

LAINOX®

Preisliste
2025.01

- DA -

| | |
|--|-----|
| Naboo 5.0 Kombi für die Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung | 5 |
| Aroma Naboo 5.0 Kombi für Konditorei und Bäckerei | 23 |
| Sapiens boosted Kombi für die Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung | 35 |
| Aroma Sapiens boosted Kombi für Konditorei und Bäckerei | 53 |
| Zubehör Naboo / Sapiens | 65 |
| Compact Naboo reloaded Kompakte Kombis für die kleine, mittlere Gastronomie und den Privatbereich | 85 |
| Compact Sapiens reloaded Kompakte Kombis für die kleine, mittlere Gastronomie und den Privatbereich | 92 |
| Zubehör Compact | 101 |
| Foody Easy cooking | 109 |
| Puff Easy baking | 117 |
| Zubehör Foody / Puff | 125 |
| Schiffsausführung | 135 |
| Installation und Wartung | 139 |
| Oracle Schnelligkeit in ihrer reinsten Form | 143 |
| Neo24 hours Willkommen in der Ära des Combifreeze | 153 |
| Zoom Richten sie die Aufmerksamkeit auf die Organisation ihrer Küche | 173 |
| Multigrill Erweitere die Möglichkeiten der Zubereitung | 217 |

LAINOX®



Naboo® 5.0

DIE ENTWICKLUNG DER SPEZIES

LPremium



Naboo® 5.0

Kombi für die Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

| | | | | | |
|--|-----------|---|--|--|---|
| | | | | | |
| ELEKTRISCHE | | NAE061B | NAE101B | NAE062B | NAE102B |
| Preis | € | 10.640,00 | 14.890,00 | 16.380,00 | 20.580,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 11,6 | 18,7 | 22,2 | 36,7 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3N-AC 400 V - 50/60 | 3N-AC 400 V - 50/60 | 3N-AC 400 V - 50/60 | 3N-AC 400 V - 50/60 |
| GAS | | NAG061B | NAG101B | NAG062B | NAG102B |
| Preis | € | 12.120,00 | 16.070,00 | 18.270,00 | 23.780,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 0,7 | 0,8 | 0,8 | 0,8 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 1N-AC 230 V - 50/60 | 1N-AC 230 V - 50/60 | 1N-AC 230 V - 50/60 | 1N-AC 230 V - 50/60 |
| Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 | kW/Kcal | 13 / 11180 | 22 / 18920 | 26 / 22360 | 42 / 36120 |
| Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 (mit Dampfgenerator) | kW/Kcal | 15 / 12900 | 25 / 21500 | 30 / 25800 | 50 / 43000 |
| | | | | | |
| Außenabmessungen (BxTxH) | mm [inch] | 852 x 797 x 775 [33.5 x 31.4 x 30.5] | 852 x 797 x 1055 [33.5 x 31.4 x 41.5] | 1072 x 907 x 775 [42.2 x 35.7 x 30.5] | 1072 x 907 x 1055 [42.2 x 35.7 x 41.5] |
| Kapazität | GN / EN | 6 x GN 1/1 • 6 x EN1 (600 x 400) | 10 x GN 1/1 • 10 x EN1 (600 x 400) | 6 x GN 2/1 - 12 x GN 1/1 | 10 x GN 2/1 - 20 x GN 1/1 |
| Achsabstand | mm [inch] | 70 [2.8] | 70 [2.8] | 70 [2.8] | 70 [2.8] |
| Sitzplätze - Croissants | n. | 30 / 80 - 54 / 90 | 80 / 150 - 90 / 150 | 60 / 160 - 108 / 180 | 150 / 300 - 180 / 300 |
| Für die maximalen Gesamt- abmessungen beachten Sie bitte das technische Datenblatt. | | | | | |

Sonderspannungen und Frequenzen auf Anfrage.

Es wird empfohlen, die Geräte von Kundendienstzentren installieren zu lassen, die von LAINOX anerkannt sind. Man empfiehlt eine regelmäßige planmäßige Wartung durch ein Kundendienstzentrum LAINOX, wie vom Hersteller empfohlen und im Wartungs- und Garantiehandbuch angegeben.



Naboo® 5.0

Kombi für die Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

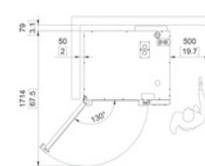
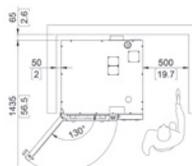
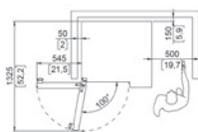


| ELEKTRISCHE | | | NAE161B | NAE201B | NAE202B |
|--|---------|--|---------------------|---------------------|---------------------|
| Preis | € | | 25.510,00 | 25.590,00 | 34.830,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | | 30,2 | 37,2 | 73,2 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | | 3N-AC 400 V - 50/60 | 3N-AC 400 V - 50/60 | 3N-AC 400 V - 50/60 |
| GAS | | | NAG161B | NAG201B | NAG202B |
| Preis | € | | 28.550,00 | 28.530,00 | 39.270,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | | 1,4 | 1,3 | 1,4 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | | 1N-AC 230 V - 50/60 | 1N-AC 230 V - 50/60 | 1N-AC 230 V - 50/60 |
| Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 | kW/Kcal | | 35 / 30100 | 44 / 37840 | 80 / 68800 |
| Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 (mit Dampfgenerator) | kW/Kcal | | 40 / 34400 | 52 / 44720 | 90 / 77400 |



| | | | | |
|--------------------------|-----------|--|---------------------------------------|--|
| Außenabmessungen (BxTxH) | mm [inch] | 852 x 795 x 1840 [33.5 x 31.3 x 72.4] | 892 x 862 x 1812 [35.1 x 33.9 x 71.3] | 1102 x 932 x 1812 [43.4 x 36.7 x 71.3] |
| Kapazität | GN / EN | 6 + 10 x GN 1/1 • 6 + 10 x EN1 (600 x 400) | 20 x GN 1/1 | 20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1 |
| Achsabstand | mm [inch] | 70 [2.8] | 63 [2.5] | 63 [2.5] |
| Sitzplätze - Croissants | n. | 110 / 230 - 144 / 240 | 150 / 300 - 180 / 300 | 300 / 500 - 360 / 600 |

Für die maximalen Gesamtabmessungen beachten Sie bitte das technische Datenblatt.



Sonderspannungen und Frequenzen auf Anfrage.

Es wird empfohlen, die Geräte von Kundendienstzentren installieren zu lassen, die von LAINOX anerkannt sind. Man empfiehlt eine regelmäßige planmäßige Wartung durch ein Kundendienstzentrum LAINOX, wie vom Hersteller empfohlen und im Wartungs- und Garantiehandbuch angegeben.

| 061 - 101 062 - 102 | 161 | 201 202 |
|------------------------|-----|------------|
|------------------------|-----|------------|

| GARMODUS | | | |
|--|---|---|---|
| ICS (Interactive Cooking System) ist ein automatisches System zur Zubereitung von italienischen und internationalen Rezepten, das sowohl die Geschichte der Gerichte als auch die Zutaten, die Zubereitung, das automatische Garprogramm und das Anrichten auf dem Teller umfasst. | ● | ● | ● |
| Manuelles Garen mit drei Garmodi und Sofortstart: Umluft von 30°C bis 300°C, Dampfgaren von 30°C bis 130°C und Kombination aus Heißluft und Dampf von 30°C bis 300°C. | ● | ● | ● |
| Vorheizen bei 320°C. | ● | ● | ● |
| Programmierbarer Betriebsmodus: Garvorgänge können in automatischer Abfolge (bis zu 15 Zyklen) programmiert und gespeichert werden. Dabei können jedem Programm ein eigener Name sowie Abbildungen und Informationen zum Rezept zugeordnet werden. | ● | ● | ● |
| Modus MULTILEVEL - Möglichkeit, gleichzeitig verschiedene Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten zu kochen. | ● | ● | ● |
| MULTILEVEL PLUS - Die Verdoppelung auf jeder Ebene der Multilevel-Funktion sorgt dafür, dass die Produktionskapazität verdoppelt werden kann (patentiert). | ● | ● | ● |
| Modus JUST IN TIME (JIT) - Erlaubt, eine Reihe von Speisen zum gleichen Zeitpunkt aus dem Ofen zu nehmen. Das Ganze mit der bestmöglichen Organisation und dem garantiert besten Ergebnis, immer (patentiert). | ● | ● | ● |
| Autoclima® - Automatisches Mess- und Kontrollsystem des Prozentsatzes der Luftfeuchtigkeit in der Garkammer. | ● | ● | ● |
| Fast-Dry Boosted® - Automatisches System für eine schnelle Entfeuchtung der Garkammer. | ● | ● | ● |
| Innovativer Smokegrill für Barbecue-System (patentiert). Wiederverwertbarer Smokeessence-Spender aus weichem Material, mit speziellem Gehäuse und Frontladung. | ○ | - | - |
| Smokegrill für Barbecue-System (patentiert). Wiederverwertbarer Smokeessence-Spender. | - | ○ | ○ |
| "Garen über Nacht. Das nächtliche Garen bei niedriger Temperatur und anschließende Warmhalten garantiert eine perfekte Erhaltung des Fleisches bei minimalem Gewichtsverlust und geringem Energieverbrauch." | ● | ● | ● |
| KONNEKTIVITÄT VON NABOO MIT CLOUD LAINOX (PATENTIERT) - WI-FI ODER ETHERNET | | | |
| Nabook - Dank dem Zugriff auf die Cloud, hat man Zugang zu Nabook, dem virtuellen Assistent in der Küche (erfahren Sie mehr auf nabook.cloud, kostenlose Anmeldung). | ● | ● | ● |
| Erstellung von Rezepten komplett mit Zutaten, Zubereitung und Beispielbild. | ● | ● | ● |
| Direkter Zugriff auf die Rezeptdatenbank, über das Cooking-Device mit Download-Möglichkeit (patentiert). | ● | ● | ● |
| Erstellung von Menüs mit Ermittlung der Kalorienanzahl und der enthaltenen Allergene. Dabei stehen personalisierte Druck-Layouts zu Ihrer Verfügung. | ● | ● | ● |
| Berechnung des Food Cost der Rezepte und der Menüs je Einzelportion. | ● | ● | ● |
| Verwaltung der Einkaufsliste, die als Word-Datei exportiert werden kann. | ● | ● | ● |
| Synchronisierung der Geräte, die mit dem jeweiligen Account verbunden sind (patentiert). | ● | ● | ● |
| Kontinuierliche HACCP-Überwachung, auch über Fernverwaltung durch Nabook-Portal. | ● | ● | ● |
| Ferndiagnose durch Nabook-Portal von Seiten des LAINOX Service Center. | ● | ● | ● |
| Automatisches Benachrichtigungssystem der Software-Aktualisierung. | ● | ● | ● |
| Überwachung des Verbrauchs über Fernverwaltung. | ● | ● | ● |
| LMS, LAINOX Multidisplay System - Dank dem Nabook-Portal und dem neuen LMS, können Sie Ihre Geräte konfigurieren und Ihre Rezepte für jeden Naboo auf verschiedene Art synchronisieren. | ● | ● | ● |
| Möglichkeit des Herunterladens von Rezepten vom Nabook-Portal in Abhängigkeit des Landes. | ● | ● | ● |
| Möglichkeit, die Software-Aktualisierung automatisch und für mehrere Geräte gleichzeitig zu starten. | ● | ● | ● |
| FUNKTIONSWEISE | | | |
| Nach Bedarf konfigurierbares Display, wobei die am häufigsten verwendeten Programme in den Vordergrund gerückt wird. | ● | ● | ● |
| Automatischer Start des Garvorganges (ICS) mit „one touch“. | ● | ● | ● |
| Anordnung der Rezepte in Ordnern mit Vorschau und eigener Bezeichnung des Ordners. | ● | ● | ● |
| Intelligente Wiedererkennung der Rezepte in Ordnern mit Unterordnern. | ● | ● | ● |

- SERIENAUSSTATTUNG
- OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN
- NICHT LIEFERBAR

| | Modelle | | |
|---|------------------------|-----|------------|
| | 061 - 101 062 - 102 | 161 | 201 202 |
| Kapazitiver 10" LCD- TFT-Farbbildschirm mit hoher Auflösung und Touchscreen-Funktion. | ● | ● | ● |
| Vorheizung Boosted. Möglichkeit, die Garkammer auf bis zu 320°C vorzuheizen, um die Garzeiten bei voller Beladung um bis zu 10% zu verkürzen. | ● | ● | ● |
| Bei ICS erfolgt eine sofortige Anzeige der HACCP-Grafik | ● | ● | ● |
| Funktion Cool Down zur schnellen Abkühlung der Garkammer mittels Ventilator. | ● | ● | ● |
| Automatischer Neustart des Garvorgangs bei Unterbrechung der Stromversorgung. | ● | ● | ● |
| Schnelle Abkühlung mit möglicher Einspritzung von Wasser in die Garkammer. | ● | ● | ● |
| Manuelle Entfeuchtung. | ● | ● | ● |
| Akustische und optische Anzeige während der verschiedenen Garphasen, mit blinkender Beleuchtung von Zyklusende. | ● | ● | ● |
| Benutzerschnittstelle mit Auswahl von bis zu 29 Sprachen. | ● | ● | ● |
| In Naboo sind 227 Rezepte verfügbar, und mit dem Zugang zum Nabook-Portal gibt es hunderte weitere in stetiger Zunahme. Jedes Rezept wurde getestet, um ein optimales Ergebnis zu gewährleisten. | ● | ● | ● |
| Möglichkeit, das Rezept jederzeit zu visualisieren und zu ändern. | ● | ● | ● |
| Naboo Coach (virtuelle Assistenten). Hinweise auf dem Display auf die Notwendigkeit von Wartung. | ● | ● | ● |
| AUSSTATTUNG ZUR KONTROLLE UND STEUERUNG | | | |
| Smart Diagnostic System - Funktionsdiagnose, um die Leistungsfähigkeit Ihrer Geräte aufrechtzuerhalten. | ● | ● | ● |
| SLS - Smart Lighting System - Visuelle Kommunikation, die Sie auf einen Blick erkennen lässt, wenn Ihr Eingreifen erforderlich ist. | ○ | ○ | ○ |
| Energieoptimierung - Neues, hoch effizientes Energieoptimierungssystem. | ● | ● | ● |
| Autoreverse-Funktion (automatische Umkehrung der Drehrichtung des Ventilators) für eine gleichmäßige Garung. | ● | ● | ● |
| DELTA T System für die parallele Kontrolle der Temperatur im Garraum und im Produktinneren. | ● | ● | ● |
| Automatische Regulierung der Kondensation des Dampfes. | ● | ● | ● |
| Ereichter Zugriff auf die programmierbaren Anwenderparameter, um persönliche Einstellungen am Gerät über das Menü vorzunehmen. | ● | ● | ● |
| Möglichkeit der Programmierung des verzögerten Garens mit Datum und Uhrzeit. | ● | ● | ● |
| Möglichkeit aus bis zu 6 Belüftungsgeschwindigkeiten zu wählen, wobei bei den ersten 3 Geschwindigkeiten die Wärmeleistung automatisch gesenkt wird. Für spezielle Garvorgänge kann die Geschwindigkeit abwechselnd verändert werden. | ● | ● | ● |
| Über einen Vier-Punkt-Kerntemperaturfühler wird die Temperatur im Produktinneren kontrolliert. | ● | ● | ● |
| Fix angeschlossener Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler, ø 3 mm. | ● | - | - |
| Anschluss der Sonde an den Kern mittels eines Steckverbinders außerhalb der Garkammer. | ○ | ● | ● |
| Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler mit externem Anschluss, ø 3 mm. | ○ | ● | ● |
| Kerntemperaturfühler für 2 Kerne. | ○ | ○ | ○ |
| USB-Anschluss zum Herunterladen der HACCP-Daten, zum Aktualisieren der Software und zum Herunter- und Hochladen von Garprogrammen. | ● | ● | ● |
| Es kann eingestellt werden, dass sich das Gerät am Ende des automatischen Reinigungsprogrammes ausschaltet. | ● | ● | ● |
| Sperre Benutzerprofil (spezifische Funktion für Quick Service Restaurant - QSR). | ● | ● | ● |
| Voreinstellung des Systems zur Optimierung des Energieverbrauchs SN (Elektromodelle). | ○ | ○ | ○ |
| Serviceprogramm: Prüfung der Funktionen - Steuerplatine sowie zur Anzeige der Kerntemperaturfühler - Betriebsstundenzähler der Hauptfunktionen für planmäßige Wartung. | ● | ● | ● |
| Eigendiagnose und Überprüfung der Funktionstüchtigkeit des Geräts vor jedem Gebrauch, mit schriftlicher und akustischer Anzeige etwaiger Auffälligkeiten. | ● | ● | ● |

- SERIENAUSSTATTUNG
- OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN
- NICHT LIEFERBAR

| | 061 - 101 062 - 102 | 161 | 201 202 |
|--|------------------------|-----|------------|
| Led-Beleuchtung der Garkammer mit niedrigem Verbrauch. Optimale Sichtbarkeit aller Punkte der Garkammer. Neutrales Licht, das die ursprünglichen Farben des Produkts nicht verändert. | ● | ● | ● |
| Intelligent Energy System - Je nach Menge und Art des Produkts kontrolliert und optimiert das Gerät den Energieverbrauch, wobei immer genau die richtige Gartemperatur gehalten wird und Schwankungen vermieden werden. | ● | ● | ● |
| EcoVapor - Mit dem System EcoVapor werden Wasser- und Energieverbrauch dank der automatischen Kontrolle der Dampfsättigung im Garraum erheblich gesenkt. | ● | ● | ● |
| TurboVapor - Mit TurboVapor wird automatisch die ideale Menge an Dampf produziert, die für die Zubereitung von "schwierigen" Produkten notwendig ist, wie Eiermudeln oder Spargel, Rüben und faseriges Gemüse (für Modell mit Dampfgenerator). | ● | ● | ● |
| Energy Monitor - Überwachung von Strom-, Gas-, Wasser- und Reiniger-Verbrauch. | ● | ● | ● |
| Überwachung und Effizienzkontrolle der externen Wasser-Aufbereitung (Aufbereitung Optional). | ● | ● | ● |
| Erinnerungsfunktion für die Reinigung der Luftfilter . | ● | ● | ● |
| AUFBAU | | | |
| Combi komplett Aisi 304. | ● | ● | ● |
| Garkammer aus Edelstahl 18/10 AISI 304, gestanzte von 1 mm Dicke, mit vollständig abgerundeten Kanten mit großem Radius für einen optimalen Luftstrom und eine leichtere Reinigung. | ● | ● | ● |
| Perfekt glatte und abgedichtete Garkammer. | ● | ● | ● |
| Tür mit Doppelverglasung mit Luftzwischenraum und Wärme reflektierenden Innenglas für eine geringere Wärmeemission sowie einer höheren Leistungsfähigkeit. | ● | ● | ● |
| Aufklappbare Innenscheibe für eine leichtere Reinigung. | ● | ● | ● |
| Türe mit Druckschließung und Griff mit rechter oder linker Öffnung. | ● | ● | - |
| Tür mit 3-Punkt Verschluss. Griffbremse in Position der offenen Türe. | - | - | ● |
| Einstellbare Türscharniere für eine optimale Abdichtung. | ● | ● | ● |
| Luftleitblech kann für eine leichtere Reinigung der Ventilator-kammer geöffnet werden. | ● | ● | ● |
| Neue anpassungsfähige Dichtung an der Ofenfrontplatte mit Schwalbenschwanz-Steckverbindung, aus hitze- und alterungsbeständigem Silikonkautschuk. | ● | ● | ● |
| Neuer Kammerablaufkasten mit integriertem Luftsprung gemäß der Norm EN61770. | ● | - | ● |
| Tropfwanne unterhalb der Tür, die das abtropfende Kondenswasser direkt in den Ablauf leitet, auch bei offener Tür. | ● | ● | - |
| Aufklappbares Bedienpaneel mit Arretierungsvorrichtung zur Vereinfachung der Wartungsarbeiten. | ● | ● | ● |
| Getrennte Anschlüsse für Normal- und Weichwasser. | ● | ● | ● |
| Kompakte Brushless-Magnetmotoren (ohne Bürsten). | ● | ● | ● |
| Festkörperrelais zur Optimierung und Modulation der Leistung. | ● | ● | ● |
| Unterer Seitensockel mit Magnetkupplung für einfache Reinigung und Wartung. | ● | - | - |
| Kühlsystem der Elektronik mit Zwangsbelüftung mit Schutzfilter aus Edelstahl mit Mikro-Streckgitter, leicht abnehmbar und spülmaschinenfest. | ● | ● | - |
| Long Life Component LLC - Verwendung von neuen langlebigen Komponenten (Internes Lainox-Testprotokoll). | ● | ● | ● |
| Long Life Gasket - LLG. Automatisches elektromagnetisches Rückhalte- und Freigabesystem der Wagenstruktur, um die Dichtheit der Anschlagdichtung zu erhalten (patent pending). | - | - | ○ |
| ELEKTRISCHE BEHEIZUNG | | | |
| Garraumheizung mittels gepanzerten, elektrischen Heizkörpern aus INCOLOY 800. | ● | ● | ● |
| GASBEHEIZUNG | | | |
| Indirekte Gas-Garraumheizung mit modulierenden Vormischbrennern, hoher Wirkungsgrad. | ● | ● | ● |
| Automatische Brennerzündung mittels elektronischem, Hochfrequenz- Transformator. | ● | ● | ● |

- SERIENAUSSTATTUNG
- OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN
- NICHT LIEFERBAR

| | Modelle | | |
|--|------------------------|-----|------------|
| | 061 - 101 062 - 102 | 161 | 201 202 |
| Elektronische Flammeneüberwachung und Selbstdiagnose-System mit automatischer Zuendrückstellung. | ● | ● | ● |
| Hochleistungswärmetauscher mit Brennkammer aus feuerfestem CrNi-Stahl. | ● | ● | ● |
| DAMPFERZEUGUNG - DIREKT | | | |
| Direktes Dampferzeugungssystem in der Garkammer durch Einspritzen von Wasser direkt auf den Lüfter und Vernebelung auf die Heizelemente. Vorteil: Unmittelbare Verfügbarkeit von Dampf in der Garkammer. | ● | ● | ● |
| DAMPFERZEUGUNG - INDIREKT (MIT DAMPFERZEUGER) - OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN | | | |
| Neuer hocheffizienter Dampferzeuger aus Edelstahl AISI 304 mit hoher Wärmedämmung (Elektromodelle). | ○ | ○ | ○ |
| Dampferzeugerheizung mittels gepanzerten, elektrischen Heizkörpern aus INCOLOY800. | ○ | ○ | ○ |
| Neuer Dampferzeuger aus Edelstahl AISI 316 mit hoher Wärmedämmung (Gasmodelle). | ○ | ○ | ○ |
| Direktes Dampferzeugungssystem mit Gas mit neuen modulierenden Gebläseburner mit hohem Wirkungsgrad (Gasmodelle). | ○ | ○ | ○ |
| Automatisches Vorheizen des Dampferzeugers. | ○ | ○ | ○ |
| Tägliche, automatische Entleerung und Spülung des Dampferzeugers mit Kontrolle der Ablauftemperatur bei maximal 60°C. | ○ | ○ | ○ |
| Optische Anzeige für Notwendigkeit der Entkalkung des Dampferzeugers. | ○ | ○ | ○ |
| Entkalkungsprogramm des Dampferzeugers. | ○ | ○ | ○ |
| Serienmaessig mit Kalk-Vorbeugesystem "CAL-OUT" zur Vorbeugung von Kalkbildung und -Ablagerung im Boiler. | ○ | ○ | ○ |
| SICHERHEITSAUSSTATTUNG | | | |
| Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum. | ● | ● | ● |
| Sicherheit gegen Über- und Unterdruck im Garraum. | ● | ● | ● |
| Motorschutzschalter. | ● | ● | ● |
| Magnetischer Türkontaktschalter. | ● | ● | ● |
| Wassermangelanzeige. | ● | ● | ● |
| Display zur Anzeige von Störungen und Selbstdiagnostik. | ● | ● | ● |
| System zur Kühlung der Bauteile mit angezeigter Übertemperaturkontrolle. | ● | ● | ● |
| Elektronische Flammenüberwachung mit automatischer Gaszufuhrunterbrechung bei Flammenerlöschung. | ● | ● | ● |
| Mindestdruckwächter zur Gasmangelanzeige. | ● | ● | ● |
| Zweistufige Gasregle . | ● | ● | ● |
| Sicherheitstemperaturbegrenzer im Dampferzeuger. | ● | ● | ● |
| Automatische Wasserstandsregelung im Dampferzeuger. | ● | ● | ● |
| Sonde zur Boiler-Entleerungskontrolle. | ● | ● | ● |
| Pressostat für Gasmangel. | ● | ● | ● |
| Bremse Lüftermotor. | ● | ● | ● |
| Außentemperatur auf Türvorderseite von max. 65°C. | ● | ● | ● |
| Entspricht den nationalen und internationalen Normen für den sicheren Betrieb im Falle der Verwendung ohne direkte Bedieneraufsicht - IEC 60335-1 / IEC 60335-2-42 (Elektromodelle). | ● | ● | ● |
| Entspricht den nationalen und internationalen Normen für den sicheren Betrieb im Falle der Verwendung ohne direkte Bedieneraufsicht - IEC 60335-1 / IEC 60335-2-102 - EN203-1 / EN203-2-2 (Gasmodelle). | ● | ● | ● |

- SERIENAUSSTATTUNG
- OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN
- NICHT LIEFERBAR

| | 061 - 101 062 - 102 | 161 | 201 202 |
|---|------------------------|-----|------------|
| Maximale Höhe Einlegeboden letzte Backform 160 cm, unter Verwendung des spezifischen Untergestells des Modells | ● | - | - |
| Maximale Höhe Einlegeboden letzte Backform 160 cm. | - | - | ● |
| Maximale Höhe Einlegeboden letzte Backform 160 cm (mit Rollenkit). | - | ● | - |
| Im Falle einer Unterbrechung der Stromversorgung während der Wäsche ist die Hygiene immer gewährleistet, da der Waschzyklus automatisch wieder anläuft. | ● | ● | ● |
| REINIGUNG UND WARTUNG | | | |
| VCS - Vapor Cleaning System. Automatisches Waschsysteem, mit Zerstäubung des Reinigungsmittels in der Garkammer. Ermöglicht eine erhebliche Reduzierung des Reinigungsmittelverbrauchs um bis zu 30%. Automatisches Reinigungssystem mit integriertem Tank und automatischer Dosierung (Reinigungsflüssigkeit CombiCle n Boosted in zu 100% recyclebaren Kapseln. Inbegriffen ist CombiBlue, alkalisches Desinfektionsmittel für die professionelle Inbetriebnahme von Öfen (990 gr). | ● | - | - |
| Kalk-Vorbeugensystem CALOUT das die Bildung und Ansammlung von Kalk im Boiler verhindert (für Modell mit Dampfgenerator). Automatisches Entkalkungssystem mit integriertem Tank und automatischer Dosierung (Flüssiges Entkalkungsmittel CalFree Boosted, in zu 100% recyclebaren Kapseln. Inbegriffen ist 1 Kartuschenbehälter flüssiges Anti-Kalk-Mittel (990 gr). | ● | - | - |
| VCS - Vapor Cleaning System. Automatisches Waschsysteem, mit Zerstäubung des Reinigungsmittels in der Garkammer. Ermöglicht eine erhebliche Reduzierung des Reinigungsmittelverbrauchs um bis zu 30%. Separatem Behälter und automatischer Dosierung (Reinigungsflüssigkeit CombiClean Boosted). Inbegriffen ist CombiBlue, alkalisches Desinfektionsmittel für die professionelle Inbetriebnahme von Öfen (990 gr). | - | ● | ● |
| Kalk-Vorbeugensystem CALOUT das die Bildung und Ansammlung von Kalk im Boiler verhindert (für Modell mit Dampfgenerator). Separatem Behälter und automatischer Dosierung (Flüssiges Anti-Kalk-Mittel CalFree Boosted). Inbegriffen ist ein Behälter des flüssigen Anti-Kalk-Mittels (990 gr). | - | ● | ● |
| SLCV / SLCS - Smart Chemicals Control - Überwacht präzise den Reinigungsmittelverbrauch, warnt Sie, wenn das Reinigungsmittel zur Neige geht, und schlägt das für die verbleibende Reinigermenge geeignete Reinigungsprogramm vor. | ○ | ○ | ○ |
| WMS - Wash Management System. System, das die Planung von Waschprogrammen in Abhängigkeit von der Nutzung des Combi ermöglicht. | ● | ● | ● |
| EMA - Easy Maintenance Access. Leichter Zugang für die Wartung des Gerätes von der unteren Vorderseite und der rechten Seite. | ● | - | - |
| 7 automatische Waschprogramme, ohne die Notwendigkeit der Anwesenheit des Bedieners nach dem Start: Manuell - Spülen - Fast - Soft - Medium Eco - Hard Eco - Grill. | ● | ● | ● |
| 10' ultraschnelle Wäsche "Fast". Minimale Unterbrechungen der Arbeitszyklen und stets optimale Reinigung. | ● | ● | ● |
| Manuelles Reinigungssystem mit aufrollbarer Handbrause. | ● | ● | ● |
| IPX5-Schutzgrad gegen Wasser. | ● | ● | ● |
| INSTALLATION UND UMGEBUNG | | | |
| 100% recycelbare Verpackung. | ● | ● | ● |
| LCP - Life cycle perspective: Verbrauch von CO2 - 380KgCO2 eq/Jahr. Die Berechnung wurde mit dem Mod. _E101B (Modell mit Dampferzeuger), unter der Annahme einer typischen Nutzung des Restaurants und unter Berücksichtigung von 8 Stunden pro Tag an 3,5 Tagen pro Woche für 48 Wochen pro Jahr durchgeführt. | ● | ● | ● |
| Prozentualer Anteil des Produktrecyclings 90%. | ● | ● | ● |
| Zertifizierung von Qualität ISO 9001 / Sicherheit ISO 45001 / Umwelt ISO 14001. | ● | ● | ● |
| Betrieb ohne Zusatz von Wasserenthärter und Entkalkung (Modell mit Dampferzeuger). | ● | ● | ● |

- SERIENAUSSTATTUNG
- OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN
- NICHT LIEFERBAR

| AUSSTATTUNG | Modelle | | |
|---|------------------------|-----|------------|
| | 061 - 101 062 - 102 | 161 | 201 202 |
| AUTOM. REINIGUNGSSYSTEM VCS | ● | ● | ● |
| KALK-VORBEUGESYSTEM CAL-OUT FÜR MODELLE MIT BOILER | ● | ● | ● |
| MEHRPUNKT-KERNTemperaturFÜHLER Ø 3 MM. FIX ANGESCHLOSSENER KERNTemperaturFÜHLER. | ● | - | - |
| MEHRPUNKT-KERNTemperaturFÜHLER MIT EXTERNEM ANSCHLUSS, Ø 3 MM. | ○ | ● | ● |
| VORRICHTUNG ZUM SCHNELLANSCHLUSS FÜR KERNTemperaturFÜHLER ANHAND EINER VERBINDUNG AN DER AUßENSEITE | ○ | ● | ● |
| INTEGRIERTE HANDBRAUSE MIT AUFROLLAUTOMATIK | ● | ● | ● |
| WI-FI-ANSCHLUSS. KOMPATIBEL MIT IEEE 802.11G (2,4GHZ) STANDARD | ● | ● | ● |
| USB-ANSCHLUSS | ● | ● | ● |
| EINHÄNGESCHIENEN | ● | ● | - |
| ANSCHLUSSKABEL - 3 MT nur für Standardspannungen: 3N-AC 400 V - 50/60 Hz (Elektromodelle), 1N-AC 230 V - 50/60 Hz (Gasmodelle) | ● | - | - |
| HORDENGESTELLWAGEN NKS201 | - | - | ● |
| HORDENGESTELLWAGEN KKS202 | - | - | ● |
| DAMPFGENERATOR | ○ | ○ | ○ |
| TÜRE MIT RECHTEN SCHARNIEREN, AUSGESTATTET MIT MEHRPUNKT-KERNTemperaturFÜHLER UND EXTERNEM ANSCHLUSS, Ø 3 MM | ○ | ○ | - |
| SICHERHEITSTÜRENÖFFNUNG MIT DOPPELCLICK | ○ | ○ | - |
| MEHRPREIS FÜR ETHERNETANSCHLUSS | ○ | ○ | ○ |
| ANSCHLUSS AN ENERGIEOPTIMIERUNGSANLAGE. NUR ELEKTROMODELLE | ○ | ○ | ○ |
| ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE | ○ | ○ | ○ |
| AUFPREIS FÜR GESTELL | ○ | ○ | - |
| AUFPREIS FÜR HORDENGESTELLWAGEN - MOD. NKS201S - NKS154 - KKS202HD - KKS202S | - | - | ○ |
| AUFPREIS FÜR PAAR AUFLAGESCHIENEN - AUSFÜHRUNG EN (600 X 400) | ○ | ○ | - |
| SCHUTZ FÜR DISPLAY-STEUERUNG | ○ | ○ | ○ |
| SCHIFFSAUSFÜHRUNG (DUNSTABZUGSHAUBE UND ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE NPK, SIND NICHT INSTALLIERBAR) | ○ | ○ | ○ |
| PROFESSIONELLER HÄHNCHEN-GRILLSATZ | ○ | ○ | ○ |
| SMOKEGRILL FÜR BARBECUE-SYSTEM. | ○ | ○ | ○ |
| RÜCKSTROMSICHERUNG BEI GASBEHEIZTEN MODELLEN (exkl. Modelle 202) | ○ | - | ○ |
| LONG LIFE GASKET - AUTOMATISCHES RÜCKHALTE- UND FREIGABESYSTEM DER WAGENSTRUKTUR (patent pending) | - | - | ○ |
| SLS - SMART LIGHTING SYSTEM, FARBIGE KOMMUNIKATION | ○ | ○ | ○ |
| SLCV - SMART CHEMICALS CONTROL, FÜR MODELLE MIT DIREKTDAMPF SLCS - SMART CHEMICALS CONTROL, FÜR MODELLE MIT DAMPFGENERATOR | ○ | ○ | ○ |
| BLACK EDITION (für Modelle 061 - 101) | ○ | - | - |

- SERIENAUSSTATTUNG
- OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN
- NICHT LIEFERBAR



| Modell | 061 | |
|--|------------|---|
| Kapazität | GN / EN | 6 x GN 1/1 • 6 x EN1 (600 x 400) |
| Kapazität - Wagen | n. | - |
| Achsabstand | mm [inch] | 70 [2.8] |
| Sitzplätze - Croissants | n. | 30 / 80 - 54 / 90 |
| Außenabmessungen (BxTxH) | mm [inch] | 852 x 797 x 775 [33.5 x 31.4 x 30.5] |
| Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH) | mm [inch] | 990 x 940 x 980 [39.0 x 37.0 x 38.6] |
| Abmessungen der Garkammer (BxTxH) | mm [inch] | 459 x 650 x 511 [18.1 x 25.6 x 20.1] |



| | | DIREKTDAMPF |
|--|---------|-----------------------------|
| ELEKTRISCHE | | NAE061B |
| Preis | € | 10.640,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 11,6 |
| Elektrische Absorption | A | 18 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3N-AC 400 V - 50/60 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 108 / 129 [238.14 / 284.44] |
| Nettogewicht / Bruttogewicht - mit Dampfgenerator | Kg[lbs] | 118 / 139 [260.19 / 306.50] |
| GAS | | NAG061B |
| Preis | € | 12.120,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 0,7 |
| Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 | kW/Kcal | 13 / 11180 |
| Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 (mit Dampfgenerator) | kW/Kcal | 15 / 12900 |
| Elektrische Absorption | A | 3 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 1N-AC 230 V - 50/60 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 115 / 138 [253.58 / 304.29] |
| Nettogewicht / Bruttogewicht - mit Dampfgenerator | Kg[lbs] | 131 / 155 [288.86 / 341.78] |

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

| | | |
|----------------|---|-----------------|
| OB061E | Dampfgenerator für Elektromodelle | 647,00 |
| OB061G | Dampfgenerator für Gasmodelle | 1.354,00 |
| SLCS | Smart Chemical Control - für Modelle mit Dampfgenerator | 198,00 |
| SLCV | Smart Chemical Control - für Modelle mit Direktampf | 127,00 |
| NPSB | Türe mit rechten Scharnieren, ausgestattet mit Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler und externem Anschluss, ø 3 mm | 465,00 |
| APDS | Sicherheitstüröffnung mit doppelklick | 149,00 |
| SN | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle | 288,00 |
| SNCP | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle. Exklusiv für das Power Garden-System | 120,00 |
| NETH | Mehrpriß für Ethernetanschluss | 336,00 |
| BPK | Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube | 162,00 |
| NSGB | Innovativer Smokegrill für Barbecue-System | 378,00 |
| OCBM1 | Trenntransformator für zweiphasigen Anschluss/einphasigen Anschluss für gasbetriebene Mod. 2AC 220-240V/1N AC 230V | 359,00 |
| DSP | Schutz für Display-Steuerung | 64,00 |
| BLK06 | Black Edition - schwarz RAL 9005 | 914,00 |
| SLS1 | Smart Lighting System - Farbige Kommunikation | 152,00 |
| KSCBO | Vorrichtung zum Schnellanschluss für Kerntemperaturfühler anhand einer Verbindung an der Außenseite - Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler Ø 3 mm inbegriffen | 102,00 |
| SPP564 | Aufpreis für Auflageschienen - EN1 (600 x 400) - BGP56 | 127,00 |
| SPP611 | Aufpreis für Auflageschienen - GN 1/1 - BGP6 1 | 127,00 |
| SSB061 | Aufpreis für Gestell SBE061 + Einfahrschiene BTL011 | 577,00 |
| SSB564 | Aufpreis für Gestell SBE564 + Einfahrschiene BTL011 | 577,00 |
| SSP061 | Aufpreis für Hordengestell komplett mit Einfahrschiene | 952,00 |
| KPG011 | Professioneller Hähnchengrillsatz | 974,00 |
| KPG011S | Professioneller Hähnchengrillsatz - für Stapelfähigkeit (061 + 061) | 2.771,00 |
| KPG110S | Professioneller Hähnchengrillsatz - für Stapelfähigkeit (101 + 061) | 2.791,00 |
| MK061B | Schiffsausführung - Dunstabzugshaube und Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube sind nicht installierbar | 941,00 |

| | | |
|--|------------|--|
| Modell | 101 | |
| Kapazität | GN / EN | 10 x GN 1/1 • 10 x EN1 (600 x 400) |
| Kapazität - Wagen | n. | - |
| Achsabstand | mm [inch] | 70 [2.8] |
| Sitzplätze - Croissants | n. | 80 / 150 - 90 / 150 |
| Außenabmessungen (BxTxH) | mm [inch] | 852 x 797 x 1055 [33.5 x 31.4 x 41.5] |
| Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH) | mm [inch] | 990 x 940 x 1260 [39.0 x 37.0 x 49.6] |
| Abmessungen der Garkammer (BxTxH) | mm [inch] | 459 x 650 x 791 [18.1 x 25.6 x 31.1] |



| | | DIREKTDAMPF |
|--|---|-----------------------------|
| ELEKTRISCHE |  | NAE101B |
| Preis | € | 14.890,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 18,7 |
| Elektrische Absorption | A | 29 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3N-AC 400 V - 50/60 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 130 / 158 [286.65 / 348.39] |
| Nettogewicht / Bruttogewicht - mit Dampfgenerator | Kg[lbs] | 141 / 166 [310.91 / 366.03] |
| GAS |  | NAG101B |
| Preis | € | 16.070,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 0,8 |
| Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 | kW/Kcal | 22 / 18920 |
| Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 (mit Dampfgenerator) | kW/Kcal | 25 / 21500 |
| Elektrische Absorption | A | 3,5 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 1N-AC 230 V - 50/60 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 148 / 170 [326.34 / 374.85] |
| Nettogewicht / Bruttogewicht - mit Dampfgenerator | Kg[lbs] | 164 / 188 [361.62 / 414.54] |

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

| | | |
|----------------|---|-----------------|
| OB101E | Dampfgenerator für Elektromodelle | 976,00 |
| OB101G | Dampfgenerator für Gasmodelle | 2.153,00 |
| SLCS | Smart Chemical Control - für Modelle mit Dampfgenerator | 198,00 |
| SLCV | Smart Chemical Control - für Modelle mit Direktampf | 127,00 |
| CAV101B | Zugunterbrecher bei gasbeheizten Modellen - Modelle mit Direktdampfgenerator | 207,00 |
| CAM101B | Zugunterbrecher bei gasbeheizten Modellen - Modelle mit Dampfgenerator | 401,00 |
| NPSB | Türe mit rechten Scharnieren, ausgestattet mit Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler und externem Anschluss, ø 3 mm | 465,00 |
| APDS | Sicherheitstüröffnung mit doppelklick | 149,00 |
| SN | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle | 288,00 |
| SNCP | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle. Exklusiv für das Power Garden-System | 120,00 |
| NETH | Mehrpreis für Ethernetanschluss | 336,00 |
| BPK | Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube | 162,00 |
| NSGB | Innovativer Smokegrill für Barbecue-System | 378,00 |
| OCBM1 | Trenntransformator für zweiphasigen Anschluss/einphasigen Anschluss für gasbetriebene Mod. 2AC 220-240V/1N AC 230V | 359,00 |
| DSP | Schutz für Display-Steuerung | 64,00 |
| BLK10 | Black Edition - schwarz RAL 9005 | 1.015,00 |
| SLS2 | Smart Lighting System - Farbige Kommunikation | 244,00 |
| KSCBO | Vorrichtung zum Schnellanschluss für Kerntemperaturfühler anhand einer Verbindung an der Außenseite - Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler Ø 3 mm inbegriffen | 102,00 |
| SPP110 | Paar Auflageschienen - GN 1/1 - BGP 10 | 127,00 |
| SPP864 | Aufpreis für Auflageschienen - EN1 (600 x 400) - BGP86 | 127,00 |
| SSB091 | Aufpreis für Gestell SBE091 + Einfahrschiene BTL011 - für professioneller Hähnchen-Grillsatz | 600,00 |
| SSB101 | Aufpreis für Gestell SBE101 + Einfahrschiene BTL011 | 600,00 |
| SSB864 | Aufpreis für Gestell in die Konditoreiausführung SBE864 + Einlegerahmen BTL011 | 600,00 |
| SSP101 | Aufpreis für Hordengestell komplett mit Einfahrschiene | 1.152,00 |
| KPG011 | Professioneller Hähnchengrillsatz | 974,00 |
| KPG110S | Professioneller Hähnchengrillsatz - für Stapelfähigkeit (101 + 061) | 2.791,00 |
| MK101B | Schiffsausführung - Dunstabzugshaube und Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube sind nicht installierbar | 1.059,00 |

| | | |
|--|------------|---|
| Modell | 062 | |
| Kapazität | GN / EN | 6 x GN 2/1 - 12 x GN 1/1 |
| Kapazität - Wagen | n. | - |
| Achsabstand | mm [inch] | 70 [2.8] |
| Sitzplätze - Croissants | n. | 60 / 160 - 108 / 180 |
| Außenabmessungen (BxTxH) | mm [inch] | 1072 x 907 x 775 [42.2 x 35.7 x 30.5] |
| Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH) | mm [inch] | 1210 x 1050 x 980 [47.6 x 41.3 x 38.6] |
| Abmessungen der Garkammer (BxTxH) | mm [inch] | 654 x 760 x 530 [25.7 x 29.9 x 20.9] |



| | | |
|--|---------|-----------------------------|
| | | DIREKTDAMPF |
| ELEKTRISCHE | | NAE062B |
| Preis | € | 16.380,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 22,2 |
| Elektrische Absorption | A | 34 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3N-AC 400 V - 50/60 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 138 / 162 [304.29 / 357.21] |
| Nettogewicht / Bruttogewicht - mit Dampfgenerator | Kg[lbs] | 145 / 170 [319.73 / 374.85] |
| GAS | | NAG062B |
| Preis | € | 18.270,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 0,8 |
| Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 | kW/Kcal | 26 / 22360 |
| Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 (mit Dampfgenerator) | kW/Kcal | 30 / 25800 |
| Elektrische Absorption | A | 3,5 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 1N-AC 230 V - 50/60 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 142 / 167 [313.11 / 368.24] |
| Nettogewicht / Bruttogewicht - mit Dampfgenerator | Kg[lbs] | 140 / 170 [308.70 / 374.85] |

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

| | | |
|----------------|---|-----------------|
| OB062E | Dampfgenerator für Elektromodelle | 1.082,00 |
| OB062G | Dampfgenerator für Gasmodelle | 2.257,00 |
| SLCS | Smart Chemical Control - für Modelle mit Dampfgenerator | 198,00 |
| SLCV | Smart Chemical Control - für Modelle mit Direktdampf | 127,00 |
| CAV102B | Zugunterbrecher bei gasbeheizten Modellen - Modelle mit Direktdampfgenerator | 207,00 |
| CAM102B | Zugunterbrecher bei gasbeheizten Modellen - Modelle mit Dampfgenerator | 401,00 |
| NPSB | Türe mit rechten Scharnieren, ausgestattet mit Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler und externem Anschluss, ø 3 mm | 465,00 |
| APDS | Sicherheitstüröffnung mit doppelklick | 149,00 |
| SN | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle | 288,00 |
| SNCP | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle. Exklusiv für das Power Garden-System | 120,00 |
| NETH | Mehrpreis für Ethernetanschluss | 336,00 |
| BPK | Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube | 162,00 |
| NSGB | Innovativer Smokegrill für Barbecue-System | 378,00 |
| OCBM1 | Trenntransformator für zweiphasigen Anschluss/einphasigen Anschluss für gasbetriebene Mod. 2AC 220-240V/1N AC 230V | 359,00 |
| DSP | Schutz für Display-Steuerung | 64,00 |
| SLS1 | Smart Lighting System - Farbige Kommunikation | 152,00 |
| KSCBO | Vorrichtung zum Schnellanschluss für Kerntemperaturfühler anhand einer Verbindung an der Außenseite - Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler Ø 3 mm inbegriffen | 102,00 |
| SPP621 | Aufpreis für Auflageschienen - GN 2/1 - BGP62 | 0,00 |
| SSB062 | Aufpreis für Gestell SBE062 + Einfahrschiene BTL021 | 775,00 |
| SSP062 | Aufpreis für Hordengestell komplett mit Einfahrschiene | 1.523,00 |
| KPG021 | Professioneller Hähnchengrillsatz | 1.076,00 |
| KPG021S | Professioneller Hähnchengrillsatz - für Stapelfähigkeit (062 + 062) | 2.964,00 |
| KPG210S | Professioneller Hähnchengrillsatz - für Stapelfähigkeit (102 + 062) | 2.994,00 |
| MK062B | Schiffsausführung - Dunstabzugshaube und Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube sind nicht installierbar | 1.059,00 |

| | | |
|--|------------|--|
| Modell | 102 | |
| Kapazität | GN / EN | 10 x GN 2/1 - 20 x GN 1/1 |
| Kapazität - Wagen | n. | - |
| Achsabstand | mm [inch] | 70 [2.8] |
| Sitzplätze - Croissants | n. | 150 / 300 - 180 / 300 |
| Außenabmessungen (BxTxH) | mm [inch] | 1072 x 907 x 1055 [42.2 x 35.7 x 41.5] |
| Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH) | mm [inch] | 1210 x 1050 x 1260 [47.6 x 41.3 x 49.6] |
| Abmessungen der Garkammer (BxTxH) | mm [inch] | 654 x 760 x 810 [25.7 x 29.9 x 31.9] |



| | | DIREKTDAMPF |
|--|---------|-----------------------------|
| ELEKTRISCHE | | NAE102B |
| Preis | € | 20.580,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 36,7 |
| Elektrische Absorption | A | 55 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3N-AC 400 V - 50/60 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 165 / 195 [363.82 / 429.98] |
| Nettogewicht / Bruttogewicht - mit Dampfgenerator | Kg[lbs] | 180 / 208 [396.90 / 458.64] |
| GAS | | NAG102B |
| Preis | € | 23.780,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 0,8 |
| Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 | kW/Kcal | 42 / 36120 |
| Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 (mit Dampfgenerator) | kW/Kcal | 50 / 43000 |
| Elektrische Absorption | A | 3,5 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 1N-AC 230 V - 50/60 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 170 / 199 [374.85 / 438.80] |
| Nettogewicht / Bruttogewicht - mit Dampfgenerator | Kg[lbs] | 200 / 222 [441.00 / 489.51] |

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

| | | |
|----------------|---|-----------------|
| OB102E | Dampfgenerator für Elektromodelle | 2.647,00 |
| OB102G | Dampfgenerator für Gasmodelle | 3.093,00 |
| SLCS | Smart Chemical Control - für Modelle mit Dampfgenerator | 198,00 |
| SLCV | Smart Chemical Control - für Modelle mit Direktampf | 127,00 |
| CAV102B | Zugunterbrecher bei gasbeheizten Modellen - Modelle mit Direktdampfgenerator | 207,00 |
| CAM102B | Zugunterbrecher bei gasbeheizten Modellen - Modelle mit Dampfgenerator | 401,00 |
| NPSB | Türe mit rechten Scharnieren, ausgestattet mit Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler und externem Anschluss, ø 3 mm | 465,00 |
| APDS | Sicherheitstüröffnung mit doppelklick | 149,00 |
| SN | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle | 288,00 |
| SNCP | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle. Exklusiv für das Power Garden-System | 120,00 |
| NETH | Mehrpunkt für Ethernetanschluss | 336,00 |
| BPK | Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube | 162,00 |
| NSGB | Innovativer Smokegrill für Barbecue-System | 378,00 |
| OCBM1 | Trenntransformator für zweiphasigen Anschluss/einphasigen Anschluss für gasbetriebene Mod. 2AC 220-240V/1N AC 230V | 359,00 |
| DSP | Schutz für Display-Steuerung | 64,00 |
| SLS2 | Smart Lighting System - Farbige Kommunikation | 244,00 |
| KSCBO | Vorrichtung zum Schnellanschluss für Kerntemperaturfühler anhand einer Verbindung an der Außenseite - Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler Ø 3 mm inbegriffen | 102,00 |
| SPP121 | Paar Auflageschienen - GN 2/1 - BGP12 | 0,00 |
| SSB092 | Aufpreis für Gestell SBE092 + Einfahrschiene BTL021 - für professioneller Hähnchen-Grillsatz | 775,00 |
| SSB102 | Aufpreis für Gestell SBE102 + Einfahrschiene BTL021 | 775,00 |
| SSP102 | Aufpreis für Hordengestell komplett mit Einfahrschiene | 1.706,00 |
| KPG021 | Professioneller Hähnchengrillsatz | 1.076,00 |
| KPG210S | Professioneller Hähnchengrillsatz - für Stapelfähigkeit (102 + 062) | 2.994,00 |
| MK102B | Schiffsausführung - Dunstabzugshaube und Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube sind nicht installierbar | 1.175,00 |

| Modell | | 161 |
|--|-----------|---|
| Kapazität | GN / EN | 6 + 10 x GN 1/1 • 6 + 10 x EN1 (600 x 400) |
| Kapazität - Wagen | n. | - |
| Achsabstand | mm [inch] | 70 [2.8] |
| Sitzplätze - Croissants | n. | 110 / 230 - 144 / 240 |
| Außenabmessungen (BxTxH) | mm [inch] | 852 x 795 x 1840 [33.5 x 31.3 x 72.4] |
| Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH) | mm [inch] | 1030 x 980 x 2040 [40.6 x 38.6 x 80.3] |
| Abmessungen der Garkammer (BxTxH) | mm [inch] | 459 x 650 x (511+791) [18.1 x 25.6 x NaN] |



| | | | DIREKTDAMPF |
|--|---------|--|-----------------------------|
| ELEKTRISCHE | | | NAE161B |
| Preis | € | | 25.510,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | | 30,2 |
| Elektrische Absorption | A | | 47 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | | 3N-AC 400 V - 50/60 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | | 230 / 269 [507.15 / 593.14] |
| Nettogewicht / Bruttogewicht - mit Dampfgenerator | Kg[lbs] | | 230 / 269 [507.15 / 593.14] |
| GAS | | | NAG161B |
| Preis | € | | 28.550,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | | 1,4 |
| Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 | kW/Kcal | | 35 / 30100 |
| Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 (mit Dampfgenerator) | kW/Kcal | | 40 / 34400 |
| Elektrische Absorption | A | | 6,1 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | | 1N-AC 230 V - 50/60 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | | 240 / 279 [529.20 / 615.20] |
| Nettogewicht / Bruttogewicht - mit Dampfgenerator | Kg[lbs] | | 270 / 310 [595.35 / 683.55] |

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

| | | |
|----------------|--|-----------------|
| OB161E | Dampfgenerator für beide Elektromodelle | 1.600,00 |
| OB161G | Dampfgenerator für beide Gasmodelle | 3.469,00 |
| OM161E | Dampfgenerator. Für elektromodelle. Unterer Öfen | 987,00 |
| OM161G | Dampfgenerator. Für Gasmodelle. Unterer Öfen | 2.172,00 |
| SLCS2 | Smart Chemical Control - für Modelle mit Dampfgenerator | 401,00 |
| SLCV2 | Smart Chemical Control - für Modelle mit Direkt Dampf | 228,00 |
| NPS2 | Türe mit rechten Scharnieren, ausgestattet mit Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler und externem Anschluss, ø 3 mm | 930,00 |
| APDS2 | Sicherheitstüröffnung mit doppelklick | 299,00 |
| SN2 | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle | 577,00 |
| SNCP2 | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle. Exklusiv für das Power Garden-System | 240,00 |
| BPK2 | Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube | 315,00 |
| NSGB161 | Innovativer Smokegrill für Barbecue-System | 705,00 |
| DSP2 | Schutz für Display-Steuerung | 127,00 |
| NETH2 | Mehrpreis für Ethernetanschluss | 670,00 |
| OCBM2 | Trenntransformator für zweiphasigen Anschluss/einphasigen Anschluss für gasbetriebene Mod. 2AC 220-240V/1N AC 230V | 480,00 |
| SLS3 | Smart Lighting System - Farbige Kommunikation | 365,00 |
| SPP110 | Paar Auflageschienen - GN 1/1 - BGP 10 | 127,00 |
| SPP564 | Aufpreis für Auflageschienen - EN1 (600 x 400) - BGP56 | 127,00 |
| SPP611 | Aufpreis für Auflageschienen - GN 1/1 - BGP6 1 | 127,00 |
| SPP864 | Aufpreis für Auflageschienen - EN1 (600 x 400) - BGP86 | 127,00 |
| SSB061 | Aufpreis für Gestell SBE061 + Einfahrschiene BTL011 | 577,00 |
| SSB101 | Aufpreis für Gestell SBE101 + Einfahrschiene BTL011 | 600,00 |
| SSB564 | Aufpreis für Gestell SBE564 + Einfahrschiene BTL011 | 577,00 |
| SSB864 | Aufpreis für Gestell in die Konditoreiausführung SBE864 + Einlegerahmen BTL011 | 600,00 |
| SSP061 | Aufpreis für Hordengestell komplett mit Einfahrschiene | 952,00 |
| SSP101 | Aufpreis für Hordengestell komplett mit Einfahrschiene | 1.152,00 |
| RL161 | Rollenkit. Max. Höhe 1730 mm - Höhe Einführung letztes Backblech 160 cm | 306,00 |
| RL04 | Räderoption. Max. Höhe 1875 mm - Max. Breite 913 mm | 247,00 |
| KPG161 | Professioneller Hähnchengrillsatz | 2.730,00 |
| MK161B | Schiffsausführung - Dunstabzugshaube und Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube sind nicht installierbar | 1.881,00 |

| Modell | 201 | |
|--|------------|--|
| Kapazität | GN / EN | 20 x GN 1/1 |
| Kapazität - Wagen | n. | 1 x NKS201 |
| Achsabstand | mm [inch] | 63 [2.5] |
| Sitzplätze - Croissants | n. | 150 / 300 - 180 / 300 |
| Außenabmessungen (BxTxH) | mm [inch] | 892 x 862 x 1812 [35.1 x 33.9 x 71.3] |
| Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH) | mm [inch] | 1100 x 1110 x 2040 [43.3 x 43.7 x 80.3] |
| Abmessungen der Garkammer (BxTxH) | mm [inch] | 459 x 650 x 1501 [18.1 x 25.6 x 59.1] |



| | | DIREKTDAMPF |
|--|---|-----------------------------|
| ELEKTRISCHE |  | NAE201B |
| Preis | € | 25.590,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 37,2 |
| Elektrische Absorption | A | 58 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3N-AC 400 V - 50/60 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 273 / 316 [601.97 / 696.78] |
| Nettogewicht / Bruttogewicht - mit Dampfgenerator | Kg[lbs] | 285 / 322 [628.43 / 710.01] |
| GAS |  | NAG201B |
| Preis | € | 28.530,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 1,3 |
| Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 | kW/Kcal | 44 / 37840 |
| Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 (mit Dampfgenerator) | kW/Kcal | 52 / 44720 |
| Elektrische Absorption | A | 5,7 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 1N-AC 230 V - 50/60 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 290 / 333 [639.45 / 734.26] |
| Nettogewicht / Bruttogewicht - mit Dampfgenerator | Kg[lbs] | 308 / 348 [679.14 / 767.34] |

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

| | | |
|----------------|--|-----------------|
| OB201E | Dampfgenerator für Elektromodelle | 1.212,00 |
| OB201G | Dampfgenerator für Gasmodelle | 1.799,00 |
| SLCS | Smart Chemical Control - für Modelle mit Dampfgenerator | 198,00 |
| SLCV | Smart Chemical Control - für Modelle mit Direktampf | 127,00 |
| CAM201B | Zugunterbrecher bei gasbeheizten Modellen - Modelle mit Dampfgenerator | 466,00 |
| CAV201B | Zugunterbrecher bei gasbeheizten Modellen - Modelle mit Direktdampfgenerator | 416,00 |
| SN | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle | 288,00 |
| SNCP | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle. Exklusiv für das Power Garden-System | 120,00 |
| NSGB200 | Innovativer Smokegrill für Barbecue-System | 447,00 |
| NETH | Mehrpriß für Ethernetanschluss | 336,00 |
| BPK | Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube | 162,00 |
| OCBM3 | Trenntransformator für zweiphasigen Anschluss/einphasigen Anschluss für gasbetriebene Mod. 2AC 220-240V/1N AC 230V | 420,00 |
| DSP | Schutz für Display-Steuerung | 64,00 |
| SLS3 | Smart Lighting System - Farbige Kommunikation | 365,00 |
| SSB154 | Aufpreis für Hordengestellwagen NKS154 - 15x EN1 (600 x 400) - † 89 | 465,00 |
| SSB564P | Aufpreis für Wagen NKS564P - 5 x EN1 (600 x 400) - † 250 | 1.390,00 |
| SSB201S | Aufpreis für Hordengestellwagen NKS201S - Gastronomieausführung - 15 x 1/1 GN - † 83 | 1,00 |
| LLG | Long Life Gasket - Automatisches Rückhalte- und Freigabesystem der Wagenstruktur | 3.093,00 |
| KPG201 | Professioneller Hähnchengrillsatz | 1.594,00 |
| MK201B | Schiffsausführung - Dunstabzugshaube und Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube sind nicht installierbar | 1.411,00 |

| Modell | | 202 |
|--|-----------|--|
| Kapazität | GN / EN | 20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1 |
| Kapazität - Wagen | n. | 1 x KKS202 |
| Achsabstand | mm [inch] | 63 [2.5] |
| Sitzplätze - Croissants | n. | 300 / 500 - 360 / 600 |
| Außenabmessungen (BxTxH) | mm [inch] | 1102 x 932 x 1812 [43.4 x 36.7 x 71.3] |
| Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH) | mm [inch] | 1290 x 1180 x 2040 [50.8 x 46.5 x 80.3] |
| Abmessungen der Garkammer (BxTxH) | mm [inch] | 654 x 760 x 1520 [25.7 x 29.9 x 59.8] |



| | | DIREKTDAMPF |
|--|---------|-------------------------------|
| ELEKTRISCHE | | NAE202B |
| Preis | € | 34.830,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 73,2 |
| Elektrische Absorption | A | 110 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3N-AC 400 V - 50/60 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 315 / 364.2 [694.58 / 803.06] |
| Nettogewicht / Bruttogewicht - mit Dampfgenerator | Kg[lbs] | 340 / 381 [749.70 / 840.11] |
| GAS | | NAG202B |
| Preis | € | 39.270,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 1,4 |
| Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 | kW/Kcal | 80 / 68800 |
| Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 (mit Dampfgenerator) | kW/Kcal | 90 / 77400 |
| Elektrische Absorption | A | 6,1 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 1N-AC 230 V - 50/60 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 350 / 374 [771.75 / 824.67] |
| Nettogewicht / Bruttogewicht - mit Dampfgenerator | Kg[lbs] | 380 / 425 [837.90 / 937.13] |

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

| | | |
|-----------------|--|-----------------|
| OB202E | Dampfgenerator. Für elektromodelle. | 3.198,00 |
| OB202G | Dampfgenerator für Gasmodelle | 5.234,00 |
| SLCS | Smart Chemical Control - für Modelle mit Dampfgenerator | 198,00 |
| SLCV | Smart Chemical Control - für Modelle mit Direktampf | 127,00 |
| SN | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle | 288,00 |
| SNCP | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle. Exklusiv für das Power Garden-System | 120,00 |
| NSGB200 | Innovativer Smokegrill für Barbecue-System | 447,00 |
| NETH | Mehrpreis für Ethernetanschluss | 336,00 |
| BPK | Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube | 162,00 |
| OCBM3 | Trenntransformator für zweiphasigen Anschluss/einphasigen Anschluss für gasbetriebene Mod. 2AC 220-240V/1N AC 230V | 420,00 |
| DSP | Schutz für Display-Steuerung | 64,00 |
| SLS3 | Smart Lighting System - Farbige Kommunikation | 365,00 |
| SSB202S | Aufpreis für Hordengestellwagen KKS202S - Gastronomieausführung | 1,00 |
| SSB202HD | Aufpreis für Hordengestellwagen Heavy Duty KKS202HD - Gastronomieausführung - 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN - † 63 | 718,00 |
| LLG | Long Life Gasket - Automatisches Rückhalte- und Freigabesystem der Wagenstruktur | 3.093,00 |
| KPG202 | Professioneller Hähnchengrillsatz | 1.644,00 |
| MK202B | Schiffsausführung - Dunstabzugshaube und Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube sind nicht installierbar | 1.645,00 |

SPANNUNGEN UND SPEZIELLE FREQUENZEN

| V - Hz | NAE061B | NAE101B | NAE062B | NAE102B | NAE161B | NAE201B | NAE202B |
|---------------------|---------|---------|---------|---------|----------|----------|----------|
| 1N-AC 230 V - 50 Hz | 259,00 | - | - | - | - | - | - |
| 1N-AC 230 V - 60 Hz | | | | | | | |
| 3-AC 230 V - 50 Hz | 71,00 | 224,00 | 295,00 | 295,00 | 295,00 | 353,00 | 588,00 |
| 3-AC 230 V - 60 Hz | | | | | | | |
| 3-AC 400 V - 50 Hz | 423,00 | 547,00 | 553,00 | 553,00 | 964,00 | 848,00 | 848,00 |
| 3-AC 400 V - 60 Hz | | | | | | | |
| 3-AC 440 V - 50 Hz | 518,00 | 705,00 | 705,00 | 705,00 | 1.294,00 | 1.059,00 | 1.059,00 |
| 3-AC 440 V - 60 Hz | | | | | | | |
| 3N-AC 440 V - 50 Hz | 518,00 | 705,00 | 705,00 | 705,00 | 1.294,00 | 1.059,00 | 1.059,00 |
| 3N-AC 440 V - 60 Hz | | | | | | | |
| 3-AC 480 V - 50 Hz | 705,00 | 848,00 | 882,00 | 882,00 | 1.294,00 | 1.059,00 | 1.059,00 |
| 3-AC 480 V - 60 Hz | | | | | | | |

- NICHT LIEFERBAR

Naboo[®] 5.0 boosted



Black Edition

Naboo[®] 5.0

Aroma Naboo[®] 5.0



NA_061B
BLK06
914,00

NA_101B
BLK10
1.015,00

AR_054B
BLK06
914,00

AR_084B
BLK10
1.015,00

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

FARBE: SCHWARZ - RAL 9005

LAINOX®



Aroma Naboo® 5.0

DIE ENTWICKLUNG DER SPEZIES

LPremium



Aroma Naboo® 5.0

Kombi für Konditorei und Bäckerei

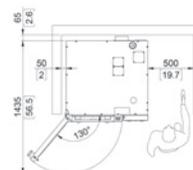
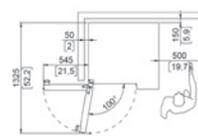
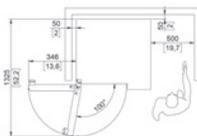
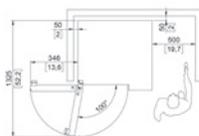


| ELEKTRISCHE | |  | AREN054B | AREN084B | AREN134B | AREN154B |
|-------------------------------------|---------|---|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| Preis | € | | 12.000,00 | 14.880,00 | 25.860,00 | 26.030,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | | 11,6 | 18,7 | 30,2 | 37,2 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | | 3N-AC 400 V - 50/60 |
| GAS | |  | ARGN054B | ARGN084B | ARGN134B | ARGN154B |
| Preis | € | | 14.110,00 | 17.060,00 | 30.460,00 | 29.280,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | | 0,7 | 0,8 | 1,4 | 1,3 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | | 1N-AC 230 V - 50/60 |
| Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 | kW/Kcal | | 13 / 11180 | 22 / 18920 | 35 / 30100 | 44 / 37840 |



| | | | | | |
|--------------------------|-----------|---|--|---|--|
| Außenabmessungen (BxTxH) | mm [inch] | 852 x 797 x 775 [33.5 x 31.4 x 30.5] | 852 x 797 x 1055 [33.5 x 31.4 x 41.5] | 852 x 795 x 1840 [33.5 x 31.3 x 72.4] | 892 x 862 x 1812 [35.1 x 33.9 x 71.3] |
| Kapazität | GN / EN | 5 x EN1 (600 x 400) | 8 x EN1 (600 x 400) | 5 x EN1 (600 x 400) + 8 x EN1 (600 x 400) | 15 x EN1 (600 x 400) |
| Achsabstand | mm [inch] | 90 [3.5] | 90 [3.5] | 90 [3.5] | 89 [3.5] |
| Sitzplätze - Croissants | n. | 60 / 90 | 96 / 144 | 156 / 234 | 180 / 270 |

Für die maximalen Gesamtabmessungen beachten Sie bitte das technische Datenblatt.



