außenmaße: B. 330 x T. 540 x H. 480 mm

Anschlusswert: 0,5 kW / 230 V

Art.Nr. 162551

Preis 550,-





Elektro-Fritteuse 1 Becken 1 x 8 Liter

Gehäuse Ausführung in CNS 18/10
 Beheizung durch Heizkörper im Becken
 Klappmechanismus der Heizung nach oben für einfache Reinigung
 Fettablass nach vorn
 Thermostat gesteuerte Temperaturregelung
 Bedienknebel, Betriebs- und Heizungsanzeige in der Blende
 Im Lieferumfang enthalten: Zuleitung mit Stecker, Korb, Deckel und Grobsieb über Heizung

Außenmaße: B. 270 x T. 470 x H. 270 mm inkl. Füße

Gesamtfüllmenge/ Becken: 8 Liter

Nutzfüllmenge/ Becken: 6 Liter

Korbgröße: 190 x 230 x 120 mm

Temperaturbereich: 50°-180°C

Anschlusswert: 3,2 kW / **230 V**

Art.Nr. 201508

Preis 1160,-



Elektro-Fritteuse 1 Becken 1 x 8 Liter

Gehäuse Ausführung in CNS 18/10
 Beheizung durch Heizkörper im Becken
 Klappmechanismus der Heizung nach oben für einfache Reinigung
 Fettablass nach vorn
 Thermostat gesteuerte Temperaturregelung
 Bedienknebel, Betriebs- und Heizungsanzeige in der Blende
 Im Lieferumfang enthalten: Zuleitung mit CEE-Stecker, Korb, Deckel und Grobsieb über Heizung

Außenmaße: B. 270 x T. 470 x H. 270 mm inkl. Füße

Gesamtfüllmenge/ Becken: 8 Liter

Nutzfüllmenge/ Becken: 6 Liter

Korbgröße: 190 x 230 x 120 mm

Temperaturbereich: 50°-180°C

Anschlusswert: 6,0 kW / **400 V**

Art.Nr. 201518

Preis 1260,-



Elektro-Fritteuse 1 Becken 1 x 10 Liter

Gehäuse Ausführung in CNS 18/10
 Beheizung durch Heizkörper im Becken
 Klappmechanismus der Heizung nach oben für einfache Reinigung
 Fettablass nach vorn
 Thermostat gesteuerte Temperaturregelung
 Bedienknebel, Betriebs- und Heizungsanzeige in der Blende
 Im Lieferumfang enthalten: Zuleitung mit CEE-Stecker, Korb, Deckel und Grobsieb über Heizung

Außenmaße: B. 300 x T. 600 x H. 270 mm inkl. Füße

Gesamtfüllmenge/ Becken: 10 Liter

Nutzfüllmenge/ Becken: 8 Liter

Korbgröße: 230 x 280 x 100 mm

Temperaturbereich: 50°-180°C

Anschlusswert: 8,0 kW / **400 V**

Art.Nr. 201510

Preis 2260,-

Fritteusen



Elektro-Fritteuse 2 Becken 2 x 8 Liter

Gehäuse Ausführung in CNS 18/10
Beheizung durch Rohrheizkörper im Becken
Klappmechanismus der Heizung nach oben für einfache Reinigung
Ablass nach vorn
Thermostat gesteuerte Temperaturregelung
Bedienknebel, Betriebs- und Heizungsanzeige in der Blende
Lieferumfang: Zuleitung mit **CEE 32A-Stecker**,
2 Körbe, 2 Deckel und 2 Grobsiebe über der Heizung

Außenmaße: B. 600 x T. 470 x H. 270 mm inkl. Füße

Gesamtfüllmenge/ Becken: 8 Liter

Nutzfüllmenge/ Becken: 6 Liter

Korbgröße: 190 x 230 x 120 mm

Temperaturbereich: 50°-180°C

Anschlusswert: 12,0 kW / 400 V

Art.Nr. 201528

Preis 2250,-



Elektro-Fritteuse 2 Becken 2 x 10 Liter

Gehäuse Ausführung in CNS 18/10
Beheizung durch Rohrheizkörper im Becken
Klappmechanismus der Heizung nach oben für einfache Reinigung
Ablass nach vorn
Thermostat gesteuerte Temperaturregelung
Bedienknebel, Betriebs- und Heizungsanzeige in der Blende
Lieferumfang: Zuleitung mit **CEE 32A-Stecker**,
2 Körbe, 2 Deckel und 2 Grobsiebe über der Heizung

Außenmaße: B. 600 x T. 600 x H. 270 mm inkl. Füße

Gesamtfüllmenge/ Becken: 10 Liter

Nutzfüllmenge/ Becken: 8 Liter

Korbgröße: 230 x 280 x 100 mm

Temperaturbereich: 50°-180°C

Anschlusswert: 16,0 kW / 400 V

Art.Nr. 201538

Preis 3790,-





Elektro-Nudelkocher

Gehäuse Ausführung in CNS 18/10
 Kochbecken flächenbündig eingebaut
 Beheizung über außen am Beckenboden anliegende Heizung
 Gleichmäßige Temperaturverteilung
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Hauptschalter mit Betriebs- und Heizanzeigelampen
 Wasserablasshahn nach vorn
 Im Lieferumfang enthalten: Zuleitung mit Stecker,
 4 CNS-Portionsbehälter und gelochter Einlegeboden

Außenmaße: B. 270 x T. 470 x H. 270 mm inkl. Füße

Temperaturbereich: 50° – 100°C

Anschlusswert: 3,2 kW / **230 V**

Art.Nr. 201600

Preis 1460,-



Elektro-Nudelkocher

Gehäuse Ausführung in CNS 18/10
 Kochbecken flächenbündig eingebaut
 Beheizung über außen am Beckenboden anliegende Heizung
 Gleichmäßige Temperaturverteilung
 Stufenlose Temperaturregelung über Thermostat
 Hauptschalter mit Betriebs- und Heizanzeigelampen
 Wasserablasshahn nach vorn
 Im Lieferumfang enthalten: Zuleitung mit CEE-Stecker,
 4 CNS-Portionsbehälter und gelochter Einlegeboden

Außenmaße: B. 270 x T. 470 x H. 270 mm inkl. Füße

Temperaturbereich: 50° – 100°C

Anschlusswert: 5,0 kW / **400 V**

Art.Nr. 201601

Preis 1720,-



Nudelkocher LVT07

Gehäuse aus CNS 18/10
 Mit Ablaufhahn
 Schaltkasten mit innenliegendem Incoloy-Heizkörper, zur leichteren
 Reinigung abnehmbar
 Stufenlose Temperatureinstellung von 30°-110°C
 Inkl. 1 Korb: 210x235x100 mm

Außenmaße: B. 310 x T. 515 x H. 440 mm

Anschlusswert: 3,4 kW / 230 V

Art.Nr. 162600

Preis 425,-



Nudelkocher LCC11

Gehäuse aus Edelstahl AISI304
 Becken, Körbe und Bodengitter aus AISI316
 inkl. 3 Körben, Korbgröße:
 1 x 275x150x200 mm, 2 x 125x125x200 mm
 Hauptschalter und stufenlose Temperatureinstellung: 0- 110°C
 Becken mit Ablaufhahn

Außenmaße: B. 400 x T. 700 x H. 340 mm

Anschlusswert: 3,5 kW / 230 V

Art.Nr. 122601

Preis 1375,-



Nudelkocher Wasserbad/Sous Vide



Profikocher

Wasserbad LWB150

Gehäuse aus Edelstahl 18/10, Becken mit Ablaufhahn
Hauptschalter und stufenlose Temperaturregelung 50°-95°C
Geeignet für Behälter GN 1/1-150 mm

Außenmaße: B. 370 x T. 570 x H. 230 mm

Anschlusswert: 1,2 kW / 230 V

Art.Nr. 132600

Preis 185,-



Wasserbad LWB200

Gehäuse aus Edelstahl 18/10, Becken mit Ablaufhahn
Hauptschalter und stufenlose Temperaturregelung 50°-95°C
Geeignet für Behälter GN 1/1-200 mm

Außenmaße: B. 354 x T. 615 x H. 295 mm

Anschlusswert: 1,2 kW / 230 V

Art.Nr. 132601

Preis 225,-



Eierkocher

Gehäuse und Eierhalter aus Edelstahl
Heizelement aus AISI 304
Thermostatgesteuerte Temperaturregelung mit
stufenloser Temperatureinstellung : 0-110°C
mit 8 farblich unterschiedlichen Eierhaltern
Fassungsvermögen: 2 Liter

Außenmaße: B. 365 x T. 170 x H. 295 mm

Anschlusswert: 2,6 kW / 230 V

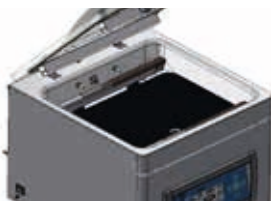
Art.Nr. 132602

Preis 225,-



Nudelkocher





Tisch-Vakuumgerät ECO280

Ausführung in Edelstahl 18/10
Vakuumkammer in einem Stück tiefgezogen, inkl. Einlegeplatte
Abnehmbarer Schweißbalken
Einzelnahtsiegelungs – Schweißstablänge 270 mm
Einfache Steuerung, zeitgesteuerte Vakuumkontrolle
Optional: Digital Time Control – 1 Programm programmierbar

Außenmaße: B. 370 x T. 500 x H. 340 mm
Kammergröße: B. 270 x T. 310 x H. 100/140 mm
Vakuumpumpe: 4 m³/h
Anschlusswert: 0,5 kW / 230 V

Art.Nr. 142800

Preis 2950,-

Tisch-Vakuumgerät ECO320

Ausführung in Edelstahl 18/10
Vakuumkammer in einem Stück tiefgezogen, inkl. Einlegeplatte
Abnehmbarer Schweißbalken
Doppelnahstiegelungs – Schweißstablänge 320 mm
Einfache Steuerung, zeitgesteuerte Vakuumkontrolle
Optional: Digital Time Control – 1-10 Programm programmierbar,
Sensor Control-Entfeuchtungsprogramm

Außenmaße: B. 430 x T. 550 x H. 410 mm
Kammergröße: B. 320 x T. 330 x H. 160 mm
Vakuumpumpe: 8 m³/h
Anschlusswert: 0,5 kW / 230 V

Art.Nr. 142801

Preis 4050,-

Tisch-Vakuumgerät ECO420

Ausführung in Edelstahl 18/10
Vakuumkammer in einem Stück tiefgezogen, inkl. Einlegeplatte
Abnehmbarer Schweißbalken
Doppelnahstiegelungs – Schweißstablänge 420 mm
Einfache Steuerung, zeitgesteuerte Vakuumkontrolle
Optional: Digital Time Control – 1-10 Programm programmierbar,
Sensor Control-Entfeuchtungsprogramm

Außenmaße: B. 530 x T. 590 x H. 460 mm
Kammergröße: B. 420 x T. 370 x H. 180 mm
Vakuumpumpe: 16 m³/h
Anschlusswert: 0,7 kW / 230 V

Art.Nr. 142802

Preis 4850,-

Einlegeplatten

Oberer und Unterer Einlegeplatte im Set

Model	Eco280	Eco320	Eco420
Art.Nr.	142810	142811	142812
Preis	82,-	105,-	145,-

Einlegeplatten für Sauce

Model	Eco280	Eco320	Eco420
Art.Nr.	142815	142816	142817
Preis	95,-	105,-	110,-

Tisch-Vakuumgerät LSBA330

Ausführung aus Edelstahl.
 Selbstschmierende Pumpe 16L/Min
 Vakkum-Steuerung durch Sensor
 Schweißbalken 330 mm
 Automatische Funktion
 Auch zum Einschweißen von Flüssigkeiten geeignet
 Kontrollbedienfeld mit Display und 3 LED Leuchten
 Zum Vakuumieren nur einseitig geriffelte Vakuumierbeutel benutzen

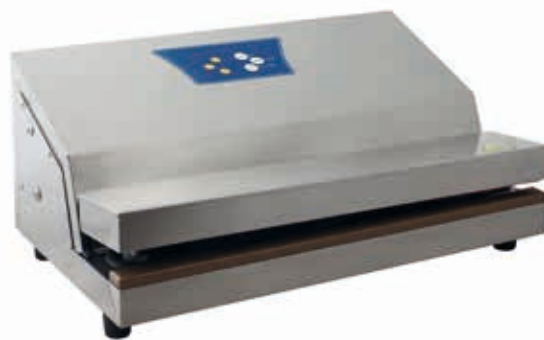
Außenmaße: B. 375 x T. 300 x H. 170 mm

Vakuum: 0,80 mbar

Anschlusswert: 0,375 kW / 230 V

Art.Nr. 122802

Preis 630,-



Tisch-Vakuumgerät LSBA430

Ausführung aus Edelstahl.
 Selbstschmierende Pumpe 28L/Min
 Vakkum-Steuerung durch Sensor
 Schweißbalken 430 mm
 Automatische Funktion
 Auch zum Einschweißen von Flüssigkeiten geeignet
 Kontrollbedienfeld mit Display und 3 LED Leuchten
 Zum Vakuumieren nur einseitig geriffelte Vakuumierbeutel benutzen

Außenmaße: B. 490 x T. 285 x H. 180 mm

Vakuum: 0,80 mbar

Anschlusswert: 0,45 kW / 230 V

Art.Nr. 122803

Preis 1090,-





Hot Dog-Gerät mit 4 Brötchenspießen

Gehäuse aus CNS 18/10
mit schnellem Aufheiz- und Energiesparmodus
Temperaturbereich bis 100°C

Außenmaße: B. 260 x T. 300 x H. 290 mm

Anschlusswert: 100 W / 230 V

Art.Nr. 162610

Preis 190,-



Hot Dog-Gerät mit Glaszylinder & 4 Brötchenspießen

Gehäuse aus CNS 18/10
mit schnellem Aufheiz- und Energiesparmodus
Glaszylinder mit Edelstahlkorb
Temperaturbereich 30° bis 100°C

Außenmaße: B. 480 x T. 300 x H. 350 mm

Anschlusswert: 1,1 kW / 230 V

Art.Nr. 162611

Preis 520,-



Hot Dog-Gerät mit Glaszylinder

Gehäuse aus CNS 18/10
Glaszylinder mit Edelstahlkorb
Temperaturbereich 30 - 90°C

Außenmaße: B. 260 x T. 300 x H. 350 mm

Anschlusswert: 1,0 kW / 230 V

Art.Nr. 162612

Preis 380,-



Würstchenwärmer GN 1/2 mit Klappdeckel

Gehäuse aus CNS 18/10
1 Becken GN 1/2-150
mit Ein-/Ausschalter und Kontrolleuchten
Thermostatische Temperaturregelung von 30°-90°C

Außenmaße: B. 265 x T. 300 x H. 220 mm

Anschlusswert: 1,0 kW / 230 V

Art.Nr. 162615

Preis 240,-



Würstchenwärmer 2 x GN 1/2 mit Klappdeckel und Ablasshahn

Gehäuse aus CNS 18/10
2 Becken GN 1/2-150 getrennt regelbar
mit Ein-/Ausschalter und Kontrolleuchten
Thermostatische Temperaturregelung von 30°-90°C

Außenmaße: B. 530 x T. 300 x H. 220 mm

Anschlusswert: 2,0 kW / 230 V

Art.Nr. 162616

Preis 465,-

Hot Dog Roller Toaster



Profikocher

Hot Dog Roller

mit 8 rotierenden, beheizten Rollen
Rollenlänge 320 mm Rollen-Umdrehungen: 2,5x/min

Temperaturbereich: 80-300°C
Anschlussleistung: 1,8 kW / 230V
Maße: 460x350x200 mm

Art.Nr. 162400
Preis 1195,-



Hot Dog Roller

mit 10 rotierenden, beheizten Rollen
Rollenlänge 440 mm Rollen-Umdrehungen: 2,5x/min

Temperaturbereich: 80-300°C
Anschlussleistung: 2,25 kW / 230V
Maße: 540x430x200 mm

Art.Nr. 162401
Preis 1499,-



Toaster LTS3, 1 Heizebene

Gehäuse Ausführung in CNS mit Quarz-Heizelementen
Timer: 0-15 Minuten mit Kontrolllampe
inkl. 2 herausnehmbaren Rosten

Außenmaße: B 440 x T 240 x H 250 mm
Anschlusswert: 2,0 kW / 230 V

Art.Nr. 122700
Preis 350,-



Toaster LTS6, 2 Heizebenen

Gehäuse Ausführung in CNS mit Quarz-Heizelementen
Timer: 0-15 Minuten mit Kontrolllampe
inkl. 2 herausnehmbaren Rosten

Außenmaße: B 440 x T 240 x H 380 mm
Anschlusswert: 3,0 kW / 230 V

Art.Nr. 122701
Preis 450,-



Durchlauftoaster mit Kettenband

Gehäuse Ausführung in CNS
3 Temperaturstufen mit Ein-/Aus-Schalter
Krümelschublade und Ablagekorb oben, Edelstahl

Außenmaße: B 480 x T 440 x H 440 mm
Anschlusswert: 2,5 kW / 230 V

Art.Nr. 112800
Preis 780,-



Durchlauftoaster mit Kettenband für Burgerbrötchen

Gehäuse Ausführung in CNS
3 Temperaturstufen mit Ein-/Aus-Schalter
Krümelschublade und Ablagekorb oben, Edelstahl

Außenmaße: B 480 x T 440 x H 440 mm
Anschlusswert: 2,5 kW / 230 V

Art.Nr. 112801
Preis 780,-





Salamander SE30

Gehäuse Ausführung in Edelstahl
3 Einschubhöhen
Strahlungsheizkörper
Zeitschalter
Bedienknebel zur Temperatureinstellung
Kontrollleuchte

Außenmaße: B. 610 x T. 340 x H. 280 mm

Heizfläche: 400 x 250 mm

Anschlusswert: 2,0 kW / 1 NAC / 230 V

Art.Nr. 332730

Preis 285,-



Salamander SE40

Gehäuse Ausführung in Edelstahl, Rückwand abschraubbar
3 Einschubhöhen
Strahlungsheizkörper „Incoloy“
Bedienknebel zur variablen Temperatureinstellung
Kontrollleuchte

Außenmaße: B. 600 x T. 370 x H. 380 mm

Heizfläche: 410 x 350 mm

Anschlusswert: 2,2 kW / 1 NAC / 230 V

Art.Nr. 362750

Preis 495,-



Wandhalter für Salamander SE

Ausführung in Edelstahl 18/8

Art.Nr. 362563

Preis 85,-



Salamander SE70

Gehäuse Ausführung in Edelstahl, Rückwand abschraubbar
3 Einschubhöhen
Strahlungsheizkörper „Incoloy“
Bedienknebel zur variablen Temperatureinstellung
Kontrollleuchte

Außenmaße: B. 880 x T. 370 x H. 380 mm

Heizfläche: 680 x 350 mm

Anschlusswert: 4,4 kW / 3 NAC / 400 V

Art.Nr. 362751

Preis 725,-

Salamander SE40M

Gehäuse Ausführung in Edelstahl, Rückwand abschraubbar
Rost manuell auf 4 Einschubhöhen höhenverstellbar,
Strahlungsheizkörper „Incoloy“,
inkl. Zuleitung mit Stecker, Grillrost und Fettauffangschale

Außenmaße: B. 600 x T. 370 x H. 380 mm

Anschlusswert: 2,2 kW / 1 NAC / 230 V

Art.Nr. 362752

Preis 650,-



Salamander SE70M

Gehäuse Ausführung in Edelstahl, Rückwand abschraubbar
Rost manuell auf 4 Einschubhöhen höhenverstellbar,
Strahlungsheizkörper „Incoloy“,
inkl. Zuleitung mit Stecker, Grillrost und Fettauffangschale

Außenmaße: B. 880 x T. 370 x H. 380 mm

Anschlusswert: 4,4 kW / 3 NAC / 400 V

Art.Nr. 362753

Preis 895,-



Liftsalamander SAH45

Gehäuse Ausführung in Edelstahl 18/10
Eine Heizzone
Heizelement höhenverstellbar
Strahlungsheizkörper
Bedienknebel zur Temperaturregelung
Temperaturkontrollleuchte
Höhenverstellbare Füße
Grillrost und Fettauffangschale

Außenmaße: B. 450 x T. 450 x H. 500 mm

Heizfläche: 420 x 310 mm

Anschlusswert: 2,8 kW / 1 NAC 230 V

Temperaturbereich: 50° – 300°C

Art.Nr. 332740

Preis 715,-



Liftsalamander SAH60

Gehäuse Ausführung in Edelstahl 18/10
Zwei Heizzonen getrennt regelbar
Heizelement höhenverstellbar
Strahlungsheizkörper
2 Bedienknebel zur Temperaturregelung
Temperaturkontrollleuchte
Höhenverstellbare Füße
Grillrost und Fettauffangschale

Außenmaße: B. 600 x T. 450 x H. 500 mm

Heizfläche: 530 x 310 mm

Anschlusswert: 4,0 kW / 3 NAC / 400 V

Temperaturbereich: 50° – 300°C

Art.Nr. 332741

Preis 835,-





Energiespar-Salamander „Light“ GN 2/3, SAL40

mit elektronischer Regelung
 Gehäuse Ausführung in CNS 18/10
 Auftischgerät oder zur Wandbefestigung
 Beheizung durch verbaute Heizelemente im Gehäuse unter Ceranglas
 Höhenverstellbares „Hi-Light“ Heizelement zur optimalen Temperaturanpassung
 Aufheizzeit ca. 5 sek
 Temperatureinstellung mit Sensor-Tastenfeld (4-stellige digitale Anzeige) und Knebel
 2 Zonen-Heizfunktion (Links oder Vollheizzone)
 2 Stufen Warmhaltefunktion
 Elektronischer Timer 0 – 15 min
 Im Lieferumfang enthalten: Zuleitung mit Stecker, 1 Tropfwanne, 1 Gitterrost und Wandkonsole

Außenmaße: B. 400 x T. 500 x H. 525 mm

Innenhöhe: 220 mm

Anschlusswert: 3,0 kW / 230 V

Art.Nr. 301740

Preis 2625,-

Energiespar-Salamander „Light“ GN 2/3, SAL40T

Mit Tellererkennung

Art.Nr. 301741

Preis 2925,-



Energiespar-Salamander „Light“ GN 1/1, SAL60

mit elektronischer Regelung
 Gehäuse Ausführung in CNS 18/10
 Auftischgerät oder zur Wandbefestigung
 Beheizung durch verbaute Heizelemente im Gehäuse unter Ceranglas
 Höhenverstellbares „Hi-Light“ Heizelement zur optimalen Temperaturanpassung
 Aufheizzeit ca. 5 sek
 Temperatureinstellung mit Sensor-Tastenfeld (4-stellige digitale Anzeige) und Knebel
 2 Zonen-Heizfunktion (mittlere oder Vollheizzone)
 2 Stufen Warmhaltefunktion
 Elektronischer Timer 0 – 15 min
 Im Lieferumfang enthalten: Zuleitung mit CEE-Stecker, 1 Tropfwanne, 1 Gitterrost und Wandkonsole

Außenmaße: B. 600 x T. 500 x H. 525 mm

Innenhöhe: 220 mm

Anschlusswert: 4,5 kW / 400 V

Art.Nr. 301760

Preis 3325,-

Energiespar-Salamander „Light“ GN 1/1, SAL60T

Mit Tellererkennung

Art.Nr. 301761

Preis 3625,-

Energiespar-Salamander „Light“ GN 1/1+, SAL75

mit elektronischer Regelung
 Gehäuse Ausführung in CNS 18/10
 Auftischgerät oder zur Wandbefestigung
 Beheizung durch verbaute Heizelemente im Gehäuse unter Ceranglas
 Höhenverstellbares „Hi-Light“ Heizelement zur optimalen Temperaturanpassung
 Aufheizzeit ca. 5 sek
 Temperatureinstellung mit Sensor-Tastenfeld (4-stellige digitale Anzeige) und Knebel
 2 Zonen-Heizfunktion (mittlere oder Vollheizzone)
 2 Stufen Warmhaltefunktion
 Elektronischer Timer 0 – 15 min
 Im Lieferumfang enthalten: Zuleitung mit CEE-Stecker, 1 Tropfwanne, 1 Gitterrost und Wandkonsole

Außenmaße: B. 750 x T. 500 x H. 525 mm

Innenhöhe: 220 mm

Anschlusswert: 6,0 kW / 400 V

Art.Nr. 301775

Preis 3625,-

Energiespar-Salamander „Light“ GN 1/1+, SAL75T

Mit Tellererkennung

Art.Nr. 301776

Preis 3925,-

Energiespar-Salamander „Light“ GN 1/1,

mit elektronischer Regelung
 Gehäuse Ausführung in CNS 18/10
 Auftischgerät mit abnehmbarer Rückwand zur beidseitigen Beschickung
 3 Einschubebenen
 Beheizung durch verbaute Heizelemente im Gehäuse unter Ceranglas
 „Hi-Light“ Heizelement zur optimalen Temperaturanpassung
 Aufheizzeit ca. 5 sek
 Temperatureinstellung mit Sensor-Tastenfeld (4-stellige digitale Anzeige) und Knebel
 1 Heizzone mit 9 stufiger Leistungseinstellung
 2 Stufen Warmhaltefunktion
 Elektronischer Timer 0 – 15 min
 Im Lieferumfang enthalten: Zuleitung mit Stecker, 1 Tropfwanne und 1 Gitterrost

Außenmaße: B. 600 x T. 400 x H. 470 mm

Innenhöhe: 240 mm

Anschlusswert: 3,0 kW / 230 V

Art.Nr. 301750

Preis 2425,-



- Hochtemperaturgrill vielseitig einsetzbar
- Funktion zum Beefen, Grillen und Salamanderfunktion
- Zone zum Beefen, Nachgaren und Nachziehen
- Beef-Star Mini mit 4 verschiedenen Arbeitshöhen
- Beef-Star 1 & 2 mit 6-fach höhenverstellbarem Rost
- Timer mit digitaler Anzeige und Memory Funktion



Hochtemperaturgrill Beef-Star Mini LBFSM

Gehäuse Ausführung in CNS 18/10
 1 Heizzone mit 4 verschiedenen Arbeitshöhen
 Beheizung durch elektronisch gesteuerte Keramik-Heizelemente
 Temperatur bis 800°C mit 3 Leistungsstufen
 Stoppuhr mit Zeitvorwahl von 10 Sekunden bis 5 Minuten
 Aufheizzeit ca. 3 Minuten
 Lieferumfang: Grill-, Einschub- und Ablagerost mit Auffangwannen,
 1 Paar Hitzeschutzhandschuhe, 1 Klammer und 1 Grillzange und
 Zuleitung mit Stecker

Außenmaße: B. 400 x T. 360 x H. 570 mm

Rostgröße: 310 x 220 mm

Anschlusswert: 3,2 kW / 230 V

Art.Nr. 301780

Preis 4090,-



Hochtemperaturgrill Beef-Star Mini XL LBFSMXL

Gehäuse Ausführung in CNS 18/10
 2 Heizzonen mit 4 verschiedenen Arbeitshöhen
 Beheizung durch elektronisch gesteuerte Keramik-Heizelemente
 Temperatur bis 800°C mit 3 Leistungsstufen
 Stoppuhr mit Zeitvorwahl von 10 Sekunden bis 5 Minuten
 Aufheizzeit ca. 3 Minuten
 Lieferumfang: Grill-, Einschub- und Ablagerost mit Auffangwannen,
 1 Paar Hitzeschutzhandschuhe, 1 Klammer und 1 Grillzange und
 Zuleitung mit Stecker

Außenmaße: B. 580 x T. 360 x H. 570 mm

Rostgröße: 480 x 220 mm

Anschlusswert: 4,8 kW / 400 V

Art.Nr. 301781

Preis 6100,-

Hochtemperaturgrill Beef-Star



Hochtemperaturgrill Beef-Star Größe 1 LBFS1

Gehäuse Ausführung in CNS 18/10
6-fach höhenverstellbarer Grillrost
Elektronisch gesteuerte Hochtemperaturheizung
2 Heizzonen mit 3 Leistungsstufen und Temperatur bis 800°C
Stoppuhr mit Zeitvorwahl von 10 Sekunden bis 5 Minuten
Aufheizzeit ca. 10 Minuten
Lieferumfang: Grill-, Einschub- und Ablagerost mit Auffangwannen,
1 Paar Hitzeschutzhandschuhe, 1 Klammer und 1 Grillzange und
Zuleitung mit **CEE 16A Stecker**

Außenmaße: B. 600 x T. 520 (650) x H. 630 mm

Rostgröße: 340 x 330 mm

Anschlusswert: 10,5 kW / 400 V

Art.Nr. 301782

Preis 8850,-



Hochtemperaturgrill Beef-Star Größe 2 LBFS2

Gehäuse Ausführung in CNS 18/10
6-fach höhenverstellbarer Grillrost
Elektronisch gesteuerte Hochtemperaturheizung
2 Heizzonen mit 3 Leistungsstufen und Temperatur bis 800°C
Stoppuhr mit Zeitvorwahl von 10 Sekunden bis 5 Minuten
Aufheizzeit ca. 10 Minuten
Lieferumfang: Grill-, Einschub- und Ablagerost mit Auffangwannen,
1 Paar Hitzeschutzhandschuhe, 1 Klammer und 1 Grillzange und
Zuleitung mit **CEE 32A Stecker**

Außenmaße: B. 800 x T. 520 (650) x H. 630 mm

Rostgröße: 540 x 330 mm

Anschlusswert: 15,8 kW / 400 V

Art.Nr. 301783

Preis 10150,-



Höhenverstellbarer Grillrost bei Modell LBFS1 u. LBFS2





Heißluftofen LHSE

Ausführung: Edelstahl 18/10
Edelstahl-Backkammer mit Glastüre (Doppelscheibe)
Stufenlose Temperatursteuering
Manuelle Zeiteinstellung 0 – 120 min
Kontrollleuchten für Temperatur und Zeit
Einschub für max. 4 Bleche
Abstand zwischen den Blechen 70 mm
Im Lieferumfang enthalten: 4 Backbleche 454 x 327 mm

Außenmaße: B. 595 x T. 605 x H. 570 mm

Temperatureinstellung: 50°-300°C

Anschlusswert: 2,67 kW / 230 V

Gewicht: 44 kg

Art.Nr. 632502

Preis 750,-



Heißluftofen mit Grill und Beschwädung LH60

Ausführung: Edelstahl 18/10
Edelstahl-Backkammer mit Glastüre (Doppelscheibe)
Reversierender Motor für optimale Wärmeverteilung im Garraum
Stufenlose Temperatursteuering
Manuelle Zeiteinstellung 0 – 120 min
Manuelle Beschwädung
Kontrollleuchten für Temperatur und Zeit
4 Einschübe: 454 x 327 mm
Abstand zwischen den Blechen 70 mm
Festwasseranschluss 3/4"
Lieferung inkl. 4 Bleche 454 x 327 mm

Außenmaße: B. 595 x T. 605 x H. 570 mm

Temperatureinstellung: 50°-300°C

Grill: 2 kW

Anschlusswert: 2,67 kW / 230 V

Gewicht: 48 kg

Art.Nr. 632503

Preis 899,-



Heißluftofen mit Beschwädung LH80

Ausführung: Edelstahl 18/10
Edelstahl-Backkammer mit Glastüre (Doppelscheibe)
Innenbeleuchtung
2 Motoren für optimale Wärmeverteilung
Stufenlose Temperatursteuering
Manuelle Zeiteinstellung 0 – 120 min
Manuelle Beschwädung
Kontrollleuchten für Temperatur und Zeit
4 Einschübe: 600 x 400 mm Abstand 70 mm
Festwasseranschluss 3/4"
Lieferung inkl. 4 Bleche 600 x 400 mm

Außenmaße: B. 834 x T. 796 x H. 572 mm

Temperatureinstellung: 50°-300°C

Anschlusswert: 6,4 kW / 400 V

Gewicht: 67 kg

Art.Nr. 632504

Preis 1450,-



Backblech 433x333, CNS

Edelstahl mit 4 Seitenumschlag

Maße: B. 433 x T. 333 x H. 17 mm

Gewicht. 0,5 kg

Art.Nr. 659503

Preis 22,-



Backblech 600x400, Alu

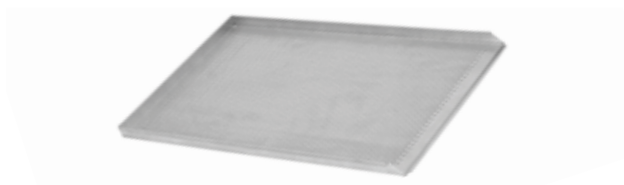
Aluminium mit 3 Seitenumschlag

Maße: B. 600 x T. 400 x H. 17 mm

Gewicht. 1,0 kg

Art.Nr. 659510

Preis 21,-



Backblech gelocht, Alu

3 mm Lochung Aluminium mit 3 Seitenumschlag 17 mm

Maße in mm	433x333	GN 1/1	GN 2/3	600x400
Art.Nr.	659505	659508	659501	659511
Preis	16,-	16,-	14,-	21,-



Backblech gelocht, Alu silikonbeschichtet

3 mm Lochung Aluminium mit 3 Seitenumschlag 17 mm

Maße in mm	433x333	GN 1/1	GN 2/3	600x400
Art.Nr.	659506	659509	659502	659512
Preis	30,-	29,-	25,-	34,-





Heißluftofen manuell



Heißluftofen LH4MB23

mit manueller Beschwadung
Ausführung komplett in CNS 18/10
Abgerundete Backkammer und Glastür
(Doppelsicherheitsscheibe)
4 Einschübe GN 2/3
Abstand zwischen den Blechen 70 mm
Stufenloser Temperatureinstellung
Manuelle Zeiteinstellung 0-120 Minuten
2 Motore für optimales Garraumklima
Wasseranschluss 3/4"

Außenmaße: **B 580 x T 620 x H 600 mm**

Temperatureinstellung: 50°-270°C

Anschlusswert: 3,2 kW / 230 V

Art.Nr. 622512

Preis 990,-



Heißluftofen LH4MB11

mit manueller Beschwadung
Ausführung komplett in CNS 18/10
Abgerundete Backkammer und Glastür
(Doppelsicherheitsscheibe)
4 Einschübe GN 1/1 oder 600x400 mm
Abstand zwischen den Blechen 70 mm
Stufenloser Temperatureinstellung
Manuelle Zeiteinstellung 0-120 Minuten
2 Motore für optimales Garraumklima
Wasseranschluss 3/4"

Außenmaße: **B 720 x T 680 x H 600 mm**

Temperatureinstellung: 50°-270°C

Anschlusswert: 3,2 kW / 230 V

Art.Nr. 622514

Preis 1450,-



Heißluftofen LH4MBP11

mit manueller Beschwadung
Ausführung komplett in CNS 18/10
Abgerundete Backkammer und Glastür (Doppelsicherheitsscheibe)
4 Einschübe GN 1/1 oder 600x400 mm
Abstand zwischen den Blechen 70 mm
Stufenloser Temperatureinstellung
Manuelle Zeiteinstellung 0-120 Minuten
2 Motore für optimales Garraumklima
Wasseranschluss 3/4"

Außenmaße: **B 720 x T 680 x H 600 mm**

Temperatureinstellung: 50°-270°C

Anschlusswert: 4,9 kW / 400 V

Art.Nr. 622515

Preis 1550,-

Heißluftofen digital



Profikocher

Heißluftofen LH4PP11

mit digitaler Steuerung und einstellbarer Dampfsättigung,
bis zu 99 Programme frei programmierbar.
Ausführung komplett in CNS 18/10
Abgerundete Backkammer und Glastür
(Doppelsicherheitsscheibe)
4 Einschübe GN 1/1 oder 600x400 mm
Abstand zwischen den Blechen 70 mm
Motor mit Autoreverse-Funktion
Wasseranschluss 3/4"

Außenmaße: B 720 x T 710 x H 600 mm

Temperatureinstellung: 30°-270°C

Anschlusswert: 5,8 kW / 400 V

Art.Nr. 622517

Preis 2550,-



Heißluftofen LH4MPD11

mit manueller Steuerung und einstellbarer Dampfsättigung,
Ausführung komplett in CNS 18/10
Abgerundete Backkammer und Glastür
(Doppelsicherheitsscheibe)
4 Einschübe GN 1/1 oder 600x400 mm
Abstand zwischen den Blechen 70 mm
Motor mit Autoreverse-Funktion
Wasseranschluss 3/4"

Außenmaße: B 720 x T 770 x H 600 mm

Temperatureinstellung: 30°-270°C

Anschlusswert: 5,8 kW / 400 V

Art.Nr. 622518

Preis 2250,-



Heißluftofen





Heißluftofen manuell



Heißluftofen Easy Value LH4AB11

mit manueller Beschwädung

Abstand: 75 mm 1 Belüftungsgeschwindigkeit mit Autoreverse. Ergonomischer Griff. Tür mit Doppelglas. Verriegelungsdichtung am Garraum. Microsensor zum Blockieren der Belüftung beim Öffnen der Tür. Innenkammer mit abgerundeten Ecken. Innenbeleuchtung. Analoges Bedienfeld. Verfügbare Gararten: Heißluft mit Beschwädung. Autoreverse-Funktion.