Sonderspannungen und Frequenzen auf Anfrage.

Es wird empfohlen, die Geräte von Kundendienstzentren installieren zu lassen, die von LAINOX anerkannt sind. Man empfiehlt eine regelmäßige planmäßige Wartung durch ein Kundendienstzentrum LAINOX, wie vom Hersteller empfohlen und im Wartungs- und Garantiehandbuch angegeben.

| | 058 084 | 134 | 154 |
|--|------------|-----|-----|
| GARMODUS | | | |
| ICS (Interactive Cooking System) ist ein automatisches System zur Zubereitung von italienischen und internationalen Rezepten, das sowohl die Geschichte der Gerichte als auch die Zutaten, die Zubereitung, das automatische Garprogramm und das Anrichten auf dem Teller umfasst. | ● | ● | ● |
| Manuelles Garen mit drei Garmodi und Sofortstart: Umluft von 30°C bis 300°C, Dampfgaren von 30°C bis 130°C und Kombination aus Heißluft und Dampf von 30°C bis 300°C. | ● | ● | ● |
| Vorheizen bei 320°C. | ● | ● | ● |
| Programmierbarer Betriebsmodus: Garvorgänge können in automatischer Abfolge (bis zu 15 Zyklen) programmiert und gespeichert werden. Dabei können jedem Programm ein eigener Name sowie Abbildungen und Informationen zum Rezept zugeordnet werden. | ● | ● | ● |
| Modus MULTILEVEL - Möglichkeit, gleichzeitig verschiedene Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten zu kochen. | ● | ● | ● |
| MULTILEVEL PLUS - Die Verdoppelung auf jeder Ebene der Multilevel-Funktion sorgt dafür, dass die Produktionskapazität verdoppelt werden kann (patentiert). | ● | ● | ● |
| Modus JUST IN TIME (JIT) - Erlaubt, eine Reihe von Speisen zum gleichen Zeitpunkt aus dem Ofen zu nehmen. Das Ganze mit der bestmöglichen Organisation und dem garantiert besten Ergebnis, immer (patentiert). | ● | ● | ● |
| Autoclimate® - Automatisches Mess- und Kontrollsystem des Prozentsatzes der Luftfeuchtigkeit in der Garkammer. | ● | ● | ● |
| Fast-Dry Boosted® - Automatisches System für eine schnelle Entfeuchtung der Garkammer. | ● | ● | ● |
| KONNEKTIVITÄT VON NABOO MIT CLOUD LAINOX (PATENTIERT) - WI-FI ODER ETHERNET | | | |
| Nabook - Dank dem Zugriff auf die Cloud, hat man Zugang zu Nabook, dem virtuellen Assistent in der Küche (erfahren Sie mehr auf nabook.cloud, kostenlose Anmeldung). | ● | ● | ● |
| Erstellung von Rezepten komplett mit Zutaten, Zubereitung und Beispielbild. | ● | ● | ● |
| Direkter Zugriff auf die Rezeptdatenbank, über das Cooking-Device mit Download-Möglichkeit (patentiert). | ● | ● | ● |
| Erstellung von Menüs mit Ermittlung der Kalorienanzahl und der enthaltenen Allergene. Dabei stehen personalisierte Druck-Layouts zu Ihrer Verfügung. | ● | ● | ● |
| Berechnung des Food Cost der Rezepte und der Menüs je Einzelportion. | ● | ● | ● |
| Verwaltung der Einkaufsliste, die als Word-Datei exportiert werden kann. | ● | ● | ● |
| Synchronisierung der Geräte, die mit dem jeweiligen Account verbunden sind (patentiert). | ● | ● | ● |
| Kontinuierliche HACCP-Überwachung auch über Fernverwaltung durch Nabook-Portal. | ● | ● | ● |
| Ferndiagnose durch Nabook-Portal von Seiten des LAINOX Service Center. | ● | ● | ● |
| Automatisches Benachrichtigungssystem der Software-Aktualisierung. | ● | ● | ● |
| Überwachung des Verbrauchs über Fernverwaltung. | ● | ● | ● |
| LMS, LAINOX Multidisplay System - Dank dem Nabook-Portal und dem neuen LMS, können Sie Ihre Geräte konfigurieren und Ihre Rezepte für jeden Naboo auf verschiedene Art synchronisieren. | ● | ● | ● |
| Möglichkeit des Herunterladens von Rezepten vom Nabook-Portal in Abhängigkeit des Landes. | ● | ● | ● |
| Möglichkeit, die Software-Aktualisierung automatisch und für mehrere Geräte gleichzeitig zu starten. | ● | ● | ● |
| FUNKTIONSWEISE | | | |
| Nach Bedarf konfigurierbares Display, wobei die am häufigsten verwendeten Programme in den Vordergrund gerückt wird. | ● | ● | ● |
| Automatischer Start des Garvorganges (ICS) mit „one touch“. | ● | ● | ● |
| Anordnung der Rezepte in Ordnern mit Vorschau und eigener Bezeichnung des Ordners. | ● | ● | ● |
| Intelligente Wiedererkennung der Rezepte in Ordnern mit Unterordnern. | ● | ● | ● |
| Kapazitiver 10" LCD- TFT-Farbbildschirm mit hoher Auflösung und Touchscreen-Funktion. | ● | ● | ● |
| Vorheizung Boosted. Möglichkeit, die Garkammer auf bis zu 320°C vorzuheizen, um die Garzeiten bei voller Beladung um bis zu 10% zu verkürzen. | ● | ● | ● |
| Bei ICS erfolgt eine sofortige Anzeige der HACCP-Grafik | ● | ● | ● |
| Funktion Cool Down zur schnellen Abkühlung der Garkammer mittels Ventilator. | ● | ● | ● |

- SERIENAUSSTATTUNG
- OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN
- NICHT LIEFERBAR

Aroma Naboo 5.0

Modelle

| | 058 084 | 134 | 154 |
|---|------------|-----|-----|
| Automatischer Neustart des Garvorgangs bei Unterbrechung der Stromversorgung. | ● | ● | ● |
| Schnelle Abkühlung mit möglicher Einspritzung von Wasser in die Garkammer. | ● | ● | ● |
| Manuelle Entfeuchtung. | ● | ● | ● |
| Akustische und optische Anzeige während der verschiedenen Garphasen, mit blinkender Beleuchtung von Zyklusende. | ● | ● | ● |
| Benutzerschnittstelle mit Auswahl von bis zu 29 Sprachen. | ● | ● | ● |
| In Aroma Naboo sind 60 Rezepte verfügbar, und mit dem Zugang zum Nabook-Portal gibt es hunderte weitere in stetiger Zunahme. Jedes Rezept wurde getestet, um ein optimales Ergebnis zu gewährleisten. | ● | ● | ● |
| Möglichkeit, das Rezept jederzeit zu visualisieren und zu ändern. | ● | ● | ● |
| Naboo Coach (virtuelle Assistenten). Hinweise auf dem Display auf die Notwendigkeit von Wartung. | ● | ● | ● |
| AUSSTATTUNG ZUR KONTROLLE UND STEUERUNG | | | |
| Smart Diagnostic System - Funktionsdiagnose, um die Leistungsfähigkeit Ihrer Geräte aufrechtzuerhalten. | ● | ● | ● |
| SLS - Smart Lighting System - Visuelle Kommunikation, die Sie auf einen Blick erkennen lässt, wenn Ihr Eingreifen erforderlich ist. | ○ | ○ | ○ |
| Energieoptimierung - Neues, hoch effizientes Energieoptimierungssystem. | ● | ● | ● |
| Autoreverse-Funktion (automatische Umkehrung der Drehrichtung des Ventilators) für eine gleichmäßige Garung. | ● | ● | ● |
| DELTA T System für die parallele Kontrolle der Temperatur im Garraum und im Produktinneren. | ● | ● | ● |
| Automatische Regulierung der Kondensation des Dampfes. | ● | ● | ● |
| Erleichterter Zugriff auf die programmierbaren Anwenderparameter, um persönliche Einstellungen am Gerät über das Menü vorzunehmen. | ● | ● | ● |
| Möglichkeit der Programmierung des verzögerten Garens mit Datum und Uhrzeit. | ● | ● | ● |
| Möglichkeit aus bis zu 6 Belüftungsgeschwindigkeiten zu wählen, wobei bei den ersten 3 Geschwindigkeiten die Wärmeleistung automatisch gesenkt wird. Für spezielle Garvorgänge kann die Geschwindigkeit abwechselnd verändert werden. | ● | ● | ● |
| Über einen Vier-Punkt-Kerntemperaturfühler wird die Temperatur im Produktinneren kontrolliert. | ● | ● | ● |
| Fix angeschlossener Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler, ø 3 mm. | ● | - | - |
| Anschluss der Sonde an den Kern mittels eines Steckverbinders außerhalb der Garkammer. | ○ | ● | ● |
| Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler mit externem Anschluss, ø 3 mm. | ○ | ● | ● |
| USB-Anschluss zum Herunterladen der HACCP-Daten, zum Aktualisieren der Software und zum Herunter- und Hochladen von Garprogrammen. | ● | ● | ● |
| Es kann eingestellt werden, dass sich das Gerät am Ende des automatischen Reinigungsprogrammes ausschaltet. | ● | ● | ● |
| Sperre Benutzerprofil (spezifische Funktion für Quick Service Restaurant - QSR). | ● | ● | ● |
| Voreinstellung des Systems zur Optimierung des Energieverbrauchs SN (Elektromodelle). | ○ | ○ | ○ |
| Serviceprogramm: Prüfung der Funktionen - Steuerplatine sowie zur Anzeige der Kerntemperaturfühler - Betriebsstundenzähler der Hauptfunktionen für planmäßige Wartung. | ● | ● | ● |
| Eigendiagnose und Überprüfung der Funktionstüchtigkeit des Geräts vor jedem Gebrauch, mit schriftlicher und akustischer Anzeige etwaiger Auffälligkeiten. | ● | ● | ● |
| Led-Beleuchtung der Garkammer mit niedrigem Verbrauch. Optimale Sichtbarkeit aller Punkte der Garkammer. Neutrales Licht, das die ursprünglichen Farben des Produkts nicht verändert. | ● | ● | ● |
| Intelligent Energy System - Je nach Menge und Art des Produkts kontrolliert und optimiert das Gerät den Energieverbrauch, wobei immer genau die richtige Gartemperatur gehalten wird und Schwankungen vermieden werden. | ● | ● | ● |
| EcoVapor - Mit dem System EcoVapor werden Wasser- und Energieverbrauch dank der automatischen Kontrolle der Dampfsättigung im Garraum erheblich gesenkt. | ● | ● | ● |
| Energy Monitor - Überwachung von Strom-, Gas-, Wasser- und Reiniger-Verbrauch. | ● | ● | ● |
| Überwachung und Effizienzkontrolle der externen Wasser-Aufbereitung (Aufbereitung Optional). | ● | ● | ● |
| Erinnerungsfunktion für die Reinigung der Luftfilter. | ● | ● | ● |

- SERIENAUSSTATTUNG
- OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN
- NICHT LIEFERBAR

| | 058 084 | 134 | 154 |
|--|------------|-----|-----|
| AUFBAU | | | |
| Combi komplett Aisi 304. | ● | ● | ● |
| Garkammer aus Edelstahl 18/10 AISI 304, gestanzte von 1 mm Dicke, mit vollständig abgerundeten Kanten mit großem Radius für einen optimalen Luftstrom und eine leichtere Reinigung. | ● | ● | ● |
| Perfekt glatte und abgedichtete Garkammer. | ● | ● | ● |
| Tür mit Doppelverglasung mit Luftzwischenraum und Wärme reflektierenden Innenglas für eine geringere Wärmeemission sowie einer höheren Leistungsfähigkeit. | ● | ● | ● |
| Aufklappbare Innenscheibe für eine leichtere Reinigung. | ● | ● | ● |
| Türe mit Druckschließung und Griff mit rechter oder linker Öffnung. | ● | ● | ● |
| Tür mit 3-Punkt Verschluss. Griffbremse in Position der offenen Türe. | ● | ● | ● |
| Einstellbare Türscharniere für eine optimale Abdichtung. | ● | ● | ● |
| Luftleitblech kann für eine leichtere Reinigung der Ventilatorraum geöffnet werden. | ● | ● | ● |
| Neue anpassungsfähige Dichtung an der Ofenfrontplatte mit Schwalbenschwanz-Steckverbindung, aus hitze- und alterungsbeständigem Silikonkautschuk. | ● | ● | ● |
| Neuer Kammerablaufkasten mit integriertem Luftsprung gemäß der Norm EN61770. | ● | - | ● |
| Tropfwanne unterhalb der Tür, die das abtropfende Kondenswasser direkt in den Ablauf leitet, auch bei offener Tür. | ● | ● | - |
| Aufklappbares Bedienpaneel mit Arretierungsvorrichtung zur Vereinfachung der Wartungsarbeiten. | ● | ● | ● |
| Getrennte Anschlüsse für Normal- und Weichwasser. | ● | ● | ● |
| Kompakte Brushless-Magnetmotoren (ohne Bürsten). | ● | ● | ● |
| Festkörperrelais zur Optimierung und Modulation der Leistung. | ● | ● | ● |
| Unterer Seitensockel mit Magnetkupplung für einfache Reinigung und Wartung. | ● | - | - |
| Kühlsystem der Elektronik mit Zwangsbelüftung mit Schutzfilter aus Edelstahl mit Mikro-Streckgitter, leicht abnehmbar und spülmaschinenfest. | ● | ● | - |
| Long Life Component LLC - Verwendung von neuen langlebigen Komponenten (Internes Lainox-Testprotokoll). | ● | ● | ● |
| Long Life Gasket - LLG. Automatisches elektromagnetisches Rückhalte- und Freigabesystem der Wagenstruktur, um die Dichtheit der Anschlagdichtung zu erhalten (patent pending). | - | - | ○ |
| ELEKTRISCHE BEHEIZUNG | | | |
| Garraumheizung mittels gepanzerten, elektrischen Heizkörpern aus INCOLOY 800. | ● | ● | ● |
| GASBEHEIZUNG | | | |
| Indirekte Gas-Garraumheizung mit modulierenden Vormischbrennern, hoher Wirkungsgrad. | ● | ● | ● |
| Automatische Brennerzündung mittels elektronischem, Hochfrequenz- Transformator. | ● | ● | ● |
| Elektronische Flammeneüberwachung und Selbstdiagnose-System mit automatischer Zuendrückstellung. | ● | ● | ● |
| Hochleistungswärmetauscher mit Brennkammer aus feuerfestem CrNi-Stahl. | ● | ● | ● |
| DAMPFERZEUGUNG - DIREKT | | | |
| Direktes Dampferzeugungssystem in der Garkammer durch Einspritzen von Wasser direkt auf den Lüfter und Vernebelung auf die Heizelemente. Vorteil: Unmittelbare Verfügbarkeit von Dampf in der Garkammer. | ● | ● | ● |
| SICHERHEITSAUSSTATTUNG | | | |
| Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum. | ● | ● | ● |
| Sicherheit gegen Über- und Unterdruck im Garraum. | ● | ● | ● |
| Motorschutzschalter. | ● | ● | ● |

- SERIENAUSSTATTUNG
- OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN
- NICHT LIEFERBAR

Aroma Naboo 5.0

Modelle

| | 058 084 | 134 | 154 |
|---|------------|-----|-----|
| Magnetischer Türkontaktschalter. | ● | ● | ● |
| Wassermangelanzeige. | ● | ● | ● |
| Display zur Anzeige von Störungen und Selbstdiagnostik. | ● | ● | ● |
| System zur Kühlung der Bauteile mit angezeigter Übertemperaturkontrolle. | ● | ● | ● |
| Elektronische Flammenüberwachung mit automatischer Gaszufuhrunterbrechung bei Flammenerlöschung. | ● | ● | ● |
| Mindestdruckwächter zur Gasmangelanzeige. | ● | ● | ● |
| Zweistufige Gasregle . | ● | ● | ● |
| Pressostat für Gasmangel. | ● | ● | ● |
| Bremse Lüftermotor. | ● | ● | ● |
| Außentemperatur auf Türvorderseite von max. 65°C. | ● | ● | ● |
| Entspricht den nationalen und internationalen Normen für den sicheren Betrieb im Falle der Verwendung ohne direkte Bedieneraufsicht - IEC 60335-1 / IEC 60335-2-42 (Elektromodelle). | ● | ● | ● |
| Entspricht den nationalen und internationalen Normen für den sicheren Betrieb im Falle der Verwendung ohne direkte Bedieneraufsicht - IEC 60335-1 / IEC 60335-2-102 - EN203-1 / EN203-2-2 (Gasmodelle). | ● | ● | ● |
| Maximale Höhe Einlegeboden letzte Backform 160 cm, unter Verwendung des spezifischen Untergestells des Modells | ● | - | - |
| Maximale Höhe Einlegeboden letzte Backform 160 cm. | - | - | ● |
| Maximale Höhe Einlegeboden letzte Backform 160 cm (mit Rollenkit). | - | ● | - |
| Im Falle einer Unterbrechung der Stromversorgung während der Wäsche ist die Hygiene immer gewährleistet, da der Waschzyklus automatisch wieder anläuft. | ● | ● | ● |
| REINIGUNG UND WARTUNG | | | |
| VCS - Vapor Cleaning System. Automatisches Waschsysteem, mit Zerstäubung des Reinigungsmittels in der Garkammer. Ermöglicht eine erhebliche Reduzierung des Reinigungsmittelverbrauchs um bis zu 30%. Automatisches Reinigungssystem mit integriertem Tank und automatischer Dosierung (Reinigungsflüssigkeit CombiClean Boosted in zu 100% recyclebaren Kapseln. Inbegriffen ist CombiBlue, alkalisches Desinfektionsmittel für die professionelle Inbetriebnahme von Öfen (990 gr). | ● | - | - |
| VCS - Vapor Cleaning System. Automatisches Waschsysteem, mit Zerstäubung des Reinigungsmittels in der Garkammer. Ermöglicht eine erhebliche Reduzierung des Reinigungsmittelverbrauchs um bis zu 30%. Separatem Behälter und automatischer Dosierung (Reinigungsflüssigkeit CombiClean Boosted). Inbegriffen ist CombiBlue, alkalisches Desinfektionsmittel für die professionelle Inbetriebnahme von Öfen (990 gr). | - | ● | ● |
| SLCV - Smart Chemicals Control - Überwacht präzise den Reinigungsmittelverbrauch, warnt Sie, wenn das Reinigungsmittel zur Neige geht, und schlägt das für die verbleibende Reinigermenge geeignete Reinigungsprogramm vor. | ○ | ○ | ○ |
| WMS - Wash Management System. System, das die Planung von Waschprogrammen in Abhängigkeit von der Nutzung des Combi ermöglicht. | ● | ● | ● |
| EMA - Easy Maintenance Access. Leichter Zugang für die Wartung des Gerätes von der unteren Vorderseite und der rechten Seite. | ● | - | - |
| 7 automatische Waschprogramme, ohne die Notwendigkeit der Anwesenheit des Bedieners nach dem Start: Manuell - Spülen - Fast - Soft - Medium Eco - Hard Eco - Grill. | ● | ● | ● |
| 10' ultraschnelle Wäsche "Fast". Minimale Unterbrechungen der Arbeitszyklen und stets optimale Reinigung. | ● | ● | ● |
| Manuelles Reinigungssystem mit aufrollbarer Handbrause. | ● | ● | ● |
| IPX5-Schutzgrad gegen Wasser. | ● | ● | ● |
| INSTALLATION UND UMGEBUNG | | | |
| 100% recycelbare Verpackung. | ● | ● | ● |
| LCP - Life cycle perspective: Verbrauch von CO2 - 380KgCO2 eq/Jahr. Die Berechnung wurde mit dem Mod. _E101B (Modell mit Dampferzeuger), unter der Annahme einer typischen Nutzung des Restaurants und unter Berücksichtigung von 8 Stunden pro Tag an 3,5 Tagen pro Woche für 48 Wochen pro Jahr durchgeführt. | ● | ● | ● |
| Prozentualer Anteil des Produktrecyclings 90%. | ● | ● | ● |
| Zertifizierung von Qualität ISO 9001 / Sicherheit ISO 45001 / mwelt ISO 14001. | ● | ● | ● |

- SERIENAUSSTATTUNG
- OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN
- NICHT LIEFERBAR

| | 058 084 | 134 | 154 |
|---|------------|-----|-----|
| AUSSTATTUNG | | | |
| AUTOM. REINIGUNGSSYSTEM VCS | ● | ● | ● |
| MEHRPUNKT-KERNTemperaturfühler Ø 3 MM. FIX ANGESCHLOSSENER KERNTemperaturfühler. | ● | - | - |
| MEHRPUNKT-KERNTemperaturfühler MIT EXTERNEM ANSCHLUSS, Ø 3 MM. | ○ | ● | ● |
| VORRICHTUNG ZUM SCHNELLANSCHLUSS FÜR KERNTemperaturfühler ANHAND EINER VERBINDUNG AN DER AUßENSEITE | ○ | ● | ● |
| INTEGRIERTE HANDBRAUSE MIT AUFROLLAUTOMATIK | ● | ● | ● |
| WI-FI-ANSCHLUSS. KOMPATIBEL MIT IEEE 802.11G (2,4GHZ) STANDARD | ● | ● | ● |
| USB-ANSCHLUSS | ● | ● | ● |
| EINHÄNGESCHIENEN | ● | ● | - |
| ANSCHLUSSKABEL - 3 MT nur für Standardspannungen: 3N-AC 400 V - 50/60 Hz (Elektromodelle), 1N-AC 230 V - 50/60 Hz (Gasmodelle) | ● | - | - |
| HORDENGESTELLWAGEN NKS154 | - | - | ● |
| TÜRE MIT RECHTEN SCHARNIEREN, AUSGESTATTET MIT MEHRPUNKT-KERNTemperaturfühler UND EXTERNEM ANSCHLUSS, Ø 3 MM | ○ | ○ | - |
| SICHERHEITSTÜRENÖFFNUNG MIT DOPPELCLICK | ○ | ○ | - |
| MEHRPREIS FÜR ETHERNETANSCHLUSS | ○ | ○ | ○ |
| ANSCHLUSS AN ENERGIEOPTIMIERUNGSANLAGE. NUR ELEKTROMODELLE | ○ | ○ | ○ |
| ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE | ○ | ○ | ○ |
| AUFPREIS FÜR GESTELL | ○ | ○ | - |
| AUFPREIS FÜR HORDENGESTELLWAGEN - MOD. NKS201 | - | - | ○ |
| AUFPREIS FÜR PAAR AUFLAGESCHIENEN - AUSFÜHRUNG GN | ○ | ○ | - |
| SCHUTZ FÜR DISPLAY-STEUERUNG | ○ | ○ | ○ |
| SCHIFFSAUSFÜHRUNG (DUNSTABZUGSHAUBE UND ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE NPK, SIND NICHT INSTALLIERBAR) | ○ | ○ | ○ |
| RÜCKSTROMSICHERUNG BEI GASBEHEIZTEN MODELLEN | ○ | - | ○ |
| LONG LIFE GASKET - AUTOMATISCHES RÜCKHALTE- UND FREIGABESYSTEM DER WAGENSTRUKTUR (patent pending) | - | - | ○ |
| SLS - SMART LIGHTING SYSTEM, FARBIGE KOMMUNIKATION | ○ | ○ | ○ |
| SLCV - SMART CHEMICALS CONTROL | ○ | ○ | ○ |
| BLACK EDITION | ○ | - | - |

- SERIENAUSSTATTUNG
- OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN
- NICHT LIEFERBAR



| | | |
|--|------------|---|
| Modell | 054 | |
| Kapazität | GN / EN | 5 x EN1 (600 x 400) |
| Kapazität - Wagen | n. | - |
| Achsabstand | mm [inch] | 90 [3.5] |
| Sitzplätze - Croissants | n. | 60 / 90 |
| Außenabmessungen (BxTxH) | mm [inch] | 852 x 797 x 775 [33.5 x 31.4 x 30.5] |
| Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH) | mm [inch] | 990 x 940 x 980 [39.0 x 37.0 x 38.6] |
| Abmessungen der Garkammer (BxTxH) | mm [inch] | 459 x 650 x 511 [18.1 x 25.6 x 20.1] |



| | | DIREKTDAMPF |
|-------------------------------------|---|-----------------------------|
| ELEKTRISCHE |  | AREN054B |
| Preis | € | 12.000,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 11,6 |
| Elektrische Absorption | A | 18 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3N-AC 400 V - 50/60 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 108 / 129 [238.14 / 284.44] |
| GAS |  | ARGN054B |
| Preis | € | 14.110,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 0,7 |
| Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 | kW/Kcal | 13 / 11180 |
| Elektrische Absorption | A | 3 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 1N-AC 230 V - 50/60 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 115 / 138 [253.58 / 304.29] |

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

| | | |
|----------------|---|---------------|
| SLCV | Smart Chemical Control - für Modelle mit Direkt Dampf | 127,00 |
| NPSB | Türe mit rechten Scharnieren, ausgestattet mit Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler und externem Anschluss, ø 3 mm | 465,00 |
| APDS | Sicherheitstüröffnung mit doppelklick | 149,00 |
| SN | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle | 288,00 |
| SNCP | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle. Exklusiv für das Power Garden-System | 120,00 |
| NETH | Mehrpriis für Ethernetanschluss | 336,00 |
| BPK | Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube | 162,00 |
| OCBM1 | Trenntransformator für zweiphasigen Anschluss/einphasigen Anschluss für gasbetriebene Mod. 2AC 220-240V/1N AC 230V | 359,00 |
| DSP | Schutz für Display-Steuerung | 64,00 |
| BLK06 | Black Edition - schwarz RAL 9005 | 914,00 |
| SLS1 | Smart Lighting System - Farbige Kommunikation | 152,00 |
| KSCBO | Vorrichtung zum Schnellanschluss für Kerntemperaturfühler anhand einer Verbindung an der Außenseite - Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler Ø 3 mm inbegriffen | 102,00 |
| SPP611 | Aufpreis für Auflageschienen - GN 1/1 - BGP6 1 | 127,00 |
| SPP611F | Aufpreis für Auflageschienen - GN 1/1 - EN1 (600 x 400) - BGP6 1F | 0,00 |
| SSB061 | Aufpreis für Gestell SBE061 + Einfahrschiene BTL011 | 577,00 |
| SSB564 | Aufpreis für Gestell SBE564 + Einfahrschiene BTL011 | 577,00 |
| MK061B | Schiffsausführung - Dunstabzugshaube und Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube sind nicht installierbar | 941,00 |

| | | |
|--|------------|--|
| Modell | 084 | |
| Kapazität | GN / EN | 8 x EN1 (600 x 400) |
| Kapazität - Wagen | n. | - |
| Achsabstand | mm [inch] | 90 [3.5] |
| Sitzplätze - Croissants | n. | 96 / 144 |
| Außenabmessungen (BxTxH) | mm [inch] | 852 x 797 x 1055 [33.5 x 31.4 x 41.5] |
| Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH) | mm [inch] | 990 x 940 x 1260 [39.0 x 37.0 x 49.6] |
| Abmessungen der Garkammer (BxTxH) | mm [inch] | 459 x 650 x 791 [18.1 x 25.6 x 31.1] |



| | | |
|-------------------------------------|---|-----------------------------|
| | | DIREKTDAMPF |
| ELEKTRISCHE |  | AREN084B |
| Preis | € | 14.880,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 18,7 |
| Elektrische Absorption | A | 29 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3N-AC 400 V - 50/60 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 130 / 158 [286.65 / 348.39] |
| GAS |  | ARGN084B |
| Preis | € | 17.060,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 0,8 |
| Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 | kW/Kcal | 22 / 18920 |
| Elektrische Absorption | A | 3,5 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 1N-AC 230 V - 50/60 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 148 / 170 [326.34 / 374.85] |

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

| | | |
|----------------|---|-----------------|
| SLCV | Smart Chemical Control - für Modelle mit Direkt Dampf | 127,00 |
| CAV101B | Zugunterbrecher bei gasbeheizten Modellen - Modelle mit Direktdampfgenerator | 207,00 |
| CAM101B | Zugunterbrecher bei gasbeheizten Modellen - Modelle mit Dampfgenerator | 401,00 |
| NPSB | Türe mit rechten Scharnieren, ausgestattet mit Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler und externem Anschluss, ø 3 mm | 465,00 |
| APDS | Sicherheitstüröffnung mit doppelklick | 149,00 |
| SN | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle | 288,00 |
| SNCP | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle. Exklusiv für das Power Garden-System | 120,00 |
| NETH | Mehrpreis für Ethernetanschluss | 336,00 |
| BPK | Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube | 162,00 |
| OCBM1 | Trenntransformator für zweiphasigen Anschluss/einphasigen Anschluss für gasbetriebene Mod. 2AC 220-240V/1N AC 230V | 359,00 |
| DSP | Schutz für Display-Steuerung | 64,00 |
| BLK10 | Black Edition - schwarz RAL 9005 | 1.015,00 |
| SLS2 | Smart Lighting System - Farbige Kommunikation | 244,00 |
| KSCBO | Vorrichtung zum Schnellanschluss für Kerntemperaturfühler anhand einer Verbindung an der Außenseite - Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler Ø 3 mm inbegriffen | 102,00 |
| SPP110 | Paar Auflageschienen - GN 1/1 - BGP 10 | 127,00 |
| SPP110F | Aufpreis für Auflageschienen - GN 1/1 - EN1 (600 x 400) - BGP 10F | 0,00 |
| SSB101 | Aufpreis für Gestell SBE101 + Einfahrschiene BTL011 | 600,00 |
| SSB864 | Aufpreis für Gestell in die Konditoreiausführung SBE864 + Einlegerahmen BTL011 | 600,00 |
| MK101B | Schiffsausführung - Dunstabzugshaube und Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube sind nicht installierbar | 1.059,00 |

| | | |
|--|------------|--|
| Modell | 134 | |
| Kapazität | GN / EN | 5 x EN1 (600 x 400) + 8 x EN1 (600 x 400) |
| Kapazität - Wagen | n. | - |
| Achsabstand | mm [inch] | 90 [3.5] |
| Sitzplätze - Croissants | n. | 156 / 234 |
| Außenabmessungen (BxTxH) | mm [inch] | 852 x 795 x 1840 [33.5 x 31.3 x 72.4] |
| Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH) | mm [inch] | 1030 x 980 x 2040 [40.6 x 38.6 x 80.3] |
| Abmessungen der Garkammer (BxTxH) | mm [inch] | 459 x 650 x (511+791) [18.1 x 25.6 x NaN] |



| | | DIREKTDAMPF |
|-------------------------------------|---|-----------------------------|
| ELEKTRISCHE |  | AREN134B |
| Preis | € | 25.860,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 30,2 |
| Elektrische Absorption | A | 47 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3N-AC 400 V - 50/60 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 230 / 269 [507.15 / 593.14] |
| GAS |  | ARGN134B |
| Preis | € | 30.460,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 1,4 |
| Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 | kW/Kcal | 35 / 30100 |
| Elektrische Absorption | A | 6,1 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 1N-AC 230 V - 50/60 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 240 / 279 [529.20 / 615.20] |

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

| | | |
|----------------|--|-----------------|
| SLCV2 | Smart Chemical Control - für Modelle mit Direkt Dampf | 228,00 |
| NPS2 | Türe mit rechten Scharnieren, ausgestattet mit Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler und externem Anschluss, ø 3 mm | 930,00 |
| APDS2 | Sicherheitstüröffnung mit doppelklick | 299,00 |
| SN2 | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle | 577,00 |
| SNCP2 | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle. Exklusiv für das Power Garden-System | 240,00 |
| BPK2 | Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube | 315,00 |
| DSP2 | Schutz für Display-Steuerung | 127,00 |
| NETH2 | Mehrpreis für Ethernetanschluss | 670,00 |
| OCBM2 | Trenntransformator für zweiphasigen Anschluss/einphasigen Anschluss für gasbetriebene Mod. 2AC 220-240V/1N AC 230V | 480,00 |
| SLS3 | Smart Lighting System - Farbige Kommunikation | 365,00 |
| SPP110 | Paar Auflageschienen - GN 1/1 - BGP 10 | 127,00 |
| SPP611 | Aufpreis für Auflageschienen - GN 1/1 - BGP6 1 | 127,00 |
| SPP110F | Aufpreis für Auflageschienen - GN 1/1 - EN1 (600 x 400) - BGP 10F | 0,00 |
| SPP611F | Aufpreis für Auflageschienen - GN 1/1 - EN1 (600 x 400) - BGP6 1F | 0,00 |
| SSB061 | Aufpreis für Gestell SBE061 + Einfahrschiene BTL011 | 577,00 |
| SSB101 | Aufpreis für Gestell SBE101 + Einfahrschiene BTL011 | 600,00 |
| SSB564 | Aufpreis für Gestell SBE564 + Einfahrschiene BTL011 | 577,00 |
| SSB864 | Aufpreis für Gestell in die Konditoreiausführung SBE864 + Einlegerahmen BTL011 | 600,00 |
| RL161 | Rollenkit. Max. Höhe 1730 mm - Höhe Einführung letztes Backblech 160 cm | 306,00 |
| RL04 | Räderoption. Max. Höhe 1875 mm - Max. Breite 913 mm | 247,00 |
| MK161B | Schiffsausführung - Dunstabzugshaube und Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube sind nicht installierbar | 1.881,00 |

| | | |
|--|------------|--|
| Modell | 154 | |
| Kapazität | GN / EN | 15 x EN1 (600 x 400) |
| Kapazität - Wagen | n. | 1 x NK154 |
| Achsabstand | mm [inch] | 89 [3.5] |
| Sitzplätze - Croissants | n. | 180 / 270 |
| Außenabmessungen (BxTxH) | mm [inch] | 892 x 862 x 1812 [35.1 x 33.9 x 71.3] |
| Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH) | mm [inch] | 1100 x 1110 x 2040 [43.3 x 43.7 x 80.3] |
| Abmessungen der Garkammer (BxTxH) | mm [inch] | 459 x 650 x 1501 [18.1 x 25.6 x 59.1] |



| | | DIREKTDAMPF |
|-------------------------------------|---|-----------------------------|
| ELEKTRISCHE |  | AREN154B |
| Preis | € | 26.030,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 37,2 |
| Elektrische Absorption | A | 58 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3N-AC 400 V - 50/60 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 273 / 316 [601.97 / 696.78] |
| GAS |  | ARGN154B |
| Preis | € | 29.280,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 1,3 |
| Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 | kW/Kcal | 44 / 37840 |
| Elektrische Absorption | A | 5,7 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 1N-AC 230 V - 50/60 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 290 / 333 [639.45 / 734.26] |

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

| | | |
|----------------|--|-----------------|
| SLCV | Smart Chemical Control - für Modelle mit Direktampf | 127,00 |
| CAV201B | Zugunterbrecher bei gasbeheizten Modellen - Modelle mit Direktdampfgenerator | 416,00 |
| SN | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle | 288,00 |
| SNCP | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle. Exklusiv für das Power Garden-System | 120,00 |
| NETH | Mehrpriß für Ethernetanschluss | 336,00 |
| BPK | Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube | 162,00 |
| OCBM3 | Trenntransformator für zweiphasigen Anschluss/einphasigen Anschluss für gasbetriebene Mod. 2AC 220-240V/1N AC 230V | 420,00 |
| DSP | Schutz für Display-Steuerung | 64,00 |
| SLS3 | Smart Lighting System - Farbige Kommunikation | 365,00 |
| SSB564P | Aufpreis für Wagen NKS564P - 5 x EN1 (600 x 400) - ↓ 250 | 1.390,00 |
| SSB201 | Aufpreis für Hordengestellwagen NKS201 - Gastronomieausführung - 20 x 1/1 GN - ↓ 63 | 1,00 |
| LLG | Long Life Gasket - Automatisches Rückhalte- und Freigabesystem der Wagenstruktur | 3.093,00 |
| MK201B | Schiffsausführung - Dunstabzugshaube und Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube sind nicht installierbar | 1.411,00 |

SPANNUNGEN UND SPEZIELLE FREQUENZEN

| V - Hz | AREN054B | AREN084B | AREN134B | AREN154B |
|---------------------|---------------|---------------|-----------------|-----------------|
| 1N-AC 230 V - 50 Hz | 259,00 | - | - | - |
| 1N-AC 230 V - 60 Hz | | | | |
| 3-AC 230 V - 50 Hz | 71,00 | 224,00 | 295,00 | 353,00 |
| 3-AC 230 V - 60 Hz | | | | |
| 3-AC 400 V - 50 Hz | 423,00 | 547,00 | 964,00 | 848,00 |
| 3-AC 400 V - 60 Hz | | | | |
| 3-AC 440 V - 50 Hz | 518,00 | 705,00 | 1.294,00 | 1.059,00 |
| 3-AC 440 V - 60 Hz | | | | |
| 3N-AC 440 V - 50 Hz | 518,00 | 705,00 | 1.294,00 | 1.059,00 |
| 3N-AC 440 V - 60 Hz | | | | |
| 3-AC 480 V - 50 Hz | 705,00 | 848,00 | 1.294,00 | 1.059,00 |
| 3-AC 480 V - 60 Hz | | | | |

-

NICHT LIEFERBAR

LAINOX®

Sapiens boosted



Sapiens®
boosted

WENN DURCH TECHNOLOGIE DIE VERGANGENHEIT NEU ERFUNDEN WIRD

LPremium

Kombi für die Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

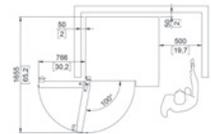
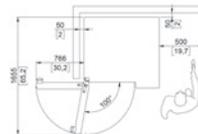
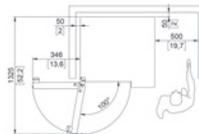
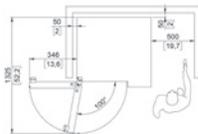


| ELEKTRISCHE | | SAE061B | SAE101B | SAE062B | SAE102B |
|--|---------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| Preis | € | 8.260,00 | 11.600,00 | 13.000,00 | 15.970,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 11,6 | 18,7 | 22,2 | 36,7 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3N-AC 400 V - 50/60 |
| GAS | | SAG061B | SAG101B | SAG062B | SAG102B |
| Preis | € | 10.030,00 | 13.020,00 | 14.400,00 | 18.740,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 0,7 | 0,8 | 0,8 | 0,8 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 1N-AC 230 V - 50/60 |
| Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 | kW/Kcal | 13 / 11180 | 22 / 18920 | 26 / 22360 | 42 / 36120 |
| Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 (mit Dampfgenerator) | kW/Kcal | 15 / 12900 | 25 / 21500 | 30 / 25800 | 50 / 43000 |



| | | | | | |
|--------------------------|-----------|---|--|--|---|
| Außenabmessungen (BxTxH) | mm [inch] | 852 x 797 x 775 [33.5 x 31.4 x 30.5] | 852 x 797 x 1055 [33.5 x 31.4 x 41.5] | 1072 x 907 x 775 [42.2 x 35.7 x 30.5] | 1072 x 907 x 1055 [42.2 x 35.7 x 41.5] |
| Kapazität | GN / EN | 6 x GN 1/1 • 6 x EN1 (600 x 400) | 10 x GN 1/1 • 10 x EN1 (600 x 400) | 6 x GN 2/1 - 12 x GN 1/1 | 10 x GN 2/1 - 20 x GN 1/1 |
| Achsabstand | mm [inch] | 70 [2.8] | 70 [2.8] | 70 [2.8] | 70 [2.8] |
| Sitzplätze - Croissants | n. | 30 / 80 - 54 / 90 | 80 / 150 - 90 / 150 | 60 / 160 - 108 / 180 | 150 / 300 - 180 / 300 |

Für die maximalen Gesamtmaße beachten Sie bitte das technische Datenblatt.



Sonderspannungen und Frequenzen auf Anfrage.

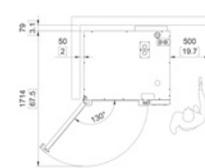
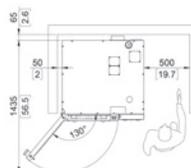
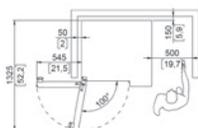
Es wird empfohlen, die Geräte von Kundendienstzentren installieren zu lassen, die von LAINOX anerkannt sind. Man empfiehlt eine regelmäßige planmäßige Wartung durch ein Kundendienstzentrum LAINOX, wie vom Hersteller empfohlen und im Wartungs- und Garantiehandbuch angegeben.

Kombi für die Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung



| ELEKTRISCHE  | | SAE161B | SAE201B | SAE202B |
|---|-----------|---|--|---|
| Preis | € | 20.480,00 | 21.870,00 | 30.140,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 30,2 | 37,2 | 73,2 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3N-AC 400 V - 50/60 | 3N-AC 400 V - 50/60 | 3N-AC 400 V - 50/60 |
| GAS  | | SAG161B | SAG201B | SAG202B |
| Preis | € | 23.860,00 | 25.670,00 | 33.450,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 1,4 | 1,3 | 1,4 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 1N-AC 230 V - 50/60 | 1N-AC 230 V - 50/60 | 1N-AC 230 V - 50/60 |
| Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 | kW/Kcal | 35 / 30100 | 44 / 37840 | 80 / 68800 |
| Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 (mit Dampfgenerator) | kW/Kcal | 40 / 34400 | 52 / 44720 | 90 / 77400 |
| | |  |  |  |
| Außenabmessungen (BxTxH) | mm [inch] | 852 x 795 x 1840 [33.5 x 31.3 x 72.4] | 892 x 862 x 1812 [35.1 x 33.9 x 71.3] | 1102 x 932 x 1812 [43.4 x 36.7 x 71.3] |
| Kapazität | GN / EN | 6 + 10 x GN 1/1 • 6 + 10 x EN1 (600 x 400) | 20 x GN 1/1 | 20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1 |
| Achsabstand | mm [inch] | 70 [2.8] | 63 [2.5] | 63 [2.5] |
| Sitzplätze - Croissants | n. | 110 / 230 - 144 / 240 | 150 / 300 - 180 / 300 | 300 / 500 - 360 / 600 |

Für die maximalen Gesamt-
abmessungen beachten Sie bitte das technische
Datenblatt.



Sonderspannungen und Frequenzen auf Anfrage.

Es wird empfohlen, die Geräte von Kundendienstzentren installieren zu lassen, die von LAINOX anerkannt sind. Man empfiehlt eine regelmäßige planmäßige Wartung durch ein Kundendienstzentrum LAINOX, wie vom Hersteller empfohlen und im Wartungs- und Garantiehandbuch angegeben.

| 061 - 101 062 - 102 | 161 | 201 202 |
|------------------------|-----|------------|
|------------------------|-----|------------|

| GARMODUS | | | |
|---|---|---|---|
| Automatisch mit 95 getesteten und gespeicherten Garprogrammen, inklusive Programme für das Aufwärmen auf dem Teller oder dem Blech ausgestattet. | ● | ● | ● |
| Programmierbar, mit der Möglichkeit des Speicherns einer automatischen Reihenfolge von bis zu 99 Garprogrammen (bis zu 9 Zyklen), denen ein Name und ein Symbol zugeordnet werden kann. | ● | ● | ● |
| Manuelles Garen mit drei Garmodi und Sofortstart: Umluft von 30°C bis 300°C, Dampfgaren von 30°C bis 130°C und Kombination aus Heißluft und Dampf von 30°C bis 300°C. | ● | ● | ● |
| Schnellauswahl der bevorzugten Programme Scroll & Push, mit eigens dafür vorgesehenem Scroller. | ● | ● | ● |
| Autoclima® - Automatisches Mess- und Kontrollsystem des Prozentsatzes der Luftfeuchtigkeit in der Garkammer. | ● | ● | ● |
| Fast-Dry Boosted® - Automatisches System für eine schnelle Entfeuchtung der Garkammer. | ● | ● | ● |
| FUNKTIONSWEISE | | | |
| Alphanumerisches LED-Display mit guter Sichtbarkeit HVS (High Visibility System) zur Anzeige folgender Werte: Temperatur, Autoclima, Zeit und Temperatur im Produktkern. | ● | ● | ● |
| 3,5-Zoll-Farbdisplay (LCD - TFT) zur Anzeige der bevorzugten Programme, der voreingestellten Programme, der Ventilation, der automatischen Reinigung, des Menüs und der Einstellungen. | ● | ● | ● |
| SCROLL-Rad mit Scroll und Drück-Funktion zur Bestätigung der getroffenen Auswahl. | ● | ● | ● |
| LED-Balken zur Information dass die Funktionen Temperatur, Zeit und Temperatur im Produktkern aktiv sind. | ● | ● | ● |
| Manuelles Vorheizen. | ● | ● | ● |
| Funktion Cool Down zur schnellen Abkühlung der Garkammer mittels Ventilator. | ● | ● | ● |
| Automatischer Neustart des Garvorgangs bei Unterbrechung der Stromversorgung. | ● | ● | ● |
| Schnelle Abkühlung mit möglicher Einspritzung von Wasser in die Garkammer. | ● | ● | ● |
| Manuelle Entfeuchtung. | ● | ● | ● |
| Akustische und optische Anzeige während der verschiedenen Garphasen, mit blinkender Beleuchtung von Zyklusende. | ● | ● | ● |
| Benutzerschnittstelle mit Auswahl von bis zu 29 Sprachen. | ● | ● | ● |
| Möglichkeit, das Rezept jederzeit zu visualisieren und zu ändern. | ● | ● | ● |
| AUSSTATTUNG ZUR KONTROLLE UND STEUERUNG | | | |
| Autoreverse-Funktion (automatische Umkehrung der Drehrichtung des Ventilators) für eine gleichmäßige Garung. | ● | ● | ● |
| Automatische Regulierung der Kondensation des Dampfes. | ● | ● | ● |
| Erleichterter Zugriff auf die programmierbaren Anwenderparameter, um persönliche Einstellungen am Gerät über das Menü vorzunehmen. | ● | ● | ● |
| Möglichkeit aus bis zu 6 Belüftungsgeschwindigkeiten zu wählen, wobei bei den ersten 3 Geschwindigkeiten die Wärmeleistung automatisch gesenkt wird. Für spezielle Garvorgänge kann die Geschwindigkeit abwechselnd verändert werden. | ● | ● | ● |
| Über einen Vier-Punkt-Kerntemperaturfühler wird die Temperatur im Produktinneren kontrolliert. | ● | ● | ● |
| Fix angeschlossener Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler, ø 3 mm. | ● | - | - |
| Anschluss der Sonde an den Kern mittels eines Steckverbinders außerhalb der Garkammer. | ○ | ● | ● |
| Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler mit externem Anschluss, ø 3 mm. | ○ | ● | ● |
| USB-Anschluss zum Herunterladen der HACCP-Daten, zum Aktualisieren der Software und zum Herunter- und Hochladen von Garprogrammen. | ● | ● | ● |
| Es kann eingestellt werden, dass sich das Gerät am Ende des automatischen Reinigungsprogrammes ausschaltet. | ● | ● | ● |
| Voreinstellung des Systems zur Optimierung des Energieverbrauchs SN (Elektromodelle). | ○ | ○ | ○ |

- SERIENAUSSTATTUNG
- OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN
- NICHT LIEFERBAR

| | 061 - 101 062 - 102 | 161 | 201 202 |
|---|------------------------|-----|------------|
| Serviceprogramm: Prüfung der Funktionen - Steuerplatine sowie zur Anzeige der Kerntemperaturfühler - Betriebsstundenzähler der Hauptfunktionen für planmäßige Wartung. | ● | ● | ● |
| Eigendiagnose und Überprüfung der Funktionstüchtigkeit des Geräts vor jedem Gebrauch, mit schriftlicher und akustischer Anzeige etwaiger Auffälligkeiten. | ● | ● | ● |
| Led-Beleuchtung der Garkammer mit niedrigem Verbrauch. Optimale Sichtbarkeit aller Punkte der Garkammer. Neutrales Licht, das die ursprünglichen Farben des Produkts nicht verändert. | ● | ● | ● |
| EcoVapor - Mit dem System EcoVapor werden Wasser- und Energieverbrauch dank der automatischen Kontrolle der Dampfsättigung im Garraum erheblich gesenkt. | ● | ● | ● |
| Intelligent Energy System - Je nach Menge und Art des Produkts kontrolliert und optimiert das Gerät den Energieverbrauch, wobei immer genau die richtige Gartemperatur gehalten wird und Schwankungen vermieden werden. | ● | ● | ● |
| AUFBAU | | | |
| Combi komplett Aisi 304. | ● | ● | ● |
| Garkammer aus Edelstahl 18/10 AISI 304, gestanzte von 1 mm Dicke, mit vollständig abgerundeten Kanten mit großem Radius für einen optimalen Luftstrom und eine leichtere Reinigung. | ● | ● | ● |
| Perfekt glatte und abgedichtete Garkammer. | ● | ● | ● |
| Tür mit Doppelverglasung mit Luftzwischenraum und Wärme reflektierenden Innenglas für eine geringere Wärmeemission sowie einer höheren Leistungsfähigkeit. | ● | ● | ● |
| Aufklappbare Innenscheibe für eine leichtere Reinigung. | ● | ● | ● |
| Türe mit Druckschließung und Griff mit rechter oder linker Öffnung. | ● | ● | - |
| Tür mit 3-Punkt Verschluss. Griffbremse in Position der offenen Türe. | - | - | ● |
| Einstellbare Türscharniere für eine optimale Abdichtung. | ● | ● | ● |
| Luftleitblech kann für eine leichtere Reinigung der Ventilorkammer geöffnet werden. | ● | ● | ● |
| Neue anpassungsfähige Dichtung an der Ofenfrontplatte mit Schwalbenschwanz-Steckverbindung, aus hitze- und alterungsbeständigem Silikonkautschuk. | ● | ● | ● |
| Neuer Kammerablaufkasten mit integriertem Luftsprung gemäß der Norm EN61770. | ● | - | ● |
| Tropfwanne unterhalb der Tür, die das abtropfende Kondenswasser direkt in den Ablauf leitet, auch bei offener Tür. | ● | ● | - |
| Aufklappbares Bedienpaneel mit Arretierungsvorrichtung zur Vereinfachung der Wartungsarbeiten. | ● | ● | ● |
| Getrennte Anschlüsse für Normal- und Weichwasser. | ● | ● | ● |
| Kompakte Brushless-Magnetmotoren (ohne Bürsten). | ● | ● | ● |
| Festkörperrelais zur Optimierung und Modulation der Leistung. | ● | ● | ● |
| Unterer Seitensockel mit Magnetkupplung für einfache Reinigung und Wartung. | ● | - | - |
| Kühlsystem der Elektronik mit Zwangsbelüftung mit Schutzfilter aus Edelstahl mit Mikro-Streckgitter, leicht abnehmbar und spülmaschinenfest. | ● | ● | - |
| Long Life Component LLC - Verwendung von neuen langlebigen Komponenten (Internes Lainox-Testprotokoll). | ● | ● | ● |
| Long Life Gasket - LLG. Automatisches elektromagnetisches Rückhalte- und Freigabesystem der Wagenstruktur, um die Dichtheit der Anschlagdichtung zu erhalten (patent pending). | - | - | ○ |
| ELEKTRISCHE BEHEIZUNG | | | |
| Garraumheizung mittels gepanzerten, elektrischen Heizkörpern aus INCOLOY 800. | ● | ● | ● |
| GASBEHEIZUNG | | | |
| Indirekte Gas-Garraumheizung mit modulierenden Vormischbrennern, hoher Wirkungsgrad. | ● | ● | ● |
| Automatische Brennerzündung mittels elektronischem, Hochfrequenz- Transformator. | ● | ● | ● |
| Elektronische Flammeneüberwachung und Selbstdiagnose-System mit automatischer Zuendrückstellung. | ● | ● | ● |