Anschlusswert: 6,5 kW/ 400 V Außenmaße: 860x670x560 mm
4 Einschübe GN 1/1 oder 600x400 mm Gewicht: 65 kg

Art.Nr. 622520

Preis 2300,-



Heißluftofen Easy Value LH6AB11

mit manueller Beschwädung

Abstand: 75 mm 1 Belüftungsgeschwindigkeit mit Autoreverse. Ergonomischer Griff. Tür mit Doppelglas. Verriegelungsdichtung am Garraum. Microsensor zum Blockieren der Belüftung beim Öffnen der Tür. Innenkammer mit abgerundeten Ecken. Innenbeleuchtung. Analoges Bedienfeld. Verfügbare Gararten: Heißluft mit Beschwädung. Autoreverse-Funktion.

Anschlusswert: 7,9 kW/ 400 V Außenmaße: 870x720x710 mm
6 Einschübe GN 1/1 oder 600x400 mm Gewicht: 85 kg

Art.Nr. 622521

Preis 2820,-



Heißluftofen Easy Value LH10AB11

mit manueller Beschwädung

Abstand: 75 mm 1 Belüftungsgeschwindigkeit mit Autoreverse. Ergonomischer Griff. Tür mit Doppelglas. Verriegelungsdichtung am Garraum. Microsensor zum Blockieren der Belüftung beim Öffnen der Tür. Innenkammer mit abgerundeten Ecken. Innenbeleuchtung. Analoges Bedienfeld. Verfügbare Gararten: Heißluft mit Beschwädung. Autoreverse-Funktion.

Anschlusswert: 11,9 kW/ 400 V Außenmaße: 870x720x1010 mm
10 Einschübe GN 1/1 oder 600x400 mm Gewicht: 110 kg

Art.Nr. 622522

Preis 3700,-



Heißluftofen digital

Heißluftofen LH4PDP11

mit digitalem Bedienfeld
4 x GN 1/1 oder 600x400 mm,
Gararten: Heißluft, Kombi mit Dampfregulierung
Möglichkeit 99 Programme mit 3 Garphasen und Vorheizfunktion zu speichern
Einschub-Abstand 75 mm,
Lüfter mit Autoreverse-Funktion,
Ergonomischer Griff. Tür mit Doppelglas,
die zur Reinigung geöffnet werden kann.
ergonomischer Türgriff
Innenkammer mit abgerundeten Ecken und Innenbeleuchtung.
stapelbar

Anschlusswert: 6,5 kW/ 400 V
Außenmaße: 860x730x560 mm

Art.Nr. 622525

Preis 2950,-



Heißluftofen LH6PDP11

mit digitalem Bedienfeld
6 x GN 1/1 oder 600x400 mm,
Gararten: Heißluft, Kombi mit Dampfregulierung
Möglichkeit 99 Programme mit 3 Garphasen und Vorheizfunktion zu speichern
Einschub-Abstand 75 mm,
Lüfter mit Autoreverse-Funktion,
Ergonomischer Griff. Tür mit Doppelglas,
die zur Reinigung geöffnet werden kann.
ergonomischer Türgriff
Innenkammer mit abgerundeten Ecken und Innenbeleuchtung.
stapelbar

Anschlusswert: 7,9 kW/ 400 V
Außenmaße: 870x780x710 mm

Art.Nr. 622526

Preis 3550,-



Heißluftofen LH10PDP11

mit digitalem Bedienfeld
10 x GN 1/1 oder 600x400 mm,
Gararten: Heißluft, Kombi mit Dampfregulierung
Möglichkeit 99 Programme mit 3 Garphasen und Vorheizfunktion zu speichern
Einschub-Abstand 75 mm,
Lüfter mit Autoreverse-Funktion,
Ergonomischer Griff. Tür mit Doppelglas,
die zur Reinigung geöffnet werden kann.
ergonomischer Türgriff
Innenkammer mit abgerundeten Ecken und Innenbeleuchtung.
stapelbar

Anschlusswert: 11,9 kW/ 400 V
Außenmaße: 870x780x1010 mm

Art.Nr. 622527

Preis 4650,-





Heißluftofen LH4PKT23

4 x GN 2/3 mit intuitiver Touch Screen Steuerung, Gararten: Dampf, Heißdampf, Heißluft inkl. Kerntemperaturfühler und automatischem Reinigungsprogramm, Möglichkeit 300 Programme mit 6 Garphasen zu speichern Einschub-Abstand 67 mm, Lüfter mit zwei Geschwindigkeiten und Autoreverse-Funktion, Ergonomischer Griff. Tür mit Doppelglas, die zur Reinigung geöffnet werden kann. ergonomischer Türgriff, Türanschlag wechselbar. Innenkammer mit abgerundeten Ecken und Innenbeleuchtung. stapelbar

Außenmaße: B. 520 x T. 680 x H. 720 mm
Anschlusswert: 3,0 kW/230 V oder 4,3 kW/400 V

Art.Nr. 622530

Preis 6450,-



Heißluftofen LH4PKT11

4 x GN 1/1 mit intuitiver Touch Screen Steuerung, Gararten: Dampf, Heißdampf, Heißluft inkl. Kerntemperaturfühler und automatischem Reinigungsprogramm, Möglichkeit 300 Programme mit 6 Garphasen zu speichern Einschub-Abstand 67 mm, Lüfter mit zwei Geschwindigkeiten und Autoreverse-Funktion, Ergonomischer Griff. Tür mit Doppelglas, die zur Reinigung geöffnet werden kann. ergonomischer Türgriff, Türanschlag wechselbar. Innenkammer mit abgerundeten Ecken und Innenbeleuchtung. stapelbar

Außenmaße: B. 520 x T. 930 x H. 720 mm
Anschlusswert: 5,2 kW/ 400 V

Art.Nr. 622531

Preis 6900,-



Heißluftofen LH7PKT11

7 x GN 1/1 mit intuitiver Touch Screen Steuerung, Gararten: Dampf, Heißdampf, Heißluft inkl. Kerntemperaturfühler und automatischem Reinigungsprogramm, Möglichkeit 300 Programme mit 6 Garphasen zu speichern Einschub-Abstand 67 mm, Lüfter mit zwei Geschwindigkeiten und Autoreverse-Funktion, Ergonomischer Griff. Tür mit Doppelglas, die zur Reinigung geöffnet werden kann. ergonomischer Türgriff, Türanschlag wechselbar. Innenkammer mit abgerundeten Ecken und Innenbeleuchtung. stapelbar

Außenmaße: B. 520 x T. 930 x H. 930 mm
Anschlusswert: 8,8 kW/ 400 V

Art.Nr. 622529

Preis 7550,-





Snack Ofen

geeignet für gefrorene oder gekühlte Pizzen
Fassungsvermögen: 1 Pizza Ø 32 cm,
Pizzarost (340x335 mm) fest verbunden mit Ofentür und Griff
Ober-/Unterhitze, Aufheizzeit: 10 Minuten
Timer: 0-15 Minuten oder Dauerbetrieb mit Signalton nach Ablauf der Zeit

Außenmaße: 505 x 410 x 215 mm
Backkammermaße: 350x350x70 mm
Temperatureinstellung: 50-300°C
Anschlusswert: 1,75 kW / 230V

Art.Nr. 362770

Preis 435,-



Snack Ofen mit Stein

Fassungsvermögen: 1 Pizza Ø 35 cm, mit Ober-/Unterhitze
Timer: 0-15 Minuten oder Dauerbetrieb
Boden mit hitzebeständigem Stein und Innenbeleuchtung

Außenmaße: 550 x 500 x 250 mm
Backkammermaße: 410x370x90 mm
Temperatureinstellung: 50-300°C
Anschlusswert: 2 kW / 230V

Art.Nr. 362771

Preis 535,-



Snack Ofen mit Stein

Fassungsvermögen: 2 x 1 Pizza Ø 35 cm, mit Ober-/Unterhitze
Timer: 0-15 Minuten oder Dauerbetrieb
Boden mit hitzebeständigem Stein und Innenbeleuchtung

Außenmaße: 550 x 500 x 380 mm
Backkammermaße: 410x370x90 mm
Temperatureinstellung: 50-300°C
Anschlusswert: 3 kW / 230V

Art.Nr. 362772

Preis 795,-



Flash Minidurchlaufofen EPTFS35

komplett aus Edelstahl gefertigt, stapelbar
- Infrarot für perfektes und schnelles Garen
- digitale Steuerung mit 10 einstellbaren Leistungsstufen
- Grillnetz aus Stahl
- bidirektionaler Gürtel
- einstellbare Laufzeit des Bandes (von 1 bis 8 Minuten)
- herausnehmbare Krümelschubblade
- herausnehmbare, klappbare Eingabe- und Ausgabefächer (bei Nichtgebrauch verschließbar)
- Präzises Wärmemanagement für perfektes garen
- einfach zu säubern
Fassungsvermögen: Ø 33 cm

Außenmaße: B. 940 x T. 520 x H. 320 mm
Backkammermaße: 550 x 360 x 80 mm
Temperatureinstellung: maximal 250°C
Anschlusswert: 3,6 kW / 230 V
Gewicht: 20 kg

Art.Nr. 622715

Preis 2190,-



Pizzaofen

Pizzaofen ELP40

Frontseite Edelstahl
Backkammer mit Schamottsteinboden
Energiesparende hochwertige Isolierung aus Steinwolle
Gepanzerte Heizwiderstände
Entlüftungskamin
Tür mit Sichtfenster
Innenbeleuchtung
Wartungsfreie scharnierlose Türklappen
Fassungsvermögen: 1 Pizza Ø 39 cm
Ober- und Unterhitze getrennt regelbar
Kontrollleuchte für Temperatur

Außenmaße: B. 630 x T. 600 x H. 290 mm
Backkammermaße: 400 x 400 x 100 mm
Temperatureinstellung: 85°-450°C
Anschlusswert: 3,5 kW / 230 V
Gewicht: 38 kg

Art.Nr. 612775

Preis 799,-



Pizzaofen ELP40/2

Frontseite Edelstahl
Backkammer mit Schamottsteinboden
Energiesparende hochwertige Isolierung aus Steinwolle
Gepanzerte Heizwiderstände
Entlüftungskamin
Tür mit Sichtfenster
Innenbeleuchtung
Wartungsfreie scharnierlose Türklappen
Fassungsvermögen: 2 Pizzen Ø 39 cm
Ober- und Unterhitze getrennt regelbar
Kontrollleuchte für Temperatur

Außenmaße: B. 630 x T. 630 x H. 530 mm
Backkammermaße: 2 x 400 x 400 x 100 mm
Temperatureinstellung: 85°-450°C
Anschlusswert: 7,0 kW / 400 V
Gewicht: 68 kg

Art.Nr. 612774

Preis 1280,-



Untergestell UGP40

Stahlblech, schwarz lackiert
Flatpack zur Selbstmontage

passend für ELP 40 u. ELP 40/2

Art.Nr. 612790

Preis 270,-





Pizzaofen ELP50

Frontseite Edelstahl
Backkammer mit Schamottsteinboden
Energiesparende hochwertige Isolierung aus Steinwolle
Gepanzerte Heizwiderstände
Entlüftungskamin
Tür mit Sichtfenster
Innenbeleuchtung
Wartungsfreie scharnierlose Türklappen
Fassungsvermögen: 4 Pizzen Ø 25 cm
Ober- und Unterhitze getrennt regelbar
Kontrollleuchte für Temperatur

Außenmaße: B. 800 x T. 730 x H. 360 mm
Backkammermaße: 510 x 510 x 100 mm
Temperatureinstellung: 85°-450°C
Anschlusswert: 4,0 kW / 400 V
Gewicht: 56 kg

Art.Nr. 612770

Preis 875,-



Pizzaofen ELP50/2

Frontseite Edelstahl
Backkammer mit Schamottsteinboden
Energiesparende hochwertige Isolierung aus Steinwolle
Gepanzerte Heizwiderstände
Entlüftungskamin
Tür mit Sichtfenster
Innenbeleuchtung
Wartungsfreie scharnierlose Türklappen
Fassungsvermögen: 2 x 4 Pizzen Ø 25 cm
Ober- und Unterhitze getrennt regelbar
Kontrollleuchte für Temperatur

Außenmaße: B. 800 x T. 730 x H. 630 mm
Backkammermaße: 2 x 510 x 510 x 100 mm
Temperatureinstellung: 85°-450°C
Anschlusswert: 8,0 kW / 400 V
Gewicht: 85 kg

Art.Nr. 612771

Preis 1445,-



Untergestell UGP50

Stahlblech, schwarz lackiert
Flatpack zur Selbstmontage

passend für ELP 50 u. ELP 50/2

Art.Nr. 612791

Preis 299,-

Pizzaofen



Profikocher

Pizzaofen ELP60

Frontseite Edelstahl
Backkammer mit Schamottsteinboden
Energiesparende hochwertige Isolierung aus Steinwolle
Gepanzerte Heizwiderstände
Entlüftungskamin
Tür mit Sichtfenster
Innenbeleuchtung
Wartungsfreie scharnierlose Türklappen
Fassungsvermögen: 4 Pizzen Ø 30 cm
Ober- und Unterhitze getrennt regelbar
Kontrollleuchte für Temperatur

Außenmaße: B. 890 x T. 810 x H. 430 mm
Backkammermaße: 620 x 620 x 150 mm
Temperatureinstellung: 85°-450°C
Anschlusswert: 5,0 kW / 400 V
Gewicht: 75 kg

Art.Nr. 612772

Preis 1075,-



Pizzaofen ELP60/2

Frontseite Edelstahl
Backkammer mit Schamottsteinboden
Energiesparende hochwertige Isolierung aus Steinwolle
Gepanzerte Heizwiderstände
Entlüftungskamin
Tür mit Sichtfenster
Innenbeleuchtung
Wartungsfreie scharnierlose Türklappen
Fassungsvermögen: 2 x 4 Pizzen Ø 30 cm
Ober- und Unterhitze getrennt regelbar
Kontrollleuchte für Temperatur

Außenmaße: B. 890 x T. 810 x H. 760 mm
Backkammermaße: 2 x 620 x 620 x 150 mm
Temperatureinstellung: 85°-450°C
Anschlusswert: 10,0 kW / 400 V
Gewicht: 144 kg

Art.Nr. 612773

Preis 1750,-



Untergestell UGP60

Stahlblech, schwarz lackiert
Flatback zur Selbstmontage
Passend für ELP 60 und ELP 60/2

Gewicht: 15 kg

Art.Nr. 612792

Preis 325,-





Pizzaofen EP66

Front und Seitenverkleidung komplett Edelstahl
Backkammer mit Schamottsteinboden
Energiesparende hochwertige Isolierung aus Steinwolle
Gepanzerte Heizwiderstände
Tür mit Sichtfenster und Innenbeleuchtung
Wartungsfreie scharnierlose Türklappen
Fassungsvermögen: 4 Pizzen Ø 30/34 cm
Ober- und Unterhitze getrennt regelbar
Temperaturanzeige mit mechanischem Thermometer

Außenmaße: B. 1130x T. 1010 x H. 400 mm
Backkammermaße: 700 x 700 x 150 mm
Temperatureinstellung: 85°-400°C
Anschlusswert: 5,6 kW / 400 V
Gewicht: 74 kg

Ausführung Vollschatmott

Art.Nr.	622761	622765
Preis	1525,-	2150,-



Pizzaofen EP66/2

Front und Seitenverkleidung komplett Edelstahl
Backkammer mit Schamottsteinboden
Energiesparende hochwertige Isolierung aus Steinwolle
Gepanzerte Heizwiderstände
Tür mit Sichtfenster und Innenbeleuchtung
Wartungsfreie scharnierlose Türklappen
Fassungsvermögen: 2 x 4 Pizzen Ø 30/34 cm
Ober- und Unterhitze getrennt regelbar
Temperaturanzeige mit mechanischem Thermometer

Außenmaße: B. 1130x T. 1010 x H. 720 mm
Backkammermaße: 2 x 700 x 700 x 150 mm
Temperatureinstellung: 85°-400°C
Anschlusswert: 11,0 kW / 400 V
Gewicht: 149 kg

Ausführung Vollschatmott

Art.Nr.	622762	622766
Preis	2590,-	3690,-



Untergestell UEP66

für EP66 und EP66/2
Ausführung komplett in Edelstahl
Höhenverstellbare Füße

Außenmaße: B. 980 x T. 810 x H. 1010 mm
Gewicht: 30 kg

Art.Nr.	622751
Preis	390,-



Abzugshaube LAH66

Abzugshaube lackiert mit Stahlfront, Ø 125 mm Rohrauslass
passend für 622761 und 622762

Außenmaße: B. 990x T. 880 x H. 150 mm

Art.Nr.	622753
Preis	550,-



Pizzaofen

Pizzaofen EP105

Front und Seitenverkleidung komplett Edelstahl
Backkammer mit Schamottsteinboden
Energiesparende hochwertige Isolierung aus Steinwolle
Gepanzerte Heizwiderstände
Tür mit Sichtfenster und Innenbeleuchtung
Wartungsfreie scharnierlose Türklappen
Fassungsvermögen: 6 Pizzen Ø 30/34 cm
Ober- und Unterhitze getrennt regelbar
Temperaturanzeige mit mechanischem Thermometer



Außenmaße: B. 1130 x T. 1360 x H. 400 mm
Backkammermaße: 700 x 1050 x 150 mm
Temperatureinstellung: 85°-400°C
Anschlusswert: 7,3 kW / 400 V
Gewicht: 97 kg

Ausführung Vollschatott

Art.Nr.	622763	622768
Preis	1850,-	2590,-

Pizzaofen EP105/2

Front und Seitenverkleidung komplett Edelstahl
Backkammer mit Schamottsteinboden
Energiesparende hochwertige Isolierung aus Steinwolle
Gepanzerte Heizwiderstände
Tür mit Sichtfenster und Innenbeleuchtung
Wartungsfreie scharnierlose Türklappen
Fassungsvermögen: 2 x 6 Pizzen Ø 30/34 cm
Ober- und Unterhitze getrennt regelbar
Temperaturanzeige mit mechanischem Thermometer



Außenmaße: B. 1130 x T. 1360 x H. 720 mm
Backkammermaße: 2 x 700 x 1050 x 150 mm
Temperatureinstellung: 85°-400°C
Anschlusswert: 14,6 kW / 400 V
Gewicht: 175 kg

Ausführung Vollschatott

Art.Nr.	622764	622769
Preis	3195,-	4500,-

Untergestell UEP105

für EP105 und EP105/2
Ausführung komplett in Edelstahl
Höhenverstellbare Füße

Außenmaße: B. 980 x T. 1110 x H. 1010 mm
Gewicht: 31 kg

Art.Nr.	622752
Preis	430,-



Abzugshaube LAH105

Abzugshaube lackiert mit Stahlfront, Ø 125 mm Rohrauslass
passend für 622763 und 622764

Außenmaße: B. 990 x T. 1230 x H. 150 mm

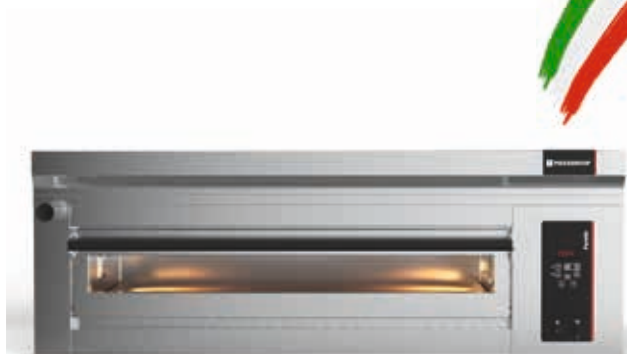
Art.Nr.	622754
Preis	650,-





ACTIVESTONE®

- ACTIVESTONE® ist eine patentierte Innovation der Fa. PizzaGroup®.
- ACTIVESTONE® ist ein hoch effizientes Heizsystem für mit Stein ausgekleidete Pizzaöfen.
- ACTIVESTONE® ist für alle feuerfesten Steine geeignet
- ACTIVESTONE® reduziert die Aufheizzeit des Schamottsteins um etwa 50 % im Vergleich zu Systemen anderer Wettbewerber
- ACTIVESTONE® senkt dadurch die Energiekosten und die Zubereitungszeiten um 25%.
- ACTIVESTONE® enthält einen Temperatursensor in der Mitte des feuerfesten Steins, um die schnelle Temperaturregulierung zu ermöglichen
- ACTIVESTONE® schützt die Heizelemente und erhöht die Lebensdauer der Heizelemente um ein Vielfaches
- ACTIVESTONE® ermöglicht eine extrem gleichmäßige Erhitzung der gesamten Oberfläche
- ACTIVESTONE® erreicht die Maximaltemperaturen des Heizelements nahezu ohne Wärmeverlust
- ACTIVESTONE® erfüllt alle RoHS-Standards
- ACTIVESTONE® einsetzbar für Temperaturen bis über 1000° Celsius



Pizzaofen EPYD4

Front und Seitenverkleidung komplett Edelstahl mit digitalem Bedienfeld und Backkammer mit Activestone-System zur Reduzierung der Aufheizzeit und des Energieverbrauchs. Das Activestonesystem gewährleistet eine größere Gleichmäßigkeit der Temperatur. Energiesparende hochwertige Isolierung aus Steinwolle. Tür mit Sichtfenster und Innenbeleuchtung. Wartungsfreie scharnierlose Türklappen. Fassungsvermögen: 4 Pizzen Ø 30/34 cm

Außenmaße: **B. 1130 x T. 1010 x H. 400 mm**
Backkammermaße: 700 x 700 x 150 mm
Temperatureinstellung: 85°-450°C
Anschlusswert: 6,6 kW / 400 V
Gewicht: 115 kg

Art.Nr. 622700
Preis 3290,-

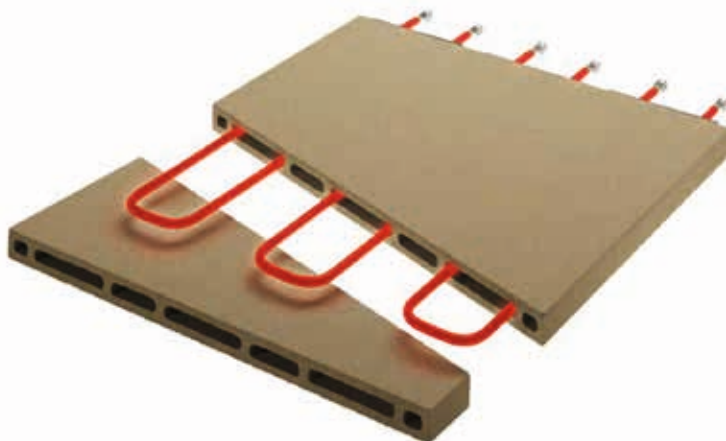


Pizzaofen EPYD8

Front und Seitenverkleidung komplett Edelstahl mit digitalem Bedienfeld und Backkammer mit Activestone-System zur Reduzierung der Aufheizzeit und des Energieverbrauchs. Das Activestonesystem gewährleistet eine größere Gleichmäßigkeit der Temperatur. Energiesparende hochwertige Isolierung aus Steinwolle. Tür mit Sichtfenster und Innenbeleuchtung. Wartungsfreie scharnierlose Türklappen. Fassungsvermögen: 4 (x2) Pizzen Ø 30/34 cm

Außenmaße: **B. 1130 x T. 1010 x H. 720 mm**
Backkammermaße: 700 x 700 x 150 mm
Temperatureinstellung: 85°-400°C
Anschlusswert: 13,2 kW / 400 V
Gewicht: 183 kg

Art.Nr. 622701
Preis 5690,-



ACTIVESTONE®

Pizzaofen EPYD6L

Front und Seitenverkleidung komplett Edelstahl mit digitalem Bedienfeld und Backkammer mit Activestone-System zur Reduzierung der Aufheizzeit und des Energieverbrauchs. Das Activestonesystem gewährleistet eine größere Gleichmäßigkeit der Temperatur.
Energiesparende hochwertige Isolierung aus Steinwolle
Tür mit Sichtfenster und Innenbeleuchtung
Wartungsfreie scharnierlose Türklappen
Fassungsvermögen: 6 Pizzen Ø 30/34 cm

Außenmaße: B. 1480 x T. 1010 x H. 400 mm
Backkammermaße: 700 x 105 x 150 mm
Temperatureinstellung: 85°-400°C
Anschlusswert: 9,0 kW / 400 V
Gewicht: 139 kg

Art.Nr. 622702
Preis 3750,-



Pizzaofen EPYD12L

Front und Seitenverkleidung komplett Edelstahl mit digitalem Bedienfeld und Backkammer mit Activestone-System zur Reduzierung der Aufheizzeit und des Energieverbrauchs. Das Activestonesystem gewährleistet eine größere Gleichmäßigkeit der Temperatur.
Energiesparende hochwertige Isolierung aus Steinwolle
Tür mit Sichtfenster und Innenbeleuchtung
Wartungsfreie scharnierlose Türklappen
Fassungsvermögen: 6 (x2) Pizzen Ø 30/34 cm

Außenmaße: B. 1130 x T. 1360 x H. 720 mm
Backkammermaße: 700 x 700 x 150 mm
Temperatureinstellung: 85°-450°C
Anschlusswert: 18,0 kW / 400 V
Gewicht: 231 kg

Art.Nr. 622703
Preis 6990,-





Jeder Pizzaiolo wünscht sich das Beste für seinen Betrieb. 550 Grad Wärme demonstrieren die Leidenschaft für die Arbeit. Der Ofen ist mit einem Mikroprozessor ausgestattet, der alle Funktionen des Ofens steuert. Mit dem Einsatz dieser Elektronik der neuesten Generation wird eine stetige Kontrolle der Innenraumtemperatur ermöglicht und entscheidet dank dieses intelligenten Systems selbst wann die Kammertemperatur erhöht oder gesenkt werden muss wo es nötig ist. Die SZP Smart Zone Power, sorgt für die richtige Leistung zur richtigen Zeit und am richtigen Ort, sowie für eine erhebliche Energieeinsparung. 550 wurde von Pizzaioli mit großer Erfahrung getestet und diese durften erleben, wie die bekannte Pizza Napoletana in 90 Sekunden gebacken wurde. Der Pizzaofen ist innen komplett mit Steinen ausgekleidet, sowie mit einer extra Schicht aus typisch italienischem Stein am Boden; eine Technik, die in Kombination mit dem Activestone-System ein außergewöhnliches Maß an Wärme garantiert. Der Backofen ist mit einer innovativen Dunstabzugshaube mit variabler Geschwindigkeit, LED und direkt verbundenem 5-Zoll-Display ausgestattet. Durch ein revolutionäres System wird der Rauch abgesaugt und die Temperatur in der Kammer konstant gehalten, ohne dass kalte oder heiße Punkte entstehen. Der Gärschrank mit kontrollierter Temperatur erreicht die maximale Temperatur von 60°C. Seine Kapazität beträgt 10 Kunststoffboxen und ist mit Glastüren sowie einem LED-Kammerbeleuchtungssystem ausgestattet, um eine ständige Kontrolle zu ermöglichen.

ACTIVESTONE®



Pizzaofen EP550-6C

mit digitalem Bedienfeld:
Täglicher und wöchentlicher Einschalttimer
- Elektronische Temperaturregelung für Ober- und Unterhitze
- Erkennung und Regulierung der Temperatur
- Dampfauslassventil mit automatischer Aktivierung
- Zeitschaltuhr mit integriertem Summer in der Touchscreen-Steuerung
eine integrierte Dunstabzugshaube mit unterschiedlichen Geschwindigkeitseinstellungen und LED-Beleuchtung
einem Gärschrank mit einstellbarer Temperatur, Einsatz zur Luftbefeuchtung, LED-Beleuchtung
Fahrbare Ausführung mit 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststellern
Fassungsvermögen: 6 Pizen Ø 30/34 cm

Außenmaße: **B. 1180 x T. 1725 x H. 1825 mm**
Backkammermaße: 700 x 1050 x 200 mm
Temperatureinstellung: 85° - 515°C Gärschrank: 20° - 60° C
Fassungsvermögen Gärschrank: 10 Kunststoffboxen
Anschlusswert: 16,4 kW / 400 V

Art.Nr. 622710

Preis 16250,-

Pizzaofen EP550-9C

mit digitalem Bedienfeld:
Täglicher und wöchentlicher Einschalttimer
- Elektronische Temperaturregelung für Ober- und Unterhitze
- Erkennung und Regulierung der Temperatur
- Dampfauslassventil mit automatischer Aktivierung
- Zeitschaltuhr mit integriertem Summer eingebaut in die Touchscreen-Steuerung
eine integrierte Dunstabzugshaube mit unterschiedlichen Geschwindigkeitseinstellungen und LED-Beleuchtung
einem Gärschrank mit einstellbarer Temperatur, Einsatz zur Luftbefeuchtung, LED-Beleuchtung
Fahrbare Ausführung mit 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststellern
Fassungsvermögen: 9 Pizen Ø 30/34 cm

Außenmaße: **B. 1530 x T. 1725 x H. 1825 mm**
Backkammermaße: 1050 x 1050 x 200 mm
Temperatureinstellung: 85° - 515°C Gärschrank: 20° - 60°C
Fassungsvermögen Gärschrank: 10 Kunststoffboxen
Anschlusswert: 23,6 kW / 400 V

Art.Nr. 622711

Preis 18900,-





Planeten Rührmaschinen

Planeten Rührmaschine PL7

Gehäuse kratzfest pulverbeschichtet, weiß
Geeignet für verschiedene Teigarten, wie Brot- und Pizzateige,
Biskuit, Mürbeteig, Schlagsahne, Mayonnaise und mehr
Behälter, Schneebesen und Gitterrost aus Edelstahl
Spirale und Spachtel aus Aluminium
Geschwindigkeit stufenlos regelbar
Werkzeug-Schnellanschlüsse

Außenmaße: **B. 380 x T. 240 x H. 410 mm**
Fassungsvermögen: 7 Liter Teigkapazität 0,5 kg
Anschlusswert: 0,3 kW / 230 V

Art.Nr. 622786

Preis 650,-



Planeten Rührmaschine PL20

Gehäuse kratzfest pulverbeschichtet, weiß
Geeignet für verschiedene Teigarten, wie Brot- und Pizzateige,
Biskuit, Mürbeteig, Schlagsahne, Mayonnaise und mehr
Behälter, Schneebesen und Gitterrost aus Edelstahl
Spirale und Spachtel aus Aluminium
Werkzeug-Schnellanschlüsse
Mechanische Schaltung mit 3 Geschwindigkeiten

Außenmaße: **B. 540 x T. 490 x H. 780 mm**
Fassungsvermögen: 20 Liter Teigkapazität 5 kg
Anschlusswert: 1,1 kW / 230 V

Art.Nr. 622787

Preis 1250,-



Planeten Rührmaschine PL30

Gehäuse kratzfest pulverbeschichtet, weiß
Geeignet für verschiedene Teigarten, wie Brot- und Pizzateige,
Biskuit, Mürbeteig, Schlagsahne, Mayonnaise und mehr
Behälter, Schneebesen und Gitterrost aus Edelstahl
Spirale und Spachtel aus Aluminium
Werkzeug-Schnellanschlüsse
Mechanische Schaltung mit 3 Geschwindigkeiten

Außenmaße: **B. 570 x T. 510 x H. 810 mm**
Fassungsvermögen: 25 Liter Teigkapazität 6 kg
Anschlusswert: 1,5 kW / 230 V

Art.Nr. 622788

Preis 1290,-



Planeten Rührmaschine PL40

Gehäuse kratzfest pulverbeschichtet, weiß
Geeignet für verschiedene Teigarten, wie Brot- und Pizzateige,
Biskuit, Mürbeteig, Schlagsahne, Mayonnaise und mehr
Behälter, Schneebesen und Gitterrost aus Edelstahl
Spirale und Spachtel aus Aluminium
Werkzeug-Schnellanschlüsse
Mechanische Schaltung mit 3 Geschwindigkeiten

Außenmaße: **B. 650 x T. 620 x H. 1120 mm**
Fassungsvermögen: 40 Liter Teigkapazität bis zu 9 kg
Anschlusswert: 1,5 kW / 230 V

Art.Nr. 622789

Preis 2670,-





Teigknetmaschine



Teigknetmaschine TG10

Gehäuse kratzfest pulverbeschichtet, weiß
Geeignet für Brot- und Pizzateige
Spirale, Gitter, Teigteiler und Wanne aus Edelstahl
Feststehender Kopf und feste Wanne
Knethaken und Kessel rotierend
Sicherheitsschalter am Deckel
Bedienfeld mit Ein-/Aus-Taste
8 kg Teigmenge/ Zyklus
30 kg Teig/ Stunde

Außenmaße: B. 270 x T. 540 x H. 560 mm

Schüssel: Ø 260 x H. 200 mm

Fassungsvermögen: 10 Liter

Anschlusswert: 0,37 kW / 230 V

Gewicht: 48 kg

Art.Nr. 622780

Preis 1290,-



Teigknetmaschine TG15

Gehäuse kratzfest pulverbeschichtet weiß
Geeignet für Brot- und Pizzateige
Spirale, Gitter, Teigteiler und Wanne aus Edelstahl
Feststehender Kopf und feste Wanne
Knethaken und Kessel rotierend
Sicherheitsschalter am Deckel
Bedienfeld mit Ein-/Aus-Taste
10 kg Teigmenge/ Zyklus
40 kg Teig/ Stunde