- SERIENAUSSTATTUNG
- OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN
- NICHT LIEFERBAR

| | 061 - 101 062 - 102 | 161 | 201 202 |
|--|------------------------|-----|------------|
| Hochleistungswärmetauscher mit Brennkammer aus feuerfestem CrNi-Stahl. | ● | ● | ● |
| DAMPFERZEUGUNG - DIREKT | | | |
| Direktes Dampferzeugungssystem in der Garkammer durch Einspritzen von Wasser direkt auf den Lüfter und Vernebelung auf die Heizelemente. Vorteil: Unmittelbare Verfügbarkeit von Dampf in der Garkammer. | ● | ● | ● |
| DAMPFERZEUGUNG - INDIREKT (MIT DAMPFERZEUGER) - OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN | | | |
| Neuer hocheffizienter Dampferzeuger aus Edelstahl AISI 304 mit hoher Wärmedämmung (Elektromodelle). | ○ | ○ | ○ |
| Dampferzeugerheizung mittels gepanzerten, elektrischen Heizkörpern aus INCOLOY800. | ○ | ○ | ○ |
| Neuer Dampferzeuger aus Edelstahl AISI 316 mit hoher Wärmedämmung (Gasmodelle). | ○ | ○ | ○ |
| Direktes Dampferzeugungssystem mit Gas mit neuen modulierenden Gebläsebrenner mit hohem Wirkungsgrad (Gasmodelle). | ○ | ○ | ○ |
| Automatisches Vorheizen des Dampferzeugers. | ○ | ○ | ○ |
| Tägliche, automatische Entleerung und Spülung des Dampferzeugers mit Kontrolle der Ablauftemperatur bei maximal 60°C. | ○ | ○ | ○ |
| Optische Anzeige für Notwendigkeit der Entkalkung des Dampferzeugers. | ○ | ○ | ○ |
| Entkalkungsprogramm des Dampferzeugers. | ○ | ○ | ○ |
| Serienmaessig mit Kalk-Vorbeugesystem "CAL-OUT" zur Vorbeugung von Kalkbildung und -Ablagerung im Boiler. | ○ | ○ | ○ |
| SICHERHEITSAUSSTATTUNG | | | |
| Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum. | ● | ● | ● |
| Sicherheit gegen Über- und Unterdruck im Garraum. | ● | ● | ● |
| Motorschutzschalter. | ● | ● | ● |
| Magnetischer Türkontaktschalter. | ● | ● | ● |
| Wassermangelanzeige. | ● | ● | ● |
| Display zur Anzeige von Störungen und Selbstdiagnostik. | ● | ● | ● |
| System zur Kühlung der Bauteile mit angezeigter Übertemperaturkontrolle. | ● | ● | ● |
| Elektronische Flammenüberwachung mit automatischer Gaszufuhrunterbrechung bei Flammenerlöschung. | ● | ● | ● |
| Mindestdruckwächter zur Gasmangelanzeige. | ● | ● | ● |
| Zweistufige Gasregle . | ● | ● | ● |
| Sicherheitstemperaturbegrenzer im Dampferzeuger. | ● | ● | ● |
| Automatische Wasserstandsregelung im Dampferzeuger. | ● | ● | ● |
| Sonde zur Boiler-Entleerungskontrolle. | ● | ● | ● |
| Pressostat für Gasmangel. | ● | ● | ● |
| Bremse Lüftermotor. | ● | ● | ● |
| Außentemperatur auf Türvorderseite von max. 65°C. | ● | ● | ● |

- SERIENAUSSTATTUNG
- OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN
- NICHT LIEFERBAR

| | 061 - 101 062 - 102 | 161 | 201 202 |
|---|------------------------|-----|------------|
| Entspricht den nationalen und internationalen Normen für den sicheren Betrieb im Falle der Verwendung ohne direkte Bedieneraufsicht - IEC 60335-1 / IEC 60335-2-42 (Elektromodelle). | ● | ● | ● |
| Entspricht den nationalen und internationalen Normen für den sicheren Betrieb im Falle der Verwendung ohne direkte Bedieneraufsicht - IEC 60335-1 / IEC 60335-2-102 - EN203-1 / EN203-2-2 (Gasmodelle). | ● | ● | ● |
| Maximale Höhe Einlegeboden letzte Backform 160 cm, unter Verwendung des spezifischen Untergestells des Modells | ● | - | - |
| Maximale Höhe Einlegeboden letzte Backform 160 cm. | - | - | ● |
| Maximale Höhe Einlegeboden letzte Backform 160 cm (mit Rollenkit). | - | ● | - |
| Im Falle einer Unterbrechung der Stromversorgung während der Wäsche ist die Hygiene immer gewährleistet, da der Waschzyklus automatisch wieder anläuft. | ● | ● | ● |
| REINIGUNG UND WARTUNG | | | |
| VCS - Vapor Cleaning System. Automatisches Waschsysteem, mit Zerstäubung des Reinigungsmittels in der Garkammer. Ermöglicht eine erhebliche Reduzierung des Reinigungsmittelverbrauchs um bis zu 30%. Automatisches Reinigungssystem mit integriertem Tank und automatischer Dosierung (Reinigungsflüssigkeit CombiClean Boosted in zu 100% recyclebaren Kapseln. Inbegriffen ist CombiBlue, alkalisches Desinfektionsmittel für die professionelle Inbetriebnahme von Öfen (990 gr). | ● | - | - |
| Kalk-Vorbeugesystem CALOUT das die Bildung und Ansammlung von Kalk im Boiler verhindert (für Modell mit Dampfgenerator). Automatisches Entkalkungssystem mit integriertem Tank und automatischer Dosierung (Flüssiges Entkalkungsmittel CalFree Boosted, in zu 100% recyclebaren Kapseln. Inbegriffen ist 1 Kartuschenbehälter flüssiges Anti-Kalk-Mittel (990 gr). | ● | - | - |
| VCS - Vapor Cleaning System. Automatisches Waschsysteem, mit Zerstäubung des Reinigungsmittels in der Garkammer. Ermöglicht eine erhebliche Reduzierung des Reinigungsmittelverbrauchs um bis zu 30%. Separatem Behälter und automatischer Dosierung (Reinigungsflüssigkeit CombiClean Boosted). Inbegriffen ist CombiBlue, alkalisches Desinfektionsmittel für die professionelle Inbetriebnahme von Öfen (990 gr). | - | ● | ● |
| Kalk-Vorbeugesystem CALOUT das die Bildung und Ansammlung von Kalk im Boiler verhindert (für Modell mit Dampfgenerator). Separatem Behälter und automatischer Dosierung (Flüssiges Anti-Kalk-Mittel CalFree Boosted). Inbegriffen ist ein Behälter des flüssigen Anti-Kalk-Mittels (990 gr). | - | ● | ● |
| EMA - Easy Maintenance Access. Leichter Zugang für die Wartung des Gerätes von der unteren Vorderseite und der rechten Seite. | ● | - | - |
| 7 automatische Waschprogramme, ohne die Notwendigkeit der Anwesenheit des Bedieners nach dem Start: Manuell - Spülen - Fast - Soft - Medium Eco - Hard Eco - Grill. | ● | ● | ● |
| 10' ultraschnelle Wäsche "Fast". Minimale Unterbrechungen der Arbeitszyklen und stets optimale Reinigung. | ● | ● | ● |
| Manuelles Reinigungssystem mit aufrollbarer Handbrause. | ● | ● | ● |
| IPX5-Schutzgrad gegen Wasser. | ● | ● | ● |
| INSTALLATION UND UMGEBUNG | | | |
| 100% recycelbare Verpackung. | ● | ● | ● |
| LCP - Life cycle perspective: Verbrauch von CO2 - 380KgCO2 eq/Jahr. Die Berechnung wurde mit dem Mod. _E101B (Modell mit Dampferzeuger), unter der Annahme einer typischen Nutzung des Restaurants und unter Berücksichtigung von 8 Stunden pro Tag an 3,5 Tagen pro Woche für 48 Wochen pro Jahr durchgeführt. | ● | ● | ● |
| Prozentualer Anteil des Produktrecyclings 90%. | ● | ● | ● |
| Zertifizierung von Qualität ISO 9001 / Sicherheit ISO 45001 / Umwelt ISO 14001. | ● | ● | ● |
| Betrieb ohne Zusatz von Wasserenthärter und Entkalkung (Modell mit Dampferzeuger). | ● | ● | ● |

- SERIENAUSSTATTUNG
- OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN
- NICHT LIEFERBAR

| | 061 - 101 062 - 102 | 161 | 201 202 |
|---|------------------------|-----|------------|
| AUSSTATTUNG | | | |
| AUTOM. REINIGUNGSSYSTEM VCS | ● | ● | ● |
| KALK-VORBEUGESYSTEM CAL-OUT FÜR MODELLE MIT BOILER | ● | ● | ● |
| MEHRPUNKT-KERNTemperaturfühler Ø 3 MM. FIX ANGESCHLOSSENER KERNTemperaturfühler. | ● | - | - |
| MEHRPUNKT-KERNTemperaturfühler MIT EXTERNEM ANSCHLUSS, Ø 3 MM. | ○ | ● | ● |
| VORRICHTUNG ZUM SCHNELLANSCHLUSS FÜR KERNTemperaturfühler ANHAND EINER VERBINDUNG AN DER AUßENSEITE | ○ | ● | ● |
| INTEGRIERTE HANDBRAUSE MIT AUFROLLAUTOMATIK | ● | ● | ● |
| USB-ANSCHLUSS | ● | ● | ● |
| EINHÄNGESCHIENEN | ● | ● | - |
| ANSCHLUSSKABEL - 3 MT nur für Standardspannungen: 3N-AC 400 V - 50/60 Hz (Elektromodelle), 1N-AC 230 V - 50/60 Hz (Gasmodelle) | ● | - | - |
| HORDENGESTELLWAGEN NKS201 | - | - | ● |
| HORDENGESTELLWAGEN KKS202 | - | - | ● |
| DAMPFGENERATOR | ○ | ○ | ○ |
| TÜRE MIT RECHTEN SCHARNIEREN, AUSGESTATTET MIT MEHRPUNKT-KERNTemperaturfühler UND EXTERNEM ANSCHLUSS, Ø 3 MM | ○ | ○ | - |
| SICHERHEITSTÜRENÖFFNUNG MIT DOPPELKLICK | ○ | ○ | - |
| ANSCHLUSS AN ENERGIEOPTIMIERUNGSANLAGE. NUR ELEKTROMODELLE | ○ | ○ | ○ |
| ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE | ○ | ○ | ○ |
| AUFPREIS FÜR GESTELL | ○ | ○ | - |
| AUFPREIS FÜR HORDENGESTELLWAGEN - MOD. NKS201S - NKS154 - KKS202HD - KKS202S | - | - | ○ |
| AUFPREIS FÜR PAAR AUFLAGESCHIENEN - AUSFÜHRUNG EN (600 X 400) | ○ | ○ | - |
| SCHUTZ FÜR DISPLAY-STEUERUNG | ○ | ○ | ○ |
| SCHIFFSAUSFÜHRUNG (DUNSTABZUGSHAUBE UND ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE NPK, SIND NICHT INSTALLIERBAR) | ○ | ○ | ○ |
| PROFESSIONELLER HÄHNCHEN-GRILLSATZ | ○ | ○ | ○ |
| RÜCKSTROMSICHERUNG BEI GASBEHEIZTEN MODELLEN (exkl. Modelle 202) | ○ | - | ○ |
| LONG LIFE GASKET - AUTOMATISCHES RÜCKHALTE- UND FREIGABESYSTEM DER WAGENSTRUKTUR (patent pending) | - | - | ○ |

- SERIENAUSSTATTUNG
- OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN
- NICHT LIEFERBAR



| Modell | 061 | |
|--|------------|---|
| Kapazität | GN / EN | 6 x GN 1/1 • 6 x EN1 (600 x 400) |
| Kapazität - Wagen | n. | - |
| Achsabstand | mm [inch] | 70 [2.8] |
| Sitzplätze - Croissants | n. | 30 / 80 - 54 / 90 |
| Außenabmessungen (BxTxH) | mm [inch] | 852 x 797 x 775 [33.5 x 31.4 x 30.5] |
| Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH) | mm [inch] | 990 x 940 x 980 [39.0 x 37.0 x 38.6] |
| Abmessungen der Garkammer (BxTxH) | mm [inch] | 459 x 650 x 511 [18.1 x 25.6 x 20.1] |



| | | DIREKTDAMPF |
|--|---|-----------------------------|
| ELEKTRISCHE |  | SAE061B |
| Preis | € | 8.260,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 11,6 |
| Elektrische Absorption | A | 18 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3N-AC 400 V - 50/60 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 108 / 130 [238.14 / 286.65] |
| Nettogewicht / Bruttogewicht - mit Dampfgenerator | Kg[lbs] | 117 / 138 [257.99 / 304.29] |
| GAS |  | SAG061B |
| Preis | € | 10.030,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 0,7 |
| Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 | kW/Kcal | 13 / 11180 |
| Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 (mit Dampfgenerator) | kW/Kcal | 15 / 12900 |
| Elektrische Absorption | A | 3 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 1N-AC 230 V - 50/60 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 115 / 137 [253.58 / 302.09] |
| Nettogewicht / Bruttogewicht - mit Dampfgenerator | Kg[lbs] | 130 / 154 [286.65 / 339.57] |

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

| | | |
|----------------|---|-----------------|
| OB061E | Dampfgenerator für Elektromodelle | 647,00 |
| OB061G | Dampfgenerator für Gasmodelle | 1.354,00 |
| NPSB | Türe mit rechten Scharnieren, ausgestattet mit Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler und externem Anschluss, ø 3 mm | 465,00 |
| APDS | Sicherheitstüröffnung mit doppelklick | 149,00 |
| SN | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle | 288,00 |
| SNCP | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle. Exklusiv für das Power Garden-System | 120,00 |
| BPK | Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube | 162,00 |
| OCBM1 | Trenntransformator für zweiphasigen Anschluss/einphasigen Anschluss für gasbetriebene Mod. 2AC 220-240V/1N AC 230V | 359,00 |
| DSP | Schutz für Display-Steuerung | 64,00 |
| KSCBO | Vorrichtung zum Schnellanschluss für Kerntemperaturfühler anhand einer Verbindung an der Außenseite - Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler Ø 3 mm inbegriffen | 102,00 |
| SPP564 | Aufpreis für Auflageschienen - EN1 (600 x 400) - BGP56 | 127,00 |
| SPP611 | Aufpreis für Auflageschienen - GN 1/1 - BGP6 1 | 127,00 |
| SSB061 | Aufpreis für Gestell SBE061 + Einfahrschiene BTL011 | 577,00 |
| SSB564 | Aufpreis für Gestell SBE564 + Einfahrschiene BTL011 | 577,00 |
| SSP061 | Aufpreis für Hordengestell komplett mit Einfahrschiene | 952,00 |
| KPG011 | Professioneller Hähnchengrillsatz | 974,00 |
| KPG011S | Professioneller Hähnchengrillsatz - für Stapelfähigkeit (061 + 061) | 2.771,00 |
| KPG110S | Professioneller Hähnchengrillsatz - für Stapelfähigkeit (101 + 061) | 2.791,00 |
| MK061B | Schiffsausführung - Dunstabzugshaube und Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube sind nicht installierbar | 941,00 |

| | | |
|--|------------|--|
| Modell | 101 | |
| Kapazität | GN / EN | 10 x GN 1/1 • 10 x EN1 (600 x 400) |
| Kapazität - Wagen | n. | - |
| Achsabstand | mm [inch] | 70 [2.8] |
| Sitzplätze - Croissants | n. | 80 / 150 - 90 / 150 |
| Außenabmessungen (BxTxH) | mm [inch] | 852 x 797 x 1055 [33.5 x 31.4 x 41.5] |
| Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH) | mm [inch] | 990 x 940 x 1260 [39.0 x 37.0 x 49.6] |
| Abmessungen der Garkammer (BxTxH) | mm [inch] | 459 x 650 x 791 [18.1 x 25.6 x 31.1] |



| | | DIREKTDAMPF |
|--|---------|-----------------------------|
| ELEKTRISCHE | | SAE101B |
| Preis | € | 11.600,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 18,7 |
| Elektrische Absorption | A | 29 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3N-AC 400 V - 50/60 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 130 / 158 [286.65 / 348.39] |
| Nettogewicht / Bruttogewicht - mit Dampfgenerator | Kg[lbs] | 141 / 166 [310.91 / 366.03] |
| GAS | | SAG101B |
| Preis | € | 13.020,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 0,8 |
| Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 | kW/Kcal | 22 / 18920 |
| Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 (mit Dampfgenerator) | kW/Kcal | 25 / 21500 |
| Elektrische Absorption | A | 3,5 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 1N-AC 230 V - 50/60 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 148 / 170 [326.34 / 374.85] |
| Nettogewicht / Bruttogewicht - mit Dampfgenerator | Kg[lbs] | 164 / 188 [361.62 / 414.54] |

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

| | | |
|----------------|---|-----------------|
| OB101E | Dampfgenerator für Elektromodelle | 976,00 |
| OB101G | Dampfgenerator für Gasmodelle | 2.153,00 |
| CAV101B | Zugunterbrecher bei gasbeheizten Modellen - Modelle mit Direkt dampfgenerator | 207,00 |
| CAM101B | Zugunterbrecher bei gasbeheizten Modellen - Modelle mit Dampfgenerator | 401,00 |
| NPSB | Türe mit rechten Scharnieren, ausgestattet mit Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler und externem Anschluss, ø 3 mm | 465,00 |
| APDS | Sicherheitstüröffnung mit doppelklick | 149,00 |
| SN | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle | 288,00 |
| SNCP | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle. Exklusiv für das Power Garden-System | 120,00 |
| BPK | Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube | 162,00 |
| OCBM1 | Trenntransformator für zweiphasigen Anschluss/einphasigen Anschluss für gasbetriebene Mod. 2AC 220-240V/1N AC 230V | 359,00 |
| DSP | Schutz für Display-Steuerung | 64,00 |
| KSCBO | Vorrichtung zum Schnellanschluss für Kerntemperaturfühler anhand einer Verbindung an der Außenseite - Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler Ø 3 mm inbegriffen | 102,00 |
| SPP110 | Paar Auflageschienen - GN 1/1 - BGP 10 | 127,00 |
| SPP864 | Aufpreis für Auflageschienen - EN1 (600 x 400) - BGP86 | 127,00 |
| SSB091 | Aufpreis für Gestell SBE091 + Einfahrschiene BTL011 - für professioneller Hähnchen-Grillsatz | 600,00 |
| SSB101 | Aufpreis für Gestell SBE101 + Einfahrschiene BTL011 | 600,00 |
| SSB864 | Aufpreis für Gestell in die Konditoreiausführung SBE864 + Einlegerahmen BTL011 | 600,00 |
| SSP101 | Aufpreis für Hordengestell komplett mit Einfahrschiene | 1.152,00 |
| KPG011 | Professioneller Hähnchengrillsatz | 974,00 |
| KPG110S | Professioneller Hähnchengrillsatz - für Stapelfähigkeit (101 + 061) | 2.791,00 |
| MK101B | Schiffsausführung - Dunstabzugshaube und Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube sind nicht installierbar | 1.059,00 |

| | | |
|--|------------|---|
| Modell | 062 | |
| Kapazität | GN / EN | 6 x GN 2/1 - 12 x GN 1/1 |
| Kapazität - Wagen | n. | - |
| Achsabstand | mm [inch] | 70 [2.8] |
| Sitzplätze - Croissants | n. | 60 / 160 - 108 / 180 |
| Außenabmessungen (BxTxH) | mm [inch] | 1072 x 907 x 775 [42.2 x 35.7 x 30.5] |
| Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH) | mm [inch] | 1210 x 1050 x 980 [47.6 x 41.3 x 38.6] |
| Abmessungen der Garkammer (BxTxH) | mm [inch] | 654 x 760 x 530 [25.7 x 29.9 x 20.9] |



| | | DIREKTDAMPF |
|--|---|-------------------------------|
| ELEKTRISCHE |  | SAE062B |
| Preis | € | 13.000,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 22,2 |
| Elektrische Absorption | A | 34 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3N-AC 400 V - 50/60 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 120 / 148.8 [264.60 / 328.10] |
| Nettogewicht / Bruttogewicht - mit Dampfgenerator | Kg[lbs] | 130 / 160 [286.65 / 352.80] |
| GAS |  | SAG062B |
| Preis | € | 14.400,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 0,8 |
| Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 | kW/Kcal | 26 / 22360 |
| Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 (mit Dampfgenerator) | kW/Kcal | 30 / 25800 |
| Elektrische Absorption | A | 3,5 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 1N-AC 230 V - 50/60 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 125 / 166 [275.63 / 366.03] |
| Nettogewicht / Bruttogewicht - mit Dampfgenerator | Kg[lbs] | 140 / 170 [308.70 / 374.85] |

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

| | | |
|----------------|---|-----------------|
| OB062E | Dampfgenerator für Elektromodelle | 1.082,00 |
| OB062G | Dampfgenerator für Gasmodelle | 2.257,00 |
| CAV102B | Zugunterbrecher bei gasbeheizten Modellen - Modelle mit Direkt dampfgenerator | 207,00 |
| CAM102B | Zugunterbrecher bei gasbeheizten Modellen - Modelle mit Dampfgenerator | 401,00 |
| NPSB | Türe mit rechten Scharnieren, ausgestattet mit Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler und externem Anschluss, ø 3 mm | 465,00 |
| APDS | Sicherheitstüröffnung mit doppelklick | 149,00 |
| SN | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle | 288,00 |
| SNCP | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle. Exklusiv für das Power Garden-System | 120,00 |
| BPK | Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube | 162,00 |
| OCBM1 | Trenntransformator für zweiphasigen Anschluss/einphasigen Anschluss für gasbetriebene Mod. 2AC 220-240V/1N AC 230V | 359,00 |
| DSP | Schutz für Display-Steuerung | 64,00 |
| KSCBO | Vorrichtung zum Schnellanschluss für Kerntemperaturfühler anhand einer Verbindung an der Außenseite - Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler ø 3 mm inbegriffen | 102,00 |
| SPP621 | Aufpreis für Auflageschienen - GN 2/1 - BGP62 | 0,00 |
| SSB062 | Aufpreis für Gestell SBE062 + Einfahrschiene BTL021 | 775,00 |
| SSP062 | Aufpreis für Hordengestell komplett mit Einfahrschiene | 1.523,00 |
| KPG021 | Professioneller Hähnchengrillsatz | 1.076,00 |
| KPG021S | Professioneller Hähnchengrillsatz - für Stapelfähigkeit (062 + 062) | 2.964,00 |
| KPG210S | Professioneller Hähnchengrillsatz - für Stapelfähigkeit (102 + 062) | 2.994,00 |
| MK062B | Schiffsausführung - Dunstabzugshaube und Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube sind nicht installierbar | 1.059,00 |

| | | |
|--|------------|--|
| Modell | 102 | |
| Kapazität | GN / EN | 10 x GN 2/1 - 20 x GN 1/1 |
| Kapazität - Wagen | n. | - |
| Achsabstand | mm [inch] | 70 [2.8] |
| Sitzplätze - Croissants | n. | 150 / 300 - 180 / 300 |
| Außenabmessungen (BxTxH) | mm [inch] | 1072 x 907 x 1055 [42.2 x 35.7 x 41.5] |
| Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH) | mm [inch] | 1210 x 1050 x 1260 [47.6 x 41.3 x 49.6] |
| Abmessungen der Garkammer (BxTxH) | mm [inch] | 654 x 760 x 810 [25.7 x 29.9 x 31.9] |



| | | DIREKTDAMPF |
|--|---|-------------------------------|
| ELEKTRISCHE |  | SAE102B |
| Preis | € | 15.970,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 36,7 |
| Elektrische Absorption | A | 55 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3N-AC 400 V - 50/60 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 165 / 195 [363.82 / 429.98] |
| Nettogewicht / Bruttogewicht - mit Dampfgenerator | Kg[lbs] | 175 / 206.4 [385.88 / 455.11] |
| GAS |  | SAG102B |
| Preis | € | 18.740,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 0,8 |
| Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 | kW/Kcal | 42 / 36120 |
| Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 (mit Dampfgenerator) | kW/Kcal | 50 / 43000 |
| Elektrische Absorption | A | 3,5 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 1N-AC 230 V - 50/60 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 172 / 200 [379.26 / 441.00] |
| Nettogewicht / Bruttogewicht - mit Dampfgenerator | Kg[lbs] | 200 / 222 [441.00 / 489.51] |

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

| | | |
|----------------|---|-----------------|
| OB102E | Dampfgenerator für Elektromodelle | 2.647,00 |
| OB102G | Dampfgenerator für Gasmodelle | 3.093,00 |
| CAV102B | Zugunterbrecher bei gasbeheizten Modellen - Modelle mit Direkt dampfgenerator | 207,00 |
| CAM102B | Zugunterbrecher bei gasbeheizten Modellen - Modelle mit Dampfgenerator | 401,00 |
| NPSB | Türe mit rechten Scharnieren, ausgestattet mit Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler und externem Anschluss, ø 3 mm | 465,00 |
| APDS | Sicherheitstüröffnung mit doppelklick | 149,00 |
| SN | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle | 288,00 |
| SNCP | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle. Exklusiv für das Power Garden-System | 120,00 |
| BPK | Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube | 162,00 |
| OCBM1 | Trenntransformator für zweiphasigen Anschluss/einphasigen Anschluss für gasbetriebene Mod. 2AC 220-240V/1N AC 230V | 359,00 |
| DSP | Schutz für Display-Steuerung | 64,00 |
| KSCBO | Vorrichtung zum Schnellanschluss für Kerntemperaturfühler anhand einer Verbindung an der Außenseite - Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler Ø 3 mm inbegriffen | 102,00 |
| SPP121 | Paar Auflageschienen - GN 2/1 - BGP12 | 0,00 |
| SSB092 | Aufpreis für Gestell SBE092 + Einfahrschiene BTL021 - für professioneller Hähnchen-Grillsatz | 775,00 |
| SSB102 | Aufpreis für Gestell SBE102 + Einfahrschiene BTL021 | 775,00 |
| SSP102 | Aufpreis für Hordengestell komplett mit Einfahrschiene | 1.706,00 |
| KPG021 | Professioneller Hähnchengrillsatz | 1.076,00 |
| KPG210S | Professioneller Hähnchengrillsatz - für Stapelfähigkeit (102 + 062) | 2.994,00 |
| MK102B | Schiffsausführung - Dunstabzugshaube und Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube sind nicht installierbar | 1.175,00 |

| | | |
|--|------------|---|
| Modell | 161 | |
| Kapazität | GN / EN | 6 + 10 x GN 1/1 • 6 + 10 x EN1 (600 x 400) |
| Kapazität - Wagen | n. | - |
| Achsabstand | mm [inch] | 70 [2.8] |
| Sitzplätze - Croissants | n. | 110 / 230 - 144 / 240 |
| Außenabmessungen (BxTxH) | mm [inch] | 852 x 795 x 1840 [33.5 x 31.3 x 72.4] |
| Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH) | mm [inch] | 1030 x 980 x 2040 [40.6 x 38.6 x 80.3] |
| Abmessungen der Garkammer (BxTxH) | mm [inch] | 459 x 650 x (511+791) [18.1 x 25.6 x NaN] |



| | | DIREKTDAMPF |
|--|---|-----------------------------|
| ELEKTRISCHE |  | SAE161B |
| Preis | € | 20.480,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 30,2 |
| Elektrische Absorption | A | 47 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3N-AC 400 V - 50/60 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 230 / 269 [507.15 / 593.14] |
| Nettogewicht / Bruttogewicht - mit Dampfgenerator | Kg[lbs] | 258 / 293 [568.89 / 646.07] |
| GAS |  | SAG161B |
| Preis | € | 23.860,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 1,4 |
| Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 | kW/Kcal | 35 / 30100 |
| Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 (mit Dampfgenerator) | kW/Kcal | 40 / 34400 |
| Elektrische Absorption | A | 6,1 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 1N-AC 230 V - 50/60 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 240 / 279 [529.20 / 615.20] |
| Nettogewicht / Bruttogewicht - mit Dampfgenerator | Kg[lbs] | 270 / 310 [595.35 / 683.55] |

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

| | | |
|---------------|--|-----------------|
| OB161E | Dampfgenerator für beide Elektromodelle | 1.600,00 |
| OB161G | Dampfgenerator für beide Gasmodelle | 3.469,00 |
| OM161E | Dampfgenerator. Für elektromodelle. Unterer Öfen | 987,00 |
| OM161G | Dampfgenerator. Für Gasmodelle. Unterer Öfen | 2.172,00 |
| NPS2 | Türe mit rechten Scharnieren, ausgestattet mit Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler und externem Anschluss, ø 3 mm | 930,00 |
| APDS2 | Sicherheitstüröffnung mit doppelklick | 299,00 |
| SN2 | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle | 577,00 |
| SNCP2 | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle. Exklusiv für das Power Garden-System | 240,00 |
| BPK2 | Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube | 315,00 |
| DSP2 | Schutz für Display-Steuerung | 127,00 |
| OCBM2 | Trenntransformator für zweiphasigen Anschluss/einphasigen Anschluss für gasbetriebene Mod. 2AC 220-240V/1N AC 230V | 480,00 |
| SPP110 | Paar Auflageschienen - GN 1/1 - BGP 10 | 127,00 |
| SPP564 | Aufpreis für Auflageschienen - EN1 (600 x 400) - BGP56 | 127,00 |
| SPP611 | Aufpreis für Auflageschienen - GN 1/1 - BGP6 1 | 127,00 |
| SPP864 | Aufpreis für Auflageschienen - EN1 (600 x 400) - BGP86 | 127,00 |
| SSB061 | Aufpreis für Gestell SBE061 + Einfahrschiene BTL011 | 577,00 |
| SSB101 | Aufpreis für Gestell SBE101 + Einfahrschiene BTL011 | 600,00 |
| SSB564 | Aufpreis für Gestell SBE564 + Einfahrschiene BTL011 | 577,00 |
| SSB864 | Aufpreis für Gestell in die Konditoreiausführung SBE864 + Einlegerahmen BTL011 | 600,00 |
| SSP061 | Aufpreis für Hordengestell komplett mit Einfahrschiene | 952,00 |
| SSP101 | Aufpreis für Hordengestell komplett mit Einfahrschiene | 1.152,00 |
| RL161 | Rollenkit. Max. Höhe 1730 mm - Höhe Einführung letztes Backblech 160 cm | 306,00 |
| RL04 | Räderoption. Max. Höhe 1875 mm - Max. Breite 913 mm | 247,00 |
| KPG161 | Professioneller Hähnchengrillsatz | 2.730,00 |
| MK161B | Schiffsausführung - Dunstabzugshaube und Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube sind nicht installierbar | 1.881,00 |

| | | |
|--|------------|--|
| Modell | 201 | |
| Kapazität | GN / EN | 20 x GN 1/1 |
| Kapazität - Wagen | n. | 1 x NKS201 |
| Achsabstand | mm [inch] | 63 [2.5] |
| Sitzplätze - Croissants | n. | 150 / 300 - 180 / 300 |
| Außenabmessungen (BxTxH) | mm [inch] | 892 x 862 x 1812 [35.1 x 33.9 x 71.3] |
| Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH) | mm [inch] | 1100 x 1110 x 2040 [43.3 x 43.7 x 80.3] |
| Abmessungen der Garkammer (BxTxH) | mm [inch] | 459 x 650 x 1501 [18.1 x 25.6 x 59.1] |



| | | |
|--|---|-----------------------------|
| | | DIREKTDAMPF |
| ELEKTRISCHE |  | SAE201B |
| Preis | € | 21.870,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 37,2 |
| Elektrische Absorption | A | 58 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3N-AC 400 V - 50/60 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 273 / 316 [601.97 / 696.78] |
| Nettogewicht / Bruttogewicht - mit Dampfgenerator | Kg[lbs] | 280 / 320 [617.40 / 705.60] |
| GAS |  | SAG201B |
| Preis | € | 25.670,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 1,3 |
| Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 | kW/Kcal | 44 / 37840 |
| Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 (mit Dampfgenerator) | kW/Kcal | 52 / 44720 |
| Elektrische Absorption | A | 5,7 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 1N-AC 230 V - 50/60 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 290 / 333 [639.45 / 734.26] |
| Nettogewicht / Bruttogewicht - mit Dampfgenerator | Kg[lbs] | 310 / 350 [683.55 / 771.75] |

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

| | | |
|----------------|--|-----------------|
| OB201E | Dampfgenerator für Elektromodelle | 1.212,00 |
| OB201G | Dampfgenerator für Gasmodelle | 1.799,00 |
| CAM201B | Zugunterbrecher bei gasbeheizten Modellen - Modelle mit Dampfgenerator | 466,00 |
| CAV201B | Zugunterbrecher bei gasbeheizten Modellen - Modelle mit Direktampfgenerator | 416,00 |
| SN | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle | 288,00 |
| SNCP | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle. Exklusiv für das Power Garden-System | 120,00 |
| BPK | Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube | 162,00 |
| OCBM3 | Trenntransformator für zweiphasigen Anschluss/einphasigen Anschluss für gasbetriebene Mod. 2AC 220-240V/1N AC 230V | 420,00 |
| DSP | Schutz für Display-Steuerung | 64,00 |
| SSB154 | Aufpreis für Hordengestellwagen NKS154 - 15x EN1 (600 x 400) - † 89 | 465,00 |
| SSB564P | Aufpreis für Wagen NKS564P - 5 x EN1 (600 x 400) - † 250 | 1.390,00 |
| SSB201S | Aufpreis für Hordengestellwagen NKS201S - Gastronomieausführung - 15 x 1/1 GN - † 83 | 1,00 |
| LLG | Long Life Gasket - Automatisches Rückhalte- und Freigabesystem der Wagenstruktur | 3.093,00 |
| KPG201 | Professioneller Hähnchengrillsatz | 1.594,00 |
| MK201B | Schiffsausführung - Dunstabzugshaube und Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube sind nicht installierbar | 1.411,00 |

| | | |
|--|------------|--|
| Modell | 202 | |
| Kapazität | GN / EN | 20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1 |
| Kapazität - Wagen | n. | 1 x KKS202 |
| Achsabstand | mm [inch] | 63 [2.5] |
| Sitzplätze - Croissants | n. | 300 / 500 - 360 / 600 |
| Außenabmessungen (BxTxH) | mm [inch] | 1102 x 932 x 1812 [43.4 x 36.7 x 71.3] |
| Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH) | mm [inch] | 1290 x 1180 x 2040 [50.8 x 46.5 x 80.3] |
| Abmessungen der Garkammer (BxTxH) | mm [inch] | 654 x 760 x 1520 [25.7 x 29.9 x 59.8] |



| | | |
|--|---|-----------------------------|
| | | DIREKTDAMPF |
| ELEKTRISCHE |  | SAE202B |
| Preis | € | 30.140,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 73,2 |
| Elektrische Absorption | A | 110 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3N-AC 400 V - 50/60 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 315 / 354 [694.58 / 780.57] |
| Nettogewicht / Bruttogewicht - mit Dampfgenerator | Kg[lbs] | 340 / 379 [749.70 / 835.70] |
| GAS |  | SAG202B |
| Preis | € | 33.450,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 1,4 |
| Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 | kW/Kcal | 80 / 68800 |
| Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 (mit Dampfgenerator) | kW/Kcal | 90 / 77400 |
| Elektrische Absorption | A | 6,1 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 1N-AC 230 V - 50/60 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 350 / 374 [771.75 / 824.67] |
| Nettogewicht / Bruttogewicht - mit Dampfgenerator | Kg[lbs] | 385 / 425 [848.93 / 937.13] |

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

| | | |
|-----------------|--|-----------------|
| OB202E | Dampfgenerator. Für elektromodelle. | 3.198,00 |
| OB202G | Dampfgenerator für Gasmodelle | 5.234,00 |
| SN | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle | 288,00 |
| SNCP | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle. Exklusiv für das Power Garden-System | 120,00 |
| BPK | Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube | 162,00 |
| OCBM3 | Trenntransformator für zweiphasigen Anschluss/einphasigen Anschluss für gasbetriebene Mod. 2AC 220-240V/1N AC 230V | 420,00 |
| DSP | Schutz für Display-Steuerung | 64,00 |
| SSB202S | Aufpreis für Hordengestellwagen KKS202S - Gastronomieausführung | 1,00 |
| SSB202HD | Aufpreis für Hordengestellwagen Heavy Duty KKS202HD - Gastronomieausführung - 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN - † 63 | 718,00 |
| LLG | Long Life Gasket - Automatisches Rückhalte- und Freigabesystem der Wagenstruktur | 3.093,00 |
| KPG202 | Professioneller Hähnchengrillsatz | 1.644,00 |
| MK202B | Schiffsausführung - Dunstabzugshaube und Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube sind nicht installierbar | 1.645,00 |

SPANNUNGEN UND SPEZIELLE FREQUENZEN

| V - Hz | SAE061B | SAE101B | SAE062B | SAE102B | SAE161B | SAE201B | SAE202B |
|---------------------|---------|---------|---------|---------|----------|----------|----------|
| 1N-AC 230 V - 50 Hz | 259,00 | - | - | - | - | - | - |
| 1N-AC 230 V - 60 Hz | | | | | | | |
| 3-AC 230 V - 50 Hz | 71,00 | 224,00 | 295,00 | 295,00 | 295,00 | 353,00 | 588,00 |
| 3-AC 230 V - 60 Hz | | | | | | | |
| 3-AC 400 V - 50 Hz | 423,00 | 547,00 | 553,00 | 553,00 | 964,00 | 848,00 | 848,00 |
| 3-AC 400 V - 60 Hz | | | | | | | |
| 3-AC 440 V - 50 Hz | 518,00 | 705,00 | 705,00 | 705,00 | 1.294,00 | 1.059,00 | 1.059,00 |
| 3-AC 440 V - 60 Hz | | | | | | | |
| 3N-AC 440 V - 50 Hz | 518,00 | 705,00 | 705,00 | 705,00 | 1.294,00 | 1.059,00 | 1.059,00 |
| 3N-AC 440 V - 60 Hz | | | | | | | |
| 3-AC 480 V - 50 Hz | 705,00 | 848,00 | 882,00 | 882,00 | 1.294,00 | 1.059,00 | 1.059,00 |
| 3-AC 480 V - 60 Hz | | | | | | | |

- NICHT LIEFERBAR

LAINOX®

Aroma
Sapiens boosted



Aroma Sapiens® boosted

WENN DURCH TECHNOLOGIE DIE VERGANGENHEIT NEU ERFUNDEN WIRD

LPremium

Kombi für Konditorei und Bäckerei

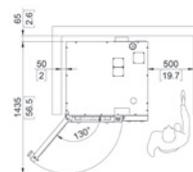
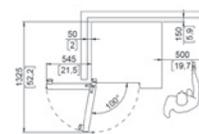
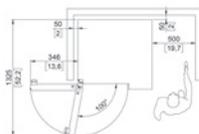


| ELEKTRISCHE | |  | ARES054B | ARES084B | ARES134B | ARES154B |
|-------------------------------------|---------|---|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| Preis | € | | 9.330,00 | 11.870,00 | 20.930,00 | 22.250,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | | 11,6 | 18,7 | 30,2 | 37,2 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | | 3N-AC 400 V - 50/60 |
| GAS | |  | ARGS054B | ARGS084B | ARGS134B | ARGS154B |
| Preis | € | | 11.520,00 | 14.240,00 | 25.400,00 | 26.890,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | | 0,7 | 0,8 | 1,4 | 1,3 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | | 1N-AC 230 V - 50/60 |
| Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 | kW/Kcal | | 13 / 11180 | 22 / 18920 | 35 / 30100 | 44 / 37840 |



| | | | | | |
|--------------------------|-----------|---|--|---|--|
| Außenabmessungen (BxTxH) | mm [inch] | 852 x 797 x 775 [33.5 x 31.4 x 30.5] | 852 x 797 x 1055 [33.5 x 31.4 x 41.5] | 852 x 795 x 1840 [33.5 x 31.3 x 72.4] | 892 x 862 x 1812 [35.1 x 33.9 x 71.3] |
| Kapazität | GN / EN | 5 x EN1 (600 x 400) | 8 x EN1 (600 x 400) | 5 x EN1 (600 x 400) + 8 x EN1 (600 x 400) | 15 x EN1 (600 x 400) |
| Achsabstand | mm [inch] | 90 [3.5] | 90 [3.5] | 90 [3.5] | 89 [3.5] |
| Sitzplätze - Croissants | n. | 60 / 90 | 96 / 144 | 156 / 234 | 180 / 270 |

**Für die maximalen Gesamt-
abmessungen beachten Sie bitte das technische
Datenblatt.**



Sonderspannungen und Frequenzen auf Anfrage.

Es wird empfohlen, die Geräte von Kundendienstzentren installieren zu lassen, die von LAINOX anerkannt sind. Man empfiehlt eine regelmäßige planmäßige Wartung durch ein Kundendienstzentrum LAINOX, wie vom Hersteller empfohlen und im Wartungs- und Garantiehdbuch angegeben.

| | 054 084 | 134 | 154 |
|---|------------|-----|-----|
| GARMODUS | | | |
| Automatisch mit 64 getesteten und gespeicherten Garprogrammen, inklusive Programme für das Aufwärmen auf dem Teller oder dem Blech ausgestattet. | ● | ● | ● |
| Programmierbar, mit der Möglichkeit des Speicherns einer automatischen Reihenfolge von bis zu 99 Garprogrammen (bis zu 9 Zyklen), denen ein Name und ein Symbol zugeordnet werden kann. | ● | ● | ● |
| Manuelles Garen mit drei Garmodi und Sofortstart: Umluft von 30°C bis 300°C, Dampfgaren von 30°C bis 130°C und Kombination aus Heißluft und Dampf von 30°C bis 300°C. | ● | ● | ● |
| Schnellauswahl der bevorzugten Programme Scroll & Push, mit eigens dafür vorgesehenem Scroller. | ● | ● | ● |
| Autoclima® - Automatisches Mess- und Kontrollsystem des Prozentsatzes der Luftfeuchtigkeit in der Garkammer. | ● | ● | ● |
| Fast-Dry Boosted® - Automatisches System für eine schnelle Entfeuchtung der Garkammer. | ● | ● | ● |
| FUNKTIONSWEISE | | | |
| Alphanumerisches LED-Display mit guter Sichtbarkeit HVS (High Visibility System) zur Anzeige folgender Werte: Temperatur, Autoclima, Zeit und Temperatur im Produktkern. | ● | ● | ● |
| 3,5-Zoll-Farbdisplay (LCD - TFT) zur Anzeige der bevorzugten Programme, der voreingestellten Programme, der Ventilation, der automatischen Reinigung, des Menüs und der Einstellungen. | ● | ● | ● |
| SCROLL-Rad mit Scroll und Drück-Funktion zur Bestätigung der getroffenen Auswahl. | ● | ● | ● |
| LED-Balken zur Information dass die Funktionen Temperatur, Zeit und Temperatur im Produktkern aktiv sind. | ● | ● | ● |
| Manuelles Vorheizen. | ● | ● | ● |
| Funktion Cool Down zur schnellen Abkühlung der Garkammer mittels Ventilator. | ● | ● | ● |
| Automatischer Neustart des Garvorgangs bei Unterbrechung der Stromversorgung. | ● | ● | ● |
| Schnelle Abkühlung mit möglicher Einspritzung von Wasser in die Garkammer. | ● | ● | ● |
| Manuelle Entfeuchtung. | ● | ● | ● |
| Akustische und optische Anzeige während der verschiedenen Garphasen, mit blinkender Beleuchtung von Zyklusende. | ● | ● | ● |
| Benutzerschnittstelle mit Auswahl von bis zu 29 Sprachen. | ● | ● | ● |
| Möglichkeit, das Rezept jederzeit zu visualisieren und zu ändern. | ● | ● | ● |
| AUSSTATTUNG ZUR KONTROLLE UND STEUERUNG | | | |
| Autoreverse-Funktion (automatische Umkehrung der Drehrichtung des Ventilators) für eine gleichmäßige Garung. | ● | ● | ● |
| Automatische Regulierung der Kondensation des Dampfes. | ● | ● | ● |
| Erleichterter Zugriff auf die programmierbaren Anwenderparameter, um persönliche Einstellungen am Gerät über das Menü vorzunehmen. | ● | ● | ● |
| Möglichkeit aus bis zu 6 Belüftungsgeschwindigkeiten zu wählen, wobei bei den ersten 3 Geschwindigkeiten die Wärmeleistung automatisch gesenkt wird. Für spezielle Garvorgänge kann die Geschwindigkeit abwechselnd verändert werden. | ● | ● | ● |
| Über einen Vier-Punkt-Kerntemperaturfühler wird die Temperatur im Produktinneren kontrolliert. | ● | ● | ● |
| Fix angeschlossener Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler, ø 3 mm. | ● | - | - |
| Anschluss der Sonde an den Kern mittels eines Steckverbinders außerhalb der Garkammer. | ○ | ● | ● |
| Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler mit externem Anschluss, ø 3 mm. | ○ | ● | ● |
| USB-Anschluss zum Herunterladen der HACCP-Daten, zum Aktualisieren der Software und zum Herunter- und Hochladen von Garprogrammen. | ● | ● | ● |
| Es kann eingestellt werden, dass sich das Gerät am Ende des automatischen Reinigungsprogrammes ausschaltet. | ● | ● | ● |
| Voreinstellung des Systems zur Optimierung des Energieverbrauchs SN (Elektromodelle). | ○ | ○ | ○ |

- SERIENAUSSTATTUNG
- OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN
- NICHT LIEFERBAR

| | 054 084 | 134 | 154 |
|---|------------|-----|-----|
| Serviceprogramm: Prüfung der Funktionen - Steuerplatine sowie zur Anzeige der Kerntemperaturfühler - Betriebsstundenzähler der Hauptfunktionen für planmäßige Wartung. | ● | ● | ● |
| Eigendiagnose und Überprüfung der Funktionstüchtigkeit des Geräts vor jedem Gebrauch, mit schriftlicher und akustischer Anzeige etwaiger Auffälligkeiten. | ● | ● | ● |
| Led-Beleuchtung der Garkammer mit niedrigem Verbrauch. Optimale Sichtbarkeit aller Punkte der Garkammer. Neutrales Licht, das die ursprünglichen Farben des Produkts nicht verändert. | ● | ● | ● |
| EcoVapor - Mit dem System EcoVapor werden Wasser- und Energieverbrauch dank der automatischen Kontrolle der Dampfsättigung im Garraum erheblich gesenkt. | ● | ● | ● |
| Intelligent Energy System - Je nach Menge und Art des Produkts kontrolliert und optimiert das Gerät den Energieverbrauch, wobei immer genau die richtige Gartemperatur gehalten wird und Schwankungen vermieden werden. | ● | ● | ● |
| AUFBAU | | | |
| Combi komplett Aisi 304. | ● | ● | ● |
| Garkammer aus Edelstahl 18/10 AISI 304, gestanzte von 1 mm Dicke, mit vollständig abgerundeten Kanten mit großem Radius für einen optimalen Luftstrom und eine leichtere Reinigung. | ● | ● | ● |
| Perfekt glatte und abgedichtete Garkammer. | ● | ● | ● |
| Tür mit Doppelverglasung mit Luftzwischenraum und Wärme reflektierendes Innenglas für eine geringere Wärmeemission sowie einer höheren Leistungsfähigkeit. | ● | ● | ● |
| Aufklappbare Innenscheibe für eine leichtere Reinigung. | ● | ● | ● |
| Türe mit Druckschließung und Griff mit rechter oder linker Öffnung. | ● | ● | - |
| Tür mit 3-Punkt Verschluss. Griffbremse in Position der offenen Türe. | - | - | ● |
| Einstellbare Türscharniere für eine optimale Abdichtung. | ● | ● | ● |
| Luftleitblech kann für eine leichtere Reinigung der Ventilatorabdeckung geöffnet werden. | ● | ● | ● |
| Neue anpassungsfähige Dichtung an der Ofenfrontplatte mit Schwalbenschwanz-Steckverbindung, aus hitze- und alterungsbeständigem Silikonkautschuk. | ● | ● | ● |
| Neuer Kammerablaufkasten mit integriertem Luftsprung gemäß der Norm EN61770. | ● | - | ● |
| Tropfwanne unterhalb der Tür, die das abtropfende Kondenswasser direkt in den Ablauf leitet, auch bei offener Tür. | ● | ● | - |
| Aufklappbares Bedienpaneel mit Arretierungsvorrichtung zur Vereinfachung der Wartungsarbeiten. | ● | ● | ● |
| Getrennte Anschlüsse für Normal- und Weichwasser. | ● | ● | ● |
| Kompakte Brushless-Magnetmotoren (ohne Bürsten). | ● | ● | ● |
| Festkörperrelais zur Optimierung und Modulation der Leistung. | ● | ● | ● |
| Unterer Seitensockel mit Magnetkupplung für einfache Reinigung und Wartung. | ● | - | - |
| Kühlsystem der Elektronik mit Zwangsbelüftung mit Schutzfilter aus Edelstahl mit Mikro-Streckgitter, leicht abnehmbar und spülmaschinenfest. | ● | ● | - |
| Long Life Component LLC - Verwendung von neuen langlebigen Komponenten (Internes Lainox-Testprotokoll). | ● | ● | ● |
| Long Life Gasket - LLG. Automatisches elektromagnetisches Rückhalte- und Freigabesystem der Wagenstruktur, um die Dichtheit der Anschlagdichtung zu erhalten (patent pending). | - | - | ○ |
| ELEKTRISCHE BEHEIZUNG | | | |
| Garraumheizung mittels geheizten, elektrischen Heizkörpern aus INCOLOY 800. | ● | ● | ● |
| GASBEHEIZUNG | | | |
| Indirekte Gas-Garraumheizung mit modulierenden Vormischbrennern, hoher Wirkungsgrad. | ● | ● | ● |
| Automatische Brennerzündung mittels elektronischem, Hochfrequenz- Transformator. | ● | ● | ● |
| Elektronische Flammeneüberwachung und Selbstdiagnose-System mit automatischer Zuendückstellung. | ● | ● | ● |
| Hochleistungswärmetauscher mit Brennkammer aus feuerfestem CrNi-Stahl. | ● | ● | ● |

- SERIENAUSSTATTUNG
- OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN
- NICHT LIEFERBAR

| | 054 084 | 134 | 154 |
|--|------------|-----|-----|
| DAMPFERZEUGUNG - DIREKT | | | |
| Direktes Dampferzeugungssystem in der Garkammer durch Einspritzen von Wasser direkt auf den Lüfter und Vernebelung auf die Heizelemente. Vorteil: Unmittelbare Verfügbarkeit von Dampf in der Garkammer. | ● | ● | ● |
| SICHERHEITSAUSSTATTUNG | | | |
| Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum. | ● | ● | ● |
| Sicherheit gegen Über- und Unterdruck im Garraum. | ● | ● | ● |
| Motorschutzschalter. | ● | ● | ● |
| Magnetischer Türkontaktschalter. | ● | ● | ● |
| Wassermangelanzeige. | ● | ● | ● |
| Display zur Anzeige von Störungen und Selbstdiagnostik. | ● | ● | ● |
| System zur Kühlung der Bauteile mit angezeigter Übertemperaturkontrolle. | ● | ● | ● |
| Elektronische Flammenüberwachung mit automatischer Gaszufuhrunterbrechung bei Flammenerlöschung. | ● | ● | ● |
| Mindestdruckwächter zur Gasmangelanzeige. | ● | ● | ● |
| Zweistufige Gasregle . | ● | ● | ● |
| Pressostat für Gasmangel. | ● | ● | ● |
| Bremse Lüftermotor. | ● | ● | ● |
| Außentemperatur auf Türvorderseite von max. 65°C. | ● | ● | ● |
| Entspricht den nationalen und internationalen Normen für den sicheren Betrieb im Falle der Verwendung ohne direkte Bedieneraufsicht - IEC 60335-1 / IEC 60335-2-42 (Elektromodelle). | ● | ● | ● |
| Entspricht den nationalen und internationalen Normen für den sicheren Betrieb im Falle der Verwendung ohne direkte Bedieneraufsicht - IEC 60335-1 / IEC 60335-2-102 - EN203-1 / EN203-2-2 (Gasmodelle). | ● | ● | ● |
| Maximale Höhe Einlegeboden letzte Backform 160 cm, unter Verwendung des spezifischen Untergestells des Modells | ● | - | - |
| Maximale Höhe Einlegeboden letzte Backform 160 cm. | - | - | ● |
| Maximale Höhe Einlegeboden letzte Backform 160 cm (mit Rollenkit). | - | ● | - |
| Im Falle einer Unterbrechung der Stromversorgung während der Wäsche ist die Hygiene immer gewährleistet, da der Waschzyklus automatisch wieder anläuft. | ● | ● | ● |
| REINIGUNG UND WARTUNG | | | |
| VCS - Vapor Cleaning System. Automatisches Waschsystem, mit Zerstäubung des Reinigungsmittels in der Garkammer. Ermöglicht eine erhebliche Reduzierung des Reinigungsmittelverbrauchs um bis zu 30%. Automatisches Reinigungssystem mit integriertem Tank und automatischer Dosierung (Reinigungsflüssigkeit CombiClean Boosted in zu 100% recyclebaren Kapseln. Inbegriffen ist CombiBlue, alkalisches Desinfektionsmittel für die professionelle Inbetriebnahme von Öfen (990 gr). | ● | - | - |
| VCS - Vapor Cleaning System. Automatisches Waschsystem, mit Zerstäubung des Reinigungsmittels in der Garkammer. Ermöglicht eine erhebliche Reduzierung des Reinigungsmittelverbrauchs um bis zu 30%. Separatem Behälter und automatischer Dosierung (Reinigungsflüssigkeit CombiClean Boosted). Inbegriffen ist CombiBlue, alkalisches Desinfektionsmittel für die professionelle Inbetriebnahme von Öfen (990 gr). | - | ● | ● |
| EMA - Easy Maintenance Access. Leichter Zugang für die Wartung des Gerätes von der unteren Vorderseite und der rechten Seite. | ● | - | - |
| 7 automatische Waschprogramme, ohne die Notwendigkeit der Anwesenheit des Bedieners nach dem Start: Manuell - Spülen - Fast - Soft - Medium Eco - Hard Eco - Grill. | ● | ● | ● |
| 10' ultraschnelle Wäsche "Fast". Minimale Unterbrechungen der Arbeitszyklen und stets optimale Reinigung. | ● | ● | ● |
| Manuelles Reinigungssystem mit aufrollbarer Handbrause. | ● | ● | ● |
| IPX5-Schutzgrad gegen Wasser. | ● | ● | ● |

- SERIENAUSSTATTUNG
- OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN
- NICHT LIEFERBAR

INSTALLATION UND UMGEBUNG

| | | | |
|---|---|---|---|
| 100% recycelbare Verpackung. | ● | ● | ● |
| LCP - Life cycle perspective: Verbrauch von CO2 - 380KgCO2 eq/Jahr. Die Berechnung wurde mit dem Mod. _E101B (Modell mit Dampferzeuger), unter der Annahme einer typischen Nutzung des Restaurants und unter Berücksichtigung von 8 Stunden pro Tag an 3,5 Tagen pro Woche für 48 Wochen pro Jahr durchgeführt. | ● | ● | ● |
| Prozentualer Anteil des Produktrecyclings 90%. | ● | ● | ● |
| Zertifizierung von Qualität ISO 9001 / Sicherheit ISO 45001 / Umwelt ISO 14001. | ● | ● | ● |

- SERIENAUSSTATTUNG
- OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN
- NICHT LIEFERBAR

| | 054 084 | 134 | 154 |
|---|------------|-----|-----|
| AUSSTATTUNG | | | |
| AUTOM. REINIGUNGSSYSTEM VCS | ● | ● | ● |
| MEHRPUNKT-KERNTemperaturFÜHLER Ø 3 MM. FIX ANGESCHLOSSENER KERNTemperaturFÜHLER. | ● | - | - |
| MEHRPUNKT-KERNTemperaturFÜHLER MIT EXTERNEM ANSCHLUSS, Ø 3 MM. | ○ | ● | ● |
| VORRICHTUNG ZUM SCHNELLANSCHLUSS FÜR KERNTemperaturFÜHLER ANHAND EINER VERBINDUNG AN DER AUßENSEITE | ○ | ● | ● |
| INTEGRIERTE HANDBRAUSE MIT AUFROLLAUTOMATIK | ● | ● | ● |
| USB-ANSCHLUSS | ● | ● | ● |
| EINHÄNGESCHIENEN | ● | ● | - |
| ANSCHLUSSKABEL - 3 MT nur für Standardspannungen: 3N-AC 400 V - 50/60 Hz (Elektromodelle), 1N-AC 230 V - 50/60 Hz (Gasmodelle) | ● | - | - |
| HORDENGESTELLWAGEN NKS154 | - | - | ● |
| TÜRE MIT RECHTEN SCHARNIEREN, AUSGESTATTET MIT MEHRPUNKT-KERNTemperaturFÜHLER UND EXTERNEM ANSCHLUSS, Ø 3 MM | ○ | ○ | - |
| SICHERHEITSTÜRENÖFFNUNG MIT DOPPELCLICK | ○ | ○ | - |
| ANSCHLUSS AN ENERGIEOPTIMIERUNGSANLAGE. NUR ELEKTROMODELLE | ○ | ○ | ○ |
| ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE | ○ | ○ | ○ |
| AUFPREIS FÜR GESTELL | ○ | ○ | - |
| AUFPREIS FÜR HORDENGESTELLWAGEN - MOD. NKS201 | - | - | ○ |
| AUFPREIS FÜR PAAR AUFLAGESCHIENEN - AUSFÜHRUNG GN | ○ | ○ | - |
| SCHUTZ FÜR DISPLAY-STEUERUNG | ○ | ○ | ○ |
| SCHIFFSAUSFÜHRUNG (DUNSTABZUGSHAUBE UND ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE NPK, SIND NICHT INSTALLIERBAR) | ○ | ○ | ○ |
| RÜCKSTROMSICHERUNG BEI GASBEHEIZTEN MODELLEN | ○ | - | - |
| LONG LIFE GASKET - AUTOMATISCHES RÜCKHALTE- UND FREIGABESYSTEM DER WAGENSTRUKTUR (patent pending) | - | - | ○ |

- SERIENAUSSTATTUNG
- OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN
- NICHT LIEFERBAR



| | | |
|--|------------|---|
| Modell | 054 | |
| Kapazität | GN / EN | 5 x EN1 (600 x 400) |
| Kapazität - Wagen | n. | - |
| Achsabstand | mm [inch] | 90 [3.5] |
| Sitzplätze - Croissants | n. | 60 / 90 |
| Außenabmessungen (BxTxH) | mm [inch] | 852 x 797 x 775 [33.5 x 31.4 x 30.5] |
| Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH) | mm [inch] | 990 x 940 x 980 [39.0 x 37.0 x 38.6] |
| Abmessungen der Garkammer (BxTxH) | mm [inch] | 459 x 650 x 511 [18.1 x 25.6 x 20.1] |



| | | DIREKTDAMPF |
|-------------------------------------|---|-----------------------------|
| ELEKTRISCHE |  | ARES054B |
| Preis | € | 9.330,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 11,6 |
| Elektrische Absorption | A | 18 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3N-AC 400 V - 50/60 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 108 / 130 [238.14 / 286.65] |
| GAS |  | ARGS054B |
| Preis | € | 11.520,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 0,7 |
| Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 | kW/Kcal | 13 / 11180 |
| Elektrische Absorption | A | 3 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 1N-AC 230 V - 50/60 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 115 / 137 [253.58 / 302.09] |

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

| | | |
|----------------|---|---------------|
| NPSB | Türe mit rechten Scharnieren, ausgestattet mit Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler und externem Anschluss, ø 3 mm | 465,00 |
| APDS | Sicherheitstüröffnung mit doppelklick | 149,00 |
| SN | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle | 288,00 |
| SNCP | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle. Exklusiv für das Power Garden-System | 120,00 |
| BPK | Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube | 162,00 |
| OCBM1 | Trenntransformator für zweiphasigen Anschluss/einphasigen Anschluss für gasbetriebene Mod. 2AC 220-240V/1N AC 230V | 359,00 |
| DSP | Schutz für Display-Steuerung | 64,00 |
| KSCBO | Vorrichtung zum Schnellanschluss für Kerntemperaturfühler anhand einer Verbindung an der Außenseite - Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler Ø 3 mm inbegriffen | 102,00 |
| SPP611 | Aufpreis für Auflageschienen - GN 1/1 - BGP6 1 | 127,00 |
| SPP611F | Aufpreis für Auflageschienen - GN 1/1 - EN1 (600 x 400) - BGP6 1F | 0,00 |
| SSB061 | Aufpreis für Gestell SBE061 + Einfahrschiene BTL011 | 577,00 |
| SSB564 | Aufpreis für Gestell SBE564 + Einfahrschiene BTL011 | 577,00 |
| MK061B | Schiffsausführung - Dunstabzugshaube und Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube sind nicht installierbar | 941,00 |

| | | |
|--|------------|--|
| Modell | 084 | |
| Kapazität | GN / EN | 8 x EN1 (600 x 400) |
| Kapazität - Wagen | n. | - |
| Achsabstand | mm [inch] | 90 [3.5] |
| Sitzplätze - Croissants | n. | 96 / 144 |
| Außenabmessungen (BxTxH) | mm [inch] | 852 x 797 x 1055 [33.5 x 31.4 x 41.5] |
| Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH) | mm [inch] | 990 x 940 x 1260 [39.0 x 37.0 x 49.6] |
| Abmessungen der Garkammer (BxTxH) | mm [inch] | 459 x 650 x 791 [18.1 x 25.6 x 31.1] |



| | | DIREKTDAMPF |
|-------------------------------------|---|-----------------------------|
| ELEKTRISCHE |  | ARES084B |
| Preis | € | 11.870,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 18,7 |
| Elektrische Absorption | A | 29 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3N-AC 400 V - 50/60 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 130 / 158 [286.65 / 348.39] |
| GAS |  | ARGS084B |
| Preis | € | 14.240,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 0,8 |
| Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 | kW/Kcal | 22 / 18920 |
| Elektrische Absorption | A | 3,5 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 1N-AC 230 V - 50/60 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 148 / 170 [326.34 / 374.85] |

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

| | | |
|----------------|---|-----------------|
| CAV101B | Zugunterbrecher bei gasbeheizten Modellen - Modelle mit Direktdampfgenerator | 207,00 |
| CAM101B | Zugunterbrecher bei gasbeheizten Modellen - Modelle mit Dampfgenerator | 401,00 |
| NPSB | Türe mit rechten Scharnieren, ausgestattet mit Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler und externem Anschluss, ø 3 mm | 465,00 |
| APDS | Sicherheitstüröffnung mit doppelklick | 149,00 |
| SN | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle | 288,00 |
| SNCP | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle. Exklusiv für das Power Garden-System | 120,00 |
| BPK | Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube | 162,00 |
| OCBM1 | Trenntransformator für zweiphasigen Anschluss/einphasigen Anschluss für gasbetriebene Mod. 2AC 220-240V/1N AC 230V | 359,00 |
| DSP | Schutz für Display-Steuerung | 64,00 |
| KSCBO | Vorrichtung zum Schnellanschluss für Kerntemperaturfühler anhand einer Verbindung an der Außenseite - Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler Ø 3 mm inbegriffen | 102,00 |
| SPP110 | Paar Auflageschienen - GN 1/1 - BGP 10 | 127,00 |
| SPP110F | Aufpreis für Auflageschienen - GN 1/1 - EN1 (600 x 400) - BGP 10F | 0,00 |
| SSB101 | Aufpreis für Gestell SBE101 + Einfahrschiene BTL011 | 600,00 |
| SSB864 | Aufpreis für Gestell in die Konditoreiausführung SBE864 + Einlegerahmen BTL011 | 600,00 |
| MK101B | Schiffsausführung - Dunstabzugshaube und Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube sind nicht installierbar | 1.059,00 |

| | | |
|--|------------|--|
| Modell | 134 | |
| Kapazität | GN / EN | 5 x EN1 (600 x 400) + 8 x EN1 (600 x 400) |
| Kapazität - Wagen | n. | - |
| Achsabstand | mm [inch] | 90 [3.5] |
| Sitzplätze - Croissants | n. | 156 / 234 |
| Außenabmessungen (BxTxH) | mm [inch] | 852 x 795 x 1840 [33.5 x 31.3 x 72.4] |
| Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH) | mm [inch] | 1030 x 980 x 2040 [40.6 x 38.6 x 80.3] |
| Abmessungen der Garkammer (BxTxH) | mm [inch] | 459 x 650 x (511+791) [18.1 x 25.6 x NaN] |



| | | |
|-------------------------------------|---------|-----------------------------|
| | | DIREKTDAMPF |
| ELEKTRISCHE | | ARES134B |
| Preis | € | 20.930,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 30,2 |
| Elektrische Absorption | A | 47 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3N-AC 400 V - 50/60 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 230 / 269 [507.15 / 593.14] |
| GAS | | ARGS134B |
| Preis | € | 25.400,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 1,4 |
| Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 | kW/Kcal | 35 / 30100 |
| Elektrische Absorption | A | 6,1 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 1N-AC 230 V - 50/60 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 240 / 279 [529.20 / 615.20] |

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

| | | |
|----------------|--|-----------------|
| NPS2 | Türe mit rechten Scharnieren, ausgestattet mit Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler und externem Anschluss, ø 3 mm | 930,00 |
| APDS2 | Sicherheitstüröffnung mit doppelklick | 299,00 |
| SN2 | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle | 577,00 |
| SNCP2 | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle. Exklusiv für das Power Garden-System | 240,00 |
| BPK2 | Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube | 315,00 |
| DSP2 | Schutz für Display-Steuerung | 127,00 |
| OCBM2 | Trenntransformator für zweiphasigen Anschluss/einphasigen Anschluss für gasbetriebene Mod. 2AC 220-240V/1N AC 230V | 480,00 |
| SPP110 | Paar Auflageschienen - GN 1/1 - BGP 10 | 127,00 |
| SPP611 | Aufpreis für Auflageschienen - GN 1/1 - BGP6 1 | 127,00 |
| SPP110F | Aufpreis für Auflageschienen - GN 1/1 - EN1 (600 x 400) - BGP 10F | 0,00 |
| SPP611F | Aufpreis für Auflageschienen - GN 1/1 - EN1 (600 x 400) - BGP6 1F | 0,00 |
| SSB061 | Aufpreis für Gestell SBE061 + Einfahrschiene BTL011 | 577,00 |
| SSB101 | Aufpreis für Gestell SBE101 + Einfahrschiene BTL011 | 600,00 |
| SSB564 | Aufpreis für Gestell SBE564 + Einfahrschiene BTL011 | 577,00 |
| SSB864 | Aufpreis für Gestell in die Konditoreiausführung SBE864 + Einlegerahmen BTL011 | 600,00 |
| RL161 | Rollenkit. Max. Höhe 1730 mm - Höhe Einführung letztes Backblech 160 cm | 306,00 |
| RL04 | Räderoption. Max. Höhe 1875 mm - Max. Breite 913 mm | 247,00 |
| MK161B | Schiffsausführung - Dunstabzugshaube und Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube sind nicht installierbar | 1.881,00 |

| | | |
|--|------------|--|
| Modell | 154 | |
| Kapazität | GN / EN | 15 x EN1 (600 x 400) |
| Kapazität - Wagen | n. | 1 x NK154 |
| Achsabstand | mm [inch] | 89 [3.5] |
| Sitzplätze - Croissants | n. | 180 / 270 |
| Außenabmessungen (BxTxH) | mm [inch] | 892 x 862 x 1812 [35.1 x 33.9 x 71.3] |
| Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH) | mm [inch] | 1100 x 1110 x 2040 [43.3 x 43.7 x 80.3] |
| Abmessungen der Garkammer (BxTxH) | mm [inch] | 459 x 650 x 1501 [18.1 x 25.6 x 59.1] |



| | | |
|-------------------------------------|---|-----------------------------|
| | | DIREKTDAMPF |
| ELEKTRISCHE |  | ARES154B |
| Preis | € | 22.250,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 37,2 |
| Elektrische Absorption | A | 58 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3N-AC 400 V - 50/60 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 273 / 316 [601.97 / 696.78] |
| GAS |  | ARGS154B |
| Preis | € | 26.890,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 1,3 |
| Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 | kW/Kcal | 44 / 37840 |
| Elektrische Absorption | A | 5,7 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 1N-AC 230 V - 50/60 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 290 / 333 [639.45 / 734.26] |

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

| | | |
|----------------|--|-----------------|
| CAV201B | Zugunterbrecher bei gasbeheizten Modellen - Modelle mit Direktdampfgenerator | 416,00 |
| SN | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle | 288,00 |
| SNCP | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle. Exklusiv für das Power Garden-System | 120,00 |
| BPK | Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube | 162,00 |
| OCBM3 | Trenntransformator für zweiphasigen Anschluss/einphasigen Anschluss für gasbetriebene Mod. 2AC 220-240V/1N AC 230V | 420,00 |
| DSP | Schutz für Display-Steuerung | 64,00 |
| SSB564P | Aufpreis für Wagen NKS564P - 5 x EN1 (600 x 400) - † 250 | 1.390,00 |
| SSB201 | Aufpreis für Hordengestellwagen NKS201 - Gastronomieausführung - 20 x 1/1 GN - † 63 | 1,00 |
| LLG | Long Life Gasket - Automatisches Rückhalte- und Freigabesystem der Wagenstruktur | 3.093,00 |
| MK201B | Schiffsausführung - Dunstabzugshaube und Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube sind nicht installierbar | 1.411,00 |

SPANNUNGEN UND SPEZIELLE FREQUENZEN

| V - Hz | ARES054B | ARES084B | ARES134B | ARES154B |
|---------------------|----------|----------|----------|----------|
| 1N-AC 230 V - 50 Hz | 259,00 | - | - | - |
| 1N-AC 230 V - 60 Hz | | | | |
| 3-AC 230 V - 50 Hz | 71,00 | 224,00 | 295,00 | 353,00 |
| 3-AC 230 V - 60 Hz | | | | |
| 3-AC 400 V - 50 Hz | 423,00 | 547,00 | 964,00 | 848,00 |
| 3-AC 400 V - 60 Hz | | | | |
| 3-AC 440 V - 50 Hz | 518,00 | 705,00 | 1.294,00 | 1.059,00 |
| 3-AC 440 V - 60 Hz | | | | |
| 3N-AC 440 V - 50 Hz | 518,00 | 705,00 | 1.294,00 | 1.059,00 |
| 3N-AC 440 V - 60 Hz | | | | |
| 3-AC 480 V - 50 Hz | 705,00 | 848,00 | 1.294,00 | 1.059,00 |
| 3-AC 480 V - 60 Hz | | | | |

- NICHT LIEFERBAR

Naboo - Sapiens

Zubehör

GESTELLE

UNTERGESTELL AUS
EDELSTAHL ROSTFREI.
MIT EINLEGEBODEN



| CODE | PREIS | DATEN | 061 | 101 | 062 | 102 | 161 | 201 | 202 | 054 | 084 | 134 | 154 | HINWEISE |
|--------|--------|--|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----------|
| BSR011 | 787,00 | 850 x 710 x 670 mm 33.5 x 28.0 x 26.4 inch | • | • | | | | | | • | • | | | |
| BSR021 | 888,00 | 1070 x 800 x 670 mm 42.1 x 31.5 x 26.4 inch | | | • | • | | | | | | | | |

SONDER-UNTER-
GESTELL ZUR
EINFÜHRUNG VON
SCHOCKKÜHLER-
SCHOCKGEFRIERER



| CODE | PREIS | DATEN | 061 | 101 | 062 | 102 | 161 | 201 | 202 | 054 | 084 | 134 | 154 | HINWEISE |
|--------|----------|--|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----------|
| BSA011 | 914,00 | 900 x 710 x 960 mm 35.4 x 28.0 x 37.8 inch | • | | | | | | | • | | | | |
| BSA021 | 1.027,00 | 1070 x 835 x 960 mm 42.1 x 32.9 x 37.8 inch | | | • | | | | | | | | | |

OFFENER EDEL-
STAHL-SCHRANK MIT
EINHÄNGEGESTELL



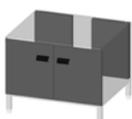
| CODE | PREIS | DATEN | 061 | 101 | 062 | 102 | 161 | 201 | 202 | 054 | 084 | 134 | 154 | HINWEISE |
|--------|----------|--|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|---|
| BSP011 | 1.612,00 | 850 x 730 x 670 mm 33.5 x 28.7 x 26.4 inch 7 + 7 x GN 1/1 ±55 mm ±2.2 inch | • | • | | | | | | | | | | GN 1/1 |
| BSK011 | 1.750,00 | 850 x 730 x 950 mm 33.5 x 28.7 x 37.4 inch 12 + 12 x GN 1/1 ±55 mm ±2.2 inch | • | | | | | | | | | | | GN 1/1 - Für Backofen mit Haube |
| BSP021 | 1.801,00 | 1070 x 840 x 670 mm 42.1 x 33.1 x 26.4 inch 7 x GN 1/1 + 7 x GN 2/1 ±55 mm ±2.2 inch | | | • | • | | | | | | | | GN 1/1 - GN 2/1 |
| BSK021 | 2.017,00 | 1070 x 840 x 950 mm 42.1 x 33.1 x 37.4 inch 12 x GN 1/1 + 12 x GN 2/1 ±55 mm ±2.2 inch | | | • | | | | | | | | | GN 2/1 - Für Backofen mit Haube |
| BSP064 | 1.661,00 | 860 x 730 x 670 mm 33.9 x 28.7 x 26.4 inch 6 + 6 x EN1 (600 x 400) ±74 mm ±2.9 inch | • | • | | | | | | • | • | | | EN (600 x 400) |
| BSK064 | 1.929,00 | 860 x 730 x 950 mm 33.9 x 28.7 x 37.4 inch 9 + 9 x EN1 (600 x 400) ±80 mm ±3.1 inch | • | | | | | | | • | | | | EN (600 x 400) - Für Backofen mit Haube |

UNTERSCHRANK AUS
EDELSTAHL ROSTFREI.
MIT TÜREN UND EIN-
HÄNGEGESTELL



| CODE | PREIS | DATEN | 061 | 101 | 062 | 102 | 161 | 201 | 202 | 054 | 084 | 134 | 154 | HINWEISE |
|--------|----------|--|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|--|
| BSC011 | 1.877,00 | 850 x 730 x 670 mm 33.5 x 28.7 x 26.4 inch 7 + 7 x GN 1/1 ±55 mm ±2.2 inch | • | • | | | | | | | | | | GN 1/1 |
| BSC110 | 2.106,00 | 850 x 730 x 950 mm 33.5 x 28.7 x 37.4 inch 12 + 12 x GN 1/1 ±55 mm ±2.2 inch | • | | | | | | | | | | | GN 1/1 - Für Backofen mit Haube |
| BSC021 | 2.093,00 | 1070 x 840 x 670 mm 42.1 x 33.1 x 26.4 inch 7 x GN 1/1 + 7 x GN 2/1 ±55 mm ±2.2 inch | | | • | • | | | | | | | | GN 2/1 |
| BSC210 | 2.346,00 | 1070 x 840 x 950 mm 42.1 x 33.1 x 37.4 inch 12 x GN 1/1 + 12 x GN 2/1 ±55 mm ±2.2 inch | | | • | | | | | | | | | GN 2/1 - Für Backofen mit Haube |
| BSC064 | 2.598,00 | 860 x 730 x 670 mm 33.9 x 28.7 x 26.4 inch 6 + 6 x EN1 (600 x 400) ±74 mm ±2.9 inch | • | • | | | | | | • | • | | | EN (600 x 400) |
| BSC640 | 3.139,00 | 860 x 730 x 950 mm 33.9 x 28.7 x 37.4 inch 9 + 9 x EN1 (600 x 400) ±80 mm ±3.1 inch | • | | | | | | | • | | | | EN (600 x 400) - Für Backofen mit Haube |

KIT TÜREN UND RÜCK-
WÄNDE



| CODE | PREIS | DATEN | 061 | 101 | 062 | 102 | 161 | 201 | 202 | 054 | 084 | 134 | 154 | HINWEISE |
|--------|--------|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|---|
| KTS011 | 291,00 | | • | • | | | | | | | | | | Für offene Schränke 670 h - GN 1/1 |
| KTS110 | 394,00 | | • | | | | | | | | | | | Für offene Schränke 950 h - GN 1/1 |
| KTS021 | 324,00 | | | | • | • | | | | | | | | Für offene Schränke 670 h - GN 2/1 |
| KTS210 | 364,00 | | | | • | | | | | | | | | Für offene Schränke 950 h - GN 2/1 |
| KTS064 | 456,00 | | • | • | | | | | | • | • | | | Für offene Schränke 670 h - EN (600 x 400) |
| KTS640 | 603,00 | | • | | | | | | | • | | | | Für offene Schränke 950 h - EN (600 x 400) |

WARMHALTEGERÄTE UND GÄRSCHRANKE

STATISCHE WARMHALTEGERÄT, LANGZEIT GAREN



| CODE | PREIS | DATEN | 061 | 101 | 062 | 102 | 161 | 201 | 202 | 054 | 084 | 134 | 154 | HINWEISE |
|---------|----------|---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|--|
| MCR031B | 2.609,00 | 450 x 660 x 415 mm 17.7 x 26.0 x 16.3 inch 3 x GN 1/1 ±75 mm ±3.0 inch 1N-AC 230 V 0,7 kW | • | • | | | | | | | | | | mit Kerntemperaturfühler. Einsetzbar auf Halter BSR011, BSA011, NSR061 |
| MCR051B | 2.903,00 | 450 x 660 x 565 mm 17.7 x 26.0 x 22.2 inch 5 x GN 1/1 ±75 mm ±3.0 inch 1N-AC 230 V 1 kW | • | | | | | | | | | | | mit Kerntemperaturfühler. Einsetzbar auf Halter BSA011 |
| MCR052B | 4.040,00 | 655 x 765 x 565 mm 25.8 x 30.1 x 22.2 inch 5 x GN 2/1 - 10 x GN 1/1 ±75 mm ±3.0 inch 1N-AC 230 V 1,5 kW | | | • | | | | | | | | | mit Kerntemperaturfühler. Einsetzbar auf Halter BSA021 |

GÄRSCHRANK MIT BEFEUCHTUNG



| CODE | PREIS | DATEN | 061 | 101 | 062 | 102 | 161 | 201 | 202 | 054 | 084 | 134 | 154 | HINWEISE |
|--------|----------|--|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|--|
| BLV084 | 3.986,00 | 850 x 865 x 670 mm 33.5 x 34.1 x 26.4 inch 6 + 6 x EN1 (600 x 400) ±40 mm ±1.6 inch 1N-AC 230 V 2,6 kW | | | | | | | | • | • | | | Digitaler programmierbarer Steuerung - Glastüren |

HÖHENVERSTELLSYSTEM



| CODE | PREIS | DATEN | 061 | 101 | 062 | 102 | 161 | 201 | 202 | 054 | 084 | 134 | 154 | HINWEISE |
|--------|--------|---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|---|
| BAL280 | 934,00 | 850 x 865 x 280 mm 33.5 x 34.1 x 11.0 inch | | | | | | | | • | | | | Abstandsrahmen zur Höhenanpassung, bei Installation in Verbindung mit Gärschrank BLV084 und Dunstabzugshaube BKC011 |

RÄDER UND FÜSSE

RÄDERSATZ - 2 MIT BREMSE



| CODE | PREIS | DATEN | 061 | 101 | 062 | 102 | 161 | 201 | 202 | 054 | 084 | 134 | 154 | HINWEISE |
|-------|--------|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|--|
| BRP04 | 381,00 | | • | • | • | • | | | | • | • | | | Für Untergestelle und Unterschränke. Nicht kompatibel mit herausnehmbare hordengestellt - Höhenzunahme + 83 mm für Modelle BSR - BSC - BSK - BSP |

SCHÜTZUNGEN

HITZESCHILD AUS EDELSTAHL ROSTFREI FÜR SEITENWAND



| CODE | PREIS | DATEN | 061 | 101 | 062 | 102 | 161 | 201 | 202 | 054 | 084 | 134 | 154 | HINWEISE |
|--------|--------|--|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----------|
| BAP061 | 178,00 | 731 x 40 x 753 mm 28.8 x 1.6 x 29.6 inch | • | | | | | | | • | | | | |
| BAP101 | 203,00 | 731 x 40 x 1033 mm 28.8 x 1.6 x 40.7 inch | | • | | | | | | | • | | | |
| BAP062 | 216,00 | 841 x 40 x 753 mm 33.1 x 1.6 x 29.6 inch | | | • | | | | | | | | | |
| BAP102 | 242,00 | 841 x 40 x 1033 mm 33.1 x 1.6 x 40.7 inch | | | | • | | | | | | | | |
| BAP161 | 487,00 | 730.5 x 40 x 1353 mm 28.8 x 1.6 x 53.3 inch | | | | | • | | | | | • | | |

HALTON DUNSTABZUGSHAUBE MIT LUFTGEKÜHLTEM SCHWADENKONDENSATOR. NUR BEI ELEKTROMODELLEN MIT ANSCHLUSSVORBEREITUNG



ABSAUGUNGSSYSTEME

| CODE | PREIS | DATEN | 061 | 101 | 062 | 102 | 161 | 201 | 202 | 054 | 084 | 134 | 154 | HINWEISE |
|------|----------|--|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|--|
| LCH3 | 9.937,00 | 863 x 1056 x 421 mm 34.0 x 41.6 x 16.6 inch 1N-AC 230 V 0,400 kW | • | • | | | | | | • | • | | | Mit Edelstahlfiltern und Aktivkohlefilter. Für Öfen 061/054 nur Halterungen und Schränke h. > 900 mm verwenden |

DUNSTABZUGSHAUBE MIT LUFTGEKÜHLTEM SCHWADENKONDENSATOR. NUR BEI ELEKTROMODELLEN MIT ANSCHLUSSVORBEREITUNG



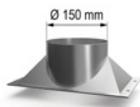
| CODE | PREIS | DATEN | 061 | 101 | 062 | 102 | 161 | 201 | 202 | 054 | 084 | 134 | 154 | HINWEISE |
|--------|----------|--|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|---|
| BKC011 | 3.666,00 | 852 x 1081.8 x 320 mm 33.5 x 42.6 x 12.6 inch 1N-AC 230 V 0,3 kW | • | • | | | | | | • | • | | | Für Öfen 061/054 nur Halterungen und Schränke h. > 900 mm verwenden. Für Den Externen Anschluss Kollektor CCE Einsetzen |
| BKC021 | 3.957,00 | 1072 x 1192 x 320 mm 42.2 x 46.9 x 12.6 inch 1N-AC 230 V 0,3 kW | | | • | • | | | | | | | | Für Öfen 062 nur Halterungen und Schränke h. > 900 mm verwenden. Für Den Externen Anschluss Kollektor CCE Einsetzen |
| BKC161 | 4.351,00 | 852 x 1152 x 320 mm 33.5 x 45.4 x 12.6 inch 1N-AC 230 V 0,3 kW | | | | | • | | | | | • | | Für Den Externen Anschluss Kollektor CCE Einsetzen |
| BKC201 | 3.957,00 | 892 x 1150 x 320 mm 35.1 x 45.3 x 12.6 inch 1N-AC 230 V 0,3 kW | | | | | | • | | | | | • | Für Den Externen Anschluss Kollektor CCE Einsetzen |
| BKC202 | 4.413,00 | 1102 x 1220 x 320 mm 43.4 x 48.0 x 12.6 inch 1N-AC 230 V 0,3 kW | | | | | | | • | | | | | Für Den Externen Anschluss Kollektor CCE Einsetzen |

DUNSTABZUGSHAUBE FLAT, MIT LUFTGEKÜHLTEM KONDENSATOR. NUR BEI ELEKTROMODELLEN MIT ANSCHLUSSVORBEREITUNG



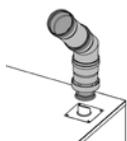
| CODE | PREIS | DATEN | 061 | 101 | 062 | 102 | 161 | 201 | 202 | 054 | 084 | 134 | 154 | HINWEISE |
|---------|----------|--|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|---|
| BKC011F | 3.361,00 | 852 x 781 x 220 mm 33.5 x 30.7 x 8.7 inch 1N-AC 230 V 0,085 kW | • | • | | | | | | • | • | | | Für Den Externen Anschluss Kollektor CCER90 Einsetzen |
| BKC161F | 4.109,00 | 852 x 851 x 220 mm 33.5 x 33.5 x 8.7 inch 1N-AC 230 V 0,1 kW | | | | | • | | | | | • | | Für Den Externen Anschluss Kollektor CCER90 Einsetzen |

KOLLEKTOR FÜR DEN EXTERNEN ANSCHLUSS DER HAUBE - Ø 150 MM



| CODE | PREIS | DATEN | 061 | 101 | 062 | 102 | 161 | 201 | 202 | 054 | 084 | 134 | 154 | HINWEISE |
|--------|--------|---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----------------------------|
| CCE | 337,00 | 300 x 220 x 110 mm 11.8 x 8.7 x 4.3 inch | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | |
| CCER90 | 534,00 | 300 x 220 x 110 mm 11.8 x 8.7 x 4.3 inch | • | • | | | • | | | • | • | • | | Komplett mit 90°-Anschluss |

SET FÜR KONDENSAT-DAMPF-FÖRDERER



| CODE | PREIS | DATEN | 061 | 101 | 062 | 102 | 161 | 201 | 202 | 054 | 084 | 134 | 154 | HINWEISE |
|-------|--------|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----------|
| CVC01 | 249,00 | | • | • | • | • | | • | • | • | • | | • | |
| CVC02 | 289,00 | | | | | | • | | | | | • | | |

FILTERS



| CODE | PREIS | DATEN | 061 | 101 | 062 | 102 | 161 | 201 | 202 | 054 | 084 | 134 | 154 | HINWEISE |
|--------|--------|---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|---|
| NFX01 | 160,00 | 310 x 310 x 10 mm 12.2 x 12.2 x 0.4 inch | | • | | • | | | | | | | | |
| ICFX01 | 139,00 | 220 x 220 x 10 mm 8.7 x 8.7 x 0.4 inch | • | | | | | | | | | | | für Modell _061B - für Gasmodell _G062B |
| NFX02 | 305,00 | 310 x 310 x 10 mm 12.2 x 12.2 x 0.4 inch | | | | | | • | • | | | | | 2 Stück |
| BFX161 | 299,00 | 310 x 310 x 10 mm 12.2 x 12.2 x 0.4 inch | | | | | • | | | | | | | 2 Stück |
| NFX062 | 165,00 | 310 x 310 x 10 mm 12.2 x 12.2 x 0.4 inch | | | • | | | | | | | | | Nur für Modell _E062B |

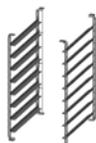
HALTON HAUBENFILTER



| CODE | PREIS | DATEN | 061 | 101 | 062 | 102 | 161 | 201 | 202 | HINWEISE |
|-------|-------|---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------------------------------|
| FCH34 | 79,00 | 254 x 508 x 25,4 mm 10.0 x 20.0 x NaN inch | • | • | | | | | | Für Halton-Dunstabzugshauben |

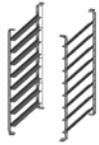
EINHÄNGESCHIENEN

PAAR AUFLAGESCHIENEN - AUSFÜHRUNG GN



| CODE | PREIS | DATEN | 061 | 101 | 062 | 102 | 161 | 201 | 202 | 054 | 084 | 134 | 154 | HINWEISE |
|--------|--------|---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----------|
| BGP611 | 318,00 | 6 x GN 1/1 ±70 mm ±2.8 inch | • | | | | • | | | • | | • | | |
| BGP110 | 354,00 | 10 x GN 1/1 ±70 mm ±2.8 inch | | • | | | • | | | | • | • | | |
| BGP621 | 330,00 | 6 x GN 2/1 - 12 x GN 1/1 ±70 mm ±2.8 inch | | | • | | | | | | | | | |
| BGP121 | 558,00 | 10 x GN 2/1 - 20 x GN 1/1 ±70 mm ±2.8 inch | | | | • | | | | | | | | |

PAAR AUFLAG-
ESCHIENEN -
AUSFÜHRUNG EN (600
X 400)



| CODE | PREIS | DATEN | 061 | 101 | 062 | 102 | 161 | 201 | 202 | 054 | 084 | 134 | 154 | HINWEISE |
|--------|--------|---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----------|
| BGP564 | 368,00 | 5 x EN1 (600 x 400) ±93 mm ±3.7 inch | • | | | | • | | | • | | • | | |
| BGP864 | 489,00 | 8 x EN1 (600 x 400) ±90 mm ±3.5 inch | | • | | | • | | | | • | • | | |

PAAR DRAHTAUFLAG-
ESCHIENEN - GN / EN
(600 X 400)



| CODE | PREIS | DATEN | 061 | 101 | 062 | 102 | 161 | 201 | 202 | 054 | 084 | 134 | 154 | HINWEISE |
|---------|--------|---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----------|
| BGP611F | 299,00 | 6 x GN 1/1 • 6 x EN1 (600 x 400) ±70 mm ±2.8 inch | • | | | | • | | | • | | • | | |
| BGP110F | 401,00 | 10 x GN 1/1 • 10 x EN1 (600 x 400) ±70 mm ±2.8 inch | | • | | | • | | | | • | • | | |

AUSBAUBARE STRUKTUREN

HORDENGESTELL - MIT
EINFAHRSCHIENE
VERWENDEN



| CODE | PREIS | DATEN | 061 | 101 | 062 | 102 | 161 | 201 | 202 | 054 | 084 | 134 | 154 | HINWEISE |
|--------|----------|--|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|---------------------------|
| SBE061 | 736,00 | 375.5 x 561.5 x 459 mm 14.8 x 22.1 x 18.1 inch 6 x GN 1/1 ±63 mm ±2.5 inch | • | | | | • | | | | | | | GN-Ausführung |
| SBE101 | 862,00 | 375.5 x 561.5 x 736 mm 14.8 x 22.1 x 29.0 inch 10 x GN 1/1 ±63 mm ±2.5 inch | | • | | | • | | | | | | | GN-Ausführung |
| SBE062 | 1.167,00 | 593 x 721.5 x 459 mm 23.3 x 28.4 x 18.1 inch 6 x GN 2/1 - 12 x GN 1/1 ±61 mm ±2.4 inch | | | • | | | | | | | | | GN-Ausführung |
| SBE102 | 1.205,00 | 593 x 721.5 x 736 mm 23.3 x 28.4 x 29.0 inch 10 x GN 2/1 - 20 x GN 1/1 ±64 mm ±2.5 inch | | | | • | | | | | | | | GN-Ausführung |
| SBE564 | 736,00 | 428 x 628 x 455 mm 16.9 x 24.7 x 17.9 inch 5 x EN1 (600 x 400) ±80 mm ±3.1 inch | • | | | | • | | | • | | • | | Ausführung EN (600 x 400) |
| SBE864 | 862,00 | 428 x 630 x 730 mm 16.9 x 24.8 x 28.7 inch 8 x EN1 (600 x 400) ±84 mm ±3.3 inch | | • | | | • | | | | • | • | | Ausführung EN (600 x 400) |

TELLER - HORDENGESTELL - MIT EINFAHRSCHIENE VERWENDEN



| CODE | PREIS | DATEN | 061 | 101 | 062 | 102 | 161 | 201 | 202 | 054 | 084 | 134 | 154 | HINWEISE |
|--------|----------|---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----------|
| BPP061 | 1.079,00 | 396 x 687 x 458 mm 15.6 x 27.0 x 18.0 inch n. 18 - Ø 310 mm ±65 mm ±2.6 inch | • | | | | • | | | | | | | |
| BPP101 | 1.375,00 | 394 x 687 x 736 mm 15.5 x 27.0 x 29.0 inch n. 29 - Ø 310 mm ±63 mm ±2.5 inch | | • | | | • | | | | | | | |
| BPP062 | 1.883,00 | 622 x 706 x 458 mm 24.5 x 27.8 x 18.0 inch n. 30 - Ø 310 mm ±65 mm ±2.6 inch | | | • | | | | | | | | | |
| BPP102 | 2.080,00 | 622 x 706 x 736 mm 24.5 x 27.8 x 29.0 inch n. 49 - Ø 310 mm ±66 mm ±2.6 inch | | | | • | | | | | | | | |

EINFAHRSCHIENE FÜR HORDENGESTELLE UND TELLER-HORDENGESTELLE



| CODE | PREIS | DATEN | 061 | 101 | 062 | 102 | 161 | 201 | 202 | 054 | 084 | 134 | 154 | HINWEISE |
|--------|--------|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----------|
| BTL011 | 228,00 | | • | • | | | • | | | • | • | • | | |
| BTL021 | 242,00 | | | | • | • | | | | | | | | |

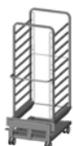
WAGEN

HÖHENVERSTELLBARER TRANSPORTWAGEN MIT KONDENSATAUFANGWANNE UND ARRETIERUNGS- / ENTRIEGELUNGSSYSTEM



| CODE | PREIS | DATEN | 061 | 101 | 062 | 102 | 161 | 201 | 202 | 054 | 084 | 134 | 154 | HINWEISE |
|---------|----------|--|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|--|
| BCR011S | 1.687,00 | 425 x 823.5 x 1261 mm 16.7 x 32.4 x 49.6 inch | • | • | | | | | | • | • | | | Minimale Höhe 911 mm - Maximale Höhe 1261 mm |
| BCR021S | 2.012,00 | 630 x 983.5 x 1261 mm 24.8 x 38.7 x 49.6 inch | | | • | • | | | | | | | | Minimale Höhe 911 mm - Maximale Höhe 1261 mm |
| BCR161L | 3.038,00 | 548 x 1077 x 1241 mm 21.6 x 42.4 x 48.9 inch | | | | | • | | | | | • | | Für Rollenöfen |
| BCR161S | 3.038,00 | 548 x 1077 x 1376 mm 21.6 x 42.4 x 54.2 inch | | | | | • | | | | | • | | Für Ofen auf Füßen oder Rädern |

HORDENGESTELLWAGEN MIT FETTAUFFANGWANNE



| CODE | PREIS | DATEN | | | | | | | | | | | | HINWEISE | | | |
|----------|----------|---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----------|--|--|--|
| | | | 061 | 101 | 062 | 102 | 161 | 201 | 202 | 054 | 084 | 134 | 154 | | | | |
| NKS154 | 2.801,00 | 470 x 758 x 1735 mm 18.5 x 29.8 x 68.3 inch 15 x EN1 (600 x 400) ±89 mm ±3.5 inch | | | | | | | | ● | | | | | | | Version für Konditorei - Maximales Gewicht 90 kg. Maximales Gewicht pro Behälter 15 kg |
| NKS201 | 2.308,00 | 470 x 730 x 1706 mm 18.5 x 28.7 x 67.2 inch 20 x GN 1/1 ±63 mm ±2.5 inch | | | | | | | | ● | | | | | | | Maximales Gewicht 90 kg. Maximales Gewicht pro Behälter 25 kg |
| NKS201S | 2.283,00 | 470 x 730 x 1706 mm 18.5 x 28.7 x 67.2 inch 15 x GN 1/1 ±84 mm ±3.3 inch | | | | | | | | ● | | | | | | | Maximales Gewicht 90 kg. Maximales Gewicht pro Behälter 25 kg |
| KKS202 | 2.600,00 | 694 x 847 x 1703 mm 27.3 x 33.3 x 67.0 inch 20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1 ±63 mm ±2.5 inch | | | | | | | | | ● | | | | | | Maximales Gewicht 180 kg. Maximales Gewicht pro Behälter 25 kg |
| KKS202S | 2.536,00 | 694 x 851 x 1706 mm 27.3 x 33.5 x 67.2 inch 15 x GN 2/1 - 30 x GN 1/1 ±84 mm ±3.3 inch | | | | | | | | | ● | | | | | | Maximales Gewicht 180 kg. Maximales Gewicht pro Behälter 25 kg |
| KKS202HD | 3.361,00 | 694 x 847 x 1706 mm 27.3 x 33.3 x 67.2 inch 20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1 ±63 mm ±2.5 inch | | | | | | | | | ● | | | | | | Heavy duty - Maximales Gewicht 220 kg. Maximales Gewicht pro Behälter 40 kg |

TELLER - HORDENGESTELLWAGEN MIT FETTAUFFANGWANNE



| CODE | PREIS | DATEN | | | | | | | | | | | | HINWEISE | | | |
|--------|----------|---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----------|--|--|---------------------------|
| | | | 061 | 101 | 062 | 102 | 161 | 201 | 202 | 054 | 084 | 134 | 154 | | | | |
| NKP201 | 3.489,00 | 470 x 713 x 1724 mm 18.5 x 28.1 x 67.9 inch n. 60 - Ø 310 mm ±65 mm ±2.6 inch | | | | | | | | ● | | | | | | | Maximales Gewicht 90 kg. |
| KKP202 | 4.135,00 | 694 x 845 x 1724 mm 27.3 x 33.3 x 67.9 inch n. 100 - Ø 310 mm ±78 mm ±3.1 inch | | | | | | | | | ● | | | | | | Maximales Gewicht 180 kg. |

PANETTONE- UND HEFEWAGEN MIT SCHNELLKIPPSYSTEM ZUM KÜHLEN



| CODE | PREIS | DATEN | | | | | | | | | | | | HINWEISE | | | |
|---------|----------|--|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----------|--|--|---|
| | | | 061 | 101 | 062 | 102 | 161 | 201 | 202 | 054 | 084 | 134 | 154 | | | | |
| NKS564P | 4.150,00 | 470 x 796 x 1735 mm 18.5 x 31.3 x 68.3 inch 5 x EN1 (600 x 400) ±250 mm ±9.8 inch | | | | | | | | ● | | | | | | | Maximales Gewicht 90 kg. Maximales Gewicht pro Behälter 15 kg |

FÜHRUNGEN FÜR WAGEN

C-FÜHRUNGEN AUS EDELSTAHL FÜR PANETTONE-WAGEN. AUFKLAPPBARE EBENEN



| CODE | PREIS | DATEN | 061 | 101 | 062 | 102 | 161 | 201 | 202 | 054 | 084 | 134 | 154 | HINWEISE |
|--------|-------|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------------------|
| CGC01P | 72,00 | | | | | | | • | | | | | • | 1 Paar Führungen |

L-FÜHRUNGEN AUS ROSTFREIEM STAHL FÜR PANETTONE-WAGEN. NICHT KIP-PENDE EBENEN



| CODE | PREIS | DATEN | 061 | 101 | 062 | 102 | 161 | 201 | 202 | 054 | 084 | 134 | 154 | HINWEISE |
|--------|--------|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------------------|
| CGL10P | 280,00 | | | | | | | • | | | | | • | 10 Führungspaare |

ZUGRIFF RAMPS

RAMPE AUS EDELSTAHL ROSTFREI ZUR HORDENGESTELLWAGENEINFÜHRUNG



| CODE | PREIS | DATEN | 061 | 101 | 062 | 102 | 161 | 201 | 202 | 054 | 084 | 134 | 154 | HINWEISE |
|--------|----------|--|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|---|
| RIC201 | 1.552,00 | 525 x 984 x 71.5 mm 20.7 x 38.7 x 2.8 inch | | | | | | • | | | | | • | und ausgleich von bodenebenheit bis zu 3% |
| RIC202 | 1.941,00 | 728 x 1054 x 71.5 mm 28.7 x 41.5 x 2.8 inch | | | | | | | • | | | | | und ausgleich von bodenebenheit bis zu 3% |

ABDECKUNGEN

WARMHALTEHAUBE



| CODE | PREIS | DATEN | 061 | 101 | 062 | 102 | 161 | 201 | 202 | 054 | 084 | 134 | 154 | HINWEISE |
|---------|----------|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------------------------------|
| BCT061 | 351,00 | | • | | | | • | | | | | | | Für extrahierbare Strukturen |
| BCT101 | 411,00 | | | • | | | • | | | | | | | Für extrahierbare Strukturen |
| BCT062 | 538,00 | | | | • | | | | | | | | | Für extrahierbare Strukturen |
| BCT102 | 604,00 | | | | | • | | | | | | | | Für extrahierbare Strukturen |
| NCP201R | 1.028,00 | | | | | | | • | | | | | | Für Wagen |
| KCP202R | 1.263,00 | | | | | | | | • | | | | | Für Wagen |

ADAPTATIONSSATZ

ANPASSUNGSSATZ
ZUM LLG-SYSTEM FÜR
ZUSÄTZLICHE HORDEN-
GESTELLWAGEN



| CODE | PREIS | DATEN | 061 | 101 | 062 | 102 | 161 | 201 | 202 | 054 | 084 | 134 | 154 | HINWEISE |
|------|--------|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----------|
| LLG1 | 114,00 | | | | | | | • | | | | | • | |
| LLG2 | 114,00 | | | | | | | | • | | | | | |

BAUSATZ FÜR BANKETTE UND CATERING

BUNDLE



| CODE | PREIS | DATEN | 061 | 101 | 062 | 102 | 161 | 201 | 202 | 054 | 084 | 134 | 154 | HINWEISE |
|---------|----------|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|--|
| BKQ061 | 2.354,00 | | • | | | | | | | | | | | BPP061 + BCR011S + BCT061 - BTL011 NICHT ENTHALTEN |
| BKQ101 | 2.626,00 | | | • | | | | | | | | | | BPP101 + BCR011S + BCT101 - BTL011 NICHT ENTHALTEN |
| BKQ062 | 3.347,00 | | | | • | | | | | | | | | BPP062 + BCR021S + BCT062 - BTL021 NICHT ENTHALTEN |
| BKQ102 | 3.544,00 | | | | | • | | | | | | | | BPP102 + BCR021S + BCT102 - BTL021 NICHT ENTHALTEN |
| BKQ161L | 4.730,00 | | | | | | • | | | | | | | BCR161L + BPP061 + BPP101 + BCT061 + BCT101 - BTL011 X 2 NICHT ENTHALTEN - FÜR ROL- LENOFEN |
| BKQ161S | 4.730,00 | | | | | | • | | | | | | | BCR161S + BPP061 + BPP101 + BCT061 + BCT101 - BTL011 X 2 NICHT ENTHALTEN - FÜR GERÄT AUF FÜSSEN ODER AUF RÄDERN |
| BKQ201 | 4.114,00 | | | | | | | • | | | | | | NKP201 + NCP201R |
| BKQ202 | 4.990,00 | | | | | | | | • | | | | | KKP202 + KCP202R |

KERNTemperaturFÜHLER

KERNTemperaturFÜHLER



| CODE | PREIS | DATEN | 061 | 101 | 062 | 102 | 161 | 201 | 202 | 054 | 084 | 134 | 154 | HINWEISE |
|---------|--------|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|---|
| KSC004R | 278,00 | | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | Mehrpunkt Ø 3 mm |
| KSC180 | 362,00 | | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | Multipoint für große Teile Ø 3 mm. Länge nadel 180 mm. |
| KSA001 | 260,00 | | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | Nadel Ø 1 mm |

Zum Anschluss der Sonde an die Modelle 061 - 101 - 062 - 102 - 054 - 084 ist die Vorbereitung KCBO (optional) oder KCBA erforderlich (Zubehör, das auch nach dem Kauf installiert werden kann)

MULTISONDENSYSTEM



| CODE | PREIS | DATEN | 061 | 101 | 062 | 102 | 161 | 201 | 202 | 054 | 084 | 134 | 154 | HINWEISE |
|--------|--------|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|--|
| KSM002 | 574,00 | | • | • | • | • | • | • | • | | | | | Zwei Ø 3 mm Mehrpunktsonden. Nur für NABOO-Modelle |

Zum Anschluss der Sonde an die Modelle 061 - 101 - 062 - 102 - 054 - 084 ist die Vorbereitung KCBO (optional) oder KCBA erforderlich (Zubehör, das auch nach dem Kauf installiert werden kann)

SONDENANSCHLUSS-SET. INSTALLATION DURCH EINEN AUTORIZIERTEN TECHNIKER



| CODE | PREIS | DATEN | 061 | 101 | 062 | 102 | 161 | 201 | 202 | 054 | 084 | 134 | 154 | HINWEISE |
|-------|--------|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|--|
| KSCBA | 115,00 | | • | • | • | • | | | | • | • | | | Vorrichtung zum Schnellanschluss für Kerntemperaturfühler anhand einer Verbindung an der Außenseite - Sonde nicht im Lieferumfang enthalten. |

ANSCHLUSS

SET FÜR WASSERANSCHLUSS



| CODE | PREIS | DATEN | 061 | 101 | 062 | 102 | 161 | 201 | 202 | 054 | 084 | 134 | 154 | HINWEISE |
|------|-------|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|---|
| KNCI | 92,00 | | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | Bestehend aus 2 m Zuleitungsrohren und ø 50 mm Abflussrohre |

KABEL



| CODE | PREIS | DATEN | 061 | 101 | 062 | 102 | 161 | 201 | 202 | 054 | 084 | 134 | 154 | HINWEISE |
|---------|--------|------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|--------------------------|
| CBL5025 | 80,00 | 3 mt 5 x 2,5 mmq | • | | | | | | | • | | | | Für elektrische Modelle. |
| CBL0540 | 96,00 | 3 mt 5 x 4 mmq | | • | | | | | | | • | | | Für elektrische Modelle. |
| CBL5100 | 175,00 | 3 mt 5 x 10 mmq | | | • | • | • | • | | | | • | • | Für elektrische Modelle. |
| CBL5250 | 451,00 | 3 mt 5 x 25 mmq | | | | | | | • | | | | | Für elektrische Modelle. |
| CBL3015 | 50,00 | 3 mt 3 x 1,5 mmq | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | Für Gasmodelle. |

STECKER



| CODE | PREIS | DATEN | 061 | 101 | 062 | 102 | 161 | 201 | 202 | 054 | 084 | 134 | 154 | HINWEISE |
|---------|--------|------------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|--------------------------|
| PLG5032 | 32,00 | 3N-AC 400 V 32 A - 5p | • | • | | | | | | • | • | | | Für elektrische Modelle. |
| PLG5063 | 111,00 | 3N-AC 400 V 63 A - 5p | | | • | • | • | • | | | | • | • | Für elektrische Modelle. |
| PLG5125 | 252,00 | 3N-AC 400 V 125 A - 5p | | | | | | | • | | | | | Für elektrische Modelle. |
| PLG3016 | 15,00 | 16 A - 2p 1N-AC 230 V + T | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | Für Gasmodelle. |

RAUCHANLAGEN

RAUCHER



| CODE | PREIS | DATEN | 061 | 101 | 062 | 102 | 161 | 201 | 202 | 054 | 084 | 134 | 154 | HINWEISE |
|------|--------|---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------------------------|
| AFFE | 964,00 | 425 x 125 x 70 mm 16.7 x 4.9 x 2.8 inch 24 V 0,090 kW | • | • | • | • | • | • | • | | | | | Mit externer Zuführung |

SMOKEESSENCE - NUR FÜR NABOO-MODELLE



| CODE | PREIS | DATEN | 061 | 101 | 062 | 102 | 161 | 201 | 202 | 054 | 084 | 134 | 154 | HINWEISE |
|--------|--------|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-------------------------------|
| SMKN | 102,00 | | • | • | • | • | | | | | | | | Packung mit 2 Stück, je 875 g |
| SMKE5L | 259,00 | | | | | | • | • | • | | | | | Kanister à 5 Liter |

SMOKEESSENCE

SMOKEGRILL - Naboo ermöglicht mit SmokeGrill als erster professioneller Kombidämpfer die Zubereitung von Speisen wie auf dem Holzgrill (Geschmack und Geruch), ohne die Nachteile von Holz, Rauch und Schmutz. Die Gerichte erhalten genau das gleiche Aussehen, wie Produkte vom Rost oder Grill.

RÄUCHERN - Dank Naboo ist auch das Räuchern kein Hindernis. Ohne jede Art von Verbrennung können über SmokeEssence, eine spezielle Art der Aromatisierung, so Speisen zubereitet werden.



SMKN

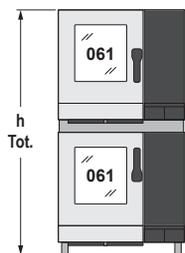
Verpackung mit 2 stk, je 875 g



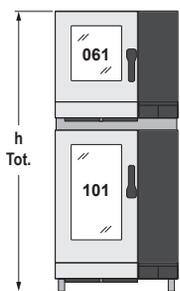
SMKE5L

5 l.

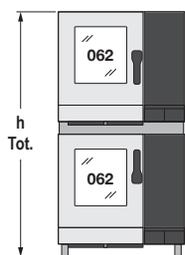
Stapelfähigkeit



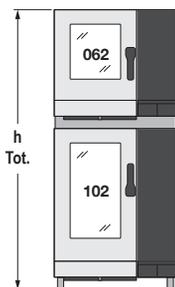
| CODE | PREIS | UNTERES GERÄT | OBERES GERÄT | HINWEISE |
|--------------------------|----------|-------------------|-------------------|-------------------|
| BKE011P | 1.083,00 | 061 ⚡ | 061 ⚡ | |
| | | 061 ⚡ | 061 🔥 | |
| BKG011P | 1.403,00 | 061 🔥 | 061 ⚡ | |
| | | 061 🔥 | 061 🔥 | |
| | | <i>AUF FÜSSEN</i> | <i>AUF RÄDERN</i> | <i>AUF ROLLEN</i> |
| | | Serienmässig | RP004 253,00 | RLB 569,00 |
| h. tot (mm) | | 1800 | 1810 | 1690 |
| h. Letzte Backblech (mm) | | 1670 | 1680 | 1560 |



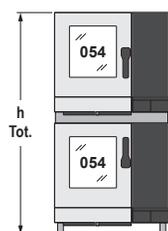
| CODE | PREIS | UNTERES GERÄT | OBERES GERÄT | HINWEISE |
|--------------------------|----------|-------------------|-------------------|-------------------|
| BKE011P | 1.083,00 | 101 ⚡ | 061 ⚡ | |
| | | 101 ⚡ | 061 🔥 | |
| BKG011P | 1.403,00 | 101 🔥 | 061 ⚡ | |
| | | 101 🔥 | 061 🔥 | |
| | | <i>AUF FÜSSEN</i> | <i>AUF RÄDERN</i> | <i>AUF ROLLEN</i> |
| | | Serienmässig | RP004 253,00 | RLB 569,00 |
| h. tot (mm) | | 2080 | 2090 | 1970 |
| h. Letzte Backblech (mm) | | 1950 | 1960 | 1840 |



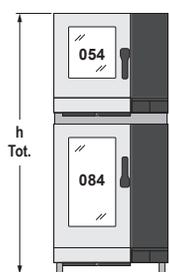
| CODE | PREIS | UNTERES GERÄT | OBERES GERÄT | HINWEISE |
|--------------------------|----------|-------------------|-------------------|-------------------|
| BKE021P | 1.149,00 | 062 ⚡ | 062 ⚡ | |
| | | 062 ⚡ | 062 🔥 | |
| BKG021P | 1.536,00 | 062 🔥 | 062 ⚡ | |
| | | 062 🔥 | 062 🔥 | |
| | | <i>AUF FÜSSEN</i> | <i>AUF RÄDERN</i> | <i>AUF ROLLEN</i> |
| | | Serienmässig | RP004 253,00 | RLB 569,00 |
| h. tot (mm) | | 1800 | 1810 | 1690 |
| h. Letzte Backblech (mm) | | 1670 | 1680 | 1560 |



| CODE | PREIS | UNTERES GERÄT | OBERES GERÄT | HINWEISE |
|--------------------------|----------|---------------|--------------|------------|
| BKE021P | 1.149,00 | 102 ⚡ | 062 ⚡ | |
| | | 102 ⚡ | 062 🔥 | |
| BKG021P | 1.536,00 | 102 🔥 | 062 ⚡ | |
| | | 102 🔥 | 062 🔥 | |
| | | AUF FÜSSEN | AUF RÄDERN | AUF ROLLEN |
| | | Serienmässig | RP004 253,00 | RLB 569,00 |
| h. tot (mm) | | 2080 | 2090 | 1970 |
| h. Letzte Backblech (mm) | | 1950 | 1960 | 1840 |



| CODE | PREIS | UNTERES GERÄT | OBERES GERÄT | HINWEISE |
|--------------------------|----------|---------------|--------------|------------|
| BKE011P | 1.083,00 | 054 ⚡ | 054 ⚡ | |
| | | 054 ⚡ | 054 🔥 | |
| BKG011P | 1.403,00 | 054 🔥 | 054 ⚡ | |
| | | 054 🔥 | 054 🔥 | |
| | | AUF FÜSSEN | AUF RÄDERN | AUF ROLLEN |
| | | Serienmässig | RP004 253,00 | RLB 569,00 |
| h. tot (mm) | | 1800 | 1810 | 1690 |
| h. Letzte Backblech (mm) | | 1670 | 1680 | 1560 |



| CODE | PREIS | UNTERES GERÄT | OBERES GERÄT | HINWEISE |
|--------------------------|----------|---------------|--------------|------------|
| BKE011P | 1.083,00 | 084 ⚡ | 054 ⚡ | |
| | | 084 ⚡ | 054 🔥 | |
| BKG011P | 1.403,00 | 084 🔥 | 054 ⚡ | |
| | | 084 🔥 | 054 🔥 | |
| | | AUF FÜSSEN | AUF RÄDERN | AUF ROLLEN |
| | | Serienmässig | RP004 253,00 | RLB 569,00 |
| h. tot (mm) | | 2080 | 2090 | 1970 |
| h. Letzte Backblech (mm) | | 1950 | 1960 | 1840 |

ZUBEHÖR FÜR BAUSATZ FÜR STAPELFÄHIGKEIT

RÄDERSATZ - 2 MIT BREMSE



| CODE | PREIS | DATEN | BKE011P | BKG011P | BKE021P | BKG021P | HINWEISE |
|-------|--------|-------|---------|---------|---------|---------|----------|
| RP004 | 253,00 | | • | • | • | • | |

ROLLENKIT



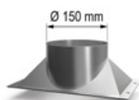
| CODE | PREIS | DATEN | BKE011P | BKG011P | BKE021P | BKG021P | HINWEISE |
|------|--------|-------|---------|---------|---------|---------|----------|
| RLB | 569,00 | | • | • | • | • | |

DUNSTABZUGSHAUBE
- NUR BEI ELEKTRO-
MODELLEN



| CODE | PREIS | DATEN | BKE011P | BKG011P | BKE021P | BKG021P | HINWEISE |
|---------|----------|---|---------|---------|---------|---------|--|
| BKC011S | 4.482,00 | 852 x 1149 x 320 mm 33.5 x 45.2 x 12.6 inch 1N-AC 230 V 0,3 kW | • | | | | Für Den Externen Anschluss Kollektor CCE Einsetzen |
| BKC021S | 4.825,00 | 1072 x 1260 x 320 mm 42.2 x 49.6 x 12.6 inch 1N-AC 230 V 0,3 kW | | | • | | Für Den Externen Anschluss Kollektor CCE Einsetzen |

KOLLEKTOR FÜR DEN
EXTERNEN ANSCHLUSS
DER HAUBE - Ø 150 MM



| CODE | PREIS | DATEN | BKE011P | BKG011P | BKE021P | BKG021P | HINWEISE |
|------|--------|---|---------|---------|---------|---------|----------|
| CCE | 337,00 | 300 x 220 x 110 mm 11.8 x 8.7 x 4.3 inch | • | | • | | |

SET FÜR KONDENSAT-
DAMPF-FÖRDERER



| CODE | PREIS | DATEN | BKE011P | BKG011P | BKE021P | BKG021P | HINWEISE |
|-------|--------|-------|---------|---------|---------|---------|-----------------------------------|
| CVC03 | 289,00 | | • | • | • | • | Für Bausätze für Stapelfähigkeit. |

HÖHENVERSTELL-
BARER TRANS-
PORTWAGEN MIT
KONDENSATAUF-
FANGWANNE UND
ARRETIERUNGS- /
ENTRIEGELUNGS-
SYSTEM



| CODE | PREIS | DATEN | BKE011P | BKG011P | BKE021P | BKG021P | HINWEISE |
|---------|----------|---|---------|---------|---------|---------|---|
| BCR141L | 3.044,00 | 497 x 1132 x 1478 mm 19.6 x 44.6 x 58.2 inch | • | • | | | Für Bausätze für Stapelfähigkeit auf Rollen. Minimale Höhe 1198 mm - Maximale Höhe 1478 mm |
| BCR141S | 3.044,00 | 497 x 1132 x 1592 mm 19.6 x 44.6 x 62.7 inch | • | • | | | Für Bausätze für Stapelfähigkeit auf Füßen oder Rädern. Minimale Höhe 1312 mm - Maximale Höhe 1592 mm |
| BCR142L | 3.576,00 | 728 x 1228 x 1478 mm 28.7 x 48.3 x 58.2 inch | | | • | • | Für Bausätze für Stapelfähigkeit auf Rollen. Minimale Höhe 1198 mm - Maximale Höhe 1478 mm |
| BCR142S | 3.576,00 | 728 x 1228 x 1592 mm 28.7 x 48.3 x 62.7 inch | | | • | • | Für Bausätze für Stapelfähigkeit auf Füßen oder Rädern. Minimale Höhe 1312 mm - Maximale Höhe 1592 mm |

Professioneller Hähnchen-Grillsatz

PRAKTISCHE VORRICHTUNG ZUR HANDHABUNG VON HÄHNCHEN AM SPIESS. IDEAL FÜR SUPERMÄRKTE, GASTRONOMIEBETRIEBE UND METZGEREIEN.