Außenmaße: B. 320 x T. 590 x H. 570 mm

Schüssel: Ø 300 x H. 210 mm

Fassungsvermögen: 15 Liter

Anschlusswert: 0,45 kW / 230 V

Gewicht: 50 kg

Art.Nr. 622781

Preis 1490,-



Teigknetmaschine TG17

Gehäuse kratzfest pulverbeschichtet weiß
Geeignet für Brot- und Pizzateige
Ausführung fahrbar
Spirale, Gitter, Teigteiler und Wanne aus Edelstahl
Feststehender Kopf und feste Wanne
Knethaken und Kessel rotierend
Sicherheitsschalter am Deckel
Zeitschaltuhr
12 kg Teigmenge/ Zyklus
48 kg Teig/ Stunde

Außenmaße: B. 350 x T. 660 x H. 630 mm

Schüssel: Ø 320 x H. 210 mm

Fassungsvermögen: 17 Liter

Anschlusswert: 0,9 kW / 230 V

Gewicht: 79 kg

Art.Nr. 622782

Preis 1690,-



Teigknetmaschine

Teigknetmaschine TG22

Gehäuse kratzfest pulverbeschichtet weiß
Geeignet für Brot- und Pizzateige
Ausführung fahrbar
Spirale, Gitter, Teigteiler und Wanne aus Edelstahl
Feststehender Kopf und feste Wanne
Knethaken und Kessel rotierend
Sicherheitsschalter am Deckel
Zeitschaltuhr
18 kg Teigmenge/ Zyklus
70 kg Teig/ Stunde

Außenmaße: B. 400 x T. 690 x H. 630 mm

Schüssel: Ø 360 x H. 210 mm

Fassungsvermögen: 22 Liter,

Gewicht: 82 kg

Anschlusswert: 0,9 kW / 230V

0,75 kW / 400V

Art.Nr. 622783

622773

Preis 1790,-

1750,-



Teigknetmaschine TG33

Gehäuse kratzfest pulverbeschichtet weiß
Geeignet für Brot- und Pizzateige
Ausführung fahrbar
Spirale, Gitter, Teigteiler und Wanne aus Edelstahl
Feststehender Kopf und feste Wanne
Knethaken und Kessel rotierend
Sicherheitsschalter am Deckel
Zeitschaltuhr
25 kg Teigmenge/ Zyklus
100 kg Teig/ Stunde

Außenmaße: B. 440 x T. 830 x H. 720 mm

Schüssel: Ø 400 x H. 260 mm

Fassungsvermögen: 33 Liter

Anschlusswert: 1,3 kW / 230 V

Gewicht: 110 kg

Anschlusswert: 1,3 kW / 230V

1,5 kW / 400V

Art.Nr. 622784

622774

Preis 2190,-

2050,-



Teigknetmaschine TG42

Gehäuse kratzfest pulverbeschichtet weiß
Geeignet für Brot- und Pizzateige
Ausführung fahrbar
Spirale, Gitter, Teigteiler und Wanne aus Edelstahl
Feststehender Kopf und feste Wanne
Knethaken und Kessel rotierend
Sicherheitsschalter am Deckel
Zeitschaltuhr
38 kg Teigmenge/ Zyklus
140 kg Teig/ Stunde

Außenmaße: B. 470 x T. 850 x H. 720 mm

Schüssel: Ø 450 x H. 260 mm

Fassungsvermögen: 42 Liter

Anschlusswert: 1,50 kW / 400 V

Gewicht: 107 kg

Art.Nr. 622785

Preis 2390,-





Teigknetmaschine mit hebbarem Kopf



Teigknetmaschine TGR22

Gehäuse kratzfest pulverbeschichtet weiß
Geeignet für Brot- und Pizzateige
Ausführung fahrbar
Spirale, Gitter, Teigteiler und Wanne aus Edelstahl
Hebbarer Kopf und entnehmbare Wanne
Knethaken und Kessel rotierend
Sicherheitsschalter am Deckel
Zeitschaltuhr
18 kg Teigmenge/ Zyklus
70 kg Teig/ Stunde

Außenmaße: B. 420 x T. 720 x H. 640 mm

Schüssel: Ø 360 x H. 210 mm

Fassungsvermögen: 22 Liter

Anschlusswert: 0,75 kW / 400 V

Gewicht: 93 kg

Art.Nr. 622776

Preis 2250,-



Teigknetmaschine TGR33

Gehäuse kratzfest pulverbeschichtet weiß
Geeignet für Brot- und Pizzateige
Ausführung fahrbar
Spirale, Gitter, Teigteiler und Wanne aus Edelstahl
Hebbarer Kopf und entnehmbare Wanne
Knethaken und Kessel rotierend
Sicherheitsschalter am Deckel
Zeitschaltuhr
25 kg Teigmenge/ Zyklus
100 kg Teig/ Stunde

Außenmaße: B. 460 x T. 840 x H. 730 mm

Schüssel: Ø 400 x H. 260 mm

Fassungsvermögen: 33 Liter

Anschlusswert: 1,5 kW / 400 V

Gewicht: 126 kg

Art.Nr. 622777

Preis 2590,-



Teigknetmaschine TGR42

Gehäuse kratzfest pulverbeschichtet weiß
Geeignet für Brot- und Pizzateige
Ausführung fahrbar
Spirale, Gitter, Teigteiler und Wanne aus Edelstahl
Hebbarer Kopf und entnehmbare Wanne
Knethaken und Kessel rotierend
Sicherheitsschalter am Deckel
Zeitschaltuhr
38 kg Teigmenge/ Zyklus
140 kg Teig/ Stunde

Außenmaße: B. 490 x T. 860 x H. 730 mm

Schüssel: Ø 450 x H. 260 mm

Fassungsvermögen: 42 Liter

Anschlusswert: 1,50 kW / 400 V

Gewicht: 130 kg

Art.Nr. 622778

Preis 3050,-



Teigausrollmaschine

Teigausrollmaschine TA32

Ausrollmaschine mit 2 Paar Walzen
Geeignet für Brot- und Pizzateige
Gehäuse aus Edelstahl
Ein-/Aus-Taste
Für Pizzen von 14 – 31 cm
Teiggewicht 80 – 210 g

Außenmaße: B. 420 x T. 470 x H. 650 mm

Anschlusswert: 0,25 kW / 230 V

Gewicht: 26 kg

Art.Nr. 622790

Preis 1290,-



Teigausrollmaschine TA42

Ausrollmaschine mit 2 Paar Walzen
Geeignet für Brot- und Pizzateige
Gehäuse aus Edelstahl
Ein-/Aus-Taste
Für Pizzen von 26-40 cm
Teiggewicht 210-600 g

Außenmaße: B. 530 x T. 470 x H. 790 mm

Anschlusswert: 0,37 kW / 230 V

Gewicht: 35 kg

Art.Nr. 622791

Preis 1525,-





Pizzakühltisch mit Kühl-Aufsatzvitrine 5 x GN 1/3 + 1 x GN 1/2

Gehäuse-Ausführung in CNS 18/10 mit Granit-Arbeitsplatte
Umluftkühlung, Kühlmittel R134a
Digitale Temperaturanzeige
Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
Mit 1 Türe und 6 ungekühlten Schubladen 60x400 mm
Inkl. 1 rilsanierter Rost 600x400 mm und
1 Paar Auflageschienen pro Tür
Kühl-Aufsatzvitrine für GN-Behälter : 5x GN 1/3-150 mm +
1x GN 1/2-150 mm
Lieferung ohne GN-Behälter

Außenmaße: B. 1510 x T. 800 x H. 1435 mm
Temperaturbereich: +2°C bis +8°C
Anschlusswert: 450 W / 230 V

Art.Nr. 522840

Preis 3950,-



Pizzakühltisch mit Kühl-Aufsatzvitrine 9 x GN 1/3

Gehäuse-Ausführung in CNS 18/10 mit Granit-Arbeitsplatte
Umluftkühlung, Kühlmittel R134a
Digitale Temperaturanzeige
Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
Mit 2 Türen und 6 ungekühlten Schubladen 60x400 mm
Inkl. 1 rilsanierter Rost 600x400 mm und
1 Paar Auflageschienen pro Tür
Kühl-Aufsatzvitrine für GN-Behälter : 9 x GN 1/3-150 mm
Lieferung ohne GN-Behälter

Außenmaße: B. 2025 x T. 800 x H. 1435 mm
Temperaturbereich: +2°C bis +8°C
Anschlusswert: 450 W / 230 V

Art.Nr. 522841

Preis 4985,-



Pizzakühltisch mit Kühl-Aufsatzvitrine 9 x GN 1/3

Gehäuse-Ausführung in CNS 18/10 mit Granit-Arbeitsplatte
Umluftkühlung, Kühlmittel R134a
Digitale Temperaturanzeige
Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
Mit 3 Türen, inkl. 1 rilsanierter Rost 600x400 mm und
1 Paar Auflageschienen pro Tür
Kühl-Aufsatzvitrine für GN-Behälter : 9 x GN 1/3-150 mm
Lieferung ohne GN-Behälter

Außenmaße: B. 2025 x T. 800 x H. 1435 mm
Temperaturbereich: +2°C bis +8°C
Anschlusswert: 500 W / 230 V

Art.Nr. 522842

Preis 4525,-

Auflage-Schienenpaar „LP“

Für Pizzatische 522840, 522841 und 522842

Art.Nr. 522900

Preis 23,-

Rilsanierter Rost 600 x 400

Für Pizzatische 522840, 522841 und 522842

Art.Nr. 522901

Preis 14,-



Kühlaufsatzvitrinen

Kühlaufsatzvitrine 3x GN1/3 + 1 x GN 1/2

Ausführung in CNS 18/10, Isolierung 40 mm, mit Glasaufsatz
Statische Kühlung, Kühlmittel R134a, digitale Temperaturanzeige
Für GN-Behälter : 3x GN 1/3-150 mm + 1x GN 1/2-150 mm
Lieferung ohne GN-Behälter

Außenmaße: **B. 1200 x T. 395 x H. 435 mm**

Temperaturbereich: +2°C bis +8°C

Anschlusswert: 150 W / 230 V

Art.Nr. 522830

Preis 935,-



Kühlaufsatzvitrine 4x GN1/3 + 1 x GN 1/2

Ausführung in CNS 18/10, Isolierung 40 mm, mit Glasaufsatz
Statische Kühlung, Kühlmittel R134a, digitale Temperaturanzeige
Für GN-Behälter : 4x GN 1/3-150 mm + 1x GN 1/2-150 mm
Lieferung ohne GN-Behälter

Außenmaße: **B. 1400 x T. 395 x H. 435 mm**

Temperaturbereich: +2°C bis +8°C

Anschlusswert: 150 W / 230 V

Art.Nr. 522831

Preis 980,-



Kühlaufsatzvitrine 5x GN1/3 + 1 x GN 1/2

Ausführung in CNS 18/10, Isolierung 40 mm, mit Glasaufsatz
Statische Kühlung, Kühlmittel R134a, digitale Temperaturanzeige
Für GN-Behälter : 5x GN 1/3-150 mm + 1x GN 1/2-150 mm
Lieferung ohne GN-Behälter

Außenmaße: **B. 1500 x T. 395 x H. 435 mm**

Temperaturbereich: +2°C bis +8°C

Anschlusswert: 150 W / 230 V

Art.Nr. 522832

Preis 1050,-



Kühlaufsatzvitrine 8x GN1/3

Ausführung in CNS 18/10, Isolierung 40 mm, mit Glasaufsatz
Statische Kühlung, Kühlmittel R134a, digitale Temperaturanzeige
Für GN-Behälter : 8x GN 1/3-150 mm
Lieferung ohne GN-Behälter

Außenmaße: **B. 1800 x T. 395 x H. 435 mm**

Temperaturbereich: +2°C bis +8°C

Anschlusswert: 150 W / 230 V

Art.Nr. 522833

Preis 1125,-



Kühlaufsatzvitrine 9x GN1/3

Ausführung in CNS 18/10, Isolierung 40 mm, mit Glasaufsatz
Statische Kühlung, Kühlmittel R134a, digitale Temperaturanzeige
Für GN-Behälter : 9x GN 1/3-150 mm
Lieferung ohne GN-Behälter

Außenmaße: **B. 2000 x T. 395 x H. 435 mm**

Temperaturbereich: +2°C bis +8°C

Anschlusswert: 150 W / 230 V

Art.Nr. 522834

Preis 1195,-





Kühltisch „Compact“ GN 1/1

Gehäuse-Ausführung in CNS 18/10 mit Edelstahl-Arbeitsplatte
Umluftkühlung, eingeschäumter Verdampfer, Kühlmittel R134a
Mit Elektronische Steuerung
Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
2 Türen, 1 rilsanierter Rost GN 1/1 und 1 Paar Auflageschienen/Tür

Außenmaße: B. 900 x T. 700 x H. 870 mm
Temperaturbereich: +2°C bis +8°C
Anschlusswert: 230 W / 230 V

Art.Nr. 522855

Preis 1495,-



Kühltisch „Compact“ GN 1/1 mit 2 Schubladen

Gehäuse-Ausführung in CNS 18/10 mit Edelstahl-Arbeitsplatte
Umluftkühlung, eingeschäumter Verdampfer, Kühlmittel R134a
Mit Elektronische Steuerung
Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
1 Türe, 1 rilsanierter Rost GN 1/1 und 1 Paar Auflageschienen/Tür

Außenmaße: B. 900 x T. 700 x H. 870 mm
Temperaturbereich: +2°C bis +8°C
Anschlusswert: 230 W / 230 V

Art.Nr. 522856

Preis 2070,-



Kühltisch „Compact“ GN 1/1 mit 4 Schubladen

Gehäuse-Ausführung in CNS 18/10 mit Edelstahl-Arbeitsplatte
Umluftkühlung, eingeschäumter Verdampfer, Kühlmittel R134a
Mit Elektronische Steuerung
Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
Mit 4 Schubladen

Außenmaße: B. 900 x T. 700 x H. 870 mm
Temperaturbereich: +2°C bis +8°C
Anschlusswert: 230 W / 230 V

Art.Nr. 522857

Preis 2640,-



Saladette „Compact“ mit Deckel 2xGN1/1+3xGN1/6

Gehäuse-Ausführung in CNS 18/10 mit Edelstahl-Arbeitsplatte
Umluftkühlung, eingeschäumter Verdampfer, Kühlmittel R134a
Mit Elektronische Steuerung
Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
2 Türen, 1 rilsanierter Rost GN 1/1 und 1 Paar Auflageschienen/Tür
Lieferung ohne Behälter

Außenmaße: B. 900 x T. 700 x H. 870 mm
Temperaturbereich: +2°C bis +8°C
Anschlusswert: 230 W / 230 V

Art.Nr. 522854

Preis 1440,-



Saladetten

Sandwichsaladette „Compact“ 5 x GN 1/6

Gehäuse-Ausführung in CNS 18/10
 Aufsatz mit Deckel für GN-Behälter, 5 x GN 1/6-150 mm
 Umluftkühlung, eingeschäumter Verdampfer, Kühlmittel R134a
 Elektronische Steuerung
 Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
 2 Türen, 1 rilsanierter Rost GN 1/1 und 1 Paar Auflageschienen/Tür
 Lieferung ohne Behälter

Außenmaße: **B. 900 x T. 700 x H. 950 mm**

Temperaturbereich: +2°C bis +8°C

Anschlusswert: 230 W / 230 V

Art.Nr. 522850

Preis 1955,-



Sandwich Saladette

Gehäuse-Ausführung in CNS 18/10
 Aufsatz mit Deckel für GN-Behälter, 8 x GN 1/6-150 mm
 Umluftkühlung, eingeschäumter Verdampfer, Kühlmittel R134a
 Elektronische Steuerung
 Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
 3 Türen, 1 rilsanierter Rost GN 1/1 und 1 Paar Auflageschienen/Tür
 Lieferung ohne Behälter

Außenmaße: **B. 1356 x T. 700 x H. 950 mm**

Temperaturbereich: +2°C bis +8°C

Anschlusswert: 330 W / 230 V

Art.Nr. 522851

Preis 2415,-



Pizzadette „Compact“ 5 x GN 1/6

Gehäuse-Ausführung in CNS 18/10 mit Granit Arbeitsplatte
 Aufsatz mit Deckel für GN-Behälter, 5 x GN 1/6-150 mm
 Umluftkühlung, eingeschäumter Verdampfer, Kühlmittel R134a
 Elektronische Steuerung
 Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
 2 Türen, 1 rilsanierter Rost GN 1/1 und 1 Paar Auflageschienen/Tür
 Lieferung ohne Behälter

Außenmaße: **B. 900 x T. 700 x H. 1080 mm**

Temperaturbereich: +2°C bis +8°C

Anschlusswert: 230 W / 230 V

Art.Nr. 522852

Preis 1440,-



Pizzakühltisch „Compact“ mit Kühl-Aufs. 6 x GN 1/4

Gehäuse-Ausführung in CNS 18/10 mit Granit Arbeitsplatte
 Aufsatz mit Deckel für GN-Behälter, 5 x GN 1/6-150 mm
 Umluftkühlung, eingeschäumter Verdampfer, Kühlmittel R134a
 Elektronische Steuerung
 Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
 3 Türen, 1 rilsanierter Rost GN 1/1 und 1 Paar Auflageschienen/Tür
 Kühl-Aufsatzvitrine für GN-Behälter : 6 x GN 1/4-150 mm
 Lieferung ohne Behälter

Außenmaße: **B. 1400 x T. 700 x H. 1445 mm**

Temperaturbereich: +2°C bis +8°C

Anschlusswert: 480 W / 230 V

Art.Nr. 522853

Preis 3470,-





Kühltisch GN1/1 mit 2 Türen

Gehäuse-Ausführung in CNS 18/10, mit Edelstahl-Arbeitsplatte, allseitig abgekantet, mit Umluftkühlung, Kühlmittel R290 Elektronische Steuerung, Automatische Abtauung, und Tauwasserverdunstung, Isolierung 60 mm, mit 2 Türen, inkl. 1 rilsanierter Rost GN 1/1 und 1 Paar Auflageschienen pro Tür