Accessories
Naboo / Sapiens

BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

- GERÄTEVORBEREITUNG MIT AUFFANGSCHALE UND ABLAUF
- MOTORISIERTES ABLAUFVENTIL
- FETTFILTER

| CODE | PREIS | 061 | 101 | 062 | 102 | 161 | 201 | 202 | 061+061 | 062+062 | 101+061 | 102+062 | HINWEISE |
|---------|----------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|---------|---------|---------|---------|--|
| KPG011 | 974,00 | • | • | | | | | | | | | | Fettaustritt am Ofenboden. Fettsammelbehälter ist nicht im Lieferumfang enthalten (in einem speziellen Halter erhältlich). |
| KPG021 | 1.076,00 | | | • | • | | | | | | | | Fettaustritt am Ofenboden. Fettsammelbehälter ist nicht im Lieferumfang enthalten (in einem speziellen Halter erhältlich). |
| KPG161 | 2.730,00 | | | | | • | | | | | | | Seitlicher Fettablauf komplett mit Rohrleitung. Externer Fettsammelbehälter wird mitgeliefert. |
| KPG201 | 1.594,00 | | | | | | • | | | | | | Seitlicher Fettablauf komplett mit Rohrleitung. Externer Fettsammelbehälter wird mitgeliefert. |
| KPG202 | 1.644,00 | | | | | | | • | | | | | Seitlicher Fettablauf komplett mit Rohrleitung. Externer Fettsammelbehälter wird mitgeliefert. |
| KPG011S | 2.771,00 | | | | | | | | • | | | | Seitlicher Fettablauf komplett mit Rohrleitung. Externer Fettsammelbehälter wird mitgeliefert. |
| KPG021S | 2.964,00 | | | | | | | | | • | | | Seitlicher Fettablauf komplett mit Rohrleitung. Externer Fettsammelbehälter wird mitgeliefert. |
| KPG110S | 2.791,00 | | | | | | | | | | • | | Seitlicher Fettablauf komplett mit Rohrleitung. Externer Fettsammelbehälter wird mitgeliefert. |
| KPG210S | 2.994,00 | | | | | | | | | | | • | Seitlicher Fettablauf komplett mit Rohrleitung. Externer Fettsammelbehälter wird mitgeliefert. |

Bei der Konfiguration des Pollogrill Professional-Kits (auch bei den Thekenmodellen) erfordert das automatische Aschsystem nur die Verwendung von Combiclean / Combiboiler-Reinigungsmitteln mit externen 10-kg-Behältern

ZUBEHÖRSATZ POLLOGRILL PROFESSIONAL

UNTERGESTELL AUS
EDELSTAHL ROSTFREI
MIT FETTBEHÄLTER



| CODE | PREIS | DATEN | KPG011 | KPG021 | KPG161 | KPG201 | KPG202 | KPG011S | KPG021S | KPG110S | KPG210S | HINWEISE |
|----------|----------|--|--------|--------|--------|--------|--------|---------|---------|---------|---------|----------|
| BSR011PG | 1.137,00 | 850 x 710 x 670 mm 33.5 x 28.0 x 26.4 inch | ● | | | | | | | | | |
| BSR021PG | 1.309,00 | 1070 x 800 x 670 mm 42.1 x 31.5 x 26.4 inch | | ● | | | | | | | | |

OFFENER EDEL-
STAHL-SCHRANK MIT
FETTBEHÄLTER



| CODE | PREIS | DATEN | KPG011 | KPG021 | KPG161 | KPG201 | KPG202 | KPG011S | KPG021S | KPG110S | KPG210S | HINWEISE |
|----------|----------|--|--------|--------|--------|--------|--------|---------|---------|---------|---------|------------------------|
| BSP011PG | 1.979,00 | 850 x 730 x 670 mm 33.5 x 28.7 x 26.4 inch | ● | | | | | | | | | |
| BSK011PG | 2.182,00 | 850 x 730 x 950 mm 33.5 x 28.7 x 37.4 inch | ● | | | | | | | | | Für Backofen mit Haube |
| BSP021PG | 2.167,00 | 1070 x 840 x 670 mm 42.1 x 33.1 x 26.4 inch | | ● | | | | | | | | |
| BSK021PG | 2.456,00 | 1070 x 840 x 950 mm 42.1 x 33.1 x 37.4 inch | | ● | | | | | | | | Für Backofen mit Haube |

GESCHLOSSENER
EDELSTAHL-SCHRANK
MIT FETTBEHÄLTER



| CODE | PREIS | DATEN | KPG011 | KPG021 | KPG161 | KPG201 | KPG202 | KPG011S | KPG021S | KPG110S | KPG210S | HINWEISE |
|----------|----------|--|--------|--------|--------|--------|--------|---------|---------|---------|---------|------------------------|
| BSC011PG | 2.243,00 | 850 x 730 x 670 mm 33.5 x 28.7 x 26.4 inch | ● | | | | | | | | | |
| BSC110PG | 2.538,00 | 850 x 730 x 950 mm 33.5 x 28.7 x 37.4 inch | ● | | | | | | | | | Für Backofen mit Haube |
| BSC021PG | 2.421,00 | 1070 x 840 x 670 mm 42.1 x 33.1 x 26.4 inch | | ● | | | | | | | | |
| BSC210PG | 2.786,00 | 1070 x 840 x 950 mm 42.1 x 33.1 x 37.4 inch | | ● | | | | | | | | Für Backofen mit Haube |

HORDENGESTELL - MIT
EINFAHRSCHIENE
VERWENDEN



| CODE | PREIS | DATEN | KPG011 | KPG021 | KPG161 | KPG201 | KPG202 | KPG011S | KPG021S | KPG110S | KPG210S | HINWEISE |
|--------|----------|---|--------|--------|--------|--------|--------|---------|---------|---------|---------|---|
| | | | | | | | | | | | | |
| SBE061 | 736,00 | 375.5 x 561.5 x 459 mm 14.8 x 22.1 x 18.1 inch 6 x GN 1/1 ±63 mm ±2.5 inch | • | | • | | | • | | • | | GN-Ausführung |
| SBE091 | 862,00 | 375.5 x 561.5 x 736 mm 14.8 x 22.1 x 29.0 inch 9 x GN 1/1 ±71 mm ±2.8 inch | • | | • | | | | | • | | GN-Ausführung. Für Modelle 101 mit vergrößertem Achsabstand |
| SBE062 | 1.167,00 | 593 x 721.5 x 459 mm 23.3 x 28.4 x 18.1 inch 6 x GN 2/1 - 12 x GN 1/1 ±61 mm ±2.4 inch | | • | | | | | • | | • | GN-Ausführung |
| SBE092 | 1.205,00 | 593 x 721.5 x 736 mm 23.3 x 28.4 x 29.0 inch 9 x GN 2/1 - 18 x GN 1/1 ±71 mm ±2.8 inch | | • | | | | | | | • | GN-Version. Für 102 Modelle mit vergrößertem Achsabstand |

FETTAUFFANGWANNE -
FÜR PROFESSIONELLER
HÄHNCHEN-GRILLSATZ



| CODE | PREIS | DATEN | KPG011 | KPG021 | KPG161 | KPG201 | KPG202 | KPG011S | KPG021S | KPG110S | KPG210S | HINWEISE |
|---------|--------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|---------|---------|---------|---------|--|
| | | | | | | | | | | | | |
| BSGP11 | 227,00 | | • | | • | | | • | | • | | Paar Auflageschienen oder Herausnehmbares Hordengestell GN 1/1 |
| BSGP11F | 227,00 | | • | | • | | | • | | • | | Für GN 1/1 - EN 1 Drahtschotts |
| BSGP21 | 353,00 | | | • | | | | | • | | • | Paar Auflageschienen oder Herausnehmbares Hordengestell GN 2/1 |
| BSGP21F | 353,00 | | | • | | | | | • | | • | Für GN 2/1 - EN 2 Drahtschotts |
| BSGP201 | 315,00 | | | | | • | | | | | | Paar Wagen GN 1/1 |
| BSGP202 | 386,00 | | | | | | • | | | | | Paar Wagen GN 2/1 |

EINFAHRSCHIENE FÜR
HORDENGESTELLE
UND TELLER-HORDEN-
GESTELLE



| CODE | PREIS | DATEN | KPG011 | KPG021 | KPG161 | KPG201 | KPG202 | KPG011S | KPG021S | KPG110S | KPG210S | HINWEISE |
|--------|--------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|---------|---------|---------|---------|----------|
| | | | | | | | | | | | | |
| BTL011 | 228,00 | | • | | • | | | • | | • | | |
| BTL021 | 242,00 | | | • | | | | | • | | • | |

HÖHENVERSTELL-
BARER TRANS-
PORTWAGEN MIT
KONDENSATAUF-
FANGWANNE UND
ARRETIERUNGS-/
ENTRIEGELUNGS-
SYSTEM



| CODE | PREIS | DATEN | KPG011 | KPG021 | KPG161 | KPG201 | KPG202 | KPG011S | KPG021S | KPG110S | KPG210S | HINWEISE |
|---------|----------|--|--------|--------|--------|--------|--------|---------|---------|---------|---------|---|
| | | | | | | | | | | | | |
| BCR011S | 1.687,00 | 425 x 823.5 x 1261 mm 16.7 x 32.4 x 49.6 inch | ● | | | | | | | | | Minimale Höhe 911 mm - Maximale Höhe 1261 mm |
| BCR021S | 2.012,00 | 630 x 983.5 x 1261 mm 24.8 x 38.7 x 49.6 inch | | ● | | | | | | | | Minimale Höhe 911 mm - Maximale Höhe 1261 mm |
| BCR161S | 3.038,00 | 548 x 1077 x 1376 mm 21.6 x 42.4 x 54.2 inch | | | ● | | | | | | | Für Ofen auf Füßen oder Rädern |
| BCR141S | 3.044,00 | 497 x 1132 x 1592 mm 19.6 x 44.6 x 62.7 inch | | | | | | ● | | ● | | Für Bausätze für Stapelfähigkeit auf Füßen oder Rädern. Minimale Höhe 1312 mm - Maximale Höhe 1592 mm |
| BCR142S | 3.576,00 | 728 x 1228 x 1592 mm 28.7 x 48.3 x 62.7 inch | | | | | | | ● | | ● | Für Bausätze für Stapelfähigkeit auf Füßen oder Rädern. Minimale Höhe 1312 mm - Maximale Höhe 1592 mm |

| Mod. |  | PS1108 * | | PS1106 ** | |
|------|---|---|---------|---|--------|
| | |  | 8 Stk. |  | 6 Stk. |
| 061 | 16 | 2 x GN 1/1 | 12 | 2 x GN 1/1 | |
| 101 | 24 | 3 x GN 1/1 | 18 | 3 x GN 1/1 | |
| 062 | 32 | 4 x GN 1/1 | 24 | 4 x GN 1/1 | |
| 102 | 48 | 6 x GN 1/1 | 36 | 6 x GN 1/1 | |
| 161 | 16 + 24 | 2 + 3 x GN 1/1 | 12 + 18 | 2 + 3 x GN 1/1 | |
| 201 | 40 | 5 x GN 1/1 | 30 | 5 x GN 1/1 | |
| 202 | 80 | 10 x GN 1/1 | 60 | 10 x GN 1/1 | |

* FÜR HÄHNCHEN BIS A 1,5 KG.

** FÜR HÄHNCHEN BIS A 2,5 KG.

SPEEDY CHICKEN



PS1108* - GN 1/1 - 8 Stk.
PS1106** - GN 1/1 - 6 Stk.

SPEZIELL ANTIHAFTBESCHICHTETER
HÄHNCHEN GRILLROST. H 145 MM. SPEZIELLE
ALUMINIUMVERBINDUNG MIT DREIFACHER
ANTIHAFT-BESCHICHTUNG.

BLECHE NICHT INBEGRIFFEN



REINIGUNGSPROGRAMM FÜR
HÄHNCHEN-GRILLEN.

LAINOX®



Compact

Compact

TECHNOLOGIE UND INTELLIGENZ
AUF KLEINSTEM RAUM





Compact

Naboo

Kompakte Kombis für die kleine, mittlere Gastronomie
und den Privatbereich

| | | | | | | |
|--|-----------|---|---|--|---|---|
| | | | | | | |
| ELEKTRISCHE | | COEN026R | COEN061R | COEN101R | CBEN061R | CVEN061R |
| Preis | € | 8.660,00 | 9.910,00 | 12.170,00 | 11.480,00 | 10.550,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 5,25 | 7,75 | 15,5 | 8,25 | 8,25 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3N-AC 400 V - 50 | 3N-AC 400 V - 50 | 3N-AC 400 V - 50 | 3N-AC 400 V - 50 | 3N-AC 400 V - 50 |
| GAS | | | | | | CVGN061R |
| Preis | € | | | | | 12.280,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | | | | | 0,5 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | | | | | 1N-AC 230 V - 50 |
| Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 | kW/Kcal | | | | | 8,5 / 7310 |
| | | | | | | |
| Außenabmessungen (BxTxH) | mm [inch] | 510 x 625 x 880 [20.1 x 24.6 x 34.6] | 510 x 800 x 880 [20.1 x 31.5 x 34.6] | 510 x 800 x 1120 [20.1 x 31.5 x 44.1] | 875 x 650 x 705 [34.4 x 25.6 x 27.8] | 875 x 650 x 705 [34.4 x 25.6 x 27.8] |
| Kapazität | GN / EN | 6 x GN 2/3 | 6 x GN 1/1 | 10 x GN 1/1 | 6 x GN 1/1 | 6 x GN 1/1 |
| Achsabstand | mm [inch] | 60 [2.4] | 60 [2.4] | 60 [2.4] | 60 [2.4] | 60 [2.4] |
| Sitzplätze - Croissants | n. | 20 / 50 - | 30 / 80 - | 80 / 150 - | 30 / 80 - | 30 / 80 - |
| Für die maximalen Gesamt- abmessungen beachten Sie bitte das technische Datenblatt. | | | | | | |

Sonderspannungen und Frequenzen auf Anfrage.

Es wird empfohlen, die Geräte von Kundendienstzentren installieren zu lassen, die von LAINOX anerkannt sind. Man empfiehlt eine regelmäßige planmäßige Wartung durch ein Kundendienstzentrum LAINOX, wie vom Hersteller empfohlen und im Wartungs- und Garantielandbuch angegeben.

GARARTEN

- ICS (Interactive Cooking System) ist ein automatisches System zur Zubereitung von italienischen und internationalen Rezepten, das sowohl die Geschichte der Gerichte als auch die Zutaten, die Zubereitung, das automatische Garprogramm und das Anrichten auf dem Teller umfasst.
- Manuelles Garen mit drei Garmodi und Sofortstart: Umluft von 30°C bis 300°C, Dampf garen von 30°C bis 130°C und Kombination aus Heißluft und Dampf von 30°C bis 300°C.
- Programmierbarer Betriebsmodus: Garvorgänge können in automatischer Abfolge (bis zu 15 Zyklen) programmiert und gespeichert werden. Dabei können jedem Programm ein eigener Name sowie Abbildungen und Informationen zum Rezept zugeordnet werden.
- Modi MULTILEVEL und JIT.
- MULTILEVEL PLUS: Die Verdoppelung auf jeder Ebene der Multilevel-Funktion sorgt dafür, dass die Produktionskapazität verdoppelt werden kann.
- Autoclimate® - Automatisches Mess- und Kontrollsystem des Prozentsatzes der Luftfeuchtigkeit in der Garkammer.
- Fast-Dry® - System für eine schnelle Entfeuchtung der Garkammer.

WLAN-KONNEKTIVITÄT VON NABOOK

- Erstellung von Rezepten komplett mit Zutaten, Zubereitung und Beispielbild.
- Direkter Zugriff auf die Rezeptdatenbank, über das Cooking-Device mit Download-Möglichkeit.
- Erstellung von Menüs mit Ermittlung der Kalorienanzahl und der enthaltenen Allergene. Dabei stehen personalisierte Druck-Layouts zu Ihrer Verfügung.
- Berechnung des Food Cost der Rezepte und der Menüs je Einzelportion.
- Verwaltung der Einkaufsliste, die als PDF-, Excel- oder Word-Datei exportiert werden kann.
- Synchronisierung der Geräte, die mit dem jeweiligen Account verbunden sind.
- HACCP-Überwachung.
- Remote-Service.
- Aktualisierung der Software.
- Wi-Fi-Anschluss. Kompatibel mit IEEE 802.11g (2,4 GHz) Standard.
- Mehrpreis für Ethernetanschluss (optional).

FUNKTIONSWEISE

- Nach Bedarf konfigurierbares Display, wobei die am häufigsten verwendeten Programme in den Vordergrund gerückt wird.
- Automatischer Start des Garvorganges (ICS) mit „one touch“.
- Bei ICS erfolgt eine sofortige Anzeige der HACCP-Grafik
- Anordnung der Rezepte in Ordnern mit Vorschau und eigener Bezeichnung des Ordners.
- Intelligente Wiedererkennung der Rezepte in Ordnern mit Unterordnern.
- Kapazitiver 7" LCD- TFT-Farbbildschirm mit hoher Auflösung und Touchscreen-Funktion.
- SCROLL-RAD PLUS mit Scroll-Funktion und Drück-Funktion zur Bestätigung der getroffenen Auswahl.

AUSSTATTUNG ZUR KONTROLLE UND STEUERUNG

- Autoreverse-Funktion (automatische Umkehrung der Drehrichtung des Ventilators) für eine gleichmäßige Garung.
- DELTA T System für die parallele Kontrolle der Temperatur im Garraum und im Produktinneren.
- Automatische Regulierung der Kondensation des Dampfes.
- Erleichterter Zugriff auf die programmierbaren Anwenderparameter, um persönliche Einstellungen am Gerät über das Menü vorzunehmen.
- Verzögerter Start des Garvorganges programmierbar.
- 2 Ventilationsgeschwindigkeiten, die verringerte Geschwindigkeit aktiviert das Senken der Heizleistung. Für spezielle Garvorgänge kann die Geschwindigkeit abwechselnd verändert werden.
- Über einen Vier-Punkt-Kerntemperaturfühler wird die Temperatur im Produktinneren kontrolliert.
- Kerntemperaturfühler für 2 Kerne (Option).

- Externe Schnittstelle für die einfache und schnelle Verbindung des Kerntemperaturfühlers mit der Garkammer.
- Nadel-Kerntemperaturfühler \varnothing 1 mm, die für das Vakuumgaren sowie für kleines Gar gut eingesetzt wird (Option).
- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler für große Größen \varnothing 3 mm, Länge Nadel 180 mm (Option).
- USB-Anschluss zum Herunterladen der HACCP-Daten, zum Aktualisieren der Software und zum Herunter- und Hochladen von Garprogrammen.
- Es kann eingestellt werden, dass sich das Gerät am Ende des automatischen Reinigungsprogrammes ausschaltet.
- Voreinstellung des Systems zur Optimierung des Energieverbrauchs SN (Option).
- **Energy Monitor** - Überwachung von Strom-, Gas-, Wasser- und Reiniger-Verbrauch.
- Überwachung und Effizienzkontrolle der externen Wasser-Aufbereitung (Aufbereitung Optional).
- Serviceprogramm: Prüfung der Funktionen - Steuerplatine sowie zur Anzeige der Kerntemperaturfühler - Betriebsstundenzähler der Hauptfunktionen für planmäßige Wartung.
- Eigendiagnose und Überprüfung der Funktionstüchtigkeit des Geräts vor jedem Gebrauch, mit schriftlicher und akustischer Anzeige etwaiger Auffälligkeiten.
- LED-Beleuchtung der Kammer.
- **EcoSpeed** - Je nach Menge und Art des Produkts kontrolliert und optimiert das Gerät den Energieverbrauch, wobei immer genau die richtige Gartemperatur gehalten wird und Schwankungen vermieden werden.
- **EcoVapor** - Mit dem System EcoVapor werden Wasser- und Energieverbrauch dank der automatischen Kontrolle der Dampfsättigung im Garraum erheblich gesenkt.
- **TurboVapor** (Modelle mit Dampfgenerator) - Mit TurboVapor wird automatisch die ideale Menge an Dampf produziert, die für die Zubereitung von "schwierigen" Produkten notwendig ist, wie Eiernudeln oder Spargel, Rüben und faseriges Gemüse.
- **Green Fine Tuning** (Gas Modellen) - Neues System zur Regulierung des Brenners und des Hochleistungs-Wärmetauschers, wodurch die Energieverschwendung verhindert und die Schadstoffemission gesenkt wird.

AUFBAU

- Perfekt glatte und abgedichtete Garkammer.
- Tür mit Doppelverglasung mit Luftzwischenraum und wärmereflektierendem Innenglas für eine geringere Wärmestrahlung in Richtung der bedienenden Person sowie eine höhere Leistungsfähigkeit.
- Aufklappbare Innenscheibe für eine leichtere Reinigung.
- Anschlag rechts oder links lieferbar.
- Einstellbare Türscharniere für eine optimale Abdichtung.
- Luftleitblech kann für eine leichtere Reinigung der Ventilator-kammer geöffnet werden.
- IPX4-Schutzgrad gegen Wasser.

REINIGUNG UND WARTUNG

- 7 Automatische Reinigungsprogramme.
- Manuelles Reinigungssystem mit externer Handbrause (Handbrause optional).
- Automatisches Reinigungssystem LCS (Liquid Clean System) mit integriertem Tank und automatischer Dosierung (Reinigungsflüssigkeit CombiClean Boosted in zu 100% recyclebaren Kapseln. Inbegriffen ist CombiBlue, alkalisches Desinfektionsmittel für die professionelle Inbetriebnahme von Öfen (990 gr).
- Kalk-Vorbeugungssystem CALOUT (bei Modellen mit Dampfgenerator), das die Bildung und Ansammlung von Kalk im Boiler verhindert. Mit integriertem Tank und automatischer Anti-Kalk-Mittel-Dosierung (Flüssiges Entkalkungsmittel CalFree Boosted, in zu 100% recyclebaren Kapseln).

| | | |
|--|------------|--|
| Modell | 026 | |
| Kapazität | GN / EN | 6 x GN 2/3 |
| Kapazität - Wagen | n. | - |
| Achsabstand | mm[inch] | 60 [2.4] |
| Sitzplätze - Croissants | n. | 20 / 50 - |
| Außenabmessungen (BxTxH) | mm[inch] | 510 x 625 x 880 [20.1 x 24.6 x 34.6] |
| Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH) | mm[inch] | 570 x 760 x 1020 [22.4 x 29.9 x 40.2] |
| Abmessungen der Garkammer (BxTxH) | mm[inch] | 380 x 359 x 460 [15.0 x 14.1 x 18.1] |



| | | |
|------------------------------|---|---------------------------|
| | | DIREKTDAMPF |
| ELEKTRISCHE |  | COEN026R |
| Preis | € | 8.660,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 5,25 |
| Elektrische Absorption | A | 8 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3N-AC 400 V - 50 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 67 / 76 [147.74 / 167.58] |

Frequenz 60 Hz - Bei Gerätebestellung Anfordern, ohne Aufpreis

SERIENAUSSTATTUNG

- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler ø 3 mm.
- Zwei Lüftergeschwindigkeiten: voll / reduziert
- Automatisches Reinigungssystem
- Wi-Fi-Anschluss. Kompatibel mit IEEE 802.11g (2,4GHz) Standard
- USB-Anschluss
- Einhängeschienen

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

| | | |
|---------------|--|---------------|
| NPS | Tür mit rechten Schamieren | 465,00 |
| APDS | Sicherheitstüröffnung mit doppelklick | 149,00 |
| SN | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle | 288,00 |
| SNCP | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle. Exklusiv für das Power Garden-System | 120,00 |
| BPK | Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube | 162,00 |
| CETH | Mehrpriis für Ethernetanschluss | 336,00 |
| MKC026 | Schiffsausführung - Dunstabzugshaube und Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube sind nicht installierbar | 810,00 |

| | | |
|--|------------|--|
| Modell | 061 | |
| Kapazität | GN / EN | 6 x GN 1/1 |
| Kapazität - Wagen | n. | - |
| Achsabstand | mm[inch] | 60 [2.4] |
| Sitzplätze - Croissants | n. | 30 / 80 - |
| Außenabmessungen (BxTxH) | mm[inch] | 510 x 800 x 880 [20.1 x 31.5 x 34.6] |
| Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH) | mm[inch] | 570 x 930 x 1020 [22.4 x 36.6 x 40.2] |
| Abmessungen der Garkammer (BxTxH) | mm[inch] | 380 x 534 x 460 [15.0 x 21.0 x 18.1] |



| | | |
|------------------------------|---|---------------------------|
| | | DIREKTDAMPF |
| ELEKTRISCHE |  | COEN061R |
| Preis | € | 9.910,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 7,75 |
| Elektrische Absorption | A | 12 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3N-AC 400 V - 50 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 81 / 90 [178.61 / 198.45] |

Frequenz 60 Hz - Bei Gerätebestellung Anfordern, ohne Aufpreis

SERIENAUSSTATTUNG

- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler ø 3 mm.
- Zwei Lüftergeschwindigkeiten: voll / reduziert
- Automatisches Reinigungssystem
- Wi-Fi-Anschluss. Kompatibel mit IEEE 802.11g (2,4GHz) Standard
- USB-Anschluss
- Einhängeschienen

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

| | | |
|---------------|--|---------------|
| NPS | Tür mit rechten Schamieren | 465,00 |
| APDS | Sicherheitstüröffnung mit doppelklick | 149,00 |
| SN | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle | 288,00 |
| SNCP | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle. Exklusiv für das Power Garden-System | 120,00 |
| BPK | Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube | 162,00 |
| CETH | Mehrpriis für Ethernetanschluss | 336,00 |
| MKC061 | Schiffsausführung - Dunstabzugshaube und Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube sind nicht installierbar | 937,00 |

| | | |
|--|------------|--|
| Modell | 101 | |
| Kapazität | GN / EN | 10 x GN 1/1 |
| Kapazität - Wagen | n. | - |
| Achsabstand | mm[inch] | 60 [2.4] |
| Sitzplätze - Croissants | n. | 80 / 150 - |
| Außenabmessungen (BxTxH) | mm[inch] | 510 x 800 x 1120 [20.1 x 31.5 x 44.1] |
| Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH) | mm[inch] | 570 x 930 x 1260 [22.4 x 36.6 x 49.6] |
| Abmessungen der Garkammer (BxTxH) | mm[inch] | 380 x 534 x 700 [15.0 x 21.0 x 27.6] |



| | | |
|------------------------------|---|---------------------------|
| | | DIREKTDAMPF |
| ELEKTRISCHE |  | COEN101R |
| Preis | € | 12.170,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 15,5 |
| Elektrische Absorption | A | 23 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3N-AC 400 V - 50 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 87 / 96 [191.84 / 211.68] |

Frequenz 60 Hz - Bei Gerätebestellung Anfordern, ohne Aufpreis

SERIENAUSSTATTUNG

- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler ø 3 mm.
- Zwei Lüftergeschwindigkeiten: voll / reduziert
- Automatisches Reinigungssystem
- Wi-Fi-Anschluss. Kompatibel mit IEEE 802.11g (2,4GHz) Standard
- USB-Anschluss
- Einhängeschienen

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

| | | |
|---------------|--|-----------------|
| NPS | Tür mit rechten Schamieren | 465,00 |
| APDS | Sicherheitstüröffnung mit doppelklick | 149,00 |
| SN | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle | 288,00 |
| SNCP | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle. Exklusiv für das Power Garden-System | 120,00 |
| BPK | Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube | 162,00 |
| CETH | Mehrpriis für Ethernetanschluss | 336,00 |
| MKC101 | Schiffsausführung - Dunstabzugshaube und Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube sind nicht installierbar | 1.060,00 |

| | | |
|--|------------|---|
| Modell | 061 | |
| Kapazität | GN / EN | 6 x GN 1/1 |
| Kapazität - Wagen | n. | - |
| Achsabstand | mm[inch] | 60 [2.4] |
| Sitzplätze - Croissants | n. | 30 / 80 - |
| Außenabmessungen (BxTxH) | mm[inch] | 875 x 650 x 705 [34.4 x 25.6 x 27.8] |
| Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH) | mm[inch] | 900 x 800 x 920 [35.4 x 31.5 x 36.2] |
| Abmessungen der Garkammer (BxTxH) | mm[inch] | 575 x 335 x 442 [22.6 x 13.2 x 17.4] |



| | | DAMPFGENERATOR | DIREKTDAMPF |
|-------------------------------------|---------|----------------------------|----------------------------|
| ELEKTRISCHE | | CBEN061R | CVEN061R |
| Preis | € | 11.480,00 | 10.550,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 8,25 | 8,25 |
| Elektrische Absorption | A | 13 | 13 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3N-AC 400 V - 50 | 3N-AC 400 V - 50 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 97 / 110 [213.89 / 242.55] | 88 / 101 [194.04 / 222.71] |
| GAS | | | CVGN061R |
| Preis | € | | 12.280,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | | 0,5 |
| Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 | kW/Kcal | | 8,5 / 7310 |
| Elektrische Absorption | A | | 0 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | | 1N-AC 230 V - 50 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | | 92 / 105 [202.86 / 231.53] |

Frequenz 60 Hz - Bei Gerätebestellung Anfordern, ohne Aufpreis

SERIENAUSSTATTUNG

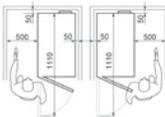
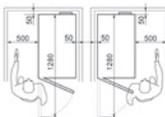
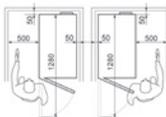
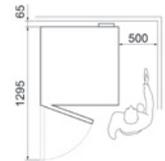
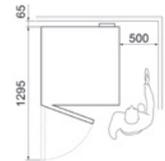
- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler ø 3 mm.
- Zwei Lüftergeschwindigkeiten: voll / reduziert
- Automatisches Reinigungssystem
- Kalk-Vorbeugungssystem CALOUT für Modelle mit Boiler. Inbegriffen ist Antikalkmittel
- Wi-Fi-Anschluss. Kompatibel mit IEEE 802.11g (2,4GHz) Standard
- USB-Anschluss
- Einhängeschienen

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

| | | |
|---------------|--|---------------|
| NPS | Tür mit rechten Scharnieren | 465,00 |
| APDS | Sicherheitstüröffnung mit doppelklick | 149,00 |
| SN | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle | 288,00 |
| SNCP | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle. Exklusiv für das Power Garden-System | 120,00 |
| BPK | Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube | 162,00 |
| CETH | Mehrpreis für Ethernetanschluss | 336,00 |
| OCBM1 | Trenntransformator für zweiphasigen Anschluss/einphasigen Anschluss für gasbetriebene Mod. 2AC 220-240V/1N AC 230V | 359,00 |
| DSP | Schutz für Display-Steuerung | 64,00 |
| MKB061 | Schiffsausführung - Dunstabzugshaube und Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube sind nicht installierbar | 998,00 |

Compact Sapiens

Kompakte Kombis für die kleine, mittlere Gastronomie
und den Privatbereich

| | | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|---|
| | |  |  |  |  |  |
| ELEKTRISCHE |  | COES026R | COES061R | COES101R | CBES061R | CVES061R |
| Preis | € | 6.440,00 | 7.190,00 | 9.300,00 | 8.100,00 | 7.110,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 5,25 | 7,75 | 15,5 | 8,25 | 8,25 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3N-AC 400 V - 50 | 3N-AC 400 V - 50 | 3N-AC 400 V - 50 | 3N-AC 400 V - 50 | 3N-AC 400 V - 50 |
| GAS |  | | | | | CVGS061R |
| Preis | € | | | | | 8.980,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | | | | | 0,5 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | | | | | 1N-AC 230 V - 50 |
| Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 | kW/Kcal | | | | | 8,5 / 7310 |
| | |  |  |  |  |  |
| Außenabmessungen (BxTxH) | mm [inch] | 510 x 625 x 880 [20.1 x 24.6 x 34.6] | 510 x 800 x 880 [20.1 x 31.5 x 34.6] | 510 x 800 x 1120 [20.1 x 31.5 x 44.1] | 875 x 650 x 705 [34.4 x 25.6 x 27.8] | 875 x 650 x 705 [34.4 x 25.6 x 27.8] |
| Kapazität | GN / EN | 6 x GN 2/3 | 6 x GN 1/1 | 10 x GN 1/1 | 6 x GN 1/1 | 6 x GN 1/1 |
| Achsabstand | mm [inch] | 60 [2.4] | 60 [2.4] | 60 [2.4] | 60 [2.4] | 60 [2.4] |
| Sitzplätze - Croissants | n. | 20 / 50 - | 30 / 80 - | 80 / 150 - | 30 / 80 - | 30 / 80 - |
| <i>Für die maximalen Gesamt- abmessungen beachten Sie bitte das technische Datenblatt.</i> | |  |  |  |  |  |

Sonderspannungen und Frequenzen auf Anfrage.

Es wird empfohlen, die Geräte von Kundendienstzentren installieren zu lassen, die von LAINOX anerkannt sind. Man empfiehlt eine regelmäßige planmäßige Wartung durch ein Kundendienstzentrum LAINOX, wie vom Hersteller empfohlen und im Wartungs- und Garantiehandbuch angegeben.

GARMODUS

- Automatisch mit 95 getesteten und gespeicherten Garprogrammen, inklusive Programme für das Aufwärmen auf dem Teller oder dem Blech ausgestattet.
- Programmierbar, mit der Möglichkeit des Speicherns einer automatischen Reihenfolge von bis zu 99 Garprogrammen (bis zu 9 Zyklen), denen ein Name und ein Symbol zugeordnet werden kann.
- Manuelles Garen mit drei Garmodi und Sofortstart: Umluft von 30°C bis 300°C, Dampfgaren von 30°C bis 130°C und Kombination aus Heißluft und Dampf von 30°C bis 300°C.
- Autoclima® - Automatisches Mess- und Kontrollsystem des Prozentsatzes der Luftfeuchtigkeit in der Garkammer.
- Fast-Dry® - System für eine schnelle Entfeuchtung der Garkammer.
- Schnellauswahl der bevorzugten Programme Scroll & Push, mit eigens dafür vorgesehenem Scroller.

FUNKTIONSWEISE

- Alphanumerisches LED-Display mit guter Sichtbarkeit HVS (High Visibility System) zur Anzeige folgender Werte: Temperatur, Autoclima, Zeit und Temperatur im Produktkern.
- 2,4-Zoll-Farbdisplay (LCD - TFT) zur Anzeige der bevorzugten Programme, der voreingestellten Programme, der Ventilation, der automatischen Reinigung, des Menüs und der Einstellungen.
- SCROLL-Rad mit Scroll und Drück-Funktion zur Bestätigung der getroffenen Auswahl.
- LED-Balken zur Information dass die Funktionen Temperatur, Zeit und Temperatur im Produktkern aktiv sind.
- Manuelles Vorheizen.

AUSSTATTUNG ZUR KONTROLLE UND STEUERUNG

- Autoreverse-Funktion (automatische Umkehrung der Drehrichtung des Ventilators) für eine gleichmäßige Garung.
- Automatische Regulierung der Kondensation des Dampfes.
- Manuelle Entlüftungskontrolle der Garkammer.
- Manuelle Entfeuchtung.
- Erleichterter Zugriff auf die programmierbaren Anwenderparameter, um persönliche Einstellungen am Gerät über das Menü vorzunehmen.
- 2 Ventilationsgeschwindigkeiten, die verringerte Geschwindigkeit aktiviert das Senken der Heizleistung. Für spezielle Garvorgänge kann die Geschwindigkeit abwechselnd verändert werden.
- Vorrichtung zum Schnellanschluss für Kerntemperaturfühler anhand einer Verbindung an der Außenseite der Garkammer (Kerntemperaturfühler optional).
- Über einen Vier-Punkt-Kerntemperaturfühler (Kerntemperaturfühler optional) wird die Temperatur im Produktinneren kontrolliert
- Nadel-Kerntemperaturfühler ø 1 mm, die für das Vakuumgaren sowie für kleines Gar gut eingesetzt wird (Option).
- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler für große Größen ø 3 mm, Länge Nadel 180 mm (Option).

- USB-Anschluss zum Herunterladen der HACCP-Daten, zum Aktualisieren der Software und zum Herunter- und Hochladen von Garprogrammen.
- Voreinstellung des Systems zur Optimierung des Energieverbrauchs SN (Option).
- Serviceprogramm: Prüfung der Funktionen - Steuerplatine sowie zur Anzeige der Kerntemperaturfühler - Betriebsstundenzähler der Hauptfunktionen für planmäßige Wartung.
- Eigendiagnose und Überprüfung der Funktionstüchtigkeit des Geräts vor jedem Gebrauch, mit schriftlicher und akustischer Anzeige etwaiger Auffälligkeiten.
- LED-Beleuchtung der Kammer.
- **EcoSpeed** - Je nach Menge und Art des Produkts kontrolliert und optimiert das Gerät den Energieverbrauch, wobei immer genau die richtige Gartemperatur gehalten wird und Schwankungen vermieden werden.
- **EcoVapor** - Mit dem System EcoVapor werden Wasser- und Energieverbrauch dank der automatischen Kontrolle der Dampfsättigung im Garraum erheblich gesenkt.
- **Green Fine Tuning** (Gas Modellen) - Neues System zur Regulierung des Brenners und des Hochleistungs-Wärmetauschers, wodurch die Energieverschwendung verhindert und die Schadstoffemission gesenkt wird.

AUFBAU

- Perfekt glatte und abgedichtete Garkammer.
- Tür mit Doppelverglasung mit Luftzwischenraum und wärmereflektierendem Innenglas für eine geringere Wärmestrahlung in Richtung der bedienenden Person sowie eine höhere Leistungsfähigkeit.
- Aufklappbare Innenscheibe für eine leichtere Reinigung.
- Anschlag rechts oder links lieferbar.
- Einstellbare Türscharniere für eine optimale Abdichtung.
- Luftleitblech kann für eine leichtere Reinigung der Ventilatorraum geöffnet werden.
- IPX4-Schutzgrad gegen Wasser.

REINIGUNG UND WARTUNG

- 7 Automatische Reinigungsprogramme.
- Manuelles Reinigungssystem mit externer Handbrause (Handbrause optional).
- Automatisches Reinigungssystem LCS (Liquid Clean System) mit integriertem Tank und automatischer Dosierung (Reinigungsflüssigkeit CombiClean Boosted in zu 100% recyclebaren Kapseln. Inbegriffen ist CombiBlue, alkalisches Desinfektionsmittel für die professionelle Inbetriebnahme von Öfen (990 gr).
- Kalk-Vorbeugungssystem CALOUT (bei Modellen mit Dampfgenerator), das die Bildung und Ansammlung von Kalk im Boiler verhindert. Mit integriertem Tank und automatischer Anti-Kalk-Mittel-Dosierung (Flüssiges Entkalkungsmittel CalFree Boosted, in zu 100% recyclebaren Kapseln).

| | | |
|--|------------|--|
| Modell | 026 | |
| Kapazität | GN / EN | 6 x GN 2/3 |
| Kapazität - Wagen | n. | - |
| Achsabstand | mm[inch] | 60 [2.4] |
| Sitzplätze - Croissants | n. | 20 / 50 - |
| Außenabmessungen (BxTxH) | mm[inch] | 510 x 625 x 880 [20.1 x 24.6 x 34.6] |
| Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH) | mm[inch] | 570 x 760 x 1020 [22.4 x 29.9 x 40.2] |
| Abmessungen der Garkammer (BxTxH) | mm[inch] | 380 x 359 x 460 [15.0 x 14.1 x 18.1] |



| | | |
|------------------------------|---|---------------------------|
| | | DIREKTDAMPF |
| ELEKTRISCHE |  | COES026R |
| Preis | € | 6.440,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 5,25 |
| Elektrische Absorption | A | 8 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3N-AC 400 V - 50 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 59 / 68 [130.09 / 149.94] |

Frequenz 60 Hz - Bei Gerätebestellung Anfordern, ohne Aufpreis

SERIENAUSSTATTUNG

- Zwei Lüftergeschwindigkeiten: voll / reduziert
- USB-Anschluss
- Einhängeschienen
- Schnellanschluss für Kernfühler über einen Anschluss außerhalb des Garraums. Optionale Sonde

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

| | | |
|----------------|---|---------------|
| ILCS1 | Automatisches Reinigungssystem - Für T-Ausführung | 796,00 |
| NPS | Tür mit rechten Schamieren | 465,00 |
| APDS | Sicherheitstüröffnung mit doppelklick | 149,00 |
| SN | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle | 288,00 |
| SNCP | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle. Exklusiv für das Power Garden-System | 120,00 |
| BPK | Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube | 162,00 |
| CSA | Schublade mit 5-Liter-Tank. Als Wasserreserve, wenn kein Wasserzulauf vorhanden ist, um bis zu 60 Minuten lange Dampf- oder Kombi-Garvorgänge durchzuführen. Nicht verfügbar für automatisches Reinigungssystem | 451,00 |
| KSC0040 | Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler ø 3 mm. | 267,00 |
| MKC026 | Schiffsausführung - Dunstabzugshaube und Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube sind nicht installierbar | 810,00 |

| | | |
|--|------------|--|
| Modell | 061 | |
| Kapazität | GN / EN | 6 x GN 1/1 |
| Kapazität - Wagen | n. | - |
| Achsabstand | mm[inch] | 60 [2.4] |
| Sitzplätze - Croissants | n. | 30 / 80 - |
| Außenabmessungen (BxTxH) | mm[inch] | 510 x 800 x 880 [20.1 x 31.5 x 34.6] |
| Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH) | mm[inch] | 570 x 930 x 1020 [22.4 x 36.6 x 40.2] |
| Abmessungen der Garkammer (BxTxH) | mm[inch] | 380 x 534 x 460 [15.0 x 21.0 x 18.1] |



| | | |
|------------------------------|---|---------------------------|
| | | DIREKTDAMPF |
| ELEKTRISCHE |  | COES061R |
| Preis | € | 7.190,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 7,75 |
| Elektrische Absorption | A | 12 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3N-AC 400 V - 50 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 73 / 82 [160.97 / 180.81] |

Frequenz 60 Hz - Bei Gerätebestellung Anfordern, ohne Aufpreis

SERIENAUSSTATTUNG

- Zwei Lüftergeschwindigkeiten: voll / reduziert
- USB-Anschluss
- Einhängeschienen
- Schnellanschluss für Kernfühler über einen Anschluss außerhalb des Garraums. Optionale Sonde

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

| | | |
|----------------|---|---------------|
| ILCS1 | Automatisches Reinigungssystem - Für T-Ausführung | 796,00 |
| NPS | Tür mit rechten Schamieren | 465,00 |
| APDS | Sicherheitstüröffnung mit doppelklick | 149,00 |
| SN | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle | 288,00 |
| SNCP | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle. Exklusiv für das Power Garden-System | 120,00 |
| BPK | Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube | 162,00 |
| CSA | Schublade mit 5-Liter-Tank. Als Wasserreserve, wenn kein Wasserzulauf vorhanden ist, um bis zu 60 Minuten lange Dampf- oder Kombi-Garvorgänge durchzuführen. Nicht verfügbar für automatisches Reinigungssystem | 451,00 |
| KSC0040 | Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler ø 3 mm. | 267,00 |
| MKC061 | Schiffsausführung - Dunstabzugshaube und Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube sind nicht installierbar | 937,00 |

| | | |
|--|------------|--|
| Modell | 101 | |
| Kapazität | GN / EN | 10 x GN 1/1 |
| Kapazität - Wagen | n. | - |
| Achsabstand | mm[inch] | 60 [2.4] |
| Sitzplätze - Croissants | n. | 80 / 150 - |
| Außenabmessungen (BxTxH) | mm[inch] | 510 x 800 x 1120 [20.1 x 31.5 x 44.1] |
| Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH) | mm[inch] | 570 x 930 x 1260 [22.4 x 36.6 x 49.6] |
| Abmessungen der Garkammer (BxTxH) | mm[inch] | 380 x 534 x 700 [15.0 x 21.0 x 27.6] |



| | | |
|------------------------------|---|---------------------------|
| | | DIREKTDAMPF |
| ELEKTRISCHE |  | COES101R |
| Preis | € | 9.300,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 15,5 |
| Elektrische Absorption | A | 23 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3N-AC 400 V - 50 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 79 / 88 [174.19 / 194.04] |

Frequenz 60 Hz - Bei Gerätebestellung Anfordern, ohne Aufpreis

SERIENAUSSTATTUNG

- Zwei Lüftergeschwindigkeiten: voll / reduziert
- USB-Anschluss
- Einhängeschienen
- Schnellanschluss für Kernfühler über einen Anschluss außerhalb des Garraums. Optionale Sonde

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

| | | |
|----------------|---|-----------------|
| ILCS1 | Automatisches Reinigungssystem - Für T-Ausführung | 796,00 |
| NPS | Tür mit rechten Schamieren | 465,00 |
| APDS | Sicherheitstüröffnung mit doppelklick | 149,00 |
| SN | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle | 288,00 |
| SNCP | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle. Exklusiv für das Power Garden-System | 120,00 |
| BPK | Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube | 162,00 |
| CSA | Schublade mit 5-Liter-Tank. Als Wasserreserve, wenn kein Wasserzulauf vorhanden ist, um bis zu 60 Minuten lange Dampf- oder Kombi-Garvorgänge durchzuführen. Nicht verfügbar für automatisches Reinigungssystem | 451,00 |
| KSC0040 | Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler ø 3 mm. | 267,00 |
| MKC101 | Schiffsausführung - Dunstabzugshaube und Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube sind nicht installierbar | 1.060,00 |

| | | |
|--|------------|---|
| Modell | 061 | |
| Kapazität | GN / EN | 6 x GN 1/1 |
| Kapazität - Wagen | n. | - |
| Achsabstand | mm[inch] | 60 [2.4] |
| Sitzplätze - Croissants | n. | 30 / 80 - |
| Außenabmessungen (BxTxH) | mm[inch] | 875 x 650 x 705 [34.4 x 25.6 x 27.8] |
| Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH) | mm[inch] | 900 x 800 x 920 [35.4 x 31.5 x 36.2] |
| Abmessungen der Garkammer (BxTxH) | mm[inch] | 575 x 335 x 442 [22.6 x 13.2 x 17.4] |



| | | DAMPFGENERATOR | DIREKTDAMPF |
|-------------------------------------|---------|----------------------------|---------------------------|
| ELEKTRISCHE | | CBES061R | CVES061R |
| Preis | € | 8.100,00 | 7.110,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 8,25 | 8,25 |
| Elektrische Absorption | A | 13 | 13 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3N-AC 400 V - 50 | 3N-AC 400 V - 50 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 89 / 102 [196.25 / 224.91] | 80 / 93 [176.40 / 205.06] |
| GAS | | | CVGS061R |
| Preis | € | | 8.980,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | | 0,5 |
| Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 | kW/Kcal | | 8,5 / 7310 |
| Elektrische Absorption | A | | 0 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | | 1N-AC 230 V - 50 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | | 84 / 97 [185.22 / 213.89] |

Frequenz 60 Hz - Bei Gerätebestellung Anfordern, ohne Aufpreis

SERIENAUSSTATTUNG

- Zwei Lüftergeschwindigkeiten: voll / reduziert
- Kalk-Vorbeugesystem CALOUT für Modelle mit Boiler. Inbegriffen ist Antikalkmittel
- USB-Anschluss
- Einhängeschienen
- Schnellanschluss für Kernfühler über einen Anschluss außerhalb des Garraums. Optionale Sonde

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

| | | |
|----------------|--|---------------|
| ILCS1 | Automatisches Reinigungssystem - Für T-Ausführung | 796,00 |
| NPS | Tür mit rechten Scharnieren | 465,00 |
| APDS | Sicherheitstüröffnung mit doppelklick | 149,00 |
| SN | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle | 288,00 |
| SNCP | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle. Exklusiv für das Power Garden-System | 120,00 |
| BPK | Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube | 162,00 |
| OCBM1 | Trenntransformator für zweiphasigen Anschluss/einphasigen Anschluss für gasbetriebene Mod. 2AC 220-240V/1N AC 230V | 359,00 |
| DSP | Schutz für Display-Steuerung | 64,00 |
| KSC0040 | Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler ø 3 mm. | 267,00 |
| MKB061 | Schiffsausführung - Dunstabzugshaube und Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube sind nicht installierbar | 998,00 |

Zubehör für Einbaukombi

Praktische und innovative Lösung, um die beiden Modelle der Produktpalette **Compact COEN026R* / COES026R* - COEN061R / COES061R** überall einbauen zu können, auch im privaten Bereich.

Das zur Gänze aus Edelstahl bestehende Set enthält einen Einbaurahmen, Teleskopschienen, ein System zum Drehen des Ofens, eine Abzugshaube und einen Dichtungsrahmen. Der Ofen kann herausgezogen und beidseitig um 90° gedreht werden, um die Installation sowie die ordentliche und außerordentliche Wartung korrekt auszuführen. Das Absaugen der Dämpfe wird durch die Abzugshaube mit im Lieferumfang enthaltenem Luftkondensator (1N-AC 230 V - 0,3 kW) garantiert.

Lösung muss das Gerät mit dem optionalen **BPK** (Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube) bestellt werden. Achtung: Eine Nachrüstung ist nicht möglich!

Das Modell **026R** kann auf Standardmodulen mit einer Größe von 60 x 60 cm in Privatküchen installiert werden.

* Die Modelle 026R sind auf Anfrage auch mit 1N-AC 230V - 2,75 kW oder 1N-AC 230V - 3,7 kW erhältlich. (Siehe Seite "Sonderspannungen").

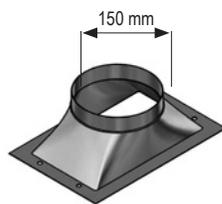


für Modelle **026** **KFIC026** **5.272,00**

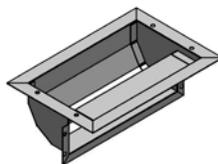
für Modelle **061** **KFIC061** **6.025,00**

KOLLEKTOR FÜR DEN EXTERNEN ANSCHLUSS DER HAUBE, KOMPLETTER ANSCHLUSS 90° - Ø 150 mm

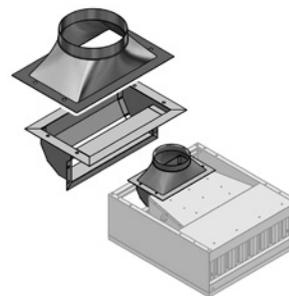
- OPTIONEN -



300 x 220 x 110 h



CCER90 **534,00**



SPANNUNGEN UND SPEZIELLE FREQUENZEN

| V - Hz | COE_026R | COE_061R | COE_101R | CBE_061R | CVE_061R |
|-------------------------------|----------|----------|----------|----------|----------|
| 1N-AC 230 V - 50 Hz | 104,00 | 104,00 | - | 168,00 | 104,00 |
| 1N-AC 230 V - 60 Hz | | | | | |
| 3-AC 230 V - 50 Hz | STD | STD | 65,00 | STD | STD |
| 3-AC 230 V - 60 Hz | | | | | |
| 3-AC 400 V - 50 Hz | 232,00 | 232,00 | 565,00 | 232,00 | 232,00 |
| 3-AC 400 V - 60 Hz | | | | | |
| 3-AC 440 V - 50 Hz | - | 437,00 | 949,00 | 437,00 | 437,00 |
| 3-AC 440 V - 60 Hz | | | | | |
| 3N-AC 440 V - 50 Hz | - | 437,00 | 949,00 | 437,00 | 437,00 |
| 3N-AC 440 V - 60 Hz | | | | | |
| 3-AC 480 V - 50 Hz | - | 437,00 | 949,00 | 487,00 | - |
| 3-AC 480 V - 60 Hz | | | | | |
| 1N-AC 230 V - 50 Hz - 2,75 kW | STD | - | - | - | - |
| 1N-AC 230 V - 60 Hz - 2,75 kW | | | | | |
| 1N-AC 230 V - 50 Hz - 3,7 kW | 233,00 | - | - | - | - |
| 1N-AC 230 V - 60 Hz - 3,7 kW | | | | | |

- NICHT LIEFERBAR

STD OHNE MEHRPREIS

Compact

Zubehör

GESTELLE

AUSZIEHBARES SET
FÜR EINBAUOFEN MIT
INTEGRIERTER DUN-
STABZUGSHAUBE



| CODE | PREIS | DATEN | 026 | 061 | 101 | CB/CV | HINWEISE |
|----------------|-----------------|---|-----|-----|-----|-------|----------|
| KFIC026 | 5.272,00 | 510 x 648 x 860 mm 20.1 x 25.5 x 33.9 inch | ● | | | | |
| KFIC061 | 6.025,00 | 510 x 648 x 860 mm 20.1 x 25.5 x 33.9 inch | | ● | | | |

UNTERGESTELL AUS
EDELSTAHL ROSTFREI



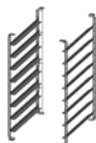
| CODE | PREIS | DATEN | 026 | 061 | 101 | CB/CV | HINWEISE |
|---------------|---------------|---|-----|-----|-----|-------|----------|
| CSR061 | 810,00 | 510 x 648 x 860 mm 20.1 x 25.5 x 33.9 inch | | ● | | | |
| CSR101 | 810,00 | 510 x 648 x 710 mm 20.1 x 25.5 x 28.0 inch | | | ● | | |
| NSR061 | 810,00 | 875 x 525 x 910 mm 34.4 x 20.7 x 35.8 inch | | | | ● | |

SONDER-UNTER-
GESTELL ZUR
EINFÜHRUNG VON
SCHOCKKÜHLER-
SCHOCKGEFRIERER



| CODE | PREIS | DATEN | 026 | 061 | 101 | CB/CV | HINWEISE |
|----------------|---------------|---|-----|-----|-----|-------|----------|
| KSR061S | 877,00 | 900 x 525 x 960 mm 35.4 x 20.7 x 37.8 inch | | | | ● | |

AUFLAGESCHIENEN
- IN UNTERGESTELL
EINSETZBAR



| CODE | PREIS | DATEN | 026 | 061 | 101 | CB/CV | HINWEISE |
|---------------|---------------|--|-----|-----|-----|-------|----------|
| KPT061 | 411,00 | 367 x 532 x 505 mm 14.4 x 20.9 x 19.9 inch 10 x GN 1/1 ±45 mm ±1.8 inch | | | | ● | |
| CPT061 | 411,00 | 367 x 595 x 505 mm 14.4 x 23.4 x 19.9 inch 10 x GN 1/1 ±45 mm ±1.8 inch | | ● | ● | | |

NEUTRALER
UNTERSCHRANK MIT
EINGebaUTE AUFLAG-
ESCHIENEN - IN UNTER-
GESTELL EINSETZBAR



| CODE | PREIS | DATEN | 026 | 061 | 101 | CB/CV | HINWEISE |
|----------------|-----------------|--|-----|-----|-----|-------|----------|
| CAN061R | 1.120,00 | 403 x 609 x 550 mm 15.9 x 24.0 x 21.7 inch 10 x GN 1/1 ±50 mm ±2.0 inch | | ● | ● | | |
| NAL061R | 742,00 | 313 x 630 x 550 mm 12.3 x 24.8 x 21.7 inch | | | | ● | |
| NAN061R | 1.812,00 | 767 x 630 x 550 mm 30.2 x 24.8 x 21.7 inch 10 x GN 1/1 ±50 mm ±2.0 inch | | | | ● | |

ABLAGE AUS EDEL-
STAHL - IN UNTERG-
ESTELL EINSETZBAR



| CODE | PREIS | DATEN | 026 | 061 | 101 | CB/CV | HINWEISE |
|---------------|---------------|-------|-----|-----|-----|-------|----------|
| CPD061 | 273,00 | | | ● | ● | | |

WANDKONSOLE



| CODE | PREIS | DATEN | 026 | 061 | 101 | CB/CV | HINWEISE |
|-------|--------|---|-----|-----|-----|-------|----------|
| SM026 | 578,00 | 510 x 615 x 303 mm 20.1 x 24.2 x 11.9 inch | • | | | | |

HÖHENVERSTELLSYSTEM



| CODE | PREIS | DATEN | 026 | 061 | 101 | CB/CV | HINWEISE |
|--------|--------|--|-----|-----|-----|-------|---|
| NNR061 | 273,00 | 839 x 480 x 150 mm 33.0 x 18.9 x 5.9 inch | | | | • | Überlappungsrahmen zur Höhenverstellung, bei Ofeneinbau mit Haube |

WARMHALTEGERÄTE UND GÄRSCHRANKE

STATISCHE WARMHALTEGERÄT, LANGZEIT GAREN



| CODE | PREIS | DATEN | 026 | 061 | 101 | CB/CV | HINWEISE |
|---------|----------|---|-----|-----|-----|-------|--|
| MCR031B | 2.609,00 | 450 x 660 x 415 mm 17.7 x 26.0 x 16.3 inch 3 x GN 1/1 ±75 mm ±3.0 inch 1N-AC 230 V 0,7 kW | | | | • | mit Kerntemperaturfühler. Einsetzbar auf Halter BSR011, BSA011, NSR061 |

Accessories Compact



ZUBEHÖR-ZUSAMMENSTELLUNG
MIT UNTERGESTELL



RÄDER UND FÜSSE

RÄDERSATZ - 2 MIT BREMSE



| CODE | PREIS | DATEN | 026 | 061 | 101 | CB/CV | HINWEISE |
|------|--------|-----------------------------------|-----|-----|-----|-------|-------------------------------------|
| RP04 | 381,00 | 73 x x 103 mm 2.9 x x 4.1 inch | | • | • | • | Für Untergestelle und Unterschränke |

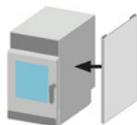
BAUSATZ FÜR VERSTELLBARE FÜSSE



| CODE | PREIS | DATEN | 026 | 061 | 101 | CB/CV | HINWEISE |
|-------|--------|-------|-----|-----|-----|-------|----------|
| KP004 | 191,00 | | • | • | • | • | |

SCHÜTZUNGEN

HITZESCHILD AUS EDELSTAHL ROSTFREI FÜR SEITENWAND



| CODE | PREIS | DATEN | 026 | 061 | 101 | CB/CV | HINWEISE |
|--------|--------|---|-----|-----|-----|-------|----------|
| PAC026 | 149,00 | 559 x 860 x 40 mm 22.0 x 33.9 x 1.6 inch | • | | | | |
| PAC061 | 179,00 | 734 x 860 x 40 mm 28.9 x 33.9 x 1.6 inch | | • | | | |
| PAC101 | 207,00 | 734 x 1100 x 40 mm 28.9 x 43.3 x 1.6 inch | | | • | | |
| PAC601 | 149,00 | 589.5 x 687 x 40 mm 23.2 x 27.0 x 1.6 inch | | | | • | |

ABSAUGUNGSSYSTEME

HALTON DUNSTABZUGSHAUBE MIT LUFTGEKÜHLTEM SCHWADENKONDENSATOR. NUR BEI ELEKTROMODELLEN MIT ANSCHLUSSVORBEREITUNG



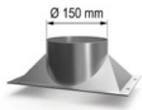
| CODE | PREIS | DATEN | 026 | 061 | 101 | CB/CV | HINWEISE |
|------|----------|--|-----|-----|-----|-------|--|
| LCH1 | 8.546,00 | 521 x 884 x 418 mm 20.5 x 34.8 x 16.5 inch 1N-AC 230 V 0,200 kW | • | | | | Mit Edelstahlfiltern und Aktivkohlefilter. |
| LCH2 | 8.800,00 | 521 x 1059 x 418 mm 20.5 x 41.7 x 16.5 inch 1N-AC 230 V 0,200 kW | | • | • | | Mit Edelstahlfiltern und Aktivkohlefilter. |