Temperaturbereich: -2°C bis +8°C, Anschlusswert: 215 W / 230 V, Außenmaße: 1360x700x850 mm,

Art.Nr. 522860

Preis 2415,-

Kühltisch GN1/1 mit 1 Türe und 2 Schubladen

Gehäuse-Ausführung in CNS 18/10, mit Edelstahl-Arbeitsplatte, allseitig abgekantet, mit Umluftkühlung, Kühlmittel R290 Elektronische Steuerung, Automatische Abtauung, und Tauwasserverdunstung, mit 1 Tür, inkl. 1 rilsanierter Rost GN 1/1 und 1 Paar Auflageschienen, 1 Satz Schubladen á 2 Stück GN1/1 mit Nutzhöhe 190 mm

Temperaturbereich: -2°C bis +8°C, Anschlusswert: 215 W / 230 V, Außenmaße: 1360x700x850 mm,

Art.Nr. 522863

Preis 3170,-

Kühltisch GN1/1 mit 4 Schubladen

Gehäuse-Ausführung in CNS 18/10, mit Edelstahl-Arbeitsplatte, allseitig abgekantet, mit Umluftkühlung, Kühlmittel R290 Elektronische Steuerung, Automatische Abtauung, und Tauwasserverdunstung, mit 2 Satz Schubladen á 2 Stück GN1/1 mit Nutzhöhe 190 mm

Temperaturbereich: -2°C bis +8°C, Anschlusswert: 215 W / 230 V, Außenmaße: 1360x700x850 mm, ,

Art.Nr. 522864

Preis 3925,-

Kühltisch GN1/1 mit 3 Türen

Gehäuse-Ausführung in CNS 18/10, mit Edelstahl-Arbeitsplatte, allseitig abgekantet, mit Umluftkühlung, Kühlmittel R290 Elektronische Steuerung, Automatische Abtauung, und Tauwasserverdunstung, Isolierung 60 mm, mit 2 Türen, inkl. 1 rilsanierter Rost GN 1/1 und 1 Paar Auflageschienen pro Tür

Temperaturbereich: -2°C bis +8°C, Anschlusswert: 230 W / 230 V, Außenmaße: 1795x700x850 mm,

Art.Nr. 522861

Preis 2755,-

Kühltisch GN1/1 mit 2 Türen und 2 Schubladen

Gehäuse-Ausführung in CNS 18/10, mit Edelstahl-Arbeitsplatte, allseitig abgekantet, mit Umluftkühlung, Kühlmittel R290 Elektronische Steuerung, Automatische Abtauung, und Tauwasserverdunstung, Isolierung 60 mm, mit 2 Türen, inkl. je 1 rilsanierter Rost GN 1/1 und 1 Paar Auflageschienen, 2 Satz Schubladen á 2 Stück GN1/1 mit Nutzhöhe 190 mm

Temperaturbereich: -2°C bis +8°C, Anschlusswert: 230 W / 230 V, Außenmaße: 1795x700x850 mm,

Art.Nr. 522865

Preis 2935,-

Kühltisch GN1/1 mit 1 Türen und 4 Schubladen

Gehäuse-Ausführung in CNS 18/10, mit Edelstahl-Arbeitsplatte, allseitig abgekantet, mit Umluftkühlung, Kühlmittel R290 Elektronische Steuerung, Automatische Abtauung, und Tauwasserverdunstung, Isolierung 60 mm, mit 1 Tür, inkl. 1 rilsanierter Rost GN 1/1 und 1 Paar Auflageschienen, 2 Satz Schubladen á 2 Stück GN 1/1 mit Nutzhöhe 190 mm

, Temperaturbereich: -2°C bis +8°C, Anschlusswert: 230 W / 230 V, Außenmaße: 1795x700x850 mm, ,

Art.Nr. 522866

Preis 4270,-

Kühltisch GN1/1 mit 6 Schubladen

Gehäuse-Ausführung in CNS 18/10, mit Edelstahl-Arbeitsplatte, allseitig abgekantet, mit Umluftkühlung, Kühlmittel R290 Elektronische Steuerung, Automatische Abtauung, und Tauwasserverdunstung, Isolierung 60 mm, 3 Satz Schubladen á 2 Stück GN1/1, mit Nutzhöhe 190mm

Temperaturbereich: -2°C bis +8°C, Anschlusswert: 230 W / 230 V, Außenmaße: 1795x700x850 mm,

Art.Nr. 522867

Preis 5030,-



Kühltisch GN1/1 mit 4 Türen

Gehäuse-Ausführung in CNS 18/10, mit Edelstahl-Arbeitsplatte, allseitig abgekantet, mit Umluftkühlung, Kühlmittel R290 Elektronische Steuerung, Automatische Abtauung, und Tauwasserverdunstung, Isolierung 60 mm, mit 4 Türen, inkl. 1 rilsanierter Rost GN 1/1 und 1 Paar Auflageschienen pro Tür

Temperaturbereich: -2°C bis +8°C, Anschlusswert: 345 W / 230 V, Außenmaße: 2230x700x850 mm,

Art.Nr. 522862

Preis 3330,-

Kühltisch GN1/1 mit 3 Türen und 2 Schubladen

Gehäuse-Ausführung in CNS 18/10, mit Edelstahl-Arbeitsplatte, allseitig abgekantet, mit Umluftkühlung, Kühlmittel R290 Elektronische Steuerung, Automatische Abtauung, und Tauwasserverdunstung, Isolierung 60 mm, mit 3 Türen, inkl. je 1 rilsanierter Rost GN 1/1 und 1 Paar Auflageschienen pro Tür, 1 Satz Schubladen á 2 Stück GN1/1, mit Nutzhöhe 190mm

Temperaturbereich: -2°C bis +8°C, Anschlusswert: 345 W / 230 V, Außenmaße: 2230x700x850 mm,

Art.Nr. 522868

Preis 4095,-

Kühltisch GN1/1 mit 2 Türen und 4 Schubladen

Gehäuse-Ausführung in CNS 18/10, mit Edelstahl-Arbeitsplatte, allseitig abgekantet, mit Umluftkühlung, Kühlmittel R290 Elektronische Steuerung, Automatische Abtauung, und Tauwasserverdunstung, Isolierung 60 mm, mit 2 Türen, inkl. je 1 rilsanierter Rost GN 1/1 und 1 Paar Auflageschienen pro Tür, 2 Satz Schubladen á 2 Stück GN1/1, mit Nutzhöhe 190mm

Temperaturbereich: -2°C bis +8°C, Anschlusswert: 345 W / 230 V, Außenmaße: 2230x700x850 mm,

Art.Nr. 522869

Preis 4845,-

Kühltisch GN1/1 mit 1 Türen und 6 Schubladen

Gehäuse-Ausführung in CNS 18/10, mit Edelstahl-Arbeitsplatte, allseitig abgekantet, mit Umluftkühlung, Kühlmittel R290 Elektronische Steuerung, Automatische Abtauung, und Tauwasserverdunstung, Isolierung 60 mm, mit 1 Türen, inkl. je 1 rilsanierter Rost GN 1/1 und 1 Paar Auflageschienen pro Tür, 3 Satz Schubladen á 2 Stück GN1/1, mit Nutzhöhe 190mm

Temperaturbereich: -2°C bis +8°C, Anschlusswert: 345 W / 230 V, Außenmaße: 2230x700x850 mm,

Art.Nr. 522870

Preis 5600,-

Kühltisch GN1/1 mit 8 Schubladen

Gehäuse-Ausführung in CNS 18/10, mit Edelstahl-Arbeitsplatte, allseitig abgekantet, mit Umluftkühlung, Kühlmittel R290 Elektronische Steuerung, Automatische Abtauung, und Tauwasserverdunstung, Isolierung 60 mm, mit 4 Satz Schubladen á 2 Stück GN1/1, mit Nutzhöhe 190mm

Temperaturbereich: -2°C bis +8°C, Anschlusswert: 345 W / 230 V, Außenmaße: 2230x700x850 mm,

Art.Nr. 522871

Preis 6360,-



Unterbau-Kühltisch GN 1/1, 2-türig

steckerfertig, mit Umluftkühlung
Material innen und außen aus CNS (AISI304) Kühlkorpus aus einem Stück, mit umweltfreundlicher FCKW-freie PSP
Polyurethan-Isolierung
Innenraum in Hygieneausführung für einfache Reinigung
Türen mit Magnetverschluss
Magnetische Dichtungen ohne Werkzeug leicht austauschbar
Elektronische Steuerung mit akustischem und optischem Alarm
Kälteaggregat lässt sich nach vorn herausziehen
Automatische Abtauung und automatische Tauwasserverdunstung durch Heißgas
Sockelbaufähig durch abnehmen der höhenverstellbaren Füße
Isolierung 50 mm, Kältemittel R290, Temperatur: +2/+10°C

Außenmaße: B. 1200 x T. 640 x H. 500/580 mm (mit Füßen)

Innenmaße: B. 660 x T. 540 x H. 360 mm

Korpshöhe: 460 mm

Anschlusswert: 310 W / 230 V

Art.Nr. **522875**

Preis **3850,-**



Unterbau-Kühltisch GN 1/1, 3-türig

steckerfertig, mit Umluftkühlung
Material innen und außen aus CNS (AISI304) Kühlkorpus aus einem Stück, mit umweltfreundlicher FCKW-freie PSP
Polyurethan-Isolierung
Innenraum in Hygieneausführung für einfache Reinigung
Türen mit Magnetverschluss
Magnetische Dichtungen ohne Werkzeug leicht austauschbar
Elektronische Steuerung mit akustischem und optischem Alarm
Kälteaggregat lässt sich nach vorn herausziehen
Automatische Abtauung und automatische Tauwasserverdunstung durch Heißgas
Isolierung 50 mm, Kältemittel R290, Temperatur: +2/+10°C

Außenmaße: B. 1600 x T. 640 x H. 500/580 mm (mit Füßen)

Innenmaße: B. 990 x T. 540 x H. 300 mm

Korpshöhe: 460 mm

Anschlusswert: 310 W / 230 V

Art.Nr. **522876**

Preis **5280,-**

Schubladensatz 1/2-1/2 anstelle einer Tür

Art.Nr. **522877**

Preis **620,-**

Einzel-Schubladen-Kit in voller Höhe anstelle Tür

Art.Nr. **522878**

Preis **410,-**

Schnellkühler Schockfroster



Profikocher

Schockfroster 3 x GN 1/1

mit digitaler Steuerung
zum Schockfrosten/-gefrieren soft und hart
über Zeitsteuerung oder Kerntemperatur
automatische Lagerung am Ende des Zyklus
manuelles Abtauen
Ausführung innen und außen in CNS 18/10,
geprägter Boden mit Ablauf
Fassungsvermögen : 3 x GN 1/1 (Abstand: 65 mm)
Schnellkühlleistung: 8 kg (+70°C auf +3°C)
Schockfroastleistung: 5 kg (+70°C auf -18°C)
inkl. Kerntemperaturfühler
Isolierung 50 mm, Kältemittel R452a

Außenmaße: B. 620 x T. 670 x H. 670 mm

Anschlusswert: 655 W / 230 V

Art.Nr. 522880

Preis 3150,-



Schockfroster 5 x GN 1/1 oder 600x400 mm

mit digitaler Steuerung
zum Schockfrosten/-gefrieren soft und hart
über Zeitsteuerung oder Kerntemperatur
automatische Lagerung am Ende des Zyklus
manuelles Abtauen
Ausführung innen und außen in CNS 18/10,
Türanschlag wechselbar,
geprägter Boden mit Ablauf
Fassungsvermögen : 5 x GN 1/1-EN1 (Abstand: 65 mm)
Schnellkühlleistung: 12 kg (+70°C auf +3°C)
Schockfroastleistung: 8 kg (+70°C auf -18°C)
inkl. Kerntemperaturfühler
Isolierung 60 mm, Kältemittel R452a

Außenmaße: B. 790 x T. 720 x H. 860 mm

Anschlusswert: 940 W / 230 V

Art.Nr. 522881

Preis 3950,-



Schockfroster 10 x GN 1/1 oder 600x400 mm

mit digitaler Steuerung
zum Schockfrosten/-gefrieren soft und hart,
über Zeitsteuerung oder Kerntemperatur,
automatische Lagerung am Ende des Zyklus,
manuelles Abtauen
Ausführung innen und außen in CNS 18/10,
Türanschlag wechselbar,
geprägter Boden mit Ablauf
Fassungsvermögen : 10 x GN 1/1-EN1 (Abstand: 65 mm)
Schnellkühlleistung: 25 kg (+70°C auf +3°C)
Schockfroastleistung: 15kg (+70°C auf -18°C)
inkl. Kerntemperaturfühler
Isolierung 60 mm, Kältemittel R452a

Außenmaße: B. 790 x T. 820 x H. 1430 mm

Anschlusswert: 1730 W / 230 V

Art.Nr. 522882

Preis 5650,-



Schockfroster



Kühlschrank 700I GN 2/1

Umweltfreundlich mit Kühlmittel R290
Ausführung in CNS 18/10, Isolierung 60 mm
Umluftkühlung,
Mit automatischer Abtauung
Tür mit ergonomischem Griff und leicht wechselbarer Magnetdichtung.
Türanschlag wechselbar, mit Türschloss
Inkl. 3 Roste GN 2/1, höhenverstellbar

Außenmaße: B. 740 x T. 830 x H. 2010 mm

Temperaturbereich: -2°C bis +8°C

Bruttinhalt: 650 Liter

Anschlusswert: 300 W / 230 V

Art.Nr. 522800

Preis 2240,-



Kühlschrank 1400I GN 2/1

Umweltfreundlich mit Kühlmittel R290
Ausführung in CNS 18/10, Isolierung 60 mm
Umluftkühlung,
Mit automatischer Abtauung
Tür mit ergonomischem Griff und leicht wechselbarer Magnetdichtung.
Türanschlag wechselbar, mit Türschloss
Inkl. 3 Roste GN 2/1, höhenverstellbar

Außenmaße: B. 1480 x T. 830 x H. 2100 mm

Temperaturbereich: -2°C bis +8°C

Bruttinhalt: 1333 Liter

Anschlusswert: 650 W / 230 V

Art.Nr. 522801

Preis 3790,-



Tiefkühlschrank 700I GN 2/1

Umweltfreundlich mit Kühlmittel R290
Ausführung in CNS 18/10, Isolierung 60 mm
Umluftkühlung,
Mit automatischer Abtauung
Tür mit ergonomischem Griff und leicht wechselbarer Magnetdichtung.
Türanschlag wechselbar, mit Türschloss
Inkl. 3 Roste GN 2/1, höhenverstellbar

Außenmaße: B. 740 x T. 830 x H. 2010 mm

Temperaturbereich: -18°C bis -22°C

Bruttinhalt: 650 Liter

Anschlusswert: 700 W / 230 V

Art.Nr. 522820

Preis 2985,-



Kühlschrank Eco Friendly

Kühlschrank 700l GN 2/1

Eco friendly

Umweltfreundlich mit Kühlmittel R290
Ausführung in CNS 18/10, Isolierung 70 mm
Umluftkühlung,
Mit automatischer Abtauung und Türrahmenheizung,
Tür mit ergonomischem Griff und leicht wechselbarer Magnetdichtung.
Türanschlag wechselbar, mit Türschloss
Inkl. 3 Roste GN 2/1, höhenverstellbar

Außenmaße: B. 740 x T. 830 x H. 2010 mm

Temperaturbereich: -2°C bis +8°C

Bruttinhalt: 650 Liter

Anschlusswert: 255 W / 230 V

Art.Nr. 522805

Preis 2755,-



Kühlschrank 1400l GN 2/1

Eco friendly

Umweltfreundlich mit Kühlmittel R290
Ausführung in CNS 18/10, Isolierung 70 mm
Umluftkühlung,
Mit automatischer Abtauung und Türrahmenheizung,
Tür mit ergonomischem Griff und leicht wechselbarer Magnetdichtung.
Türanschlag wechselbar, mit Türschloss
Inkl. 6 Roste GN 2/1, höhenverstellbar

Außenmaße: B. 1480 x T. 830 x H. 2010 mm

Temperaturbereich: -2°C bis +8°C

Bruttinhalt: 1333 Liter

Anschlusswert: 430 W / 230 V

Art.Nr. 522806

Preis 4135,-



Tiefkühlschrank 700l GN 2/1

Eco friendly

Umweltfreundlich mit Kühlmittel R290
Ausführung in CNS 18/10, Isolierung 70 mm
Umluftkühlung,
Mit automatischer Abtauung und Türrahmenheizung,
Tür mit ergonomischem Griff und leicht wechselbarer Magnetdichtung.
Türanschlag wechselbar, mit Türschloss
Inkl. 3 Roste GN 2/1, höhenverstellbar

Außenmaße: B. 740 x T. 830 x H. 2010 mm

Temperaturbereich: -18°C bis -22°C

Bruttinhalt: 650 Liter

Anschlusswert: 570 W / 230 V

Art.Nr. 522825

Preis 3220,-





Kühlschrank 140I

Ausführung: Außen CNS 18/10, Innen Kunststoff ABS weiß
Isolierung 40 mm
Roll-Bond Verdampfer mit Ventilator zur gleichmäßigen
Temperaturverteilung. Kühlmittel R600a
Digitale Temperaturanzeige
Automatische Tauwasserverdunstung
Inkl. 2 Roste 505x415 mm, 1 Rost 505x225 mm

Außenmaße: **B. 600 x T. 600 x H. 855 mm**

Temperaturbereich: +0°C bis +8°C

Bruttoinhalt: 140 Liter

Anschlusswert: 100 W / 230 V

Art.Nr. 522810

Preis 1095,-



Kühlschrank 360I

Ausführung: Außen CNS 18/10, Innen Kunststoff ABS weiß
Isolierung 40 mm
Roll-Bond Verdampfer mit Ventilator zur gleichmäßigen
Temperaturverteilung. Kühlmittel R600a
Digitale Temperaturanzeige
Automatische Tauwasserverdunstung
Inkl. 3 Roste 505x415 mm, 1 Rost 505x225 mm