DUNSTABZUGSHAUBE MIT LUFTGEKÜHLTEM SCHWADENKONDENSATOR. NUR BEI ELEKTROMODELLEN MIT ANSCHLUSSVORBEREITUNG



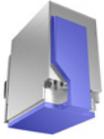
| CODE | PREIS | DATEN | 026 | 061 | 101 | CB/CV | HINWEISE |
|--------|----------|--|-----|-----|-----|-------|--|
| CKO026 | 2.599,00 | 510 x 860 x 300 mm 20.1 x 33.9 x 11.8 inch 1N-AC 230 V 0,3 kW | • | | | | Für Den Externen Anschluss Kollektor CCE Einsetzen |
| CKO061 | 2.931,00 | 510 x 1033 x 300 mm 20.1 x 40.7 x 11.8 inch 1N-AC 230 V 0,3 kW | | • | • | | Für Den Externen Anschluss Kollektor CCE Einsetzen |
| CKV061 | 3.264,00 | 877 x 877 x 250 mm 34.5 x 34.5 x 9.8 inch 1N-AC 230 V 0,3 kW | | | | • | Für Den Externen Anschluss Kollektor CCE Einsetzen |

KOLLEKTOR FÜR DEN
EXTERNEN ANSCHLUSS
DER HAUBE - Ø 150 MM



| CODE | PREIS | DATEN | 026 | 061 | 101 | CB/CV | HINWEISE |
|------|--------|---|-----|-----|-----|-------|----------|
| CCE | 337,00 | 300 x 220 x 110 mm 11.8 x 8.7 x 4.3 inch | • | • | • | • | |

KÜHLLUFTFÖRDERER



| CODE | PREIS | DATEN | 026 | 061 | 101 | CB/CV | HINWEISE |
|--------|--------|--|-----|-----|-----|-------|---------------|
| CIN026 | 399,00 | 510 x 725 x 940 mm 20.1 x 28.5 x 37.0 inch | • | | | | Zum Einbetten |
| CIN061 | 426,00 | 510 x 900 x 940 mm 20.1 x 35.4 x 37.0 inch | | • | | | Zum Einbetten |
| CIN101 | 466,00 | 510 x 900 x 1180 mm 20.1 x 35.4 x 46.5 inch | | | • | | Zum Einbetten |

FILTERS



| CODE | PREIS | DATEN | 026 | 061 | 101 | CB/CV | HINWEISE |
|--------|--------|---|-----|-----|-----|-------|---|
| ICFX01 | 139,00 | 220 x 220 x 10 mm 8.7 x 8.7 x 0.4 inch | • | • | | • | für Modell _061B - für Gasmodell _G062B |
| ICFX02 | 241,00 | 220 x 220 x 10 mm 8.7 x 8.7 x 0.4 inch | | | • | | |

HALTON HAUBENFILTER



| CODE | PREIS | DATEN | 026 | 061 | 101 | CB/CV | HINWEISE |
|-------|-------|---|-----|-----|-----|-------|------------------------------|
| FCH12 | 77,00 | 254 x 254 x 25,4 mm 10.0 x 10.0 x NaN inch | • | • | • | | Für Halton-Dunstabzugshauben |

KERNTemperaturFÜHLER

KERNTemperaturFÜHLER



| CODE | PREIS | DATEN | 026 | 061 | 101 | CB/CV | HINWEISE |
|---------|--------|-------|-----|-----|-----|-------|------------------|
| KSC004R | 278,00 | | • | • | • | • | Mehrpunkt Ø 3 mm |
| KSA001 | 260,00 | | • | • | • | • | Nadel Ø 1 mm |

MULTISONDENSYSTEM



| CODE | PREIS | DATEN | 026 | 061 | 101 | CB/CV | HINWEISE |
|--------|--------|-------|-----|-----|-----|-------|--|
| KSM002 | 574,00 | | • | • | • | • | Zwei Ø 3 mm Mehrpunktsonden. Nur für NABOO-Modelle |

ANSCHLUSS

SET FÜR WASSERAN- SCHLUSS



| CODE | PREIS | DATEN | 026 | 061 | 101 | CB/CV | HINWEISE |
|--------|-------|-------|-----|-----|-----|-------|--|
| KNCI40 | 92,00 | | • | • | • | • | Bestehend aus 2 m Zuleitungsrohren und ø 40 mm Abflussrohren |

KABEL



| CODE | PREIS | DATEN | 026 | 061 | 101 | CB/CV | HINWEISE |
|---------|-------|------------------|-----|-----|-----|-------|--------------------------|
| CBL5015 | 61,00 | 3 mt 5 x 1,5 mmq | • | • | | • | Für elektrische Modelle. |
| CBL0540 | 96,00 | 3 mt 5 x 4 mmq | | | • | | Für elektrische Modelle. |
| CBL3015 | 50,00 | 3 mt 3 x 1,5 mmq | | | | • | Für Gasmodelle. |

STECKER



| CODE | PREIS | DATEN | 026 | 061 | 101 | CB/CV | HINWEISE |
|---------|-------|------------------------------|-----|-----|-----|-------|--------------------------|
| PLG5016 | 26,00 | 3N-AC 400 V 16 A - 5p | • | • | | • | Für elektrische Modelle. |
| PLG5032 | 32,00 | 3N-AC 400 V 32 A - 5p | | | • | | Für elektrische Modelle. |
| PLG3016 | 15,00 | 1N-AC 230 V 16 A - 2p + T | | | | • | Für Gasmodelle. |

ZUBEHÖR FÜR DIE REINIGUNG

HANDBRAUSE



| CODE | PREIS | DATEN | 026 | 061 | 101 | CB/CV | HINWEISE |
|------|--------|-------|-----|-----|-----|-------|----------|
| ICLD | 225,00 | | • | • | • | • | |

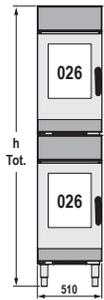
RAUCHANLAGEN

RAUCHER

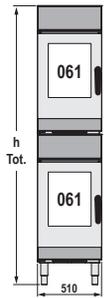


| CODE | PREIS | DATEN | 026 | 061 | 101 | CB/CV | HINWEISE |
|------|--------|---|-----|-----|-----|-------|------------------------|
| AFFE | 964,00 | 425 x 125 x 70 mm 16.7 x 4.9 x 2.8 inch 24 V 0,090 kW | • | • | • | • | Mit externer Zuführung |

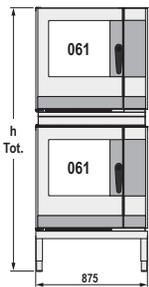
Stapelfähigkeit



| CODICE | PREIS | UNTERES GERÄT | OBERES GERÄT | HINWEISE |
|---------|--------|---------------|--------------|--|
| KCOE026 | 963,00 | 026 ⚡ | 026 ⚡ | SERIENMÄSSIG AUF FÜSSEN h. TOT 1910 mm h. Letzte Backblech 1615 mm |



| CODICE | PREIS | UNTERES GERÄT | OBERES GERÄT | HINWEISE |
|---------|----------|---------------|--------------|--|
| KCOE061 | 1.090,00 | 061 ⚡ | 061 ⚡ | SERIENMÄSSIG AUF FÜSSEN h. TOT 1910 mm h. Letzte Backblech 1615 mm |



| CODICE | PREIS | UNTERES GERÄT | OBERES GERÄT | HINWEISE |
|---------|----------|---------------|--------------|--|
| KCBE061 | 1.539,00 | 061 ⚡ | 061 ⚡ | SERIENMÄSSIG AUF FÜSSEN h. TOT 1910 mm h. Letzte Backblech 1615 mm |
| | | 061 ⚡ | 061 🔥 | |
| KCVG061 | 1.797,00 | 061 🔥 | 061 ⚡ | |
| | | 061 🔥 | 061 🔥 | |

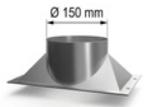
ZUBEHÖR FÜR BAUSATZ FÜR STAPELFÄHIGKEIT

DUNSTABZUGSHAUBE
- NUR BEI ELEKTRO-
MODELLEN



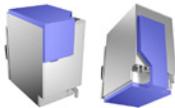
| CODE | PREIS | DATEN | KCOE026 | KCOE061 | KCBE061 | KCVG061 | HINWEISE |
|---------|----------|--|---------|---------|---------|---------|--|
| | | | | | | | |
| CKO026S | 3.365,00 | 510 x 860 x 300 mm 20.1 x 33.9 x 11.8 inch 1N-AC 230 V 0,3 kW | ● | | | | Für Den Externen Anschluss Kollektor CCE Einsetzen |
| CKO061S | 3.698,00 | 510 x 1033 x 300 mm 20.1 x 40.7 x 11.8 inch 1N-AC 230 V 0,3 kW | | ● | | | Für Den Externen Anschluss Kollektor CCE Einsetzen |
| CKV061S | 4.032,00 | 877 x 877 x 250 mm 34.5 x 34.5 x 9.8 inch 1N-AC 230 V 0,3 kW | | | ● | | Für Den Externen Anschluss Kollektor CCE Einsetzen |

KOLLEKTOR FÜR DEN
EXTERNEN ANSCHLUSS
DER HAUBE - Ø 150 MM



| CODE | PREIS | DATEN | KCOE026 | KCOE061 | KCBE061 | KCVG061 | HINWEISE |
|------|--------|---|---------|---------|---------|---------|----------|
| | | | | | | | |
| CCE | 337,00 | 300 x 220 x 110 mm 11.8 x 8.7 x 4.3 inch | ● | ● | ● | | |

KÜHLLUFTFÖRDERER



| CODE | PREIS | DATEN | KCOE026 | KCOE061 | KCBE061 | KCVG061 | HINWEISE |
|---------|--------|--|---------|---------|---------|---------|---|
| | | | | | | | |
| CIN026S | 799,00 | 510 x 725 x 1965 mm 20.1 x 28.5 x 77.4 inch | ● | | | | Für Bausätze für Stapelfähigkeit. Die Installation der Dunstabzugshaube wird dadurch ausgeschlossen |
| CIN061S | 853,00 | 510 x 900 x 1965 mm 20.1 x 35.4 x 77.4 inch | | ● | | | Für Bausätze für Stapelfähigkeit. Die Installation der Dunstabzugshaube wird dadurch ausgeschlossen |

Accessories
Compact

LAINOX®



FOODY

EASY COOKING

Premium
budget

Foody / Puff



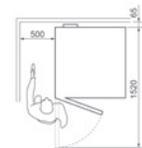
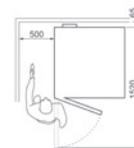
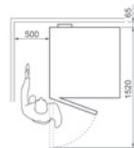
FOODY

Kombi für die Gastronomie



| ELEKTRISCHE | | FOEN051 | FOEN071 | FOEN101 |
|----------------------------|-----------|---|--------------------------------------|---------------------------------------|
| Preis | € | 7.210,00 | 8.730,00 | 9.980,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 7.25 | 12.5 | 14.5 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 1N-AC 230 V 3-AC 230 V 3N-AC 400 V - 50 | 3-AC 230 V 3N-AC 400 V - 50 | 3-AC 230 V 3N-AC 400 V - 50 |
| | | | | |
| Außenabmessungen (BxTxH) | mm [inch] | 777 x 744 x 723 [30.6 x 29.3 x 28.5] | 777 x 744 x 887 [30.6 x 29.3 x 34.9] | 777 x 744 x 1097 [30.6 x 29.3 x 43.2] |
| Kapazität | GN / EN | 5 x GN 1/1 • 5 x EN1 (600 x 400) | 7 x GN 1/1 • 7 x EN1 (600 x 400) | 10 x GN 1/1 • 10 x EN1 (600 x 400) |
| Achsabstand | mm [inch] | 70 [2.8] | 70 [2.8] | 70 [2.8] |
| Sitzplätze - Croissants | n. | 60 / 80 | 84 / 112 | 120 / 160 |

Für die maximalen Gesamtabmessungen beachten Sie bitte das technische Datenblatt.



Sonderspannungen und Frequenzen auf Anfrage.

Es wird empfohlen, die Geräte von Kundendienstzentren installieren zu lassen, die von LAINOX anerkannt sind. Man empfiehlt eine regelmäßige planmäßige Wartung durch ein Kundendienstzentrum LAINOX, wie vom Hersteller empfohlen und im Wartungs- und Garantiehandbuch angegeben.

GARMODUS

- Manuelles Garen mit drei Betriebsarten: Umluft von 30°C bis 260°C, Dampf von 30°C bis 130°C, kombiniert von 30°C bis 260°C.
- Autoclimate® - Automatisches Mess- und Kontrollsystem des Prozentsatzes der Luftfeuchtigkeit in der Garkammer.
- MULTILEVEL PLUS - Die Verdoppelung auf jeder Ebene der Multilevel-Funktion sorgt dafür, dass die Produktionskapazität verdoppelt werden kann (patentiert).
- MULTILEVEL- und JIT-Modus.
- Programmierbarer Betriebsmodus: Garvorgänge können in automatischer Abfolge (bis zu 15 Zyklen) programmiert und gespeichert werden. Dabei können jedem Programm ein eigener Name sowie Abbildungen und Informationen zum Rezept zugeordnet werden.
- ICS (Interactive Cooking System) ist ein automatisches System zur Zubereitung von italienischen und internationalen Rezepten, das sowohl die Geschichte der Gerichte als auch die Zutaten, die Zubereitung, das automatische Garprogramm und das Anrichten auf dem Teller umfasst.

LAINOX CLOUD KONNEKTIVITÄT - WI-FI ODER ETHERNET

- Wi-Fi-Anschluss. Kompatibel mit IEEE 802.11g (2,4 GHz) Standard.
- Automatisches Warnsystem für Software-Aktualisierungen.
- Ferndiagnose über das Nabook Portal durch die Lainox Kundendienstzentren.
- Kontinuierliche Haccp-Überwachung auch aus der Ferne über das Nabook Portal.
- Synchronisierung der Geräte, die mit dem jeweiligen Account verbunden sind (patentiert).
- Organisation der Einkaufsliste im Word-Format exportierbar.
- Berechnung des Food Cost der Rezepte und der Menüs je Einzelportion.
- Erstellung von Menüs mit Ermittlung der Kalorienanzahl und der enthaltenen Allergene. Dabei stehen personalisierte Druck-Layouts zu Ihrer Verfügung.
- Direkter Zugriff auf die Rezeptdatenbank, über das Cooking-Device mit Download-Möglichkeit (patentiert).
- Erstellung von Rezepten komplett mit Zutaten, Zubereitung und Beispielbild.
- Mehrpreis für Ethernetanschluss (optional).

AUSSTATTUNG ZUR KONTROLLE UND STEUERUNG

- Überwachung und Kontrolle der Effizienz und Artung des externen Wasserenthärter (Enthärter optional).
- Led-Beleuchtung der Garkammer mit niedrigem Verbrauch. Optimale Sichtbarkeit aller Punkte der Garkammer. Neutrales Licht, das die ursprünglichen Farben des Produkts nicht verändert.
- Ecovapor - Mit dem System Ecovapor werden Wasser- und Energieverbrauch dank der automatischen Kontrolle der Dampfsättigung im Garraum erheblich gesenkt.
- Ecospeed - Je nach Menge und Art des Produkts kontrolliert und optimiert der Ofen den Energieverbrauch, wobei immer genau die richtige Gartemperatur gehalten wird und Schwankungen vermieden werden.
- Eigendiagnose und Überprüfung der Funktionstüchtigkeit des Geräts vor jedem Gebrauch, mit schriftlicher und akustischer Anzeige etwaiger Auffälligkeiten.
- Energy Monitor - Überwachung des Verbrauchs von Energie, Gas, Wasser und Reinigungsmitteln.
- Voreinstellung des Systems zur SN Energieoptimierung (Option).
- Möglichkeit, die Abschaltung des Combi am Ende des automatischen Reinigungsprogramms einzustellen.
- USB-Anschluss zum Herunterladen der Haccp-Daten, zum Aktualisieren der Software und zum Herunter- und Hochladen von Garprogrammen.
- Über einen 4-Punkt-Kerntemperaturfühler wird die Temperatur im Produktinneren.
- 2 Ventilationsgeschwindigkeiten, die verringerte Geschwindigkeit aktiviert das Senken der Heizleistung. Für spezielle Garvorgänge kann die Geschwindigkeit abwechselnd verändert werden.
- Verzögerter Start des Garvorganges.
- Einfacher Zugang zu programmierbaren Benutzerparametern zur Anpassung der Geräteeinstellungen.

- Delta-T-System für die parallele Kontrolle der Temperatur in der Garkammer und im Produktinneren.
- Autoreverse-Funktion (automatische Umkehrung der Drehrichtung des Ventilators) für eine gleichmäßige Garung.

AUFBAU

- Tür mit Drehverschluss.
- Doppelter Wasseranschluss (normal und enthärtet).
- Wanne, die das Kondenswasser unter der Tür auffängt und direkt in den Abfluss leitet, auch bei offener Tür.
- Neue schwalbenschwanzförmige, adaptive Backofenfrontdichtung aus hitze- und alterungsbeständigem Silikonkummi, die sich leicht austauschen lässt.
- Garkammer aus Edelstahl 18/10 AISI 304, gestanzte von 1 mm Dicke, mit vollständig abgerundeten Kanten mit großem Radius für einen optimalen Luftstrom und eine leichtere Reinigung.
- Das Luftleitblech kann für eine leichtere Reinigung der Ventilator-kammer geöffnet werden.
- Einstellbare Türscharniere für eine optimale Abdichtung.
- Innenglas mit Klappöffnung für eine einfache Reinigung und Wartung.
- Tür mit Doppelverglasung mit Luftzwischenraum und Wärme reflektierenden Innenglas für eine geringere Wärmeemission sowie einer höheren Leistungsfähigkeit.
- Perfekt glatte und abgedichtete Garkammer.

BETRIEB

- Bei ICS erfolgt eine sofortige Anzeige der Haccp-Grafik
- Kapazitiver 7" LCD- TFT-Farbbildschirm mit hoher Auflösung und "Touchscreen"-Funktionen.
- Intelligente Wiedererkennung der Rezepte in Ordnern mit Unterordnern.
- Organisation von Rezepten in Ordnern mit Vorschau, indem Sie jedem Ordner einen eigenen Namen geben.
- Automatischer Start des Garvorganges (ICS) mit "One Touch".
- Nach Bedarf konfigurierbares Display, wobei die am häufigsten vom Benutzer verwendeten Programme in den Vordergrund gerückt werden.

ELEKTRISCHER BETRIEB

- Garraumheizung mittels gepanzerten, elektrischen Heizkörpern.

SICHERHEITSAUSSTATTUNGEN

- Mechanischer Tür-Mikroschalter.
- System zur Kühlung der Bauteile mit angezeigter Übertemperaturkontrolle.
- Display zur Anzeige von Störungen und Selbstdiagnostik.
- Wassermangelanzeige.
- Thermoschutzschalter Motor.
- Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Manuelles Reinigen mit externer Handbrause (Handbrause optional).
- Automatisches Reinigungssystem LCS (Liquid Clean System) mit integriertem Tank und automatischer Dosierung (Reinigungsflüssigkeit CombiClean Boosted in zu 100% recyclebaren Kapseln. Inbegriffen ist CombiBlue, alkalisches Desinfektionsmittel für die professionelle Inbetriebnahme von Öfen, Kapseln 990 gr).
- 7 automatische Reinigungsprogramme, keine Anwesenheit des Bedieners nach dem Start erforderlich: Manuell - Ausspülen - Soft - Hard - Hard Plus - ECO - GRILL.
- 24' schnelle Wäsche "Soft". Minimale Unterbrechungen der Arbeitszyklen und stets optimale Reinigung.
- Einfache Außenreinigung dank perfekt glatter Oberflächen aus Edelstahl und Glas und IPX4-Schutz gegen Spritzwasser.

INSTALLATION UND UMWELT

- 100% recycelbare Verpackung.
- Prozentualer Anteil des Produktrecyclings: 90%.
- Zertifizierungen: Qualität ISO 9001 / Sicherheit ISO 45001 / Umwelt ISO14001.

| | | |
|--|------------|---|
| Modell | 051 | |
| Kapazität | GN / EN | 5 x GN 1/1 • 5 x EN1 (600 x 400) |
| Kapazität - Wagen | n. | - |
| Achsabstand | mm[inch] | 70 [2.8] |
| Sitzplätze - Croissants | n. | 60 / 80 |
| Außenabmessungen (BxTxH) | mm[inch] | 777 x 744 x 723 [30.6 x 29.3 x 28.5] |
| Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH) | mm[inch] | 910 x 865 x 900 [35.8 x 34.1 x 35.4] |
| Abmessungen der Garkammer (BxTxH) | mm[inch] | 645 x 455 x 420 [25.4 x 17.9 x 16.5] |



| | | |
|------------------------------|---|---|
| | | GN 1/1 - EN1 (600 x 400) |
| ELEKTRISCHE |  | FOEN051 |
| Preis | € | 7.210,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 7.25 |
| Elektrische Absorption | A | 11 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 1N-AC 230 V 3-AC 230 V 3N-AC 400 V - 50 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 74 / 85 [163.17 / 187.43] |

Frequenz 60 Hz - Bei Gerätebestellung Anfordern, ohne Aufpreis

SERIENAUSSTATTUNG

- Automatisches Reinigungssystem
- Zwei Lüftergeschwindigkeiten: voll / reduziert
- Wi-Fi-Anschluss. Kompatibel mit IEEE 802.11g (2,4GHz) Standard
- USB-Anschluss
- Einhängeschienen - GN 1/1 - EN1 (600 x 400)
- Das Gerät ist vorbereitet zur Umrüstung auf folgende Spannungen: 1N-AC 230 V - 3-AC 230 V. Nur Elektromodelle
- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler ø 3 mm. Fix angeschlossener Kerntemperaturfühler

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

| | | |
|----------------|--|----------------|
| SLCV | Smart Chemical Control - für Modelle mit Direktampf | 127,00 |
| PPS | Tür mit rechten Scharnieren | 155,00 |
| SN | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle | 288,00 |
| SNCP | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle. Exklusiv für das Power Garden-System | 120,00 |
| BPK | Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube | 162,00 |
| DSP | Schutz für Display-Steuerung | 64,00 |
| PETH | Mehrpreis für Ethernetanschluss | 336,00 |
| SPSA01 | Aufpreis für Nadel-Kerntemperaturfühler. Ø 1 mm. Ersetzt das Standardmodell. | 51,00 |
| SSC04 | Mehrpunkt-ø 3 mm Kerntemperaturfühler als Standard | -254,00 |
| SPPE464 | Aufpreis für Paar Auftageschienen - 4 x EN1 (600 X 400) - PPE464 | 0,00 |
| SSPE044 | Aufpreis für Hordengestell SPE044 + Einfahrschiene PTL640 | 690,00 |
| SSPE051 | Aufpreis für Gestell SPE051 + Einfahrschiene PTL640 | 731,00 |

| | | |
|--|------------|--|
| Modell | 071 | |
| Kapazität | GN / EN | 7 x GN 1/1 • 7 x EN1 (600 x 400) |
| Kapazität - Wagen | n. | - |
| Achsabstand | mm[inch] | 70 [2.8] |
| Sitzplätze - Croissants | n. | 84 / 112 |
| Außenabmessungen (BxTxH) | mm[inch] | 777 x 744 x 887 [30.6 x 29.3 x 34.9] |
| Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH) | mm[inch] | 910 x 865 x 1050 [35.8 x 34.1 x 41.3] |
| Abmessungen der Garkammer (BxTxH) | mm[inch] | 645 x 455 x 585 [25.4 x 17.9 x 23.0] |



| | | |
|------------------------------|---|-------------------------------|
| | | GN 1/1 - EN1 (600 x 400) |
| ELEKTRISCHE |  | FOEN071 |
| Preis | € | 8.730,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 12.5 |
| Elektrische Absorption | A | 18 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3-AC 230 V 3N-AC 400 V - 50 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 90 / 102 [198.45 / 224.91] |

Frequenz 60 Hz - Bei Gerätebestellung Anfordern, ohne Aufpreis

SERIENAUSSTATTUNG

- Automatisches Reinigungssystem
- Zwei Lüftergeschwindigkeiten: voll / reduziert
- Wi-Fi-Anschluss. Kompatibel mit IEEE 802.11g (2,4GHz) Standard
- USB-Anschluss
- Einhängeschienen - GN 1/1 - EN1 (600 x 400)
- Das Gerät ist vorbereitet zur Umrüstung auf folgende Spannungen: 3-AC 230 V. Nur Elektromodelle
- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler ø 3 mm. Fix angeschlossener Kerntemperaturfühler

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

| | | |
|----------------|--|----------------|
| SLCV | Smart Chemical Control - für Modelle mit Direktampf | 127,00 |
| PPS | Tür mit rechten Scharnieren | 155,00 |
| SN | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle | 288,00 |
| SNCP | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle. Exklusiv für das Power Garden-System | 120,00 |
| BPK | Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube | 162,00 |
| DSP | Schutz für Display-Steuerung | 64,00 |
| PETH | Mehrpreis für Ethernetanschluss | 336,00 |
| SPSA01 | Aufpreis für Nadel-Kerntemperaturfühler. Ø 1 mm. Ersetzt das Standardmodell. | 51,00 |
| SSC04 | Mehrpunkt-ø 3 mm Kerntemperaturfühler als Standard | -254,00 |
| SPPE664 | Aufpreis für Paar Auftageschienen - 6 x EN1 (600 X 400) - PPE664 | 0,00 |
| SSPE064 | Aufpreis für Hordengestell SPE064 + Einfahrschiene PTL640 | 731,00 |
| SSPE071 | Aufpreis für Hordengestell SPE071 + Einfahrschiene PTL640 | 782,00 |

| | | |
|--|------------|--|
| Modell | 101 | |
| Kapazität | GN / EN | 10 x GN 1/1 • 10 x EN1 (600 x 400) |
| Kapazität - Wagen | n. | - |
| Achsabstand | mm[inch] | 70 [2.8] |
| Sitzplätze - Croissants | n. | 120 / 160 |
| Außenabmessungen (BxTxH) | mm[inch] | 777 x 744 x 1097 [30.6 x 29.3 x 43.2] |
| Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH) | mm[inch] | 910 x 865 x 1265 [35.8 x 34.1 x 49.8] |
| Abmessungen der Garkammer (BxTxH) | mm[inch] | 645 x 455 x 795 [25.4 x 17.9 x 31.3] |



| | | |
|------------------------------|---|-------------------------------|
| | | GN 1/1 - EN1 (600 x 400) |
| ELEKTRISCHE |  | FOEN101 |
| Preis | € | 9.980,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 14.5 |
| Elektrische Absorption | A | 22 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3-AC 230 V 3N-AC 400 V - 50 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 104 / 117 [229.32 / 257.99] |

Frequenz 60 Hz - Bei Gerätebestellung Anfordern, ohne Aufpreis

SERIENAUSSTATTUNG

- Automatisches Reinigungssystem
- Zwei Lüftergeschwindigkeiten: voll / reduziert
- Wi-Fi-Anschluss. Kompatibel mit IEEE 802.11g (2,4GHz) Standard
- USB-Anschluss
- Einhängeschienen - GN 1/1 - EN1 (600 x 400)
- Das Gerät ist vorbereitet zur Umrüstung auf folgende Spannungen: 3-AC 230 V. Nur Elektromodelle
- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler ø 3 mm. Fix angeschlossener Kerntemperaturfühler

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

| | | |
|----------------|--|----------------|
| SLCV | Smart Chemical Control - für Modelle mit Direktampf | 127,00 |
| PPS | Tür mit rechten Scharnieren | 155,00 |
| SN | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle | 288,00 |
| SNCP | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle. Exklusiv für das Power Garden-System | 120,00 |
| BPK | Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube | 162,00 |
| DSP | Schutz für Display-Steuerung | 64,00 |
| PETH | Mehrpreis für Ethernetanschluss | 336,00 |
| SPSA01 | Aufpreis für Nadel-Kerntemperaturfühler. Ø 1 mm. Ersetzt das Standardmodell. | 51,00 |
| SSC04 | Mehrpunkt-ø 3 mm Kerntemperaturfühler als Standard | -254,00 |
| SPPE864 | Aufpreis für Auflageschienen - 8 x EN1 (600 x 400) - PPE86 | 0,00 |
| SSPE084 | Aufpreis für Hordengestell SPE084 + Einfahrschiene PTL640 | 914,00 |
| SSPE101 | Aufpreis für Hordengestell SPE101 + Einfahrschiene PTL640 | 974,00 |

SPANNUNGEN UND SPEZIELLE FREQUENZEN

| V - Hz | FOEN051 | FOEN071 | FOEN101 |
|---------------------|---------|---------|---------|
| 3-AC 400 V - 50 Hz | 238,00 | 572,00 | 580,00 |
| 3-AC 400 V - 60 Hz | | | |
| 3-AC 440 V - 50 Hz | 449,00 | 973,00 | 973,00 |
| 3-AC 440 V - 60 Hz | | | |
| 3N-AC 440 V - 50 Hz | 449,00 | 973,00 | 973,00 |
| 3N-AC 440 V - 60 Hz | | | |
| 3-AC 480 V - 50 Hz | 449,00 | 973,00 | 973,00 |
| 3-AC 480 V - 60 Hz | | | |

LAINOX®



PUFF

EASY BAKING

Premium
budget



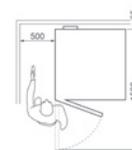
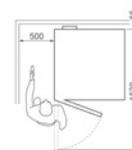
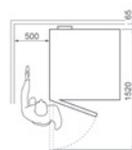
PUFF

Kombi für Konditorei und Bäckerei



| ELEKTRISCHE | | PFEN044 | PFEN064 | PFEN084 |
|----------------------------|-----------|---|--------------------------------------|---------------------------------------|
| Preis | € | 6.950,00 | 8.480,00 | 9.720,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 7.25 | 12.5 | 14.5 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 1N-AC 230 V 3-AC 230 V 3N-AC 400 V - 50 | 3-AC 230 V 3N-AC 400 V - 50 | 3-AC 230 V 3N-AC 400 V - 50 |
| | | | | |
| Außenabmessungen (BxTxH) | mm [inch] | 777 x 744 x 723 [30.6 x 29.3 x 28.5] | 777 x 744 x 887 [30.6 x 29.3 x 34.9] | 777 x 744 x 1097 [30.6 x 29.3 x 43.2] |
| Kapazität | GN / EN | 4 x EN1 (600 x 400) | 6 x EN1 (600 x 400) | 8 x EN1 (600 x 400) |
| Achsabstand | mm [inch] | 90 [3.5] | 90 [3.5] | 90 [3.5] |
| Sitzplätze - Croissants | n. | 60 / 80 | 84 / 112 | 120 / 160 |

Für die maximalen Gesamtabmessungen beachten Sie bitte das technische Datenblatt.



Sonderspannungen und Frequenzen auf Anfrage.

Es wird empfohlen, die Geräte von Kundendienstzentren installieren zu lassen, die von LAINOX anerkannt sind. Man empfiehlt eine regelmäßige planmäßige Wartung durch ein Kundendienstzentrum LAINOX, wie vom Hersteller empfohlen und im Wartungs- und Garantiehandbuch angegeben.

GARMODUS

- Manuelles Garen mit drei Betriebsarten: Umluft von 30°C bis 260°C, Dampf von 30°C bis 130°C, kombiniert von 30°C bis 260°C.
- Autoclimate® - Automatisches Mess- und Kontrollsystem des Prozentsatzes der Luftfeuchtigkeit in der Garkammer.
- MULTILEVEL PLUS - Die Verdoppelung auf jeder Ebene der Multilevel-Funktion sorgt dafür, dass die Produktionskapazität verdoppelt werden kann (patentiert).
- MULTILEVEL- und JIT-Modus.
- Programmierbarer Betriebsmodus: Garvorgänge können in automatischer Abfolge (bis zu 15 Zyklen) programmiert und gespeichert werden. Dabei können jedem Programm ein eigener Name sowie Abbildungen und Informationen zum Rezept zugeordnet werden.
- ICS (Interactive Cooking System) ist ein automatisches System zur Zubereitung von italienischen und internationalen Rezepten, das sowohl die Geschichte der Gerichte als auch die Zutaten, die Zubereitung, das automatische Garprogramm und das Anrichten auf dem Teller umfasst.

LAINOX CLOUD KONNEKTIVITÄT - WI-FI ODER ETHERNET

- Wi-Fi-Anschluss. Kompatibel mit IEEE 802.11g (2,4 GHz) Standard.
- Automatisches Warnsystem für Software-Aktualisierungen.
- Ferndiagnose über das Nabook Portal durch die Lainox Kundendienstzentren.
- Kontinuierliche Haccp-Überwachung auch aus der Ferne über das Nabook Portal.
- Synchronisierung der Geräte, die mit dem jeweiligen Account verbunden sind (patentiert).
- Organisation der Einkaufsliste im Word-Format exportierbar.
- Berechnung des Food Cost der Rezepte und der Menüs je Einzelportion.
- Erstellung von Menüs mit Ermittlung der Kalorienanzahl und der enthaltenen Allergene. Dabei stehen personalisierte Druck-Layouts zu Ihrer Verfügung.
- Direkter Zugriff auf die Rezeptdatenbank, über das Cooking-Device mit Download-Möglichkeit (patentiert).
- Erstellung von Rezepten komplett mit Zutaten, Zubereitung und Beispielbild.
- Mehrpreis für Ethernetanschluss (optional).

AUSSTATTUNG ZUR KONTROLLE UND STEUERUNG

- Überwachung und Kontrolle der Effizienz und Artung des externen Wasserenthärter (Enthärter optional).
- Led-Beleuchtung der Garkammer mit niedrigem Verbrauch. Optimale Sichtbarkeit aller Punkte der Garkammer. Neutrales Licht, das die ursprünglichen Farben des Produkts nicht verändert.
- Ecovapor - Mit dem System Ecovapor werden Wasser- und Energieverbrauch dank der automatischen Kontrolle der Dampfsättigung im Garraum erheblich gesenkt.
- Ecospeed - Je nach Menge und Art des Produkts kontrolliert und optimiert der Ofen den Energieverbrauch, wobei immer genau die richtige Gartemperatur gehalten wird und Schwankungen vermieden werden.
- Eigendiagnose und Überprüfung der Funktionstüchtigkeit des Geräts vor jedem Gebrauch, mit schriftlicher und akustischer Anzeige etwaiger Auffälligkeiten.
- Energy Monitor - Überwachung des Verbrauchs von Energie, Gas, Wasser und Reinigungsmitteln.
- Voreinstellung des Systems zur SN Energieoptimierung (Option).
- Möglichkeit, die Abschaltung des Combi am Ende des automatischen Reinigungsprogramms einzustellen.
- USB-Anschluss zum Herunterladen der Haccp-Daten, zum Aktualisieren der Software und zum Herunter- und Hochladen von Garprogrammen.
- Über einen 4-Punkt-Kerntemperaturfühler (optional) wird die Temperatur im Produktinneren.
- 2 Ventilationsgeschwindigkeiten, die verringerte Geschwindigkeit aktiviert das Senken der Heizleistung. Für spezielle Garvorgänge kann die Geschwindigkeit abwechselnd verändert werden.
- Verzögerter Start des Garvorganges.
- Einfacher Zugang zu programmierbaren Benutzerparametern zur Anpassung der Geräteeinstellungen.

- Delta-T-System für die parallele Kontrolle der Temperatur in der Garkammer und im Produktinneren.
- Autoreverse-Funktion (automatische Umkehrung der Drehrichtung des Ventilators) für eine gleichmäßige Garung.

AUFBAU

- Tür mit Drehverschluss.
- Doppelter Wasseranschluss (normal und enthärtet).
- Wanne, die das Kondenswasser unter der Tür auffängt und direkt in den Abfluss leitet, auch bei offener Tür.
- Neue schwalbenschwanzförmige, adaptive Backofenfrontdichtung aus hitze- und alterungsbeständigem Silikon Gummi, die sich leicht austauschen lässt.
- Garkammer aus Edelstahl 18/10 AISI 304, gestanzte von 1 mm Dicke, mit vollständig abgerundeten Kanten mit großem Radius für einen optimalen Luftstrom und eine leichtere Reinigung.
- Das Luftleitblech kann für eine leichtere Reinigung der Ventilator-kammer geöffnet werden.
- Einstellbare Türscharniere für eine optimale Abdichtung.
- Innenglas mit Klappöffnung für eine einfache Reinigung und Wartung.
- Tür mit Doppelverglasung mit Luftzwischenraum und Wärme reflektierenden Innenglas für eine geringere Wärmeemission sowie einer höheren Leistungsfähigkeit.
- Perfekt glatte und abgedichtete Garkammer.

BETRIEB

- Bei ICS erfolgt eine sofortige Anzeige der Haccp-Grafik
- Kapazitiver 7" LCD- TFT-Farbbildschirm mit hoher Auflösung und "Touchscreen"-Funktionen.
- Intelligente Wiedererkennung der Rezepte in Ordnern mit Unterordnern.
- Organisation von Rezepten in Ordnern mit Vorschau, indem Sie jedem Ordner einen eigenen Namen geben.
- Automatischer Start des Garvorganges (ICS) mit "One Touch".
- Nach Bedarf konfigurierbares Display, wobei die am häufigsten vom Benutzer verwendeten Programme in den Vordergrund gerückt werden.

ELEKTRISCHER BETRIEB

- Garraumheizung mittels gepanzerten, elektrischen Heizkörpern.

SICHERHEITSAUSSTATTUNGEN

- Mechanischer Tür-Mikroschalter.
- System zur Kühlung der Bauteile mit angezeigter Übertemperaturkontrolle.
- Display zur Anzeige von Störungen und Selbstdiagnostik.
- Wassermangelanzeige.
- Thermoschutzschalter Motor.
- Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Manuelles Reinigen mit externer Handbrause (Handbrause optional).
- Automatisches Reinigungssystem LCS (Liquid Clean System) mit integriertem Tank und automatischer Dosierung (Reinigungsflüssigkeit CombiClean Boosted in zu 100% recyclebaren Kapseln. Inbegriffen ist CombiBlue, alkalisches Desinfektionsmittel für die professionelle Inbetriebnahme von Öfen, Kapseln 990 gr).
- 7 automatische Reinigungsprogramme, keine Anwesenheit des Bedieners nach dem Start erforderlich: Manuell - Ausspülen - Soft - Hard - Hard Plus - ECO - GRILL.
- 24' schnelle Wäsche "Soft". Minimale Unterbrechungen der Arbeitszyklen und stets optimale Reinigung.
- Einfache Außenreinigung dank perfekt glatter Oberflächen aus Edelstahl und Glas und IPX4-Schutz gegen Spritzwasser.

INSTALLATION UND UMWELT

- 100% recycelbare Verpackung.
- Prozentualer Anteil des Produktrecyclings: 90%.
- Zertifizierungen: Qualität ISO 9001 / Sicherheit ISO 45001 / Umwelt ISO14001.

| | | |
|--|------------|---|
| Modell | 044 | |
| Kapazität | GN / EN | 4 x EN1 (600 x 400) |
| Kapazität - Wagen | n. | - |
| Achsabstand | mm[inch] | 90 [3.5] |
| Sitzplätze - Croissants | n. | 60 / 80 |
| Außenabmessungen (BxTxH) | mm[inch] | 777 x 744 x 723 [30.6 x 29.3 x 28.5] |
| Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH) | mm[inch] | 910 x 865 x 900 [35.8 x 34.1 x 35.4] |
| Abmessungen der Garkammer (BxTxH) | mm[inch] | 645 x 455 x 420 [25.4 x 17.9 x 16.5] |



| | | |
|------------------------------|---|---|
| | | EN1 (600 x 400) |
| ELEKTRISCHE |  | PFEN044 |
| Preis | € | 6.950,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 7.25 |
| Elektrische Absorption | A | 11 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 1N-AC 230 V 3-AC 230 V 3N-AC 400 V - 50 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 74 / 85 [163.17 / 187.43] |

Frequenz 60 Hz - Bei Gerätebestellung Anfordern, ohne Aufpreis

SERIENAUSSTATTUNG

- Automatisches Reinigungssystem
- Zwei Lüftergeschwindigkeiten: voll / reduziert
- Wi-Fi-Anschluss. Kompatibel mit IEEE 802.11g (2,4GHz) Standard
- USB-Anschluss
- Einhängeschienen
- Das Gerät ist vorbereitet zur Umrüstung auf folgende Spannungen: 1N-AC 230 V - 3-AC 230 V. Nur Elektromodelle

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

| | | |
|----------------|--|---------------|
| SLCV | Smart Chemical Control - für Modelle mit Direktampf | 127,00 |
| PPS | Tür mit rechten Scharnieren | 155,00 |
| SN | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle | 288,00 |
| SNCP | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle. Exklusiv für das Power Garden-System | 120,00 |
| BPK | Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube | 162,00 |
| DSP | Schutz für Display-Steuerung | 64,00 |
| PETH | Mehrpreis für Ethernetanschluss | 336,00 |
| PSA01 | Nadel-Kerntemperaturfühler. Ø 1 mm | 305,00 |
| PSC04 | Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler. Ø 3 mm | 254,00 |
| SPPE564 | Aufpreis für Paar Aufлагeschienen - 5 x EN1 (600 X 400) - PPE56 | 0,00 |
| SPPE664 | Aufpreis für Paar Aufлагeschienen - 6 x EN1 (600 X 400) - PPE664 | 0,00 |
| SIGP516 | Aufpreis für Paar Aufлагeschienen - 5 x GN 1/1 oder EN 1 (600 x 400) - IGP51 | 81,00 |
| SSPE044 | Aufpreis für Hordengestell SPE044 + Einfahrschiene PTL640 | 690,00 |

| | | |
|--|------------|--|
| Modell | 064 | |
| Kapazität | GN / EN | 6 x EN1 (600 x 400) |
| Kapazität - Wagen | n. | - |
| Achsabstand | mm[inch] | 90 [3.5] |
| Sitzplätze - Croissants | n. | 84 / 112 |
| Außenabmessungen (BxTxH) | mm[inch] | 777 x 744 x 887 [30.6 x 29.3 x 34.9] |
| Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH) | mm[inch] | 910 x 865 x 1050 [35.8 x 34.1 x 41.3] |
| Abmessungen der Garkammer (BxTxH) | mm[inch] | 645 x 455 x 585 [25.4 x 17.9 x 23.0] |



| | | |
|------------------------------|---|-------------------------------|
| | | EN1 (600 x 400) |
| ELEKTRISCHE |  | PFEN064 |
| Preis | € | 8.480,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 12.5 |
| Elektrische Absorption | A | 18 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3-AC 230 V 3N-AC 400 V - 50 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 90 / 102 [198.45 / 224.91] |

Frequenz 60 Hz - Bei Gerätebestellung Anfordern, ohne Aufpreis

SERIENAUSSTATTUNG

- Automatisches Reinigungssystem
- Zwei Lüftergeschwindigkeiten: voll / reduziert
- Wi-Fi-Anschluss. Kompatibel mit IEEE 802.11g (2,4GHz) Standard
- USB-Anschluss
- Einhängeschienen
- Das Gerät ist vorbereitet zur Umrüstung auf folgende Spannungen: 3-AC 230 V. Nur Elektromodelle

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

| | | |
|----------------|--|---------------|
| SLCV | Smart Chemical Control - für Modelle mit Direktampf | 127,00 |
| PPS | Tür mit rechten Scharnieren | 155,00 |
| SN | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle | 288,00 |
| SNCP | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle. Exklusiv für das Power Garden-System | 120,00 |
| BPK | Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube | 162,00 |
| DSP | Schutz für Display-Steuerung | 64,00 |
| PETH | Mehrpreis für Ethernetanschluss | 336,00 |
| PSA01 | Nadel-Kerntemperaturfühler. Ø 1 mm | 305,00 |
| PSC04 | Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler. Ø 3 mm | 254,00 |
| SPPE764 | Aufpreis für Auflageschienen - 7 x EN1 (600 x 400) - PPE76 | 0,00 |
| SPPE864 | Aufpreis für Auflageschienen - 8 x EN1 (600 x 400) - PPE86 | 0,00 |
| SIGP716 | Aufpreis für Paar Auflageschienen - 7 x GN 1/1 oder EN 1 (600 x 400) - IGP71 | 81,00 |
| SSPE064 | Aufpreis für Hordengestell SPE064 + Einfahrschiene PTL640 | 731,00 |

| | | |
|--|------------|--|
| Modell | 084 | |
| Kapazität | GN / EN | 8 x EN1 (600 x 400) |
| Kapazität - Wagen | n. | - |
| Achsabstand | mm[inch] | 90 [3.5] |
| Sitzplätze - Croissants | n. | 120 / 160 |
| Außenabmessungen (BxTxH) | mm[inch] | 777 x 744 x 1097 [30.6 x 29.3 x 43.2] |
| Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH) | mm[inch] | 910 x 865 x 1265 [35.8 x 34.1 x 49.8] |
| Abmessungen der Garkammer (BxTxH) | mm[inch] | 645 x 455 x 795 [25.4 x 17.9 x 31.3] |



| | | |
|------------------------------|---|-------------------------------|
| | | EN1 (600 x 400) |
| ELEKTRISCHE |  | PFEN084 |
| Preis | € | 9.720,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 14.5 |
| Elektrische Absorption | A | 22 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3-AC 230 V 3N-AC 400 V - 50 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 104 / 117 [229.32 / 257.99] |

Frequenz 60 Hz - Bei Gerätebestellung Anfordern, ohne Aufpreis

SERIENAUSSTATTUNG

- Automatisches Reinigungssystem
- Zwei Lüftergeschwindigkeiten: voll / reduziert
- Wi-Fi-Anschluss. Kompatibel mit IEEE 802.11g (2,4GHz) Standard
- USB-Anschluss
- Einhängeschienen
- Das Gerät ist vorbereitet zur Umrüstung auf folgende Spannungen: 3-AC 230 V. Nur Elektromodelle

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

| | | |
|-----------------|--|---------------|
| SLCV | Smart Chemical Control - für Modelle mit Direktampf | 127,00 |
| PPS | Tür mit rechten Scharnieren | 155,00 |
| SN | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle | 288,00 |
| SNCP | Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle. Exklusiv für das Power Garden-System | 120,00 |
| BPK | Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube | 162,00 |
| DSP | Schutz für Display-Steuerung | 64,00 |
| PETH | Mehrpreis für Ethernetanschluss | 336,00 |
| PSA01 | Nadel-Kerntemperaturfühler. Ø 1 mm | 305,00 |
| PSC04 | Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler. Ø 3 mm | 254,00 |
| SPPE964 | Aufpreis für Auflageschienen - 9 x EN1 (600 x 400) - PPE96 | 0,00 |
| SPPE1064 | Aufpreis für Auflageschienen - 10 x EN1 (600 x 400) - PPE106 | 0,00 |
| SIGP116 | Aufpreis für Paar Auflageschienen - 10 x GN 1/1 oder EN 1 (600 x 400) - IGP 16 | 81,00 |
| SSPE084 | Aufpreis für Hordengestell SPE084 + Einfahrschiene PTL640 | 914,00 |

SPANNUNGEN UND SPEZIELLE FREQUENZEN

| V - Hz | PFEN044 | PFEN064 | PFEN084 |
|---------------------|---------|---------|---------|
| 3-AC 400 V - 50 Hz | 238,00 | 572,00 | 580,00 |
| 3-AC 400 V - 60 Hz | | | |
| 3-AC 440 V - 50 Hz | 449,00 | 973,00 | 973,00 |
| 3-AC 440 V - 60 Hz | | | |
| 3N-AC 440 V - 50 Hz | 449,00 | 973,00 | 973,00 |
| 3N-AC 440 V - 60 Hz | | | |
| 3-AC 480 V - 50 Hz | 449,00 | 973,00 | 973,00 |
| 3-AC 480 V - 60 Hz | | | |

FOODY - PUFF

Zubehör

LAINOX®

GESTELLE

UNTERGESTELL AUS
EDELSTAHL ROSTFREI



| CODE | PREIS | DATEN | 051 | 071 | 101 | 044 | 064 | 084 | HINWEISE |
|--------|--------|---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----------|
| PSR051 | 538,00 | 779 x 707 x 950 mm 30.7 x 27.8 x 37.4 inch | • | | | | | | |
| PSR071 | 528,00 | 779 x 707 x 775 mm 30.7 x 27.8 x 30.5 inch | | • | | | | | |
| PSR101 | 518,00 | 779 x 707 x 670 mm 30.7 x 27.8 x 26.4 inch | | | • | | | | |
| PSR044 | 538,00 | 779 x 707 x 950 mm 30.7 x 27.8 x 37.4 inch | | | | • | | | |
| PSR064 | 528,00 | 779 x 707 x 775 mm 30.7 x 27.8 x 30.5 inch | | | | | • | | |
| PSR084 | 518,00 | 779 x 707 x 670 mm 30.7 x 27.8 x 26.4 inch | | | | | | • | |

SONDER-UNTER-
GESTELL ZUR
EINFÜHRUNG VON
SCHOCKKÜHLER-
SCHOCKGEFRIERER



| CODE | PREIS | DATEN | 051 | 071 | 101 | 044 | 064 | 084 | HINWEISE |
|---------|--------|---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|---------------------------|
| ISR071S | 752,00 | 875 x 774 x 950 mm 34.4 x 30.5 x 37.4 inch | • | • | | • | • | | Für Einsatz Schockfroster |

UNTERSCHRANK AUS
EDELSTAHL ROSTFREI.
MIT TÜREN UND EIN-
HÄNGEGESTELL



| CODE | PREIS | DATEN | 051 | 071 | 101 | 044 | 064 | 084 | HINWEISE |
|---------|----------|---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----------------------|
| PSC161 | 1.868,00 | 810 x 865 x 870 mm 31.9 x 34.1 x 34.3 inch 16 x GN 1/1 ±65 mm ±2.6 inch | • | • | | | | | |
| PSC161R | 2.192,00 | 810 x 865 x 870 mm 31.9 x 34.1 x 34.3 inch 16 x GN 1/1 ±65 mm ±2.6 inch | • | • | | | | | Komplett mit Radsatz |
| PSC126 | 1.827,00 | 810 x 865 x 870 mm 31.9 x 34.1 x 34.3 inch 12 x EN1 (600 x 400) ±55 mm ±2.2 inch | | | | • | • | | |
| PSC126R | 2.152,00 | 810 x 865 x 870 mm 31.9 x 34.1 x 34.3 inch 12 x EN1 (600 x 400) ±55 mm ±2.2 inch | | | | • | • | | Komplett mit Radsatz |

AUFLAGESCHIENEN
- IN UNTERGESTELL
EINSETZBAR



| CODE | PREIS | DATEN | 051 | 071 | 101 | 044 | 064 | 084 | HINWEISE |
|--------|--------|---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-------------------------------------|
| PPT051 | 457,00 | x inch 8 x GN 1/1 ±71 mm ±2.8 inch | ● | | | | | | Speziell für Auflagenschienen PSR05 |
| PPT071 | 406,00 | x inch 6 x GN 1/1 ±68 mm ±2.7 inch | | ● | | | | | Speziell für Auflagenschienen PSR07 |
| PPT101 | 355,00 | x inch 5 x GN 1/1 ±65 mm ±2.6 inch | | | ● | | | | Speziell für Auflagenschienen PSR10 |
| PPT044 | 396,00 | x inch 8 x EN1 (600 x 400) ±77 mm ±3.0 inch | | | | ● | | | Speziell für Auflagenschienen PSR04 |
| PPT064 | 345,00 | x inch 6 x EN1 (600 x 400) ±75 mm ±3.0 inch | | | | | ● | | Speziell für Auflagenschienen PSR06 |
| PPT084 | 315,00 | x inch 4 x EN1 (600 x 400) ±88 mm ±3.5 inch | | | | | | ● | Speziell für Auflagenschienen PSR08 |

WARMHALTEGERÄTE UND GÄRSCHRANKE

GÄRSCHRANK MIT
BEFEUCHTUNG



| CODE | PREIS | DATEN | 051 | 071 | 101 | 044 | 064 | 084 | HINWEISE |
|---------|----------|---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----------------------|
| ILV126 | 2.854,00 | 810 x 865 x 870 mm 31.9 x 34.1 x 34.3 inch 12 x EN1 (600 x 400) ±89 mm ±3.5 inch 1N-AC 230 V 1,5 kW | | | | ● | ● | | |
| ILV126R | 3.248,00 | 810 x 865 x 870 mm 31.9 x 34.1 x 34.3 inch 12 x EN1 (600 x 400) ±89 mm ±3.5 inch 1N-AC 230 V 1,5 kW | | | | ● | ● | | Komplett mit Radsatz |

RÄDER UND FÜSSE

RÄDERSATZ - 2 MIT
BREMSE



| CODE | PREIS | DATEN | 051 | 071 | 101 | 044 | 064 | 084 | HINWEISE |
|------|--------|-----------------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-------------------------------------|
| RP04 | 381,00 | 73 x x 103 mm 2.9 x x 4.1 inch | ● | ● | ● | ● | ● | ● | Für Untergestelle und Unterschränke |

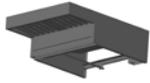
FUSSHALTER-SET



| CODE | PREIS | DATEN | 051 | 071 | 101 | 044 | 064 | 084 | HINWEISE |
|--------|-------|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----------|
| KFP060 | 57,00 | | ● | ● | ● | ● | ● | ● | |

ABSAUGUNGSSYSTEME

DUNSTABZUGSHAUBE
MIT LUFTGEKÜHLTEN
SCHWADENKON-
DENSATOR. NUR BEI
ELEKTROMODELLEN
MIT ANSCHLUSSVORBE-
REITUNG



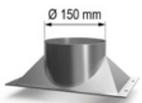
| CODE | PREIS | DATEN | 051 | 071 | 101 | 044 | 064 | 084 | HINWEISE |
|-------|----------|--|-----|-----|-----|-----|-----|-----|---|
| PKC04 | 2.791,00 | 778 x 943 x 200 mm 30.6 x 37.1 x 7.9 inch 1N-AC 230 V 0,085 kW | • | • | • | • | • | • | Für Den Externen Anschluss Kollektor CCER90 Einsetzen |

DUNSTABZUG-
SHAUBE FLAT, MIT
LUFTGEKÜHLTEN
KONDENSATOR. NUR
BEI ELEKTROMODELLEN
MIT ANSCHLUSSVORBE-
REITUNG



| CODE | PREIS | DATEN | 051 | 071 | 101 | 044 | 064 | 084 | HINWEISE |
|--------|----------|--|-----|-----|-----|-----|-----|-----|---|
| PKC04F | 2.730,00 | 778 x 743 x 200 mm 30.6 x 29.3 x 7.9 inch 1N-AC 230 V 0,085 kW | • | • | • | • | • | • | Für Den Externen Anschluss Kollektor CCER90 Einsetzen |

KOLLEKTOR FÜR DEN
EXTERNEN ANSCHLUSS
DER HAUBE - Ø 150 MM



| CODE | PREIS | DATEN | 051 | 071 | 101 | 044 | 064 | 084 | HINWEISE |
|--------|--------|---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----------------------------|
| CCER90 | 534,00 | 300 x 220 x 110 mm 11.8 x 8.7 x 4.3 inch | • | • | • | • | • | • | Komplett mit 90°-Anschluss |

EINHÄNGESCHIENEN

PAAR AUFLAG-
ESCHIENEN -
AUSFÜHRUNG EN (600
X 400)



| CODE | PREIS | DATEN | 051 | 071 | 101 | 044 | 064 | 084 | HINWEISE |
|---------|--------|--|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----------|
| PPE464S | 188,00 | 4 x EN1 (600 x 400) ±90 mm ±3.5 inch | • | | | • | | | |
| PPE564 | 198,00 | 5 x EN1 (600 x 400) ±72 mm ±2.8 inch | • | | | • | | | |
| PPE664 | 203,00 | 6 x EN1 (600 x 400) ±60 mm ±2.4 inch | • | • | | • | • | | |
| PPE664S | 203,00 | 6 x EN1 (600 x 400) ±60 mm ±2.4 inch | | • | | | • | | |
| PPE764 | 244,00 | 7 x EN1 (600 x 400) ±77 mm ±3.0 inch | | • | | | • | | |
| PPE864 | 254,00 | 8 x EN1 (600 x 400) ±67 mm ±2.6 inch | | • | • | | • | • | |
| PPE864S | 254,00 | 8 x EN1 (600 x 400) ±90 mm ±3.5 inch | | | • | | | • | |
| PPE964 | 320,00 | 9 x EN1 (600 x 400) ±80 mm ±3.1 inch | | | • | | | • | |
| PPE1064 | 325,00 | 10 x EN1 (600 x 400) ±72 mm ±2.8 inch | | | • | | | • | |

PAAR DRAHTAUFLAG-
ESCHIENEN - GN / EN
(600 X 400)



| CODE | PREIS | DATEN | 051 | 071 | 101 | 044 | 064 | 084 | HINWEISE |
|--------|--------|--|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----------|
| IGP516 | 241,00 | 5 x GN 1/1 • 5 x EN1 (600 x 400) ±70 mm ±2.8 inch | • | | | • | | | |
| IGP716 | 280,00 | 7 x GN 1/1 • 7 x EN1 (600 x 400) ±70 mm ±2.8 inch | | • | | | • | | |
| IGP116 | 334,00 | 10 x GN 1/1 • 10 x EN1 (600 x 400) ±70 mm ±2.8 inch | | | • | | | • | |

AUSBAUBARE STRUKTUREN

HORDENGESTELL - MIT
EINFAHRSCHIENE
VERWENDEN



| CODE | PREIS | DATEN | 051 | 071 | 101 | 044 | 064 | 084 | HINWEISE |
|--------|----------|--|-----|-----|-----|-----|-----|-----|---------------------------|
| SPE051 | 771,00 | 570 x 420 x 395 mm 22.4 x 16.5 x 15.6 inch 5 x GN 1/1 ±60 mm ±2.4 inch | • | | | | | | GN-Ausführung |
| SPE071 | 812,00 | 570 x 420 x 560 mm 22.4 x 16.5 x 22.0 inch 7 x GN 1/1 ±65 mm ±2.6 inch | | • | | | | | GN-Ausführung |
| SPE101 | 1.025,00 | 570 x 420 x 770 mm 22.4 x 16.5 x 30.3 inch 10 x GN 1/1 ±65 mm ±2.6 inch | | | • | | | | GN-Ausführung |
| SPE044 | 731,00 | 620 x 420 x 395 mm 24.4 x 16.5 x 15.6 inch 4 x EN1 (600 x 400) ±84 mm ±3.3 inch | • | | | • | | | Ausführung EN (600 x 400) |
| SPE064 | 761,00 | 620 x 420 x 560 mm 24.4 x 16.5 x 22.0 inch 6 x EN1 (600 x 400) ±84 mm ±3.3 inch | | • | | | • | | Ausführung EN (600 x 400) |
| SPE084 | 964,00 | 620 x 420 x 770 mm 24.4 x 16.5 x 30.3 inch 8 x EN1 (600 x 400) ±84 mm ±3.3 inch | | | • | | | • | Ausführung EN (600 x 400) |