Außenmaße: **B. 600 x T. 600 x H. 1855 mm**

Temperaturbereich: +0°C bis +8°C

Bruttoinhalt: 360 Liter

Anschlusswert: 130 W / 230 V

Art.Nr. 522811

Preis 1780,-



Kühlschrank 580I

Ausführung: Außen CNS 18/10, Innen Kunststoff ABS weiß
Isolierung 40 mm
Roll-Bond Verdampfer mit Ventilator zur gleichmäßigen
Temperaturverteilung. Kühlmittel R600a
Digitale Temperaturanzeige
Automatische Tauwasserverdunstung
Inkl. 3 Roste 650x525 mm, 1 Rost 650x335 mm

Außenmaße: **B. 777 x T. 710 x H. 1895 mm**

Temperaturbereich: +0°C bis +8°C

Bruttoinhalt: 580 Liter

Anschlusswert: 130 W / 230 V

Art.Nr. 522812

Preis 2355,-



Abfallkühler

Abfallkühler RW1RD

Abfallkühler RW1RD
für 1 x 120/240 l Mülltonne
Ausführung innen und außen in CNS 18/10,
steckerfertig montiert in einem Stück
mit Flügeltür, Magnetdichtung und Einfüllöffnung in der Decke
elektronische Steuerung,
automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
genaue Positionierung der Mülltonne durch Arretierung
Isolierung 60 mm, Kältemittel R290, Temperatur: +2/+10°C

Außenmaße: B. 1100 x T. 875 x H. 1280 mm

Innenmaße: B. 1100 x T. 660 x H. 1080 mm

Anschlusswert: 300 W / 230 V

Art.Nr. 522890

Preis 5950,-



Abfallkühler RW2RD

Abfallkühler RW2RD
für 2 x 120/240 l Mülltonne
Ausführung innen und außen in CNS 18/10,
steckerfertig montiert in einem Stück
mit 2 Flügeltüren, Magnetdichtung und 2 Einfüllöffnungen in der
Decke
elektronische Steuerung,
automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
genaue Positionierung der Mülltonne durch Arretierung
Isolierung 60 mm, Kältemittel R290, Temperatur: +2/+10°C

Außenmaße: B. 1750 x T. 875 x H. 1280 mm

Innenmaße: B. 1300 x T. 660 x H. 1080 mm

Anschlusswert: 300 W / 230 V

Art.Nr. 522891

Preis 5950,-



Abfallkühler RW3RD

Abfallkühler RW3RD
für 3 x 120/240 l Mülltonne
Ausführung innen und außen in CNS 18/10,
steckerfertig montiert in einem Stück
mit 2 Flügeltüren, Magnetdichtung und 2 Einfüllöffnungen in der
Decke
elektronische Steuerung,
automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
genaue Positionierung der Mülltonne durch Arretierung
Isolierung 60 mm, Kältemittel R290, Temperatur: +2/+10°C

Außenmaße: B. 2400 x T. 875 x H. 1280 mm

Innenmaße: B. 1950 x T. 660 x H. 1080 mm

Anschlusswert: 515 W / 230 V

Art.Nr. 522892

Preis 7150,-





Weinkühlschrank 45 Flaschen

Ausführung in Stahl, schwarz lackiert
Statische Kühlung, Kühlmittel R600a
Automatische Abtauung
Digital-Anzeige
LED-Beleuchtung
Tür mit Doppel-Verglasung aus gehärtetem Glas mit UV-Filter und Türschloss
Türanschlag nicht wechselbar
1 Flaschenauflage
Fassungsvermögen: 45 Flaschen
Temperaturbereich: +5°C bis +18°C
Oben wärmer für Rotweine, unten kühler für Weißweine
Umgebungstemperatur bis max. +33°C

Anschlusswert: 72 W / 230 V
Außenmaße: 600x602x860 mm

Art.Nr. 532800

Preis 1380,-



Weinkühlschrank 72 Flaschen

Ausführung in Stahl, schwarz lackiert
Statische Kühlung, Kühlmittel R600a
Automatische Abtauung
Digital-Anzeige
LED-Beleuchtung
Tür mit Doppel-Verglasung aus gehärtetem Glas mit UV-Filter und Türschloss
Türanschlag nicht wechselbar
3 Flaschenauflage
Fassungsvermögen: 72 Flaschen
Temperaturbereich: +5°C bis +18°C
Oben wärmer für Rotweine, unten kühler für Weißweine
Umgebungstemperatur bis max. +33°C

Anschlusswert: 82 W / 230 V
Außenmaße: 600x602x1260 mm

Art.Nr. 532801

Preis 1625,-

Weinkühlschrank



Profikocher

Weinkühlschrank 94 Flaschen

Ausführung in Stahl, schwarz lackiert
Statische Kühlung, Kühlmittel R600a
Automatische Abtauung
Digital-Anzeige
LED-Beleuchtung
Tür mit Doppel-Verglasung aus gehärtetem Glas mit UV-Filter und Türschloss
Türanschlag nicht wechselbar
4 Flaschenauflage
Fassungsvermögen: 94 Flaschen
Temperaturbereich: +5°C bis +18°C
Oben wärmer für Rotweine, unten kühler für Weißweine
Umgebungstemperatur bis max. +33°C

Anschlusswert: 100 W / 230 V
Außenmaße: 600x602x1560 mm

Art.Nr. 532802

Preis 1850,-



Weinkühlschrank 116 Flaschen

Ausführung in Stahl, schwarz lackiert
Statische Kühlung, Kühlmittel R600a
Automatische Abtauung
Digital-Anzeige
LED-Beleuchtung
Tür mit Doppel-Verglasung aus gehärtetem Glas mit UV-Filter und Türschloss
Türanschlag nicht wechselbar
5 Flaschenauflage
Fassungsvermögen: 116 Flaschen
Temperaturbereich: +5°C bis +18°C
Oben wärmer für Rotweine, unten kühler für Weißweine
Umgebungstemperatur bis max. +33°C

Anschlusswert: 112 W / 230 V
Außenmaße: 600x602x1860 mm

Art.Nr. 532803

Preis 2195,-



Weinkühlschrank



Barkühlschrank 138L

Ausführung in Stahl, schwarz lackiert
Isolierung 40 mm
Statische-Kühlung, Kühlmittel R600a
Automatische Abtauung
Digital-Anzeige
LED-Beleuchtung
Selbstschließende Tür mit Doppel-Verglasung und Türschloss
Türanschlag nicht wechselbar
2 Flaschenauflagen 485x318 mm
Fassungsvermögen: 138 Liter
Temperaturbereich: +2°C bis +8°C
Umgebungstemperatur bis max. +30°C

Anschlusswert: 135W / 230 V

Außenmaße: 600x500x900 mm

Art.Nr. 532805

Preis 1100,-



Barkühlschrank 228L

Ausführung in Stahl, schwarz lackiert
Isolierung 40 mm
Statische-Kühlung, Kühlmittel R600a
Automatische Abtauung
Digital-Anzeige
LED-Beleuchtung
Selbstschließende Schiebetüren mit Doppel-Verglasung und Türschloss
Türanschlag nicht wechselbar
4 Flaschenauflagen 375x345 mm
Fassungsvermögen: 228 Liter
Temperaturbereich: +2°C bis +8°C
Umgebungstemperatur bis max. +30°C

Anschlusswert: 175W / 230 V

Außenmaße: 900x510x900 mm

Art.Nr. 532806

Preis 1380,-



Barkühlschrank 338L

Ausführung in Stahl, schwarz lackiert
Isolierung 40 mm
Umluft-Kühlung, Kühlmittel R600a
Automatische Abtauung
Digital-Anzeige, LED-Beleuchtung
Selbstschließende Schiebetüren mit Doppel-Verglasung und Türschloss
Türanschlag nicht wechselbar
4 Flaschenauflagen 375x345 mm
2 Flaschenauflagen 415 x 345 mm
Fassungsvermögen: 338 Liter
Temperaturbereich: +2°C bis +8°C
Umgebungstemperatur bis max. +30°C

Anschlusswert: 338W / 230 V

Außenmaße: 1335x510x900 mm

Art.Nr. 532807

Preis 1850,-

Auftisch-Kuchenvitrine 100L

Ausführung in Stahl und Glas
Umluft-Kühlung, Kühlmittel R600a
Automatische Abtauung
Digital-Anzeige
LED-Beleuchtung
Flügeltür gewölbt, Türanschlag nicht wechselbar
3 runde Glasauflagen Ø 390 mm, höhenverstellbar
Fassungsvermögen: 100L Liter
Temperaturbereich: +2°C bis +8°C
Umgebungstemperatur bis max. +30°C

Anschlusswert: 210W / 230 V
Außenmaße: 480x480x1030 mm

Art.Nr. 532808

Preis 1750,-



Kuchenvitrine 400L

Ausführung in Stahl und Glas, fahrbar
Umluft-Kühlung, Kühlmittel R600a
Automatische Abtauung
Digital-Anzeige
LED-Beleuchtung
Flügeltür gewölbt, Türanschlag nicht wechselbar
4 runde Glasauflagen Ø 530 mm, höhenverstellbar
Fassungsvermögen: 400L Liter
Temperaturbereich: +2°C bis +8°C
Umgebungstemperatur bis max. +30°C

Anschlusswert: 460W / 230 V
Außenmaße: 695x695x1750 mm

Art.Nr. 532809

Preis 4360,-





Kühlvitrine AK100L

Ausführung in Rundumverglasung mit gerundeter Frontscheibe
Umluft-Kühlung, Kühlmittel R600a
Automatische Abtauung und Kondenswasserverdunstung
Digital-Anzeige
LED-Beleuchtung
2 verchromte, entnehmbare Auflageroste 630x240 mm
Fassungsvermögen: 100L Liter
Temperaturbereich: +2°C bis +12°C
Umgebungstemperatur bis max. +30°C

Anschlusswert: 150W / 230 V

Außenmaße: 710x467x676 mm

Art.Nr. 532810

Preis 1150,-



Kühlvitrine AK120L

Ausführung in Rundumverglasung mit gerundeter Frontscheibe
Umluft-Kühlung, Kühlmittel R600a
Automatische Abtauung und Kondenswasserverdunstung
Digital-Anzeige
LED-Beleuchtung
2 verchromte, entnehmbare Auflageroste
1x630x320 mm, 1x 630x350 mm
Fassungsvermögen: 120L Liter
Temperaturbereich: +2°C bis +12°C
Umgebungstemperatur bis max. +30°C

Anschlusswert: 160W / 230 V

Außenmaße: 696x568x686 mm

Art.Nr. 532811

Preis 1380,-



Kühlvitrine AK160L

Ausführung in Rundumverglasung mit gerundeter Frontscheibe
Umluft-Kühlung, Kühlmittel R600a
Automatische Abtauung und Kondenswasserverdunstung
Digital-Anzeige
LED-Beleuchtung
2 verchromte, entnehmbare Auflageroste
1x800x320 mm, 1x 800x350 mm
Fassungsvermögen: 160L Liter
Temperaturbereich: +2°C bis +12°C
Umgebungstemperatur bis max. +30°C

Anschlusswert: 160W / 230 V

Außenmaße: 874x568x686 mm

Art.Nr. 532812

Preis 1495,-



Heißhaltevitrine

Heißhaltevitrine AK120L

Ausführung in Rundumverglasung mit gerundeter Frontscheibe
Trockenbeheizt, mit thermostatischer Temperaturregelung
und Wasserschale zur Luftbefeuchtung
Digital-Anzeige, LED-Beleuchtung und Schiebetüren
3 verchromte, entnehmbare Auflageroste
Temperaturbereich: +30°C bis +90°C

Anschlusswert: 1100W / 230 V

Außenmaße: 680x570x670 mm

Art.Nr. 532700

Preis 1050,-



Heißhaltevitrine AK160L

Ausführung in Rundumverglasung mit gerundeter Frontscheibe
Trockenbeheizt, mit thermostatischer Temperaturregelung
und Wasserschale zur Luftbefeuchtung
Digital-Anzeige, LED-Beleuchtung und Schiebetüren
3 verchromte, entnehmbare Auflageroste
Temperaturbereich: +30°C bis +90°C

Anschlusswert: 1500W / 230 V

Außenmaße: 860x570x670 mm

Art.Nr. 532701

Preis 1150,-



Auftisch-Warmhaltevitrine AK551ECQ

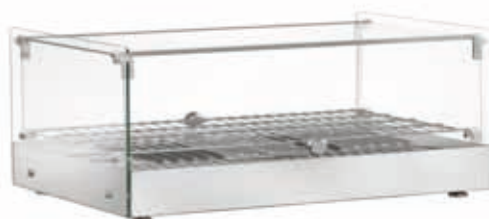
beidseitig bedienbar mit Hebetüren
Ausführung in Edelstahl und Glas
Trockenbeheizt, mit thermostatischer stufenloser Temperaturregelung
und Wasserschale zur Luftbefeuchtung
1 verchromter, entnehmbarer Auflagerost
Temperaturbereich: +30°C bis +90°C

Anschlusswert: 800W / 230 V

Außenmaße: 554x361x311 mm

Art.Nr. 532702

Preis 575,-



Auftisch-Warmhaltevitrine AK552ECQ

beidseitig bedienbar mit Hebetüren
Ausführung in Edelstahl und Glas
Trockenbeheizt, mit thermostatischer stufenloser Temperaturregelung
und Wasserschale zur Luftbefeuchtung
2 verchromte, entnehmbare Auflageroste
Temperaturbereich: +30°C bis +90°C

Anschlusswert: 800W / 230 V

Außenmaße: 554x361x376 mm

Art.Nr. 532703

Preis 635,-



www.locher.info



Startseite www.locher.info

Hauptmenü



Produkte

Dieses Menü führt Sie zu den einzelnen Produkten unserer verschiedenen Geräteserien in der

- Flex 600 (600 mm Bautiefe)
- Flex 700 (650 mm Bautiefe)
- Stand 700 (700 mm Bautiefe)
- Stand 850 (850 mm Bautiefe)

und unserem reichhaltigen Programm an Geräten für die Speisenzubereitung



Download

Hier finden Sie das Menü zum Abrufen von aktuellen Preislisten, LV Texten mit Abbildungen der Geräte, Bedienungsanleitungen und CE- Erklärungen.



Bedienungsanleitungen und CE-Erklärungen

Direktdownload von Gerätebedienungsanleitungen und CE-Erklärungen nach Eingabe der Artikelnummer



Notizen



Allgemeine Verkaufs-, Lieferungs- und Zahlungsbedingungen. (AGB)

I Geltungsbereich

1. Die nachstehenden Bedingungen gelten für alle unsere Angebote und Vertragsabschlüsse, auch in laufender oder zukünftiger Geschäftsverbindung. Sie werden spätestens mit Entgegennahme der Ware oder Leistung vom Käufer bzw. Besteller anerkannt.
2. Unsere Bedingungen gelten ausschließlich. Abweichende Vereinbarungen wie Änderungen, Nebenabreden und Ergänzungen sowie abweichende AGB oder Einkaufsbedingungen unserer Käufer bzw. Besteller sind nur dann wirksam, wenn sie von uns schriftlich bestätigt worden sind. Unsere Bedingungen gelten auch dann, wenn wir in Kenntnis entgegenstehender oder von unseren Bedingungen abweichender Bedingungen des Käufers bzw. Bestellers die Lieferung an den Käufer bzw. Besteller vorbehaltlos ausführen.
3. Bei laufenden Geschäftsbeziehungen gelten unsere Liefer- und Zahlungsbedingungen auch dann, wenn wir nicht besonders darauf hingewiesen haben.

II Angebote

1. Angebote sind ab Datum des Angebotsschreibens nur auf die Dauer von drei Wochen verbindlich.
2. Kostenvoranschläge sind nur dann verbindlich, wenn sie von uns ausdrücklich als solche erklärt werden. Überschreitungen der Kostenvoranschläge bis zu 10% behalten wir uns bei notwendigen Arbeiten ohne vorherige Benachrichtigung des Käufers/Bestellers vor.
3. Zeichnungen, Abbildungen, Maße, Gewichte und sonstige Leistungsdaten sind nur verbindlich, wenn dies ausdrücklich schriftlich vereinbart wird.
4. An Abbildungen, Zeichnungen, Kalkulationen und sonstigen Unterlagen behalten wir uns Eigentums- und Urheberrechte vor; sie dürfen Dritte ohne unsere ausdrückliche Zustimmung nicht zugänglich gemacht werden. Ebenso bedarf ihre Weitergabe an Dritte durch den Käufer/Besteller unserer ausdrücklichen schriftlichen Zustimmung.

III Preise

1. Die in unseren Angeboten festgelegten Preise sind verbindlich. Die Einräumung von Preisvergünstigungen oder die Gewährung von Rabatt bedürfen unserer schriftlichen Bestätigung.
2. Im Preis nicht inbegriffen sind Montagekosten, die Kosten für die Aufstellung, den Anschluss und für die Einweisung. Diese Leistungen werden gesondert in Rechnung gestellt.
3. Aufträge für die nicht ausdrücklich feste Preise vereinbart sind, werden den zu unseren am Tag der Lieferung gültigen Preisen berechnet.

IV Ausführung und Menge

1. Abweichungen hinsichtlich Material, Farbe, Gewicht, Abmessung, technischer Gestaltung und ähnliche Merkmale bleiben vorbehalten, soweit der Liefergegenstand dadurch für den Käufer/Besteller zumutbar bleibt. Im übrigen verstehen sich alle Mengen-, Maßangaben und ähnlichen Merkmale mit den handelsüblichen Toleranzen.

V Lieferung

1. Unsere Lieferfristen gelten nur als annähernd vereinbart, sofern nicht ausdrücklich schriftlich etwas anderes vereinbart wurde.
2. Unsere Lieferfristen gelten ab Betrieb. Sie werden jeweils individuell vereinbart und beginnen mit dem Tag der Auftragsbestätigung. Jedoch nicht vor Klarstellung aller Einzelheiten. In jedem Fall setzt die Einhaltung der Lieferzeit die Erfüllung der Vertragspflichten seitens des Bestellers voraus. Durch nachträgliche Änderungs- oder Ergänzungswünsche des Bestellers verlängert sich die Lieferzeit in angemessener Weise.
3. Die Einhaltung der Lieferfrist setzt insbesondere die Einhaltung der vereinbarten Zahlungsbedingungen voraus. Die Lieferfristen gelten vorbehaltlich der bei uns oder unserem Unterlieferanten auftretenden unvorhersehbaren Zwischenfälle, wie unverschuldeter Verzögerung in der Fertigstellung wesentlicher Lieferteile, verspäteter Auslieferung wesentlicher Rohstoffe, höherer Gewalt, behördlicher Maßnahmen, Betriebsstörungen usw., soweit diese Zwischenfälle die Fertigstellung oder Auslieferung des Liefergegenstandes beeinflussen.
4. Wegen derartiger Ereignisse sind wir berechtigt, die Lieferung oder Leistung um entsprechende Dauer und eine angemessene Anlaufzeit hinauszuschieben oder wegen des noch nicht erfüllten Teils vom Vertrag ganz oder teilweise zurücktreten.
5. Die abgegebene Erklärung unserer Vorlieferanten oder eines Unterlieferers gilt als ausreichender Beweis dafür, dass wir an der Lieferung oder Leistung gehindert sind.
6. Lieferung in Teilabschnitten ist zulässig. Jeder Teilabschnitt gilt als selbständiges Geschäft und bleibt ohne Einfluß auf den nicht erfüllten Teil des Auftrages.
7. Wenn die teilweise Erfüllung der Verträge für den Käufer/Besteller kein Interesse hat, kann dieser erst nach erfolglosem Ablauf einer angemessenen Nachfrist zur Lieferung den Rücktritt vom gesamten Vertrag erklären.

VI Erfüllungsort, Versand und Gefahrenübergang

1. Erfüllungsort für beide Teile ist 87471 Durach
2. Die Gefahr geht auf den Käufer bzw. Besteller über, sobald wir dem Käufer bzw. Besteller die Versandbereitschaft angezeigt haben, spätestens mit Beginn der Verladung der Ware auf das Transportmittel.
3. Verladung und Versand erfolgen nach unserem besten Ermessen und stets für Rechnung und auf Gefahr des Käufers bzw. Bestellers. Wird Lieferung zum Empfangsort vereinbart, sind wir berechtigt, die verauslagten Kosten in Rechnung zu stellen.
4. Bei Transportschäden ist es Sache des Käufers bzw. Bestellers, unverzüglich eine Tatbestandsaufnahme bei der zuständigen Stelle zu veranlassen, da andernfalls eventuelle Ansprüche gegen den Transportbeauftragten sowie gegen eine Versicherung entfallen können.
5. Soweit unsere Mitarbeiter oder Beauftragte bei der Verladung oder beim Abladen mitwirken, handeln sie auf Gefahr des Käufers bzw. Bestellers als dessen Erfüllungsgehilfen.

VII Nichtabnahme

1. Nimmt der Käufer bzw. Besteller die Lieferung nach Fertigstellungsanzeige bzw. avisiertem Versand nicht sofort ab oder ist ein Versand infolge von Umständen, die der Käufer bzw. Besteller nicht zu vertreten hat, längere Zeit unmöglich, so sind wir berechtigt, die Lieferung für Rechnung und Gefahr des Käufers bzw. Bestellers entweder selbst auf Lager zu nehmen oder bei einem Spediteur einzulagern.
2. Bei Abnahmeverzug des Käufers bzw. Bestellers steht uns nach fruchtlosem Ablauf einer angemessenen Nachfrist das Recht zu, entweder Abnahme des ganzen oder eines Teils des Auftrags oder Schadensersatz wegen Nichterfüllung in Höhe eines Satzes von 30% des Nettoauftragswertes zu verlangen, es sei denn, der Käufer bzw. Besteller weist nach, dass nur ein wesentlich geringerer oder gar kein Schaden entstanden ist, oder vom Vertrag zurücktreten. Die Geltendmachung eines höheren tatsächlichen Schadens bleibt vorbehalten, dies gilt insbesondere auch bei Spezialanfertigungen.

VIII Zahlung

1. Rechnungen sind sofort nach Rechnungsstellung zahlbar ohne jeden Abzug.
2. Wir sind berechtigt, vom Fälligkeitstage an Fälligkeitszinsen in Höhe von 4% über dem Referenzzinssatz der Europäischen Zentralbank (Euribor) zu berechnen. Die Geltendmachung weitergehenden Verzugs Schadens bleibt davon unberührt.
3. Wird ein Auftrag in mehreren Teilabschnitten abgekanntet, sind wir berechtigt, die einzelnen Abschnitte gesondert zu berechnen. Bei Zahlungsverzug kann uns die Lieferung bis zur Zahlung ausgesetzt werden.
4. Diskontfähige Wechsel oder Schecks nehmen wir nur aufgrund ausdrücklicher Vereinbarung und zahlungshalber an. Sämtliche sich hieraus ergebenden Kosten und Auslagen sind bei der Übergabe des Wechsels oder Schecks sofort bar zu bezahlen. Wechsel und Schecks werden erst nach vorbehaltlosem Eingang des Nettoerlöses und nur in Höhe desselben gutgeschrieben.
5. Alle unsere Forderungen werden unabhängig von einer etwaigen Zahlungsfrist/Stundung oder von der Laufzeit etwa hereingenommener Wechsel oder sonstiger Papiere sofort fällig, wenn uns Umstände (z.B. Wechselprotest, Zahlungsrückstände, Ablehnung einer ratenweisen Finanzierung des Kaufpreises für den Käufer bzw. Besteller durch ein Kreditinstitut) bekannt werden, die geeignet sind, die Kreditwürdigkeit des Bestellers zu mindern. Wir können in diesem Fall auch sofortige Vorauszahlung und angemessene Sicherheitsleistung für etwa noch von uns ausstehende Lieferungen oder Leistungen verlangen und vom Vertrag zurücktreten. Desgleichen können wir Weiterveräußerung und Weiterverarbeitung von uns gelieferter Ware untersagen und die Rückgabe an uns auf Kosten des Käufers bzw. Bestellers verlangen.

- Ist der Käufer bzw. Besteller zahlungsunfähig oder wird gegen ihn Insolvenzantrag gestellt, so gelten alle von uns auf die noch offenstehenden Forderungen eingeräumten Rabatte, Bonifikationen und sonstige etwaige Vergünstigungen als nicht gewährt.
- Ist der Käufer bzw. Besteller mit der Zahlung des Kaufpreises in Verzug oder mit einer Teilzahlung in Rückstand geraten, dann sind wir nach fruchtlosem Ablauf einer angemessenen Nachfrist berechtigt, die gelieferte Ware, auch soweit sie mit Grund oder Gebäude fest verbunden ist, beim Käufer bzw. Besteller abzuholen. Der Käufer bzw. Besteller gestattet uns insoweit die im Eigentum oder im Besitz des Käufers bzw. Bestellers bestehenden Räumlichkeiten und Grundstücke oder Grundstücksteile zu betreten. Schäden, die infolge des Abtransportes und der Demontage an Grundstück und Räumlichkeiten sowie Gebäuden und Gebäudeteilen entstehen, sind von uns nicht zu erstatten. Wir sind in einem derartigen Fall berechtigt, die Ware sofort an Dritte zu veräußern, der Käufer bzw. Besteller gestattet uns geleistete Anzahlungen auf einen beim Weiterverkauf erzielten Mindererlös voll anzurechnen.

IX Aufrechnung und Zurückbehaltung

- Zurückbehaltungsrechte des Käufers bzw. Bestellers sowie Aufrechnung mit bestrittenen oder nicht rechtskräftig festgestellten Forderungen sind ausgeschlossen.

X Eigentumsvorbehalt

- Bis zur vollständigen Bezahlung unserer sämtlichen Forderungen bleiben alle dem Käufer/Besteller von uns gelieferten Gegenstände, auch wenn der Kaufpreis für besonders bezeichnete Forderungen bezahlt sein sollte, unser Eigentum.
- Wir sind Eigentümer der Vorbehaltsware; der Käufer bzw. Besteller ist Verwahrer. Der Käufer bzw. Besteller ist als Verwahrer insbesondere verpflichtet, die Ware ordnungsgemäß zu sichern und zu pflegen und dabei darauf zu achten, dass keine Gefährdung von Sachen oder Personen möglich ist. Die möglichen Risiken sind ordnungsgemäß durch Versicherungen abzudecken.
- Be- und Verarbeitung der Vorbehaltsware erfolgt für uns als Hersteller im Sinne des § 950 BGB, ohne uns zu verpflichten; die verarbeitete Ware gilt als Vorbehaltsware.
- Wird die Vorbehaltsware mit nicht von uns gelieferter Vorbehaltsware anderer Lieferanten verarbeitet, tritt der Käufer bzw. Besteller, soweit wir nicht ohnehin Eigentümer der neuen Sache geworden sind, schon jetzt seine Eigentums- und Besitzrechte an der neuen Gesamtheit anteilmäßig an uns ab und verwahrt sie für uns.
- Der Käufer bzw. Besteller darf bis auf Widerruf die von uns gelieferten Waren und die aus ihrer Verarbeitung entstehenden Gegenstände im ordnungsgemäßen Geschäftsverkehr weiterveräußern.
- Die aus der Weiterveräußerung entstehenden Forderungen tritt der Käufer bzw. Besteller in Höhe unseres gesamten Kaufpreisanspruches schon jetzt bis zur völligen Tilgung aller unserer Forderungen an uns zur Sicherung ab, ohne dass es einer besonderen Vereinbarung für den Einzelfall bedarf.
- Der Käufer bzw. Besteller ist ermächtigt, die abgetretenen Forderungen so lange einzuziehen, wie er seiner Zahlungspflicht uns gegenüber vertragsmäßig nachkommt und nicht in Vermögensverfall gerät. Er ist zum Einzug auf alle Fälle dann nicht mehr berechtigt, wenn wir die Ermächtigung widerrufen oder die Abtretung offen legen. Zu anderen Verfügungen über die Vorbehaltsware (z.B. Verpfändung, Sicherungsübereignung) ist der Käufer bzw. Besteller nicht berechtigt. Der Käufer bzw. Besteller ist auf unser Verlangen verpflichtet, über alle gemäß dieser Ziffer abgetretenen Forderungen Auskunft zu geben, insbesondere eine Liste der Schuldner mit Namen, Anschrift, Höhe der Forderung, Datum und Nummer der Rechnungen zu erteilen.
- Das Recht des Käufers bzw. Bestellers, die Vorbehaltsware zu besitzen, erlischt, wenn er bezüglich seiner Verpflichtungen aus diesem oder anderen Vertrag in Verzug gerät. Wir haben als mittelbarer Besitzer der Vorbehaltsware das Recht zum Betreten der Räume des Käufers bzw. Bestellers. Wir sind bevollmächtigt, Werte des Käufers bzw. Bestellers, die unserer tatsächlichen Einwirkung unterliegen, als Sicherheit in Anspruch zu nehmen und zu verwerten.
- Besteht beim Käufer bzw. Besteller ein erheblicher, den Kredit gefährdeter Zahlungsverzug, so erlischt seine Berechtigung zum Besitz jeglicher Vorbehaltsware aus der bestehenden Geschäftsverbindung. Im Falle der Nichtdurchführung des Vertrages nach fruchtloser Fristsetzung mit Ablehnungsandrohung gemäß § 326 BGB wegen Zahlungsverzuges des Käufers bzw. Bestellers sind wir berechtigt, die gelieferte Ware herauszuverlangen und nach vorheriger Androhung freihändig zu verwerten. In diesem Fall steht uns das Recht zu, 30% des Nettoauftragswertes als pauschalierten Schadensersatz geltend zu machen. Dies entspricht dem Mindererlös, der nach dem gewöhnlichen Verlauf der Dinge bei einer anderweitigen Verwertung der Ware zu erzielen ist. Die Geltendmachung eines weitergehenden Schadens bleibt hiervon unberührt.
- Von einer Pfändung oder anderen Rechtsbeeinträchtigungen durch Dritte hat uns der Käufer bzw. Besteller unverzüglich zu unterrichten.
- Wird unsere Ware vom Käufer bzw. Besteller als wesentlicher Bestandteil in das Grundstück eines Dritten eingebaut, so tritt der Käufer bzw. Besteller schon jetzt den ihm gegen den Dritten oder gegen den, den es angeht, erwachsenen Vergütungsanspruch in dem Betrage an uns ab, der dem Preis unserer Ware entspricht.
- Übersteigt der Wert der uns zur Sicherung abgetretenen Forderung unsere Gesamtforderung um mehr als 10%, so geben wir auf Verlangen des Käufers bzw. Bestellers insoweit Sicherheiten nach unserer Wahl frei.

XI Gewährleistung

- Die von uns gelieferten Gegenstände sind unverzüglich auf Fehler zu untersuchen, auch wenn Muster übersandt waren. Die Lieferung bzw. Leistung gilt als genehmigt, wenn offensichtliche, oder bei der Untersuchung festgestellte Mängel, Mengendifferenzen oder eine offensichtliche, Falschlieferung nicht innerhalb einer Ausschlussfrist von 10 Tagen nach Eintreffen der Ware am Bestimmungsort, in jedem Fall aber vor Verarbeitung, schriftlich bei uns gerügt werden. Versteckte Mängel hat der Käufer bzw. Besteller spätestens innerhalb einer Ausschlussfrist von 8 Tagen nach ihrer Entdeckung schriftlich bei uns zu rügen.
- Im Gewährleistungsfall steht uns das Recht zur Nachbesserung bzw. Ersatzlieferung zu. Zur Vornahme der Nachbesserung bzw. Ersatzlieferung hat uns der Käufer bzw. Besteller in angemessener Weise Zeit und Gelegenheit zu geben. Insoweit erforderliche Aufwendungen, insbesondere Transport-, Wege-, Arbeits- und Materialkosten, die dadurch entstehen, dass die Kaufsache nach einem anderen Ort als dem Erfüllungsort verbracht wurden, sind von uns nicht zu ersetzen. Schlagen Nachbesserung und Ersatzlieferung hinsichtlich eines Mangels nachweislich zweimal fehl oder würde die Beseitigung des Mangels einen unverhältnismäßig hohen Aufwand erfordern und wird die Nachbesserung deshalb verweigert, so kann der Käufer bzw. Besteller nach seiner Wahl Herabsetzung der Vergütung oder Rückgängigmachung des Vertrages verlangen.
- Ergibt sich bei einer im Rahmen der Mängelrüge durchgeführten Prüfung der Ware, dass die Mängelrüge zu Unrecht erfolgt ist, sind wir berechtigt, eine verkehrsübliche Vergütung für die Prüfung der Ware sowie die Kosten für den Versand zu berechnen.
- Durch die Nachbesserung oder Ersatzlieferung wird die Verjährung der Gewährleistungsansprüche nicht gehemmt oder unterbrochen.
- Wir haften nicht für Schäden, die auf unsachgemäßer Verwendung und Lagerung, fehlerhaftem Einbau oder natürlicher Abnutzung beruhen. Durch vom Käufer bzw. Besteller oder Dritten ohne unsere Zustimmung vorgenommene Instandsetzungsarbeiten oder sonstige Eingriffe wird jede Gewährleistung von uns ausgeschlossen.
- Alle Gewährleistungsansprüche verjähren spätestens 6 Monate nach Gefahrenübergang, im Falle der Abnahme nach Abnahme.

XII Haftung

- Schadensersatz, gleich aus welchem Rechtsgrund, ist ausgeschlossen, soweit nicht eine grob fahrlässige oder vorsätzliche Verletzung unserer Vertragsverpflichtungen vorliegt. Dies gilt insbesondere für Vertragsverletzungen durch einfache Erfüllungsgehilfen.
- Die Haftung ist in jedem Fall auf den Ersatz des im Zeitpunkt des Vertragsabschlusses voraussehbaren Schadens, maximal jedoch auf die Höhe des Auftragswertes begrenzt. Im Falle der Haftung aus Verzug ist die Haftungssumme auf 5% des Auftragswertes begrenzt.
- Wir haften nur insoweit, wie uns unsere Vorlieferanten haften.
- Alle Schadensersatzansprüche, gleich aus welchem Rechtsgrund, verjähren mit Ablauf von 6 Monaten nach Gefahrenübergang, im Falle der Abnahme nach Abnahme.

XIII Verbindlichkeit des Vertrages, Gerichtsstand und Recht

- Die Unwirksamkeit einzelner vertraglicher Bestimmungen berührt die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen nicht. Die Parteien verpflichten sich, den mit einer unwirksamen Klausel erstrebten wirtschaftlichen Erfolg auf andere, rechtlich zulässige Weise möglichst weitgehend zu sichern.
- Gerichtsstand für alle Rechte und Pflichten auch aus Wechsel und Schecks ist Kempten, soweit die Käufer bzw. Besteller Kaufleute, juristische Personen des öffentlichen Rechts und Käufer bzw. Besteller, die keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland haben, sind. Dies gilt auch für diejenigen, die für Verpflichtungen des Käufers bzw. Bestellers haften. Wir sind in allen Fällen berechtigt, nach unserer Wahl gerichtlich auch am Sitz des Käufers bzw. Bestellers vorzugehen.
- Es gilt ausschließlich deutsches Recht.

Locher Großküchen-Geräte GmbH

Karlsberger Str. 3

D-87471 Durach

Tel. +49 (0) 831/5238339-0

Fax. +49 (0) 831/5238339-15

office@locher.info

www.locher.info