EINFAHRSCHIENE FÜR
HORDENGESTELLE
UND TELLER-HORDEN-
GESTELLE



| CODE | PREIS | DATEN | 051 | 071 | 101 | 044 | 064 | 084 | HINWEISE |
|--------|--------|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----------|
| PTL640 | 228,00 | | • | • | • | • | • | • | |

WAGEN

HÖHENVERSTELL-
BARER TRANS-
PORTWAGEN MIT
KONDENSATAUF-
FANGWANNE UND
ARRETIERUNGS- /
ENTRIEGELUNGS-
SYSTEM



| CODE | PREIS | DATEN | 051 | 071 | 101 | 044 | 064 | 084 | HINWEISE |
|--------|----------|--|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----------|
| PCR640 | 1.687,00 | 425 x 823.5 x 1261 mm 16.7 x 32.4 x 49.6 inch | • | • | • | • | • | • | |

ADAPTATIONSSATZ

PORT ADAPTATIONS-
SATZ



| CODE | PREIS | DATEN | 051 | 071 | 101 | 044 | 064 | 084 | HINWEISE |
|---------|----------|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----------|
| KPPS051 | 1.563,00 | | • | | | | | | |
| KPPS071 | 1.634,00 | | | • | | | | | |
| KPPS101 | 1.715,00 | | | | • | | | | |
| KPPS044 | 1.563,00 | | | | | • | | | |
| KPPS064 | 1.634,00 | | | | | | • | | |
| KPPS084 | 1.715,00 | | | | | | | • | |

KERNTemperaturFÜHLER

SONDENANSCHLUSS-
SET. INSTALLATION
DURCH EINEN AUTO-
RISIERTEN TECHNIKER



| CODE | PREIS | DATEN | 051 | 071 | 101 | 044 | 064 | 084 | HINWEISE |
|--------|--------|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----------|
| KPSA01 | 370,00 | | • | • | • | • | • | • | Ø 1 mm |
| KPSC04 | 370,00 | | • | • | • | • | • | • | Ø 3 mm |

ANSCHLUSS

SET FÜR WASSERAN- SCHLUSS



| CODE | PREIS | DATEN | 051 | 071 | 101 | 044 | 064 | 084 | HINWEISE |
|--------|-------|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|---|
| KNCI40 | 92,00 | | • | • | • | • | • | • | Bestehend aus 2 m Zuleitungsrohren und ø 40 mm Abflussrohre |

KABEL



| CODE | PREIS | DATEN | 051 | 071 | 101 | 044 | 064 | 084 | HINWEISE |
|---------|-------|------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|--------------------------|
| CBL5015 | 61,00 | 3 mt 5 x 1,5 mmq | • | | | • | | | Für elektrische Modelle. |
| CBL5025 | 80,00 | 3 mt 5 x 2,5 mmq | | • | | | • | | Für elektrische Modelle. |
| CBL0540 | 96,00 | 3 mt 5 x 4 mmq | | | • | | | • | Für elektrische Modelle. |

STECKER



| CODE | PREIS | DATEN | 051 | 071 | 101 | 044 | 064 | 084 | HINWEISE |
|---------|-------|--------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|--------------------------|
| PLG5016 | 26,00 | 3N-AC 400 V 16 A - 5p | • | | | • | | | Für elektrische Modelle. |
| PLG5032 | 32,00 | 3N-AC 400 V 32 A - 5p | | • | • | | • | • | Für elektrische Modelle. |

ZUBEHÖR FÜR DIE REINIGUNG

HANDBRAUSE



| CODE | PREIS | DATEN | 051 | 071 | 101 | 044 | 064 | 084 | HINWEISE |
|------|--------|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----------|
| ICLD | 225,00 | | • | • | • | • | • | • | |

Stapelfähigkeit



| CODE | PREIS | UNTERES GERÄT | OBERES GERÄT | HINWEISE | |
|--------------------------|--------|-------------------------|--------------|---------------------|--------|
| PKE044 | 667,00 | 051 / 044 | 051 / 044 | | |
| | | <i>AUF FÜSSEN</i> | | <i>AUF RADSATZ</i> | |
| | | standard | | IRK04 | 264,00 |
| 1 • h. tot (mm) | | 1515 | | 1515 | |
| h. Letzte Backblech (mm) | | 1350 | | 1350 | |
| | | <i>AUF UNTERGESTELL</i> | | <i>STÜTZRADSATZ</i> | |
| | | PSR444 | 538,00 | RP04 | 381,00 |
| 2 • h. tot (mm) | | 1835 | | 1835 | |
| h. Letzte Backblech (mm) | | 1670 | | 1670 | |



| CODE | PREIS | UNTERES GERÄT | OBERES GERÄT | HINWEISE | |
|--------------------------|--------|--------------------------------|--------------|------------------------------------|---------|
| PKE044 | 667,00 | 071 / 064 | 051 / 044 | | |
| | | <i>AUF FÜSSEN</i> | | <i>AUF RADSATZ</i> | |
| | | standard | | | |
| 1 • h. tot (mm) | | 1680 | IRK04 | 1680 | 264,00 |
| h. Letzte Backblech (mm) | | 1515 | | 1515 | |
| | | <i>MIT ERHÖHUNG AUF FÜSSEN</i> | | <i>MIT ERHÖHUNG MIT ROLLEN-KIT</i> | |
| | | ISR055 | 1830 | 280,00 | ISR055R |
| 2 • h. tot (mm) | | | | 1830 | 347,00 |
| h. Letzte Backblech (mm) | | 1665 | | 1665 | |



| CODE | PREIS | UNTERES GERÄT | OBERES GERÄT | HINWEISE | |
|--------------------------|--------|-------------------|--------------|--------------------|--------|
| PKE044 | 667,00 | 101 / 084 | 051 / 044 | | |
| | | <i>AUF FÜSSEN</i> | | <i>AUF RADSATZ</i> | |
| | | Serienmässig | | | |
| h. tot (mm) | | 1890 | IRK04 | 1890 | 264,00 |
| h. Letzte Backblech (mm) | | 1725 | | 1725 | |



| CODE | PREIS | UNTERES GERÄT | OBERES GERÄT | HINWEISE | | | | | | |
|--------|--------------------------|--|--------------|----------|------------|------------|--|--------------|-------|--------|
| PKE064 | 667,00 | 071 / 064 | 071 / 064 | | | | | | | |
| | | <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>AUF FÜSSEN</th> <th>AUF RÄDERN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>Serienmässig</td> <td>IRK04</td> </tr> </tbody> </table> | | | AUF FÜSSEN | AUF RÄDERN | | Serienmässig | IRK04 | 264,00 |
| | AUF FÜSSEN | AUF RÄDERN | | | | | | | | |
| | Serienmässig | IRK04 | | | | | | | | |
| | h. tot (mm) | 1835 | | 1835 | | | | | | |
| | h. Letzte Backblech (mm) | 1680 | | 1680 | | | | | | |

ZUBEHÖR FÜR BAUSATZ FÜR STAPELFÄHIGKEIT

UNTERGESTELL AUS
EDELSTAHL ROSTFREI



| CODE | PREIS | DATEN | PKE044 | PKE064 | HINWEISE |
|--------|--------|---|--------|--------|----------|
| PSR444 | 538,00 | 779 x 707 x 320 mm 30.7 x 27.8 x 12.6 inch | ● | | |

ERHÖHUNG



| CODE | PREIS | DATEN | PKE044 | PKE064 | HINWEISE |
|---------|--------|--|--------|--------|----------------------|
| ISR055 | 280,00 | 750 x 582 x 180 mm 29.5 x 22.9 x 7.1 inch | ● | | |
| ISR055R | 347,00 | 750 x 582 x 180 mm 29.5 x 22.9 x 7.1 inch | ● | | Komplett mit Radsatz |

RÄDERSATZ - 2 MIT
BREMSE



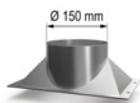
| CODE | PREIS | DATEN | PKE044 | PKE064 | HINWEISE |
|-------|--------|-------|--------|--------|-------------------------------------|
| RP04 | 381,00 | | ● | | Für Untergestelle und Unterschränke |
| IRK04 | 264,00 | | ● | ● | |

DUNSTABZUGSHAUBE
- NUR BEI ELEKTRO-
MODELLEN



| CODE | PREIS | DATEN | PKE044 | PKE064 | HINWEISE |
|---------|----------|---|--------|--------|--|
| | | | | | |
| PKC04S | 3.299,00 | 778 x 1048 x 200 mm 30.6 x 41.3 x 7.9 inch 1N-AC 230 V 0,085 kW | ● | ● | Für Den Externen Anschluss Kollektor CCER90 Einsetzen |
| PKC04FS | 3.238,00 | 778 x 848 x 200 mm 30.6 x 33.4 x 7.9 inch 1N-AC 230 V 0,085 kW | ● | ● | Modell FLAT. Für Den Externen Anschluss Kollektor CCER90 Einsetzen |

KOLLEKTOR FÜR DEN
EXTERNEN ANSCHLUSS
DER HAUBE - Ø 150 MM

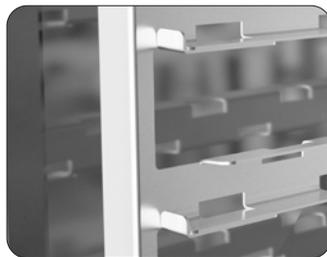
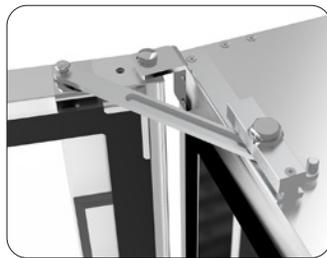


| CODE | PREIS | DATEN | PKE044 | PKE064 | HINWEISE |
|--------|--------|---|--------|--------|----------------------------|
| | | | | | |
| CCER90 | 534,00 | 300 x 220 x 110 mm 11.8 x 8.7 x 4.3 inch | ● | ● | Komplett mit 90°-Anschluss |

HÖHENVERSTELL-
BARER TRANS-
PORTWAGEN MIT
KONDENSATAUF-
FANGWANNE UND
ARRETIERUNGS- /
ENTRIEGELUNGS-
SYSTEM



| CODE | PREIS | DATEN | PKE044 | PKE064 | HINWEISE |
|---------|----------|---|--------|--------|---|
| | | | | | |
| PCR640S | 3.044,00 | 497 x 1132 x 1592 mm 19.6 x 44.6 x 62.7 inch | ● | ● | Für Bausätze für Stapelfähigkeit auf Füßen oder Rädern. |



Schiffsausführung

Schiffsausführung

BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN (NUR ELEKTROMODELLE)

Naboo / Sapiens



- TÜR-ARRETIERUNG
- EINHÄNGEGESTELL MIT KIPPSCHUTZ
- GEFLANSCHTE FÜßE
- SCHUTZ FÜR DISPLAY / STEUERUNG



DUNSTABZUGSHAUBE UND ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE, SIND NICHT INSTALLIERBAR

GENEHMIGT



| CODE | PREIS | DATEN | 061 | 101 | 062 | 102 | 161 | 201 | 202 | 054 | 084 | 134 | 154 | HINWEISE |
|--------|----------|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|---|
| MK061B | 941,00 | | • | | | | | | | • | | | | |
| MK101B | 1.059,00 | | | • | | | | | | | • | | | |
| MK062B | 1.059,00 | | | | • | | | | | | | | | |
| MK102B | 1.175,00 | | | | | • | | | | | | | | |
| MK161B | 1.881,00 | | | | | | • | | | | | • | | Türverriegelung nur für den oberen Backofen |
| MK201B | 1.411,00 | | | | | | | • | | | | | • | |
| MK202B | 1.645,00 | | | | | | | | • | | | | | |

RÄDER UND FÜSSE

GEFLANSCHTE FÜSSE



| CODE | PREIS | DATEN | MK061B | MK101B | MK062B | MK102B | MK161B | MK201B | MK202B | HINWEISE |
|-------|--------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|---|
| BPF04 | 139,00 | | • | • | • | • | | | | Set mit geflanschten Füßen für Untergestelle und Unterschränke, zur Installation auf Schiffen - nicht kompatibel mit Untergestellen BSA011 / BSA021 |
| BPF05 | 139,00 | | • | • | • | • | | | | Set mit geflanschten Füßen für Untergestelle, zur Installation auf Schiffen - nur für Untergestelle BSA011 / BSA021 |
| NPF24 | 139,00 | | | | | | | • | • | Zur Installation auf Schiffen |

BAUSATZ FÜR STAPELFÄHIGKEIT FÜR SCHIFFSAUSFÜHRUNG

BAUSATZ FÜR STAPELFÄHIGKEIT FÜR SCHIFFSAUSFÜHRUNG



| CODE | PREIS | DATEN | MK061B | MK101B | MK062B | MK102B | MK161B | MK201B | MK202B | HINWEISE |
|---------|----------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|------------------------------------|
| BKE061P | 1.305,00 | | • | | | | | | | Für Stapel 061 + 061 und 054 + 054 |
| BKE101P | 1.378,00 | | • | • | | | | | | Für Stapel 061 + 101 und 054 + 084 |
| BKE062P | 1.378,00 | | | | • | • | | | | Für Stapel 062 + 062 und 062 + 102 |

Compact



- KOMPLETT AISI 304
- TÜR-ARRETIERUNG (CBE_ / CVE_)
- EINHÄNGEGESTELL MIT KIPPSCHUTZ
- GEFLANSCHTE FÜSSE
- SCHUTZ FÜR DISPLAY / STEUERUNG (CBE_ / CVE_)



DUNSTABZUGSHAUBE UND ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE, SIND NICHT INSTALLIERBAR

GENEHMIGT



| CODE | PREIS | DATEN | 026 | 061 | 101 | CB/CV | HINWEISE |
|--------|----------|-------|-----|-----|-----|-------|----------|
| MKC026 | 810,00 | | • | | | | |
| MKC061 | 937,00 | | | • | | | |
| MKC101 | 1.060,00 | | | | • | | |
| MKB061 | 998,00 | | | | | • | |

RÄDER UND FÜSSE

GEFLANSCHTE FÜSSE



| CODE | PREIS | DATEN | MKC026 | MKC061 | MKC101 | MKB061 | HINWEISE |
|-------|--------|-------|--------|--------|--------|--------|--|
| NPF04 | 139,00 | | | • | • | • | Set mit geflanschten Füßen für Untergestelle |

BAUSATZ FÜR STAPELFÄHIGKEIT FÜR SCHIFFSAUSFÜHRUNG

BAUSATZ FÜR STAPELFÄHIGKEIT FÜR SCHIFFSAUSFÜHRUNG



| CODE | PREIS | DATEN | MKC026 | MKC061 | MKC101 | MKB061 | HINWEISE |
|----------|----------|-------|--------|--------|--------|--------|----------------------|
| KCOE026A | 963,00 | | • | | | | Für Stapel 026 + 026 |
| KCOE061A | 1.090,00 | | | • | | | Für Stapel 061 + 061 |
| KCBE061A | 1.848,00 | | | | | • | Für Stapel 061 + 061 |

Reinigung und Wartung

REINIGUNGSMITTEL FÜR AUTOMATISCHES REINIGUNGSSYSTEM - LCS / VCS



COMBICLEAN BOOSTED - ALKALISCHER SPEZIALREINIGER 3 IN 1

Alkalisches Reinigungsmittel mit Dreifach-Wirkung, speziell für die Reinigung des Garraums geeignet. Aufgrund seiner besonderen Zusammensetzung 3 in 1, Reiniger - Klarspüler - Entkalker, entfernt der Reiniger Speisereste und bringt zugleich den Garraum zum Strahlen ohne Streifen zu hinterlassen. Der Reiniger bewirkt und garantiert eine lange Lebensdauer der Dichtungen.

Kartuschen à 5 kg pro Stück, 100% recycelbar (patentiert) - Kanister à 10 kg.



UN 1824

- H290 Kann gegenüber Metallen korrosiv sein.
- H314 Verursacht schwere Verätzungen der Haut und schwere Augenschäden.
- H318 Verursacht schwere Augenreizung.



CALFREE BOOSTED - ANTIKALKMITTEL

Ungiftiges und umweltfreundliches Antikalkmittel, speziell zur Vorbeugung von Kalkablagerungen im Dampfgenerator. Die regelmäßige Anwendung hält den Dampfgenerator frei von Kalk. Exklusiv für das System CAL-OUT.

Kartuschen à 4,5 kg pro Stück, 100% recycelbar (patentiert) - Kanister à 10 kg.



- H319 Verursacht schwere Augenreizung.

REGELMÄßIGE ENTKALKUNG - FÜR ALLE MODELLE MIT DAMPFGENERATOR



COMBIBOILER BOOSTED - ENTKALKER-SÄURE

Entkalker-Säure zur regelmäßigen Entkalkung des Dampfgenerators. Die Anwendung sollte nur von geschultem Service-Personal durchgeführt werden. 10 lt.

Kanister à 10 l.



UN 3264

- H290 Kann gegenüber Metallen korrosiv sein.
- H314 Verursacht schwere Verätzungen der Haut und schwere Augenschäden.
- H318 Verursacht schwere Augenreizung.

LCS : Reinigungssystem für Modelle Compact und Puff.

VCS : Reinigungssystem für Modelle 061 / 101 / 062 / 102 Naboo-Aroma-Sapiens.

VCS2 : Reinigungssystem für Modelle 201 / 202 Naboo-Aroma-Sapiens.

VCS3 : Reinigungssystem für Modelle 161 Naboo-Aroma-Sapiens.

REINIGUNGSMITTEL

ALKALISCHER SPEZIAL-REINIGER 3 IN 1



| CODE | PREIS | LCS | VCS | VCS2 / 3 | HINWEISE |
|---------|----------|-----|-----|----------|---------------------------------|
| DL002BC | 97,00 | ● | ● | | 2 Kartuschen à 5 kg pro Stück |
| DL004BC | 195,00 | ● | ● | | 4 Kartuschen à 5 kg pro Stück |
| DL016BC | 761,00 | ● | ● | | 16 Kartuschen à 5 kg pro Stück |
| DL108BC | 5.024,00 | ● | ● | | 108 Kartuschen à 5 kg pro Stück |
| DL001BT | 97,00 | | ● | ● | 1 Kanister à 10 kg |
| DL002BT | 195,00 | | ● | ● | 2 Kanister à 10 kg |
| DL010BT | 949,00 | | ● | ● | 10 Kanister à 10 kg |
| DL060BT | 5.552,00 | | ● | ● | 60 Kanister à 10 kg |

ANTIKALKMITTEL



| CODE | PREIS | LCS | VCS | VCS2 / 3 | HINWEISE |
|---------|----------|-----|-----|----------|-----------------------------------|
| CF002BC | 69,00 | ● | ● | | 2 Kartuschen à 4,5 kg pro Stück |
| CF004BC | 138,00 | ● | ● | | 4 Kartuschen à 4,5 kg pro Stück |
| CF016BC | 538,00 | ● | ● | | 16 Kartuschen à 4,5 kg pro Stück |
| CF108BC | 3.542,00 | ● | ● | | 108 Kartuschen à 4,5 kg pro Stück |
| CF001BT | 69,00 | | ● | ● | 1 Kanister à 10 kg |
| CF002BT | 138,00 | | ● | ● | 2 Kanister à 10 kg |
| CF010BT | 670,00 | | ● | ● | 10 Kanister à 10 kg |
| CF060BT | 3.938,00 | | ● | ● | 60 Kanister à 10 kg |

ENTKALKER-SÄURE



| CODE | PREIS | LCS | VCS | VCS2 / 3 | HINWEISE |
|---------|--------|-----|-----|----------|-------------------|
| DS001BT | 114,00 | ● | ● | ● | 1 Kanister à 10 l |
| DS002BT | 227,00 | ● | ● | ● | 2 Kanister à 10 l |

WAGEN FÜR REINI-
GUNGSMITTEL



| CODE | PREIS | LCS | VCS | VCS2 / 3 | HINWEISE |
|-------|----------|-----|-----|----------|-------------------------------------|
| CD002 | 1.080,00 | | ● | ● | Fassungsvermögen 2 x 10 kg Kanister |

BEHÄLTER FÜR REINI-
GUNGSMITTEL



| CODE | PREIS | LCS | VCS | VCS2 / 3 | HINWEISE |
|-------|--------|-----|-----|----------|--|
| CPD20 | 633,00 | | ● | ● | Fassungsvermögen 2 x 10 kg Kanister |
| SPDP | 91,00 | | ● | ● | Fassungsvermögen 1 Kanister à 10 kg. Für die Wandmontage |

ZUBEHÖR FÜR DIE REINIGUNG

HANDBRAUSE



| CODE | PREIS | LCS | VCS | VCS2 / 3 | HINWEISE |
|------|--------|-----|-----|----------|----------|
| ICLD | 225,00 | | | ● | |

WASSERFILTERSYSTEM

KARTUSCHE PURITY C
STEAM 1100



| CODE | PREIS | HINWEISE |
|------|--------|--|
| PCSF | 432,00 | Filterkapazität 7,907 Liter (bei 10° dH Karbonhärte) |

PURITY C STEAM
FILTERKOPF-SET



| CODE | PREIS | HINWEISE |
|------|--------|---|
| PCSK | 195,00 | Filterkopf, Rückschlagventil 3/8 ", Karbonathärte-Testset, Reduzierset Innengewinde 3/8 " und Außengewinde 3/4 ". |

FLOWMETER 10-100



| CODE | PREIS | HINWEISE |
|------|--------|------------------|
| PCSM | 192,00 | Durchflussmesser |

LAINOX®



Oracle

SCHNELLIGKEIT IN IHRER REINSTEN FORM

LPremium

GARMODUS

- Programmierbarer Betriebsmodus: Möglichkeit der Programmierung und Speicherung eines Rezepts mit dessen Garvorgängen in automatischer Abfolge.

High Speed Oven

- FCS (Fast Cooking System) automatisches System zur Zubereitung von deutschen und internationalen Rezepten, das sowohl die Geschichte der Gerichte als auch die Zutaten, das Kochzubehör, die Zubereitung und das automatische Garprogramm umfasst.
- Manueller Betriebsmodus mit Sofortstart.

Combi Wave

- MCS (Microwave Cooking System) automatisches System zur Zubereitung von deutschen und internationalen Rezepten, das sowohl die Geschichte der Gerichte als auch die Zutaten, das Kochzubehör, die Zubereitung und das automatische Garprogramm umfasst.
- Manueller Betriebsmodus mit drei Garmodi mit Sofortstart: Umluft, Mikrowelle oder Kombination aus Umluft + Mikrowelle.

WLAN-/ETHERNET-KONNEKTIVITÄT VON NABOOK PLUS

- Wi-Fi-Anschluss. Kompatibel mit IEEE 802.11g (2,4 GHz) Standard.
- Ethernetanschluss.
- Nabook plus. Dank des Zugangs zur Cloud ist es möglich, auf Nabook plus, den virtuellen Assistenten in der Küche, zuzugreifen.
- Erstellung von Rezepten komplett mit Zutaten, Zubereitung und Beispielbild.
- Direkter Zugriff von Oracle auf die Rezeptdatenbank, mit der Möglichkeit des Herunterladens (patentiert).
- Synchronisation von mehreren Geräten Oracle, die mit demselben Konto verbunden sind (patentiert).
- HACCP-Überwachung.
- Ferndiagnose über Nabook plus-Portal seitens der Service Center Lainox.
- Aktualisierung der Software.
- Möglichkeit des Herunterladens von Rezepten vom Nabook plus-Portal in Abhängigkeit des Lands.
- Automatische Softwareaktualisierung für mehrere Geräte gleichzeitig.

FUNKTIONSWEISE

- Kapazitiver 7" LCD- TFT-Farbbildschirm mit hoher Auflösung und "Touchscreen"-Funktionen.
- Nach Bedarf konfigurierbares Display, wobei die am häufigsten vom Benutzer verwendeten Programme in den Vordergrund gerückt werden.
- Start eines automatischen Garvorgangs "One Touch".
- Anordnung der Rezepte in Ordnern mit Vorschau und eigener Bezeichnung des Ordners.
- Möglichkeit des Vorheizens der Garkammer bis zu 300°C.
- Automatischer Neustart des Garvorgangs bei Unterbrechung der Stromversorgung.
- Schnelles Abkühlen der Garkammer mit offener Tür.
- Benutzerschnittstelle mit Auswahl von bis zu 29 Sprachen.
- In Oracle sind vielfache Rezepte verfügbar und mit dem Zugriff auf das Portal Nabook plus werden ständig weitere hinzugefügt. Jedes Rezept wurde getestet, um ein optimales Ergebnis zu gewährleisten.
- Oracle coach. Virtueller Assistent, der Sie bezüglich der Verwendung von Oracle berät und Sie darauf hinweist, wenn eine Wartung erforderlich ist.

AUSSTATTUNG ZUR KONTROLLE UND STEUERUNG

- Automatische Belüftungsgeschwindigkeit für den Modus High Speed Oven.
- Möglichkeit der Wahl der Belüftungsgeschwindigkeit beim Betriebsmodus Combi Wave.
- USB-Anschluss zum Herunterladen der HACCP-Daten, zum Aktualisieren der Software und zum Herunter- und Hochladen von Garprogrammen.

AUFBAU

- Aus rostfreiem Stahl.
- Diamantbeschichtete Garkammer aus 1 mm dickem, rostfreiem Stahl Aisi 304, mit vollständig abgerundeten, weitwinkligen Kanten für optimalen Luftstrom und leichtere Reinigung.
- Perfekt glatte Garkammer.
- Integrierter katalytischer Filter für den Betrieb ohne Dunstabzugshaube.
- Klapptür mit ergonomischem Griff.
- Für ein sicheres Entnehmen der Speisen und zur Vermeidung von Verbrennungen reicht das Niveau der geöffneten Tür bis unter die Garfläche der Garkammer.
- Möglichkeit der Wahl der Farbe der Außenverkleidung.

SICHERHEITSAUSSTATTUNGEN

- Magnetischer Türkontaktschalter.
- Display zur Anzeige von Störungen und Selbstdiagnostik.
- Außentemperatur auf Türvorderseite von max. 65°C.
- Den internationalen Normen IEC60335-1, IEC60335-2-90 und EMC entsprechend.

REINIGUNG UND WARTUNG

- OWB, Oracle Washable Box, spezielle zum Reinigen herausnehmbare Garkammer.
- Leichte Außenreinigung dank perfekt glatter Oberflächen und Schutzklasse IPX3 gegen Wasserstrahlen.

INSTALLATION UND UMWELT

- 100% recycelbare Verpackung.
- Prozentualer Anteil des Produktrecyclings: 90%.
- Zertifizierungen: Qualität ISO 9001 / Sicherheit ISO 45001 / Umwelt ISO14001.

Weitere Informationen befinden sich auf dem technischen Datenblatt der einzelnen Modelle.



High Speed Oven

Betriebsart mit gleichzeitiger Verwendung von Umluft-, Mikrowellen- und Impingement-Modus, bei Temperaturen von 100°C bis 300°C.



Fast Cooking System

Verlassen Sie sich auf das Know-how von Lainox mit automatischen Rezepten, die für das schnelle Garen im Modus High Speed Oven getestet wurden.



Combi Wave

Im Betriebsmodus Combi Wave kann Oracle als Umluftofen bei Temperaturen von 30°C bis 300°C, als Mikrowellenofen mit Leistung bis zu 2000W oder durch die Kombination der beiden Betriebsarten verwendet werden, um Ergebnisse zu erzielen, die Ihre Erwartungen übertreffen.



Microwave Cooking System

Verlassen Sie sich auf das Know-how von Lainox mit automatischen Rezepten, die für das Garen im Modus Combi Wave getestet wurden.



Verbunden - Connected

Dank der serienmäßigen Ausstattung mit WLAN und Ethernet verbindet sich Oracle kostenlos mit dem Portal Nabook plus von Lainox und bietet Ihnen eine Küche 4.0 (mehr auf nabook.cloud).

| Modell | Oracle | |
|--|----------|--------------------------------------|
| Kapazität | | 17,9 lt. |
| Abmessungen des Sockels (BxT) | mm[inch] | 426 x 510 [16.8 x 20.1] |
| Außenabmessungen (BxTxH) | mm[inch] | 467 x 609 x 630 [18.4 x 24.0 x 24.8] |
| Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH) | mm[inch] | 600 x 800 x 800 [23.6 x 31.5 x 31.5] |
| Abmessungen der Garkammer (BxTxH) | mm[inch] | 310 x 320 x 180 [12.2 x 12.6 x 7.1] |



| | | Rot - RAL 3020 | Edelstahl | Schwarz - RAL 9005 |
|------------------------------|---------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| ORACLE - STANDARD | | ORACRS | ORACGS | ORACBS |
| Preis | € | 9.740,00 | 9.440,00 | 9.740,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 3,3 | 3,3 | 3,3 |
| Impingement | kW | 3 | 3 | 3 |
| Mikrowelle | kW | 1 | 1 | 1 |
| Elektrische Absorption | A | 16 | 16 | 16 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 1N-AC 230 V - 50 | 1N-AC 230 V - 50 | 1N-AC 230 V - 50 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 61 / 73 [134.50 / 160.97] | 61 / 73 [134.50 / 160.97] | 61 / 73 [134.50 / 160.97] |
| Stecker-Konfiguration | | CEE 7 / 7 Schuko | CEE 7 / 7 Schuko | CEE 7 / 7 Schuko |
| ORACLE - BOOSTED | | ORACRB | ORACGB | ORACBB |
| Preis | € | 10.050,00 | 9.740,00 | 10.050,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 6 | 6 | 6 |
| Impingement | kW | 3 | 3 | 3 |
| Mikrowelle | kW | 2 | 2 | 2 |
| Elektrische Absorption | A | 18 | 18 | 18 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3N-AC 400 V - 50 | 3N-AC 400 V - 50 | 3N-AC 400 V - 50 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 63 / 75 [138.91 / 165.38] | 63 / 75 [138.91 / 165.38] | 63 / 75 [138.91 / 165.38] |
| Stecker-Konfiguration | | IEC 309 | IEC 309 | IEC 309 |

SERIENAUSSTATTUNG

- Wi-Fi-Anschluss. Kompatibel mit IEEE 802.11g (2,4GHz) Standard
- USB-Anschluss
- Ethernet-Anschluss
- Tischplatte aus eloxierter Aluminiumlegierung
- Oracle washable Box
- Innentürschutz - abnehmbar und waschbar
- Aluminiumschaufel
- Elektrischer Stecker - nur für 50 Hz
- Netzkabel - 2 m

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

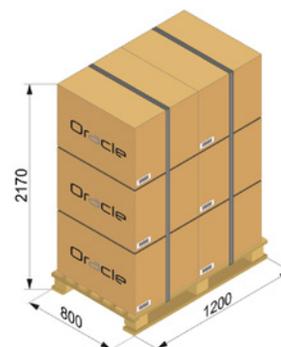
| | | |
|---------------|---|-----------------|
| SOWBHD | Mehrpriest für Oracle Washable Box Heavy Duty Version OWBHD. Ersetzt das Standardmodell | 284,00 |
| SOPPRS | Panini Stone Press Kit (bestehend aus Panini Stone Press OPPRS - spezieller Oracle Washable Box OWBPRS - speziellem OPFAPRS Paddel) + Ofen-Setup. Oracle Washable Box Standard ausgeschlossen. Nicht kompatibel mit MPACK Multipack | 1.512,00 |

MULTIPACK - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN (OHNE AUFPREIS)

MPACK - Multipack-Verpackung

- 6 Stk. sortiert in einem einzigen Kolti
- Gesamtgewicht - 415 Kg
- Volumen - 2,08 m³

Nicht kompatibel mit Optionen SOPPRS



| Modell | | Oracle XL | |
|--|----------|---|--|
| Kapazität | | 36,4 lt. | |
| Abmessungen des Sockels (BxT) | mm[inch] | 536 x 646 [21.1 x 25.4] | |
| Außenabmessungen (BxTxH) | mm[inch] | 577 x 797 x 630 [22.7 x 31.4 x 24.8] | |
| Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH) | mm[inch] | 990 x 770 x 800 [39.0 x 30.3 x 31.5] | |
| Abmessungen der Garkammer (BxTxH) | mm[inch] | 460 x 440 x 180 [18.1 x 17.3 x 7.1] | |



| | | Rot - RAL 3020 | Edelstahl | Schwarz - RAL 9005 |
|------------------------------|---------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| ORAC - XL - BOOSTED | | ORACRBXL | ORACGBXL | ORACBBXL |
| Preis | € | 14.110,00 | 13.800,00 | 14.110,00 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 6 | 6 | 6 |
| Impingement | kW | 3 | 3 | 3 |
| Mikrowelle | kW | 2 | 2 | 2 |
| Elektrische Absorption | A | 18 | 18 | 18 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3N-AC 400 V - 50 | 3N-AC 400 V - 50 | 3N-AC 400 V - 50 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 63 / 75 [138.91 / 165.38] | 63 / 75 [138.91 / 165.38] | 63 / 75 [138.91 / 165.38] |
| Stecker-Konfiguration | | IEC 309 | IEC 309 | IEC 309 |

SERIENAUSSTATTUNG

- Wi-Fi-Anschluss. Kompatibel mit IEEE 802.11g (2,4GHz) Standard
- USB-Anschluss
- Ethernet-Anschluss
- Glatte Kochplatte - Antihaf-Hitzespeicherung - Teflonbeschichtete Aluminiumlegierung
- Oracle washable Box
- Innentürschutz - abnehmbar und waschbar
- Aluminiumschaufel
- Elektrischer Stecker - nur für 50 Hz
- Netzkabel - 2 m

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

SOWBHDX

Mehrpreis für Oracle Washable Box Heavy Duty Version OWBHDX. Ersetzt das Standardmodell

619,00

GESTELLE



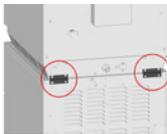
UNTERGESTELL AUS EDELSTAHL ROSTFREI, MIT EINLEGEBODEN

| CODE | PREIS | DATEN | S/B | XL | HINWEISE |
|--------|--------|---|-----|----|----------|
| OSR85 | 893,00 | 480 x 560 x 850 mm 18.9 x 22.0 x 33.5 inch | • | | |
| OSR85X | 934,00 | 700 x 590 x 850 mm 27.6 x 23.2 x 33.5 inch | | • | |



UNTERGESTELL AUS EDELSTAHL MIT VERSTELLBAREN FÜSSEN, ZUM STAPELN VON ZWEI ÖFEN

| CODE | PREIS | DATEN | S/B | XL | HINWEISE |
|--------|--------|---|-----|----|----------|
| OSR50 | 690,00 | 480 x 560 x 550 mm 18.9 x 22.0 x 21.7 inch | • | | |
| OSR50X | 711,00 | 700 x 590 x 550 mm 27.6 x 23.2 x 21.7 inch | | • | |



BAUSATZ FÜR STAPELFÄHIGKEIT

| CODE | PREIS | DATEN | S/B | XL | HINWEISE |
|------|-------|-------|-----|----|----------|
| OKSV | 43,00 | | • | • | |



WANDKONSOLE

| CODE | PREIS | DATEN | S/B | XL | HINWEISE |
|-------|--------|---|-----|----|----------|
| OMP47 | 560,00 | 465 x 615 x 302 mm 18.3 x 24.2 x 11.9 inch | • | | |
| OMP58 | 660,00 | 575 x 754 x 302 mm 22.6 x 29.7 x 11.9 inch | | • | |

RÄDER UND FÜSSE



BAUSATZ FÜR VERSTELLBARE FÜSSE

| CODE | PREIS | DATEN | S/B | XL | HINWEISE |
|--------|-------|-------|-----|----|---------------------------|
| OKP150 | 57,00 | | • | • | Ø 60 - 100 ÷ 135 mm h.Max |



FÜSSE ZUR NIVELLIERUNG

| CODE | PREIS | DATEN | S/B | XL | HINWEISE |
|------|-------|-------|-----|----|----------------------------------|
| OPL | 36,00 | | • | • | Nivellierung - Ø 50 x M10 x 46 h |



FUSSHALTER-SET

| CODE | PREIS | DATEN | S/B | XL | HINWEISE |
|--------|-------|-------|-----|----|----------|
| KFP002 | 57,00 | | • | • | |



GEFLANSCHTE FÜSSE

| CODE | PREIS | DATEN | S/B | XL | HINWEISE |
|---------|-------|-------|-----|----|---------------------------|
| OKP004F | 97,00 | | • | • | Ø 60 - 150 ÷ 200 mm h.Max |

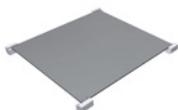
PANINI STONE PRESS



PANINI STONE PRESS

| CODE | PREIS | DATEN | S / B | XL | HINWEISE |
|-------|----------|--|-------|----|---|
| OPPRS | 1.807,00 | 299 x 305 x 105 mm 11.8 x 12.0 x 4.1 inch | ● | | Kit bestehend aus: Panini Stone Press + Oracle Washable Box gewidmet OWBPRS + Backblech OFCPRS + spezielle Paddel OPFAPRS |

PFLANZEN UND PLATTEN



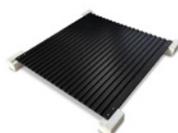
ELOXIERTE ABLAGE

| CODE | PREIS | DATEN | S / B | XL | HINWEISE |
|-------|--------|---|-------|----|----------|
| OPAA | 218,00 | 300 x 295 x 20 mm 11.8 x 11.6 x 0.8 inch | ● | | |
| OPAAX | 249,00 | 420 x 442 x 28 mm 16.5 x 17.4 x 1.1 inch | | ● | |



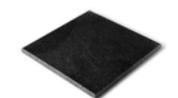
GLATTE KOCHPLATTE - ANTIHAFT-BESCHICHTETE WÄRMESPEICHERUNG - TEFLONBESCHICHTETE ALUMINIUMLEGIERUNG

| CODE | PREIS | DATEN | S / B | XL | HINWEISE |
|---------|--------|---|-------|----|----------|
| OPC10B | 233,00 | 300 x 295 x 20 mm 11.8 x 11.6 x 0.8 inch | ● | | |
| OPC10BX | 264,00 | 420 x 442 x 28 mm 16.5 x 17.4 x 1.1 inch | | ● | |



GERIPPT KOCHPLATTE - ANTIHAFT-BESCHICHTETE WÄRMESPEICHERUNG - TEFLONBESCHICHTETE ALUMINIUMLEGIERUNG

| CODE | PREIS | DATEN | S / B | XL | HINWEISE |
|--------|--------|---|-------|----|----------|
| OPRGB | 291,00 | 286 x 300 x 11 mm 11.3 x 11.8 x 0.4 inch | ● | | |
| OPRGBX | 325,00 | 445 x 430 x 28 mm 17.5 x 16.9 x 1.1 inch | | ● | |



LAVASTEINPLATTE

| CODE | PREIS | DATEN | S / B | XL | HINWEISE |
|-------|--------|---|-------|----|----------|
| OPPC | 253,00 | 280 x 280 x 15 mm 11.0 x 11.0 x 0.6 inch | ● | | |
| OPPCX | 264,00 | 400 x 400 x 15 mm 15.7 x 15.7 x 0.6 inch | | ● | |



ORACLE BAKING MAT - ABWASCHBARE TEFLON PTFE ANTIHAFT-KOCHFOLIE

| CODE | PREIS | DATEN | S / B | XL | HINWEISE |
|---------|--------|----------------------------------|-------|----|---|
| OFC010 | 76,00 | 300 x 300 mm 11.8 x 11.8 inch | ● | ● | 10-teiliges Set |
| OFC010X | 132,00 | 400 x 400 mm 15.7 x 15.7 inch | | ● | 10-teiliges Set |
| OFCPRS | 66,00 | 240 x 240 mm 9.4 x 9.4 inch | ● | | 10-teiliges Set. Spezifisch für Panini Stone Pres |

PFANNEN UND BEHÄLTER



TEFLON-BACKBLECH -
GLATT - 2 STK.

| CODE | PREIS | DATEN | S / B | XL | HINWEISE |
|-------|--------|--|-------|----|----------|
| OCTL1 | 194,00 | 140 x 286 x 19 mm 5.5 x 11.3 x 0.7 inch | ● | ● | |



TEFLON-BACKBLECH -
GELOCHT - 2 STK.

| CODE | PREIS | DATEN | S / B | XL | HINWEISE |
|-------|--------|--|-------|----|----------|
| OCTF1 | 182,00 | 140 x 286 x 19 mm 5.5 x 11.3 x 0.7 inch | ● | ● | |



TEFLON-BACKBLECH -
GLATT - 2 STK.

| CODE | PREIS | DATEN | S / B | XL | HINWEISE |
|-------|--------|---|-------|----|----------|
| OCTL2 | 205,00 | 286 x 286 x 13 mm 11.3 x 11.3 x 0.5 inch | ● | ● | |
| OCTL3 | 279,00 | 400 x 400 x 19 mm 15.7 x 15.7 x 0.7 inch | | ● | |



TEFLON-BACKBLECH -
GELOCHT - 2 STK.

| CODE | PREIS | DATEN | S / B | XL | HINWEISE |
|-------|--------|---|-------|----|----------|
| OCTF2 | 194,00 | 286 x 286 x 13 mm 11.3 x 11.3 x 0.5 inch | ● | ● | |
| OCTF3 | 269,00 | 400 x 400 x 13 mm 15.7 x 15.7 x 0.5 inch | | ● | |



MEHRSCICHT RUNDES
TEFLONPFANNE

| CODE | PREIS | DATEN | S / B | XL | HINWEISE |
|---------|--------|---|-------|----|------------------|
| OMTT119 | 228,00 | 208 x 208 x 19.5 mm 8.2 x 8.2 x 0.8 inch | ● | ● | Nutzmaß Ø 190 mm |



MEHRSCICHT-TEFLON-
PFANNE

| CODE | PREIS | DATEN | S / B | XL | HINWEISE |
|----------|--------|--|-------|----|-------------------------------|
| OMTTGN16 | 239,00 | 175 x 160 x 60 mm 6.9 x 6.3 x 2.4 inch | ● | ● | 1/6 GN - Nutzmaß 150 x 137 mm |
| OMTTGN13 | 284,00 | 320 x 175 x 60 mm 12.6 x 6.9 x 2.4 inch | | ● | 1/3 GN - Nutzmaß 295 x 150 mm |



MEHRSCICHT-TEFLON-
PFANNE - 4 FORMEN

| CODE | PREIS | DATEN | S / B | XL | HINWEISE |
|--------|--------|---|-------|----|---------------------|
| OMTT4 | 137,00 | 250 x 250 x 20 mm 9.8 x 9.8 x 0.8 inch | ● | ● | Nutzmaß 4 x Ø 95 mm |
| OMTT4J | 193,00 | 235 x 235 x 33 mm 9.3 x 9.3 x 1.3 inch | ● | ● | Nutzmaß 4 x Ø 85 mm |



SCHAUFEL

| CODE | PREIS | DATEN | S / B | XL | HINWEISE |
|---------|--------|--|-------|----|----------------------------------|
| OPFA | 151,00 | 190 x 330 x 50 mm 7.5 x 13.0 x 2.0 inch | ● | | |
| OPFAX | 157,00 | 570 x 420 x 100 mm 22.4 x 16.5 x 3.9 inch | | ● | |
| OPFAPRS | 157,00 | 190 x 330 x 50 mm 7.5 x 13.0 x 2.0 inch | ● | | Spezifisch für Panini Stone Pres |

STARTER KIT - HSO



KOCHZUBEHÖR SET

| CODE | PREIS | DATEN | S / B | XL | HINWEISE |
|-------|--------|-------|-------|----|-----------------------------------|
| OSTKB | 568,00 | | ● | | 1 x OCTL2 + 1 x OCTF1 + 1 x OPRGB |

REINIGUNG - HSO



ORACLE WASHABLE BOX. SPEZIELLE ANTIHAFTBESCHICHTUNG, ABNEHMBARE UND ABWASCHBARE TEFLONBOX.

| CODE | PREIS | DATEN | S / B | XL | HINWEISE |
|--------|--------|--|-------|----|----------------------------------|
| OWBPRS | 305,00 | 305 x 322 x 180 mm 12.0 x 12.7 x 7.1 inch | ● | | Spezifisch für Panini Stone Pres |
| OWB | 294,00 | 305 x 322 x 180 mm 12.0 x 12.7 x 7.1 inch | ● | | |
| OWBX | 345,00 | 440 x 450 x 185 mm 17.3 x 17.7 x 7.3 inch | | ● | |



ORACLE WASHABLE BOX. SPEZIELLE ANTIHAFTBESCHICHTUNG, ABNEHMBARE UND ABWASCHBARE TEFLONBOX. HEAVY DUTY MODELL

| CODE | PREIS | DATEN | S / B | XL | HINWEISE |
|--------|--------|--|-------|----|----------|
| OWBHD | 579,00 | 305 x 322 x 180 mm 12.0 x 12.7 x 7.1 inch | ● | | |
| OWBHDX | 964,00 | 440 x 450 x 185 mm 17.3 x 17.7 x 7.3 inch | | ● | |



HERAUSNEHMBARER UND WASCHBARER INNENTÜRSCHUTZ

| CODE | PREIS | DATEN | S / B | XL | HINWEISE |
|-------|--------|--|-------|----|----------|
| OWDC | 152,00 | 366 x 241 x 20 mm 14.4 x 9.5 x 0.8 inch | ● | | |
| OWDCX | 173,00 | 500 x 245 x 25 mm 19.7 x 9.6 x 1.0 inch | | ● | |



ANTIHAFT-AUFKLEBER FÜR TÜR-INNENSEITE

| CODE | PREIS | DATEN | S / B | XL | HINWEISE |
|------|-------|---|-------|----|----------|
| OKRI | 32,00 | 320 x 192 x 1 mm 12.6 x 7.6 x 0.0 inch | ● | | |



REINIGUNGSMITTEL

| CODE | PREIS | DATEN | S / B | XL | HINWEISE |
|-------|--------|-------|-------|----|---|
| OSOCL | 148,00 | | ● | ● | Flüssigwaschmittel - Kapazität 1 l. - Verpackung mit 6 Stk. |
| OSOPR | 133,00 | | ● | ● | Schutzflüssigkeit - Kapazität 1 l. - erpackung mit 6 Stk. |



OSOCL - Flüssiges Ofenreinigungsmittel.

Gefahr

H318 Verursacht schwere Augenreizung.

COMPLETION



OBERE ABLAGEFLÄCHE

| CODE | PREIS | DATEN | S / B | | XL | HINWEISE |
|--------|--------|---|-------|---|----|----------|
| | | | | | | |
| OPSAB | 215,00 | 467 x 555 x 66 mm 18.4 x 21.9 x 2.6 inch | • | | | |
| OPSABX | 264,00 | 695 x 580 x 66 mm 27.4 x 22.8 x 2.6 inch | | • | | |



HINTERE ABDECKPLATTE

| CODE | PREIS | DATEN | S / B | | XL | HINWEISE |
|--------|--------|--|-------|---|----|----------|
| | | | | | | |
| OPCPB | 213,00 | 560 x 465 x 100 mm 22.0 x 18.3 x 3.9 inch | • | | | |
| OPCPBX | 264,00 | 560 x 575 x 100 mm 22.0 x 22.6 x 3.9 inch | | • | | |

OPTIONALE SONDERSPANNUNGEN, OHNE AUFPREIS - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

| Modelle | Elektrische Gesamtleistung | | Stromausgang | | Versorgungsspannung | Elektrischer Anschluss Typ (Stecker Inbegriffen) | Kabellänge (Inbegriffen) mt. | Optionscode |
|----------------------------------|----------------------------|----|--------------|------------|-----------------------|---|------------------------------------|-------------|
| | kW | A | Impingement | Mikrowelle | | | | |
| | | | kW | kW | | | | |
| ORACBS ORACRS ORACGS | 3,3 | 16 | 3 | 1 | 1N-AC 230 V - 50 Hz | IEC 309 | 2 | OR3092 |
| | 3 | 16 | 3 | 1 | 1N-AC 208 V - 60 Hz | Stecker nicht Inbegriffen | 2 | OR1208 |
| | 3,3 | 16 | 3 | 1 | 1N-AC 240 V - 60 Hz | Stecker nicht Inbegriffen | 2 | OR1240 |
| | 2,8 | 13 | 3 | 1 | 1N-AC 230 V - 50 Hz | BS1363/A | 2 | OR1363 |
| | 3 | 15 | 3 | 1 | 1N-AC 230 V - 50 Hz | A53112 | 2 | OR53112 |
| ORACBB ORACRB ORACGB | 6 | 18 | 3 | 2 | 3N - AC 380 V - 60 Hz | Stecker nicht Inbegriffen | 2 | OR380 |
| | 6 | 20 | 3 | 2 | 3 AC 208 V - 60 Hz | Stecker nicht Inbegriffen | 2 | OR3208 |
| | 6 | 18 | 3 | 2 | 3 AC 230 V - 60 Hz | Stecker nicht Inbegriffen | 2 | OR3230 |
| | 6 | 18 | 3 | 2 | 3 AC 230 V - 50 Hz | Stecker nicht Inbegriffen | 2 | OR32305 |
| ORACBBXL ORACRBXL ORACGBXL | 6 | 18 | 3 | 2 | 3N - AC 380 V - 60 Hz | Stecker nicht Inbegriffen | 2 | OR380 |
| | 6 | 20 | 3 | 2 | 3 AC 208 V - 60 Hz | Stecker nicht Inbegriffen | 2 | OR3208 |
| | 6 | 18 | 3 | 2 | 3 AC 230 V - 60 Hz | Stecker nicht Inbegriffen | 2 | OR3230 |
| | 6 | 18 | 3 | 2 | 3 AC 230 V - 50 Hz | Stecker nicht Inbegriffen | 2 | OR32305 |

LAINOX®



Neo24 hours

WILLKOMMEN IN DER ÄRA DES COMBIFREEZE

LPremium



NEO24 - SCHRÄNKE



| NEO24 - SCHRÄNKE | | NEO051TA-R290 | NEO051TR | NEO081TA-R290 | NEO081TR | NEO121TA-R290 | NEO121TR |
|--|--------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| Preis | € | 11.240,00 | 9.880,00 | 14.230,00 | 12.560,00 | 17.510,00 | 14.720,00 |
| Kapazität Schock-Kühlung in 90' +90 / +3°C | Kg | 35 | 35 | 50 | 50 | 70 | 70 |
| Kapazität Schock-Gefrierung in 240' +90 / -18°C | Kg | 25 | 25 | 30 | 35 | 50 | 50 |
| Kühlleistung * | kW | 1,137 | 1,137 | 1,345 | 1,345 | 2,274 | 2,274 |
| Leistung Beim Erhitzen | kW | 0.5 | 0.8 | 0.5 | 0.8 | 1 | 1.6 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 1,951 | 1,003 | 2,171 | 0,984 | 3,635 | 1,929 |
| Elektrische Absorption | A | 11,74 | 5.7 | 13,06 | 5.6 | 8.8 | 7 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 1N-AC 230 V - 50 | 3N-AC 400 V - 50 | 3N-AC 400 V - 50 |

| Kapazität | GN / EN | 6 x GN 1/1 • 6 x EN1 (600 x 400) | | 8 x GN 1/1 • 8 x EN1 (600 x 400) | | 12 x GN 1/1 • 12 x EN1 (600 x 400) | |
|--|-----------|--|-------------------------------|--|--------------------------------|--|--------------------------------|
| Achsabstand | mm [inch] | 70 [2.8] | | 75 [3.0] | | 73 [2.9] | |
| Außenabmessungen (BxTxH) | mm [inch] | 790 x 820 x 900 [31.1 x 32.3 x 35.4] | | 790 x 870 x 1460 [31.1 x 34.3 x 57.5] | | 790 x 870 x 1810 [31.1 x 34.3 x 71.3] | |
| Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH) | mm [inch] | 830 x 920 x 1050 [32.7 x 36.2 x 41.3] | | 830 x 970 x 1610 [32.7 x 38.2 x 63.4] | | 830 x 970 x 1960 [32.7 x 38.2 x 77.2] | |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg [lbs] | 110 / 150 [242.55 / 330.75] | 80 / 120 [176.40 / 264.60] | 150 / 190 [330.75 / 418.95] | 110 / 150 [242.55 / 330.75] | 190 / 230 [418.95 / 507.15] | 150 / 190 [330.75 / 418.95] |

Für die maximalen Gesamtabmessungen beachten Sie bitte das technische Datenblatt.



Sonderspannungen und Frequenzen auf Anfrage.

Es wird empfohlen, die Geräte von Kundendienstzentren installieren zu lassen, die von LAINOX anerkannt sind. Man empfiehlt eine regelmäßige planmäßige Wartung durch ein Kundendienstzentrum LAINOX, wie vom Hersteller empfohlen und im Wartungs- und Garantiehandbuch angegeben.

_TA - Luftgekühlte Einheit

_TR - Ohne Einheit



NEO24 - SCHRÄNKE



| NEO24 - SCHRÄNKE | | NEO161TA-R290 | NEO161TR | NEO122TA-R290 | NEO122TR |
|--|--------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| Preis | € | 18.320,00 | 15.430,00 | 26.700,00 | 21.740,00 |
| Kapazität Schock-Kühlung in 90' +90 / +3°C | Kg | 90 | 90 | 90 | 100 |
| Kapazität Schock-Gefrierung in 240' +90 / -18°C | Kg | 60 | 60 | 60 | 70 |
| Kühlleistung * | kW | 2,690 | 2,724 | 2,690 | 3,619 |
| Leistung Beim Erhitzen | kW | 1.5 | 2.4 | 1.6 | 1.6 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 4,981 | 2,965 | 4,494 | 2,068 |
| Elektrische Absorption | A | 10,5 | 9.27 | 10,5 | 8.5 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3N-AC 400 V - 50 |

| | | | | | |
|--|-----------|------------------------------------|--------------------------------|--|--------------------------------|
| Kapazität | GN / EN | 16 x GN 1/1 • 16 x EN1 (600 x 400) | | 12 x GN 2/1 • 24 x GN 1/1 • 24 x EN1 (600 x 400) | |
| Achsabstand | mm [inch] | 73 [2.9] | | | |
| Außenabmessungen (BxTxH) | mm [inch] | 790 x 870 x 1960 | [31.1 x 34.3 x 77.2] | 1100 x 1080 x 1860 | [43.3 x 42.5 x 73.2] |
| Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH) | mm [inch] | 830 x 970 x 2110 | [32.7 x 38.2 x 83.1] | 1140 x 1180 x 2010 | [44.9 x 46.5 x 79.1] |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg [lbs] | 210 / 250 [463.05 / 551.25] | 170 / 210 [374.85 / 463.05] | 255 / 295 [562.27 / 650.48] | 205 / 245 [452.03 / 540.23] |

Für die maximalen Gesamt-
abmessungen beachten Sie bitte das technische
Datenblatt.



Sonderspannungen und Frequenzen auf Anfrage.

Es wird empfohlen, die Geräte von Kundendienstzentren installieren zu lassen, die von LAINOX anerkannt sind. Man empfiehlt eine regelmäßige planmäßige Wartung durch ein Kundendienstzentrum LAINOX, wie vom Hersteller empfohlen und im Wartungs- und Garantiehandbuch angegeben.

_TA - Luftgekühlte Einheit

_TR - Ohne Einheit



NEO24 - ZELLEN

| Modell | | NEO201TR | NEO201TRP | NEO202TR | NEO202TRP |
|--|--------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| Preis | € | 37.660,00 | 39.780,00 | 40.900,00 | 42.470,00 |
| Kapazität Schock-Kühlung in 90' +90 / +3°C | Kg | 150 | 150 | 180 | 180 |
| Kapazität Schock-Gefrierung in 240' +90 / -18°C | Kg | 100 | 100 | 120 | 120 |
| Kühlleistung * | kW | 6,890 | 6,890 | 9,290 | 9,290 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 6,188 | 6,288 | 6,188 | 6,288 |
| Elektrische Absorption | A | 10.7 | 11.1 | 10.7 | 11.1 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3N-AC 400 V - 50 |

| | | | | | |
|--|--------------|--|--|--|--|
| Außenabmessungen (BxTxH) | mm [inch] | 1300 x 1315 x 2200 [51.2 x 51.8 x 86.6] | 1300 x 1465 x 2200 [51.2 x 57.7 x 86.6] | 1500 x 1515 x 2200 [59.1 x 59.6 x 86.6] | 1500 x 1665 x 2200 [59.1 x 65.6 x 86.6] |
| Nutzbare Innenmaße (BxTxH) | mm [inch] | 680 x 1020 x 1820 [26.8 x 40.2 x 71.7] | 680 x 1020 x 1820 [26.8 x 40.2 x 71.7] | 880 x 1220 x 1820 [34.6 x 48.0 x 71.7] | 880 x 1220 x 1820 [34.6 x 48.0 x 71.7] |
| Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH) | mm [inch] | 2400 x 1560 x 1540 [94.5 x 61.4 x 60.6] | 2400 x 1560 x 1540 [94.5 x 61.4 x 60.6] | 2400 x 1760 x 1740 [94.5 x 69.3 x 68.5] | 2400 x 1760 x 1740 [94.5 x 69.3 x 68.5] |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg [lbs] | 450 / 570 [992.25 / 1256.85] | 450 / 570 [992.25 / 1256.85] | 500 / 630 [1102.50 / 1389.15] | 500 / 630 [1102.50 / 1389.15] |

| | | | | | |
|-------------------|---------|---|---|---|---|
| Kapazität - Wagen | n. Tot. | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Anzahl der Türen | | 1 | 2 | 1 | 2 |

Für die maximalen Gesamtmaße beachten Sie bitte das technische Datenblatt.



Sonderspannungen und Frequenzen auf Anfrage.

Es wird empfohlen, die Geräte von Kundendienstzentren installieren zu lassen, die von LAINOX anerkannt sind. Man empfiehlt eine regelmäßige planmäßige Wartung durch ein Kundendienstzentrum LAINOX, wie vom Hersteller empfohlen und im Wartungs- und Garantiehandbuch angegeben.

| VERWENDUNGSARTEN | Schränke | Zellen |
|--|---|--------|
| | Positives Schnellkühlen +90°C / +3°C im Kern. | ● |
| Schnelles Schockfrieren +90°C / -18°C im Kern. | ● | ● |
| Auftauen bei kontrollierter Temperatur und Feuchtigkeit. | ● | ● |
| Gären mit Einspritzung von Feuchtigkeit in die Kammer. | ● | ● |
| Langsames Garen bei niedriger Temperatur bis zu +85°C. | ● | ● |
| Warmhalten +65°C. | ● | ● |
| Kühlhalten +6°C. | ● | ● |
| Beibehaltung Freeze -10°C. | ● | ● |
| FUNKTIONSWEISE | | |
| Hochauflösendes, kapazitives 7"-Farbdisplay (LCD-TFT-IPS) mit Touch-Funktion. Alle Vorgänge werden anhand von speziellen Symbolen für jede Art von Speise (Fleisch, Fisch, Gebäck etc.) angezeigt. Die Prozesse werden durch das Berühren des Symbols gestartet. | ● | ● |
| Vorheizbare Mehrfach-Kernsonde (4 Messpunkte). | ● | ● |
| Wi-Fi-Anschluss für HACCP-Download und Remote-Service. | ● | ● |
| Ethernet-Anschluss für HACCP-Download und Remote-Service. | ○ | ○ |
| USB-Anschluss für Upload und Download von Rezepten, Parametern, HACCP und Software-Aktualisierung. | ● | ● |
| Automatische Abtauzyklen. | ● | ● |
| Integriertes Rezeptbuch "My Nabook". | ● | ● |
| Sterilisierung mit Sterilox. | ○ | ○ |
| Vorkühlen der Zelle. | ● | ● |
| Trocknen. | ● | ● |
| Multilevel-Funktion. | ● | ● |
| Automatische Aufbewahrung am Ende des Schockfrostatzyklus. | ● | ● |
| REINIGUNG UND WARTUNG | | |
| Manuelle Reinigung mit externer Handbrause mit Schnellanschluss. | ○ | - |
| Einfache Reinigung gemäß den Hygienevorschriften UNI EN 14159. | ● | ● |
| Einfache Wäsche und hygienische Sicherheit durch das hängende Verdampfungssatz. | ● | ● |
| KONTROLL- UND SICHERHEITSEINRICHTUNGEN. | | |
| Serienmäßiges Abwasser-Elektroventil. | ● | ● |
| Überhitzungsschutz für den Kompressor. | ● | ● |
| Mikroschalter zum Unterbrechen der Belüftung beim Öffnen der Tür. | ● | ● |
| Geruchsschutz-Türsperre. | ● | - |
| Visualisierung der Alarme. | ● | ● |

- SERIENAUSSTATTUNG
- OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN
- NICHT LIEFERBAR

| AUFBAU | Modelle | |
|--|----------|--------|
| | Schränke | Zellen |
| Top aus Edelstahl AISI 304 18/10 Stärke 1 mm. | ● | - |
| Äußere Seitenteile und Tür aus Edelstahl AISI 304 18/10 Stärke 0,8 mm. | ● | - |
| Vollkommen strahlenförmige Innenverkleidung aus Edelstahl AISI 304 18/10. | ● | ● |
| Gestanzter Innenboden. | ● | - |
| Isolierung aus Polyurethanschaum von besonders hoher Dichte (etwa 42 kg/m ³) ohne HCFC. | ● | ● |
| Heizwiderstand gegen Kondensation, der sich am Gehäuse unter dem Anschlag der magnetischen Dichtung befindet | ● | - |
| Verdampfer mit starker Belüftung für eine maximale Effizienz des Kühlsystems | ● | ● |
| Verdampfungssatz aus Kupfer-Aluminium, mit antitoxischem Epoxidharz kataphoreselackiert. | ● | ● |
| Patentiertes Abtau-System mit warmem Gas. | ● | - |
| Ventilations-Abtausystem. | - | ● |
| Elektroventilatoren mit Rückfluss auf das Produkt | ● | ● |
| Ergonomischer Griff an der gesamten Länge und magnetische Dichtungen an den 4 Seiten der Tür. | ● | - |
| Patentiertes System für die Feuchtigkeitzufuhr in der Kammer. | ● | - |
| Bewegliche Halterungen für Schienen aus Edelstahl AISI 304 18/10. Sie sind einfach verstellbar, um Bleche der Größe 1/1 GN oder der Größe 600 x 400 aufzunehmen. | ● | - |
| Bewegliche Schienen "Z" aus Edelstahl AISI 304, um Bleche der Größe 1/1 GN oder der Größe 600 x 400 aufzunehmen. | ● | - |
| Plattenbauweise. | - | ● |
| Platten aus Edelstahl Aisi 304. | - | ● |
| Isolierung aus Polyurethanschaum von besonders hoher Dichte (42 kg/m ³) und einer Stärke von 80 mm, ohne HCFC. | ● | ● |
| Rutschfester Innenboden mit 5 WL-Finish. | - | ● |
| Heizwiderstand gegen Kondensation, der sich an der Tür unter der Dichtung befindet | - | ● |
| Tür mit Dichtungsband. | - | ● |
| Magnetisch schließende Tür, ausgestattet mit Scharnieren mit Schließrampe | - | ● |
| Vertikaler ergonomischer Griff. | - | ● |
| Zugangsrampe, mit Flüssigkeitssammelgitter und Filtersystem. | - | ○ |
| Interner Stoßfänger aus dickem Edelstahl zur Vermeidung von Schäden durch den Wagen. | - | ● |
| Externer Stoßfänger zum Schutz der Steuertafel. | - | ● |
| Ventilatorgeschwindigkeitseinstellung. | - | ● |
| Betrieb mit R290-Gas - Die Modelle mit integrierte Kondensationseinheit | ● | - |
| Anordnung für den Betrieb mit R452A-Gas - Die Modelle ohne integrierte Kondensationseinheit | ● | ● |
| Anordnung für den Betrieb mit R744-Gas (CO ₂) | - | ○ |

Die Modelle ohne integrierte Kondensationseinheit können mit Anschluss an die Zentraleinheit in R404a – R449a – R448a – R507 betrieben werden (Informationen müssen bei der Bestellung angefragt werden).

- SERIENAUSSTATTUNG
- OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN
- NICHT LIEFERBAR

| | Schränke | Zellen |
|---|----------|--------|
| VERFLÜSSIGEREINHEIT | | |
| Kältemittel R452A. | ○ | ● |
| Verdampferregister aus Kupfer-Aluminium mit Flügelrädern aus Aluminium mit hoher Wärmeleistung. | ● | ● |
| Tropentaugliche Verflüssigereinheiten | ● | ● |
| Lackiertes Stahlgehäuse als Standard für die Remote-Einheiten der Zellen, optional für die Remote-Einheiten der Schränke. | - | ○ |
| Schallgedämpfte Version. | - | ○ |
| Betriebstemperatur bis zu -10°C der Umgebungstemperatur. | ● | ● |
| Winterkit niedrige Umgebungstemperatur -30°C. | - | ○ |
| INSTALLATION UND UMGEBUNG | | |
| Recyclbare Verpackung. | ● | ● |
| Zertifizierungen: Qualität ISO 9001 / Sicherheit ISO 45001 / Umwelt ISO 14001 | ● | ● |

| AUSSTATTUNG | | |
|---|---|---|
| Vorheizbare Mehrfach-Kernsonde mit 4 Messpunkten | ● | ● |
| Abnehmbare Führungshalterungen aus Edelstahl AISI 304 18/10 | ● | - |
| Abnehmbare "Z"-Führungen aus Edelstahl AISI 304, zur Aufnahme von Blechen 1/1 GN oder 600 x 400 | ● | - |
| USB-Anschluss für Upload und Download von Rezepten, Parametern, HACCP und Software-Aktualisierung | ● | ● |
| Wi-Fi-Anschluss. Kompatibel mit IEEE 802.11g (2,4GHz) Standard | ● | ● |
| Anschlusskabel, 3 mt | ● | - |
| Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -10°C | - | ● |
| Separate Kondensatoreinheit - AIR | ○ | ○ |
| Separate Kondensatoreinheit - WASSER | ○ | - |
| Separate Kondensatoreinheit (AIR) mit Gehäuse aus lackiertem Stahl | ○ | ● |
| Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -30°C | - | ○ |
| Mehrpreis für Ethernetanschluss | ○ | ○ |
| Sterilisationssystem mit UV-Keimtötungslampe | - | ○ |
| Schiffsausführung | ○ | - |

- SERIENAUSSTATTUNG
- OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN
- NICHT LIEFERBAR

Modell

051

Schnittstelle mit Touchscreen-Bedienung und 7"-Farbgrafikdisplay

| | | |
|--|----------|--|
| Kapazität | GN / EN | 6 x GN 1/1 • 6 x EN1 (600 x 400) |
| Kapazität - Wagen | n. | - |
| Achsabstand | mm[inch] | 70 [2.8] |
| Außenabmessungen (BxTxH) | mm[inch] | 790 x 820 x 900 [31.1 x 32.3 x 35.4] |
| Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH) | mm[inch] | 830 x 920 x 1050 [32.7 x 36.2 x 41.3] |



| | | Luftgekühlte Verflüssigereinheit | Ohne Verflüssigungssat |
|--|---------|----------------------------------|----------------------------|
| NEO24 - SCHRÄNKE | | NEO051TA-R290 | NEO051TR |
| Preis | € | 11.240,00 | 9.880,00 |
| Kapazität Schock-Kühlung in 90' +90 / +3°C | Kg[lbs] | 35 [77.17] | 35 [77.17] |
| Kapazität Schock-Gefrierung in 240' +90 / -18°C | Kg[lbs] | 25 [55.13] | 25 [55.13] |
| Kühlleistung * | kW | 1,137 | 1,137 |
| Leistung Beim Erhitzen | kW | 0.5 | 0.8 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 1,951 | 1,003 |
| Elektrische Absorption | A | 11,74 | 5.7 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 1N-AC 230 V - 50 | 1N-AC 230 V - 50 |
| Kühlmittel - Typ | | R290 | R404A/R452A/R448A/R449A |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 110 / 150 [242.55 / 330.75] | 80 / 120 [176.40 / 264.60] |

Sonderspannungen und Frequenzen auf Anfrage. Auf Anfrage Türanschlagwechsel ohne Aufpreis.

SERIENAUSSTATTUNG

- Wi-Fi-Anschluss. Kompatibel mit IEEE 802.11g (2,4GHz) Standard
- USB-Anschluss für Upload und Download
- Abnehmbare Führungshalterungen aus Edelstahl AISI 304 18/10
- Abnehmbare "Z"-Führungen aus Edelstahl AISI 304, zur Aufnahme von Blechen GN 1/1 oder 600 x 400
- Anschlusskabel, 3 m - elektrischer Stecker "Schuko"
- Beheizter Kernfühler mit 4 Messpunkten und Schnellanschluss

SEPARATE KONDENSATOREINHEIT

UMC513

Separate Luftgekühlte Kondensatoreinheit (R452A), 3N-AC 400 V - 50 Hz. -10°C / +36°C. Gehäuse aus lackiertem Stahl

2.120,00

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

NETH24

Mehrpreis für Ethernetanschluss

346,00

BLKN051

Black Edition - schwarz RAL 9005

863,00

MKN051B

Schiffsausführung - Lebensmittel-Zone komplett aus Crmi-AISI 304, Geflanschte Füße, Einhängegestell mit Kippschu

542,00

Modell**081****Schnittstelle mit Touchscreen-Bedienung und 7"-Farbgrafikdisplay**

| | | |
|--|----------|--|
| Kapazität | GN / EN | 8 x GN 1/1 • 8 x EN1 (600 x 400) |
| Kapazität - Wagen | n. | - |
| Achsabstand | mm[inch] | 75 [3.0] |
| Außenabmessungen (BxTxH) | mm[inch] | 790 x 870 x 1460 [31.1 x 34.3 x 57.5] |
| Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH) | mm[inch] | 830 x 970 x 1610 [32.7 x 38.2 x 63.4] |



| | | Luftgekühlte Verflüssigereinheit | Ohne Verflüssigungssat |
|--|---------|----------------------------------|-----------------------------|
| NEO24 - SCHRÄNKE | | NEO081TA-R290 | NEO081TR |
| Preis | € | 14.230,00 | 12.560,00 |
| Kapazität Schock-Kühlung in 90' +90 / +3°C | Kg[lbs] | 50 [110.25] | 50 [110.25] |
| Kapazität Schock-Gefrierung in 240' +90 / -18°C | Kg[lbs] | 30 [66.15] | 35 [77.17] |
| Kühlleistung * | kW | 1,345 | 1,345 |
| Leistung Beim Erhitzen | kW | 0.5 | 0.8 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 2,171 | 0,984 |
| Elektrische Absorption | A | 13,06 | 5.6 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 1N-AC 230 V - 50 | 1N-AC 230 V - 50 |
| Kühlmittel - Typ | | R290 | R404A/R452A/R448A/R449A |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 150 / 190 [330.75 / 418.95] | 110 / 150 [242.55 / 330.75] |

Sonderspannungen und Frequenzen auf Anfrage. Auf Anfrage Türanschlagwechsel ohne Aufpreis.

SERIENAUSSTATTUNG

- Wi-Fi-Anschluss. Kompatibel mit IEEE 802.11g (2,4GHz) Standard
- USB-Anschluss für Upload und Download
- Abnehmbare Führungshalterungen aus Edelstahl AISI 304 18/10
- Abnehmbare "Z"-Führungen aus Edelstahl AISI 304, zur Aufnahme von Blechen GN 1/1 oder 600 x 400
- Anschlusskabel, 3 m - elektrischer Stecker "Schuko"
- Beheizter Kernfühler mit 4 Messpunkten und Schnellanschluss

SEPARATE KONDENSATOREINHEIT**UMC517**

Separate Luftgekühlte Kondensatoreinheit (R452A), 3N-AC 400 V - 50 Hz. -10°C / +36°C. Gehäuse aus lackiertem Stahl

2.241,00**OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN****NETH24**

Mehrpreis für Ethernetanschluss

346,00**BLKN081**

Black Edition - schwarz RAL 9005

1.015,00**MKN081B**

Schiffsausführung - Lebensmittel-Zone komplett aus Crmi-AISI 304, Geflanschte Füße, Einhängegestell mit Kippschu

697,00

Modell

121

Schnittstelle mit Touchscreen-Bedienung und 7"-Farbgrafikdisplay

| | | |
|--|----------|--|
| Kapazität | GN / EN | 12 x GN 1/1 • 12 x EN1 (600 x 400) |
| Kapazität - Wagen | n. | - |
| Achsabstand | mm[inch] | 73 [2.9] |
| Außenabmessungen (BxTxH) | mm[inch] | 790 x 870 x 1810 [31.1 x 34.3 x 71.3] |
| Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH) | mm[inch] | 830 x 970 x 1960 [32.7 x 38.2 x 77.2] |



| | | Luftgekühlte Verflüssigereinheit | Ohne Verflüssigungssat |
|--|---------|----------------------------------|-----------------------------|
| NEO24 - SCHRÄNKE | | NEO121TA-R290 | NEO121TR |
| Preis | € | 17.510,00 | 14.720,00 |
| Kapazität Schock-Kühlung in 90' +90 / +3°C | Kg[lbs] | 70 [154.35] | 70 [154.35] |
| Kapazität Schock-Gefrierung in 240' +90 / -18°C | Kg[lbs] | 50 [110.25] | 50 [110.25] |
| Kühlleistung * | kW | 2,274 | 2,274 |
| Leistung Beim Erhitzen | kW | 1 | 1.6 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 3,635 | 1,929 |
| Elektrische Absorption | A | 8.8 | 7 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3N-AC 400 V - 50 | 3N-AC 400 V - 50 |
| Kühlmittel - Typ | | R290 | R404A/R452A/R448A/R449A |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 190 / 230 [418.95 / 507.15] | 150 / 190 [330.75 / 418.95] |

Sonderspannungen und Frequenzen auf Anfrage. Auf Anfrage Türanschlagwechsel ohne Aufpreis.

SERIEN-AUSSTATTUNG

- Wi-Fi-Anschluss. Kompatibel mit IEEE 802.11g (2,4GHz) Standard
- USB-Anschluss für Upload und Download
- Abnehmbare Führungshalterungen aus Edelstahl AISI 304 18/10
- Abnehmbare "Z"-Führungen aus Edelstahl AISI 304, zur Aufnahme von Blechen GN 1/1 oder 600 x 400
- Anschlusskabel - 3 m
- Beheizter Kernfühler mit 4 Messpunkten und Schnellanschluss

SEPARATE KONDENSATOREINHEIT

| | | |
|---------------|--|-----------------|
| UMC525 | Separate Luftgekühlte Kondensatoreinheit (R452A), 3N-AC 400 V - 50 Hz. -10°C / +36°C. Gehäuse aus lackiertem Stahl | 3.179,00 |
|---------------|--|-----------------|

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

| | | |
|----------------|--|-----------------|
| NETH24 | Mehrpreis für Ethernetanschluss | 346,00 |
| BLKN121 | Black Edition - schwarz RAL 9005 | 1.167,00 |
| MKN121B | Schiffsausführung - Lebensmittel-Zone komplett aus Crmi-AISI 304, Geflanschte Füße, Einhängegestell mit Kippschu | 836,00 |

Modell
161
Schnittstelle mit Touchscreen-Bedienung und 7"-Farbgrafikdisplay

| | | |
|--|----------|--|
| Kapazität | GN / EN | 16 x GN 1/1 • 16 x EN1 (600 x 400) |
| Kapazität - Wagen | n. | - |
| Achsabstand | mm[inch] | 73 [2.9] |
| Außenabmessungen (BxTxH) | mm[inch] | 790 x 870 x 1960 [31.1 x 34.3 x 77.2] |
| Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH) | mm[inch] | 830 x 970 x 2110 [32.7 x 38.2 x 83.1] |



| | | Luftgekühlte Verflüssigereinheit | Ohne Verflüssigungssat |
|--|---------|----------------------------------|-----------------------------|
| NEO24 - SCHRÄNKE | | NEO161TA-R290 | NEO161TR |
| Preis | € | 18.320,00 | 15.430,00 |
| Kapazität Schock-Kühlung in 90' +90 / +3°C | Kg[lbs] | 90 [198.45] | 90 [198.45] |
| Kapazität Schock-Gefrierung in 240' +90 / -18°C | Kg[lbs] | 60 [132.30] | 60 [132.30] |
| Kühlleistung * | kW | 2,690 | 2,724 |
| Leistung Beim Erhitzen | kW | 1.5 | 2.4 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 4,981 | 2,965 |
| Elektrische Absorption | A | 10,5 | 9.27 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3N-AC 400 V - 50 | 3N-AC 400 V - 50 |
| Kühlmittel - Typ | | R290 | R404A/R452A/R448A/R449A |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 210 / 250 [463.05 / 551.25] | 170 / 210 [374.85 / 463.05] |

Sonderspannungen und Frequenzen auf Anfrage. Auf Anfrage Türanschlagwechsel ohne Aufpreis.

SERIENAUSSTATTUNG

- Wi-Fi-Anschluss. Kompatibel mit IEEE 802.11g (2,4GHz) Standard
- USB-Anschluss für Upload und Download
- Abnehmbare Führungshalterungen aus Edelstahl AISI 304 18/10
- Abnehmbare "Z"-Führungen aus Edelstahl AISI 304, zur Aufnahme von Blechen GN 1/1 oder 600 x 400
- Anschlusskabel - 3 m
- Beheizter Kernfühler mit 4 Messpunkten und Schnellanschluss

SEPARATE KONDENSATOREINHEIT
UMC529

Separate Luftgekühlte Kondensatoreinheit (R452A), 3N-AC 400 V - 50 Hz. -10°C / +36°C. Gehäuse aus lackiertem Stahl

4.905,00
OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN
NETH24

Mehrpreis für Ethernetanschluss

346,00
BLKN161

Black Edition - schwarz RAL 9005

1.218,00
MKN161B

Schiffsausführung - Lebensmittel-Zone komplett aus Crmi-AISI 304, Geflanschte Füße, Einhängegestell mit Kippschu

873,00

Modell**122****Schnittstelle mit Touchscreen-Bedienung und 7"-Farbgrafikdisplay**

| | | |
|--|----------|--|
| Kapazität | GN / EN | 12 x GN 2/1 • 24 x GN 1/1 • 24 x EN1 (600 x 400) |
| Kapazität - Wagen | n. | - |
| Achsabstand | mm[inch] | 73 [2.9] |
| Außenabmessungen (BxTxH) | mm[inch] | 1100 x 1080 x 1860 [43.3 x 42.5 x 73.2] |
| Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH) | mm[inch] | 1140 x 1180 x 2010 [44.9 x 46.5 x 79.1] |



| | | Luftgekühlte Verflüssigereinheit | Ohne Verflüssigungssat |
|--|---------|----------------------------------|-----------------------------|
| NEO24 - SCHRÄNKE | | NEO122TA-R290 | NEO122TR |
| Preis | € | 26.700,00 | 21.740,00 |
| Kapazität Schock-Kühlung in 90' +90 / +3°C | Kg[lbs] | 90 [198.45] | 100 [220.50] |
| Kapazität Schock-Gefrierung in 240' +90 / -18°C | Kg[lbs] | 60 [132.30] | 70 [154.35] |
| Kühlleistung * | kW | 2,690 | 3,619 |
| Leistung Beim Erhitzen | kW | 1.6 | 1.6 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 4,494 | 2,068 |
| Elektrische Absorption | A | 10,5 | 8.5 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3N-AC 400 V - 50 | 3N-AC 400 V - 50 |
| Kühlmittel - Typ | | R290 | R404A/R452A/R448A/R449A |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 255 / 295 [562.27 / 650.48] | 205 / 245 [452.03 / 540.23] |

Sonderspannungen und Frequenzen auf Anfrage. Auf Anfrage Türanschlagwechsel ohne Aufpreis.

SERIENAUSSTATTUNG

- Wi-Fi-Anschluss. Kompatibel mit IEEE 802.11g (2,4GHz) Standard
- USB-Anschluss für Upload und Download
- Abnehmbare Führungshalterungen aus Edelstahl AISI 304 18/10
- Abnehmbare "Z"-Führungen aus Edelstahl AISI 304, zur Aufnahme von Blechen GN 1/1 oder 600 x 400
- Anschlusskabel - 3 m
- Beheizter Kernfühler mit 4 Messpunkten und Schnellanschluss

SEPARATE KONDENSATOREINHEIT**UMC533**

Separate Luftgekühlte Kondensatoreinheit (R452A). 3N-AC 400 V - 50 Hz. -10°C / +36°C. Gehäuse aus lackiertem Stahl

8.042,00**OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN****NETH24**

Mehrpreis für Ethernetanschluss

346,00**MKN122B**

Schiffsausführung - Lebensmittel-Zone komplett aus Crmi-AISI 304, Geflanschte Füße, Einhängestell mit Kippschu

1.336,00

Neo24 hours



Black Edition



NEO051T_
BLKN051
863,00



NEO081T_
BLKN081
1.015,00



NEO121T_
BLKN121
1.167,00



NEO161T_
BLKN161
1.218,00

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

Modell **201**

Schnittstelle mit Touchscreen-Bedienung und 7"-Farbgrafikdisplay

Zelle mit Paneelen ohne Einheit. Zelle liegend auf einer Seite verpackt.

Kapazität - Wagen n. Tot. 1



| | | 1 Tür | 2 Türen - Durchreiche |
|--|--------------|--|--|
| NEO24 - ZELLEN | | NEO201TR | NEO201TRP |
| Preis | € | 37.660,00 | 39.780,00 |
| Anzahl der Türen | n. | 1 | 2 |
| Außenabmessungen (BxTxH) | mm [inch] | 1300 x 1315 x 2200 [51.2 x 51.8 x 86.6] | 1300 x 1465 x 2200 [51.2 x 57.7 x 86.6] |
| Nutzbare Innenmaße (BxTxH) | mm [inch] | 680 x 1020 x 1820 [26.8 x 40.2 x 71.7] | 680 x 1020 x 1820 [26.8 x 40.2 x 71.7] |
| Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH) | mm [inch] | 2400 x 1560 x 1540 [94.5 x 61.4 x 60.6] | 2400 x 1560 x 1540 [94.5 x 61.4 x 60.6] |
| Kühlmittel - Typ | | R404A/R452A/R448A/R449A | per R452A/R448A/R449A |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg [lbs] | 450 / 570 [992.25 / 1256.85] | 450 / 570 [992.25 / 1256.85] |
| Kapazität Schock-Kühlung in 90' +90 / +3°C | Kg [lbs] | 150 [330.75] | 150 [330.75] |
| Kapazität Schock-Gefrierung in 240' +90 / -18°C | Kg [lbs] | 100 [220.50] | 100 [220.50] |
| Kühlleistung * | kW | 6,890 | 6,890 |
| Leistung Beim Erhitzen | kW | 4,500 | 4,500 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 6,188 | 6,288 |
| Elektrische Absorption | A | 10.7 | 11.1 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3N-AC 400 V - 50 | 3N-AC 400 V - 50 |

Sonderspannungen und Frequenzen auf Anfrage. Mehrpreis für abmontiert Zelle +5%.
Zugangsrampe nicht im Preis inbegriffen

SERIENAUSSTATTUNG

- Türschuttpuffer
- Wi-Fi-Anschluss. Kompatibel mit IEEE 802.11g (2,4GHz) Standard
- USB-Anschluss für Upload und Download
- Beheizter Kernfühler mit 4 Messpunkten und Schnellanschluss
- Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -10°C

SEPARATE KONDENSATOREINHEIT

| | | |
|----------------|---|------------------|
| UMC028 | Separate Luftgekühlte Kondensatoreinheit (R452A). 3N-AC 400 V - 50 Hz. -10°C / +36°C. Gehäuse aus lackiertem Stahl | 13.700,00 |
| UMC028T | Separate Luftgekühlte Kondensatoreinheit (R452A). 3N-AC 400 V - 50 Hz. Tropikalisiert -10°C / +43°C. Gehäuse aus lackiertem Stahl | 13.820,00 |

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

| | | |
|----------------|--|---------------|
| WK30028 | Winter-Kit für Externe Kondensationseinheit - UMC028 - bis -30°C | 289,00 |
| NETH24 | Mehrpreis für Ethernetanschluss | 346,00 |

Modell **202**

Schnittstelle mit Touchscreen-Bedienung und 7"-Farbgrafikdisplay

Zelle mit Paneelen ohne Einheit. Zelle liegend auf einer Seite verpackt.

Kapazität - Wagen n. Tot. 1



| | | 1 Tür | 2 Türen - Durchreiche |
|--|--------------|--|--|
| NEO24 - ZELLEN | | NEO202TR | NEO202TRP |
| Preis | € | 40.900,00 | 42.470,00 |
| Anzahl der Türen | n. | 1 | 2 |
| Außenabmessungen (BxTxH) | mm [inch] | 1500 x 1515 x 2200 [59.1 x 59.6 x 86.6] | 1500 x 1665 x 2200 [59.1 x 65.6 x 86.6] |
| Nutzbare Innenmaße (BxTxH) | mm [inch] | 880 x 1220 x 1820 [34.6 x 48.0 x 71.7] | 880 x 1220 x 1820 [34.6 x 48.0 x 71.7] |
| Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH) | mm [inch] | 2400 x 1760 x 1740 [94.5 x 69.3 x 68.5] | 2400 x 1760 x 1740 [94.5 x 69.3 x 68.5] |
| Kühlmittel - Typ | | R404A/R452A/R448A/R449A | per R452A/R448A/R449A |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg [lbs] | 500 / 630 [1102.50 / 1389.15] | 500 / 630 [1102.50 / 1389.15] |
| Kapazität Schock-Kühlung in 90' +90 / +3°C | Kg [lbs] | 180 [396.90] | 180 [396.90] |
| Kapazität Schock-Gefrierung in 240' +90 / -18°C | Kg [lbs] | 120 [264.60] | 120 [264.60] |
| Kühlleistung * | kW | 9,290 | 9,290 |
| Leistung Beim Erhitzen | kW | 4,500 | 4,500 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 6,188 | 6,288 |
| Elektrische Absorption | A | 10.7 | 11.1 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3N-AC 400 V - 50 | 3N-AC 400 V - 50 |

Sonderspannungen und Frequenzen auf Anfrage. Mehrpreis für abmontiert Zelle +5%.
Zugangsrampe nicht im Preis inbegriffen

SERIENAUSSTATTUNG

- Türschuttpuffer
- Wi-Fi-Anschluss. Kompatibel mit IEEE 802.11g (2,4GHz) Standard
- USB-Anschluss für Upload und Download
- Beheizter Kernfühler mit 4 Messpunkten und Schnellanschluss
- Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -10°C

SEPARATE KONDENSATOREINHEIT

| | | |
|----------------|--|------------------|
| UMC001 | Separate Luftgekühlte Kondensatoreinheit (R452A). 3N-AC 400 V - 50 Hz. -10°C / +36°C. Gehäuse aus lackiertem Stahl | 16.110,00 |
| UMC001T | Separate Luftgekühlte Kondensatoreinheit (R452A). 3N-AC 400 V - 50 Hz. Tropikalsiert -10°C / +43°C. Gehäuse aus lackiertem Stahl | 17.130,00 |

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

| | | |
|----------------|--|---------------|
| WK30001 | Winter-Kit für Externe Kondensationseinheit - UMC001 - bis -30°C | 326,00 |
| NETH24 | Mehrpreis für Ethernetanschluss | 346,00 |

FÜHRUNGEN

ABNEHMBARE
"Z"-FÜHRUNGEN AUS
EDELSTAHL AISI 304
(2STK)



| CODE | PREIS | DATEN | 051 | 081 | 121 | 161 | 122 | 201 | 202 | HINWEISE |
|-------|--------|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|---------------------------|
| CGA11 | 72,00 | | • | • | • | • | | | | Für GN 1/1 - EN (600x400) |
| CGA21 | 221,00 | | | | | | • | | | Für GN 2/1 - EN (600x400) |

RÄDER UND FÜSSE

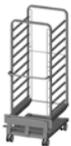
RÄDERSATZ - 2 MIT
BREMSE



| CODE | PREIS | DATEN | 051 | 081 | 121 | 161 | 122 | 201 | 202 | HINWEISE |
|-------|--------|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|--------------------------------------|
| RTZ64 | 150,00 | | • | • | | • | | | | Nicht kompatibel mit BSA-Halterungen |
| RTZ84 | 231,00 | | | | • | | | | | |
| RTZ85 | 286,00 | | | | | | • | | | |

WAGEN

HORDENGESTELLWAGEN
MIT FETTAUFFANGWANNE



| CODE | PREIS | DATEN | 051 | 081 | 121 | 161 | 122 | 201 | 202 | HINWEISE |
|----------|----------|---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|--|
| NKS154 | 2.801,00 | 470 x 758 x 1735 mm 18.5 x 29.8 x 68.3 inch 15 x EN1 (600 x 400) ±89 mm ±3.5 inch | | | | | | • | | Version für Konditorei - Maximales Gewicht 90 kg. Maximales Gewicht pro Behälter 15 kg |
| NKS201 | 2.308,00 | 470 x 730 x 1706 mm 18.5 x 28.7 x 67.2 inch 20 x GN 1/1 ±63 mm ±2.5 inch | | | | | | • | | Maximales Gewicht 90 kg. Maximales Gewicht pro Behälter 25 kg |
| NKS201S | 2.283,00 | 470 x 730 x 1706 mm 18.5 x 28.7 x 67.2 inch 15 x GN 1/1 ±84 mm ±3.3 inch | | | | | | • | | Maximales Gewicht 90 kg. Maximales Gewicht pro Behälter 25 kg |
| KKS202 | 2.600,00 | 694 x 847 x 1703 mm 27.3 x 33.3 x 67.0 inch 20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1 ±63 mm ±2.5 inch | | | | | | | • | Maximales Gewicht 180 kg. Maximales Gewicht pro Behälter 25 kg |
| KKS202S | 2.536,00 | 694 x 851 x 1706 mm 27.3 x 33.5 x 67.2 inch 15 x GN 2/1 - 30 x GN 1/1 ±84 mm ±3.3 inch | | | | | | | • | Maximales Gewicht 180 kg. Maximales Gewicht pro Behälter 25 kg |
| KKS202HD | 3.361,00 | 694 x 847 x 1706 mm 27.3 x 33.3 x 67.2 inch 20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1 ±63 mm ±2.5 inch | | | | | | | • | Heavy duty - Maximales Gewicht 220 kg. Maximales Gewicht pro Behälter 40 kg |

TELLER -
HORDENGESTELLWAGEN
MIT FETTAUFFANGWANNE



| CODE | PREIS | DATEN | 051 | 081 | 121 | 161 | 122 | 201 | 202 | HINWEISE |
|--------|----------|---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|---------------------------|
| | | | | | | | | | | |
| NKP201 | 3.489,00 | 470 x 713 x 1724 mm 18.5 x 28.1 x 67.9 inch n. 60 - Ø 310 mm ±65 mm ±2.6 inch | | | | | | ● | | Maximales Gewicht 90 kg. |
| KKP202 | 4.135,00 | 694 x 845 x 1724 mm 27.3 x 33.3 x 67.9 inch n. 100 - Ø 310 mm ±78 mm ±3.1 inch | | | | | | | ● | Maximales Gewicht 180 kg. |

ZUGRIFF RAMPS

ZUGANGSRAMPE



| CODE | PREIS | DATEN | 051 | 081 | 121 | 161 | 122 | 201 | 202 | HINWEISE |
|-------|----------|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|---|
| | | | | | | | | | | |
| RAG01 | 1.746,00 | | | | | | | ● | | Mit Flüssigkeitsauffanggitter und Filtersystem. Gilt nicht für Modelle auf Füßen. Achtung! Die Neigung der Rampe beeinflusst die maximale Höhe des Agens (-5 cm). |
| RAG02 | 1.888,00 | | | | | | | | ● | Mit Flüssigkeitsauffanggitter und Filtersystem. Gilt nicht für Modelle auf Füßen. Achtung! Die Neigung der Rampe beeinflusst die maximale Höhe des Agens (-5 cm). |

KERNTemperaturFÜHLER

KERNTemperaturFÜHLER



| CODE | PREIS | DATEN | 051 | 081 | 121 | 161 | 122 | 201 | 202 | HINWEISE |
|-------|--------|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|---|
| | | | | | | | | | | |
| SMU07 | 305,00 | | ● | | | | | | | 4 Erfassungspunkte - Kabellänge = 0,7 m |
| SMU12 | 325,00 | | | ● | ● | ● | ● | | | 4 Erfassungspunkte - Kabellänge = 1,2 m |

ZUBEHÖR FÜR DIE REINIGUNG

HANDBRAUSE



| CODE | PREIS | DATEN | 051 | 081 | 121 | 161 | 122 | 201 | 202 | HINWEISE |
|------|--------|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----------|
| | | | | | | | | | | |
| DE5 | 224,00 | | ● | ● | ● | ● | ● | | | |

COMPLETION

HERAUSNEHMBARER STERILISATOR



| CODE | PREIS | DATEN | 051 | 081 | 121 | 161 | 122 | 201 | 202 | HINWEISE |
|-------|----------|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----------|
| SXIA3 | 511,00 | | • | • | • | • | • | | | |
| SXIA5 | 1.183,00 | | | | | | | • | • | |

WASSERDRUCKMINDERER-BAUSATZ



| CODE | PREIS | DATEN | 051 | 081 | 121 | 161 | 122 | 201 | 202 | HINWEISE |
|-------|--------|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|--------------------------------|
| PRN24 | 152,00 | | • | • | • | • | • | • | • | 1/2" Anschluss - Mit Manometer |

Schiffsausführung

BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN (NUR ELEKTROMODELLE)



- LEBENSMITTEL-ZONE KOMPLETT AUS CRNI-AISI 304
- GEFLANSCHTE FÜSSE
- EINHÄNGEGESTELL MIT KIPPSCHUTZ

GENEHMIGT



| CODE | PREIS | DATEN | 051 | 081 | 121 | 161 | 122 | HINWEISE |
|---------|----------|-------|-----|-----|-----|-----|-----|----------|
| MKN051B | 542,00 | | • | | | | | |
| MKN081B | 697,00 | | | • | | | | |
| MKN121B | 836,00 | | | | • | | | |
| MKN161B | 873,00 | | | | | • | | |
| MKN122B | 1.336,00 | | | | | | • | |

SPANNUNGEN UND SPEZIELLE FREQUENZEN

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

| | 1N-AC 208/230 V - 60 Hz | 3-AC 208/230 V - 60 Hz | 3N-AC 360/400 V - 60 Hz | 3N-AC 440/480 V - 60 Hz |
|---------------|-------------------------|------------------------|-------------------------|-------------------------|
| NEO051TA-R290 | 536,00 | - | - | - |
| NEO051TR | 570,00 | - | - | - |
| NEO081TA-R290 | 617,00 | - | - | - |
| NEO081TR | 366,00 | - | - | - |
| NEO121TA-R290 | - | 1.450,00 | 1.450,00 | - |
| NEO121TR | - | 480,00 | 480,00 | 480,00 |
| NEO161TA-R290 | - | 1.336,00 | 1.336,00 | - |
| NEO161TR | - | 947,00 | 947,00 | 947,00 |
| NEO122TA-R290 | - | 480,00 | 480,00 | - |
| NEO122TR | - | 1.313,00 | 1.313,00 | 1.313,00 |

- NICHT LIEFERBAR

| | 3-AC 208/230 V - 60 Hz | 3N-AC 360/400 V - 60 Hz | 3N-AC 440/480 V - 60 Hz |
|-----------|------------------------|-------------------------|-------------------------|
| NEO201TR | 1.736,00 | 1.736,00 | 1.736,00 |
| NEO201TRP | 2.284,00 | 2.284,00 | 2.284,00 |
| NEO202TR | 1.736,00 | 1.736,00 | 1.736,00 |
| NEO202TRP | 1.485,00 | 1.485,00 | 1.485,00 |

SEPARATE KONDENSATOREINHEIT

NEO24 - SCHRÄNKE

| | 1N-AC 230 V 50 Hz | 3N-AC 380/420 V 50 Hz | 1N-AC 208/230 V 60 Hz | 3-AC 208/230 V 60 Hz | 3N-AC 360/400 V 60 Hz | 3N-AC 440/480 V 60 Hz |
|----------|----------------------|--------------------------|--------------------------|-------------------------|--------------------------|--------------------------|
| NEO051TR | UMC513 2.120,00 | - - | UMC513AA 2.234,00 | - - | - - | - - |
| NEO081TR | UMC517 2.241,00 | - - | UMC517AA 2.351,00 | - - | - - | - - |
| NEO121TR | - - | UMC525 3.179,00 | - - | UMC525BA 3.339,00 | UMC525CA 3.339,00 | UMC525DA 3.339,00 |
| NEO161TR | - - | UMC529 4.905,00 | - - | UMC529BA 5.150,00 | UMC529CA 5.150,00 | UMC529DA 5.150,00 |
| NEO122TR | - - | UMC533 8.042,00 | - - | UMC533BA 8.443,00 | UMC533CA 8.443,00 | UMC533DA 8.443,00 |

NEO24 - ZELLEN

| | 3N-AC 380/420 V 50 Hz | 3-AC 208/230 V 60 Hz | 3N-AC 360/400 V 60 Hz | 3N-AC 440/480 V 60 Hz |
|-----------|--------------------------|-------------------------|--------------------------|--------------------------|
| NEO201TR | UMC028 13.700,00 | UMC028B 13.703,00 | UMC028C 13.703,00 | UMC028D 13.703,00 |
| NEO201TRP | UMC028 13.700,00 | UMC028B 13.703,00 | UMC028C 13.703,00 | UMC028D 13.703,00 |
| NEO202TR | UMC001 16.110,00 | UMC001B 16.922,00 | UMC001C 16.922,00 | UMC001D 16.922,00 |
| NEO202TRP | UMC001 16.110,00 | UMC001B 16.922,00 | UMC001C 16.922,00 | UMC001D 16.922,00 |

Verbrauchsdaten

| Modell | Schockfrosten Positi | | Tiefkühlen | |
|---------------|-----------------------------|-----------------------|-----------------------------|-----------------------|
| | Ertrag pro Zyklus +65/+10°C | Spezifische Verbrauch | Ertrag pro Zyklus +65/-18°C | Spezifische Verbrauch |
| NEO051TA-R290 | 30 kg | 0,062 kWh/Kg | 20 kg | 0,221 kWh/Kg |
| NEO081TA-R290 | 45 kg | 0,02 kWh/Kg | 25 kg | 0,199 kWh/Kg |
| NEO121TA-R290 | 65 kg | 0,07 kWh/Kg | 40 kg | 0,206 kWh/Kg |
| NEO161TA-R290 | 80 kg | 0,075 kWh/Kg | 50 kg | 0,25 kWh/Kg |
| NEO122TA | 100 kg | 0,054 kWh/Kg | 60 kg | 0,178 kWh/Kg |

Leistungs- und Verbrauchsdaten in Übereinstimmung mit der europäischen Richtlinie 2015/1095 bezüglich der Methodik zur Datenmessung.

ISO22042: Der Leistungstest wurde mit Blechen GN1 / 1, 40 mm hoch, mit Kartoffelpüree, mit einer Dicke von 35 mm gefüllt, was ~ 5 kg pro Pfanne entspricht, mit einem Schnellkühler im Thermostatraum bei 30 °C durchgeführt.

Der spezifische Verbrauch beim Schnellabkühlen, ausgedrückt in kWh / kg, wird ausgehend von einer durchschnittlichen Kartoffelpüreetemperatur von 65 °C und dem Erreichen des Endes des Abfalls von + 10 °C in einer Zeit von weniger als 120 'erreicht.

Der spezifische Verbrauch im Schockgefrieren, ausgedrückt in kWh / kg, wird ausgehend von einer Durchschnittstemperatur der Kartoffelpüree von +65 °C und dem Erreichen des Gefrierpunkts -18 °C in einer Zeit von weniger als 270 '.

LAINOX®



Zoom

RICHTEN SIE DIE AUFMERKSAMKEIT AUF DIE ORGANISATION IHRER KÜCHE

LPremium



ZOOM - SCHRÄNKE

| STANDARD | | ZO051SA-R290 | ZO051SR | ZO081SA-R290 | ZO081SR | ZO120SA-R290 | ZO120SR |
|--|--------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| Preis | € | 6.040,00 | 5.630,00 | 7.970,00 | 7.210,00 | 12.840,00 | 10.520,00 |
| Kapazität Schock-Kühlung in 90' +90 / +3°C | Kg | 25 | 25 | 35 | 30 | 55 | 55 |
| Kapazität Schock-Gefrierung in 240' +90 / -18°C | Kg | 15 | 15 | 25 | 20 | 35 | 35 |
| Kühlleistung * | kW | 0,825 | 0,825 | 1,137 | 1,137 | 1,650 | 1,650 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 1,114 | 0,108 | 1,341 | 0,119 | 2,021 | 0,2 |
| Elektrische Absorption | A | 6,49 | 0,51 | 7,86 | 0,56 | 4,9 | 0,94 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 1N-AC 230 V - 50 | 3N-AC 400 V - 50 | 3N-AC 400 V - 50 |
| BOOSTED | | ZO051BA-R290 | ZO051BR | ZO081BA-R290 | ZO081BR | ZO120BA-R290 | ZO120BR |
| Preis | € | 6.630,00 | 6.000,00 | 8.730,00 | 7.890,00 | 13.350,00 | 10.690,00 |
| Kapazität Schock-Kühlung in 90' +90 / +3°C | Kg | 30 | 30 | 40 | 40 | 65 | 65 |
| Kapazität Schock-Gefrierung in 240' +90 / -18°C | Kg | 20 | 20 | 25 | 25 | 45 | 45 |
| Kühlleistung * | kW | 1,017 | 1,017 | 1,345 | 1,345 | 2,274 | 2,274 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 1,405 | 0,108 | 1,606 | 0,119 | 2,505 | 0,2 |
| Elektrische Absorption | A | 8,29 | 0,51 | 9,56 | 0,56 | 6,4 | 0,94 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 1N-AC 230 V - 50 | 3N-AC 400 V - 50 | 3N-AC 400 V - 50 |

| Kapazität | GN / EN | 5 x GN 1/1 • 5 x EN1 (600 x 400) | 8 x GN 1/1 • 8 x EN1 (600 x 400) | 11 x GN 1/1 • 11 x EN1 (600 x 400) | | | |
|--|-----------|--|--|--|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| Achsabstand | mm [inch] | 70 [2.8] | 73 [2.9] | 75 [3.0] | | | |
| Außenabmessungen (BxTxH) | mm [inch] | 790 x 820 x 900 [31.1 x 32.3 x 35.4] | 790 x 870 x 1460 [31.1 x 34.3 x 57.5] | 850 x 870 x 1860 [33.5 x 34.3 x 73.2] | | | |
| Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH) | mm [inch] | 830 x 920 x 1050 [32.7 x 36.2 x 41.3] | 830 x 970 x 1610 [32.7 x 38.2 x 63.4] | 890 x 970 x 2010 [35.0 x 38.2 x 79.1] | | | |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg [lbs] | 110 / 150 [242.55 / 330.75] | 80 / 120 [176.40 / 264.60] | 150 / 190 [330.75 / 418.95] | 110 / 150 [242.55 / 330.75] | 200 / 240 [441.00 / 529.20] | 160 / 200 [352.80 / 441.00] |

Für die maximalen Gesamtabmessungen beachten Sie bitte das technische Datenblatt.



SA / BA - Luftgekühlte Einheit

SR / BR - Ohne Einheit

Sonderspannungen und Frequenzen auf Anfrage.

Es wird empfohlen, die Geräte von Kundendienstzentren installieren zu lassen, die von LAINOX anerkannt sind. Man empfiehlt eine regelmäßige planmäßige Wartung durch ein Kundendienstzentrum LAINOX, wie vom Hersteller empfohlen und im Wartungs- und Garantiehdbuch angegeben.



ZOOM - SCHRÄNKE



| STANDARD | | ZO121SA-R290 | ZO121SR | ZO161SA-R290 | ZO161SR | | |
|--|--------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| Preis | € | 11.520,00 | 9.740,00 | 13.040,00 | 10.790,00 | | |
| Kapazität Schock-Kühlung in 90' +90 / +3°C | Kg | 55 | 55 | 75 | 75 | | |
| Kapazität Schock-Gefrierung in 240' +90 / -18°C | Kg | 35 | 35 | 50 | 50 | | |
| Kühlleistung * | kW | 1,650 | 1,650 | 2,274 | 2,274 | | |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 2,021 | 0,2 | 2,666 | 0,281 | | |
| Elektrische Absorption | A | 4,9 | 0,94 | 6,4 | 1,32 | | |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3N-AC 400 V - 50 | | |
| BOOSTED | | ZO121BA-R290 | ZO121BR | ZO161BA-R290 | ZO161BR | ZO122BA-R290 | ZO122BR |
| Preis | € | 12.230,00 | 10.020,00 | 14.200,00 | 11.530,00 | 17.100,00 | 11.370,00 |
| Kapazität Schock-Kühlung in 90' +90 / +3°C | Kg | 65 | 65 | 80 | 80 | 75 | 80 |
| Kapazität Schock-Gefrierung in 240' +90 / -18°C | Kg | 45 | 45 | 55 | 55 | 55 | 60 |
| Kühlleistung * | kW | 2,274 | 2,274 | 2,690 | 2,724 | 2,69 | 3,619 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 2,505 | 0,2 | 3,196 | 0,281 | 3,299 | 0,273 |
| Elektrische Absorption | A | 6,4 | 0,94 | 8,1 | 1,32 | 8,1 | 1,28 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3N-AC 400 V - 50 |

| | | | | | | | |
|--|-----------|---------------------------------------|-----------------------------|---------------------------------------|-----------------------------|--|-----------------------------|
| Kapazität | GN / EN | 12 x GN 1/1 • 12 x EN1 (600 x 400) | | 16 x GN 1/1 • 16 x EN1 (600 x 400) | | 12 x GN 2/1 • 24 x GN 1/1 • 24 x EN1 (600 x 400) | |
| Achsabstand | mm [inch] | 73 [2.9] | | | | | |
| Außenabmessungen (BxTxH) | mm [inch] | 790 x 870 x 1810 [31.1 x 34.3 x 71.3] | | 790 x 870 x 1960 [31.1 x 34.3 x 77.2] | | 1100 x 1080 x 1860 [43.3 x 42.5 x 73.2] | |
| Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH) | mm [inch] | 830 x 970 x 1960 [32.7 x 38.2 x 77.2] | | 830 x 970 x 2110 [32.7 x 38.2 x 83.1] | | 1140 x 1180 x 2010 [44.9 x 46.5 x 79.1] | |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg [lbs] | 190 / 230 [418.95 / 507.15] | 150 / 190 [330.75 / 418.95] | 210 / 250 [463.05 / 551.25] | 170 / 210 [374.85 / 463.05] | 255 / 295 [562.27 / 650.48] | 205 / 245 [452.03 / 540.23] |

Für die maximalen Gesamtabmessungen beachten Sie bitte das technische Datenblatt.



SA / BA - Luftgekühlte Einheit

SR / BR - Ohne Einheit

Sonderspannungen und Frequenzen auf Anfrage.

Es wird empfohlen, die Geräte von Kundendienstzentren installieren zu lassen, die von LAINOX anerkannt sind. Man empfiehlt eine regelmäßige planmäßige Wartung durch ein Kundendienstzentrum LAINOX, wie vom Hersteller empfohlen und im Wartungs- und Garantiehandbuch angegeben.

SCHNELLKÜHL MODUS

- Positive Schnellkühlung +90 / +3°C im Kern SOFT und HARD.
- Konservierung bei +3°C bei Zyklusende.
- Schnelles Schockfrostern +90 / -18°C im Kern SOFT und HARD.
- Konservierung bei -18°C bei Zyklusende.
- Automatischer Zyklus zur Fisch Sterilisation.
- Automatischer Zyklus zur Speiseeishärtung.

FUNKTIONSWEISE

- Digitale Steuerungen mit Display zur Anzeige der eingestellten und festgestellten Werte.
- 2,8-Zoll-Farbgrafikdisplay mit kapazitiven Tasten, Schutzgrad IPX5.
- Nr. 7 gebrauchsfertige Rezepte.
- Nr. 20 persönlich gestaltbare Programme für die eigenen Rezepte.
- Bluetooth-Verbindung, die über eine kostenlose Anwendung zur Überwachung und zum Herunterladen von HACCP-Daten aktiviert werden kann (optional, kann auch nach dem Kauf des Geräts installiert werden).
- Vorheizbare Kernsonde, mit 1 Messpunkt.
- Vorkühlung.
- Sterilisation mit Sterilox SXIA3 (optional).
- Manuelle und automatische Abtauung.

REINIGUNG / WARTUNG

- Einfache Reinigung gemäß den Hygienevorschriften UNI EN 14159.
- Einfache Reinigung und hygienische Sicherheit durch das hängende Verdampferregister.

KONTROLL- UND SICHERHEITSEINRICHTUNGEN

- Thermoschutz des Kompressors.
- Mikroschalter zum Unterbrechen der Belüftung beim Öffnen der Tür.
- Beheizung des Türrahmens.
- Visualisierung der Alarmer.

AUFBAU

- Außenseiten, Top und Türe aus Edelstahl Aisi 304.
- Innenauskleidung komplett abgerundet aus Edelstahl Aisi 304.

- Gestanzter Innenboden.
- Isolierung aus hochdichtem Polyurethanschaum (42 kg/m³) 60 mm dick, FCKW-frei.
- Heizwiderstand gegen Kondensation, der sich am Gehäuse unter dem Anschlag der magnetischen Dichtung befindet
- Ergonomischer Griff an der gesamten Länge und magnetische Dichtungen an den 4 Seiten der Tür.
- Abnehmbare Führungshalterungen aus Edelstahl AISI 304 18/10.
- Abnehmbare "Z"-Führungen aus Edelstahl AISI 304, zur Aufnahme von Blechen 1/1 GN oder 600 x 400.
- Auftau- und Verdampfungsvorrichtung für Kondenswasser ohne Zufuhr von elektrischer Energie.
- Eingerichtet für den Betrieb mit R290 Gas.
- Verdampfer mit starker Belüftung für eine maximale Effizienz des Kühlsystems
- Verdampferregister aus Kupfer-Aluminium, kataphoretisch mit ungiftigem Epoxidharz lackiert.
- Elektroventilatoren mit Rückfluss auf das Produkt

VERFLÜSSIGEREINHEIT

- Luftgekühlte Verflüssigereinheit
- Verdampferregister aus Kupfer-Aluminium mit Flügelrädern aus Aluminium mit hoher Wärmeleistung.
- Tropikalisierung (43°C Raumtemperatur).
- Betriebstemperatur bis zu -10°C Raum.

EXTRA-ZUBEHÖR

- Abnehmbarer Sterilisator.
- Kit Schwenkräder mit Bremse.

INSTALLATION UND UMGEBUNG

- Wiederverwertbare Verpackung.
- Zertifizierungen: Qualität ISO 9001 / Sicherheit ISO 45001 / Umwelt ISO 14001

Die Modelle ohne integrierte Kondensationseinheit können mit Anschluss an die Zentraleinheit in R404A - R452A - R448A - R449A betrieben werden (Informationen müssen bei der Bestellung angefragt werden).



BEQUEM, EINFACH, PRAKTISCH

Die Schrankmodelle verfügen über eine praktische Steuerschnittstelle, die sich an der Tür befindet und im Falle des Modells 051 besonders ergonomisch ist. Alle Funktionen werden über kapazitive Digitaltasten angewählt und die eingestellten und gemessenen Werte der Daten werden auf einem 2,8-Zoll-Farbgrafikdisplay angezeigt. Über das Menü ist es möglich, eines der 7 voreingestellten Rezepte zu wählen oder eines der 20 personalisierten Rezepte nach eigenen Bedürfnissen zu speichern.

LEISTUNGSSTÄRKER, EFFIZIENTER UND EINFACHER ZU REINIGEN



- Bis zu 80 % mehr Schnellkühlleistung*



- Auf ein Minimum reduzierter Verbrauch dank des neuen Dämmsystems der Zelle



- Sauberkeit und Hygiene sind dank des neuen Bausystems immer gewährleistet

* Bezogen auf das Modell ZO121BA im Vergleich zum Vorgängermodell RCM121T

| | | |
|---|------------|--|
| Modell | 051 | |
| <i>Schnittstelle mit digitalen Bedienelementen und 2.8"-Farbgrafikdisplay</i> | | |
| Kapazität | GN / EN | 5 x GN 1/1 • 5 x EN1 (600 x 400) |
| Kapazität - Wagen | n. | - |
| Achsabstand | mm[inch] | 70 [2.8] |
| Außenabmessungen (BxTxH) | mm[inch] | 790 x 820 x 900 [31.1 x 32.3 x 35.4] |
| Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH) | mm[inch] | 830 x 920 x 1050 [32.7 x 36.2 x 41.3] |



| | | Luftgekühlte Verflüssigereinheit | Ohne Verflüssigungssat |
|--|---------|----------------------------------|----------------------------|
| STANDARD | | ZO051SA-R290 | ZO051SR |
| Preis | € | 6.040,00 | 5.630,00 |
| Kapazität Schock-Kühlung in 90' +90 / +3°C | Kg[lbs] | 25 [55.13] | 25 [55.13] |
| Kapazität Schock-Gefrierung in 240' +90 / -18°C | Kg[lbs] | 15 [33.08] | 15 [33.08] |
| Kühlleistung * | kW | 0,825 | 0,825 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 1,114 | 0,108 |
| Elektrische Absorption | A | 6,49 | 0,51 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 1N-AC 230 V - 50 | 1N-AC 230 V - 50 |
| Kühlmittel - Typ | | R290 | R404A/R452A/R448A/R449A |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 110 / 150 [242.55 / 330.75] | 80 / 120 [176.40 / 264.60] |
| BOOSTED | | ZO051BA-R290 | ZO051BR |
| Preis | € | 6.630,00 | 6.000,00 |
| Kapazität Schock-Kühlung in 90' +90 / +3°C | Kg[lbs] | 30 [66.15] | 30 [66.15] |
| Kapazität Schock-Gefrierung in 240' +90 / -18°C | Kg[lbs] | 20 [44.10] | 20 [44.10] |
| Kühlleistung * | kW | 1,017 | 1,017 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 1,405 | 0,108 |
| Elektrische Absorption | A | 8,29 | 0,51 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 1N-AC 230 V - 50 | 1N-AC 230 V - 50 |
| Kühlmittel - Typ | | R290 | R404A/R452A/R448A/R449A |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 110 / 150 [242.55 / 330.75] | 80 / 120 [176.40 / 264.60] |

Sonderspannungen und Frequenzen auf Anfrage. Auf Anfrage Türanschlagwechsel ohne Aufpreis.

SERIENAUSSTATTUNG

- Abnehmbare Führungshalterungen aus Edelstahl AISI 304 18/10
- Abnehmbare "Z"-Führungen aus Edelstahl AISI 304, zur Aufnahme von Blechen GN 1/1 oder 600 x 400
- Vorheizbare Kernsonde, mit 1 Messpunkt

SEPARATE KONDENSATOREINHEIT

UMC513

Separate Luftgekühlte Kondensatoreinheit (R452A), 3N-AC 400 V - 50 Hz. -10°C / +36°C. Gehäuse aus lackiertem Stahl

2.120,00

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

MKN051B

Schiffsausführung - Lebensmittel-Zone komplett aus Crmi-AISI 304, Geflügel-Füße, Einhängestell mit Kippschu

542,00

Modell

081

Schnittstelle mit digitalen Bedienelementen und 2.8"-Farbgrafikdisplay

| | | |
|--|----------|--|
| Kapazität | GN / EN | 8 x GN 1/1 • 8 x EN1 (600 x 400) |
| Kapazität - Wagen | n. | - |
| Achsabstand | mm[inch] | 73 [2.9] |
| Außenabmessungen (BxTxH) | mm[inch] | 790 x 870 x 1460 [31.1 x 34.3 x 57.5] |
| Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH) | mm[inch] | 830 x 970 x 1610 [32.7 x 38.2 x 63.4] |



| | | Luftgekühlte Verflüssigereinheit | Ohne Verflüssigungssat |
|--|---------|----------------------------------|-----------------------------|
| STANDARD | | ZO081SA-R290 | ZO081SR |
| Preis | € | 7.970,00 | 7.210,00 |
| Kapazität Schock-Kühlung in 90' +90 / +3°C | Kg[lbs] | 35 [77.17] | 30 [66.15] |
| Kapazität Schock-Gefrierung in 240' +90 / -18°C | Kg[lbs] | 25 [55.13] | 20 [44.10] |
| Kühlleistung * | kW | 1,137 | 1,137 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 1,341 | 0,119 |
| Elektrische Absorption | A | 7,86 | 0,56 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 1N-AC 230 V - 50 | 1N-AC 230 V - 50 |
| Kühlmittel - Typ | | R290 | R404A/R452A/R448A/R449A |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 150 / 190 [330.75 / 418.95] | 110 / 150 [242.55 / 330.75] |
| BOOSTED | | ZO081BA-R290 | ZO081BR |
| Preis | € | 8.730,00 | 7.890,00 |
| Kapazität Schock-Kühlung in 90' +90 / +3°C | Kg[lbs] | 40 [88.20] | 40 [88.20] |
| Kapazität Schock-Gefrierung in 240' +90 / -18°C | Kg[lbs] | 25 [55.13] | 25 [55.13] |
| Kühlleistung * | kW | 1,345 | 1,345 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 1,606 | 0,119 |
| Elektrische Absorption | A | 9,56 | 0,56 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 1N-AC 230 V - 50 | 1N-AC 230 V - 50 |
| Kühlmittel - Typ | | R290 | R404A/R452A/R448A/R449A |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 150 / 190 [330.75 / 418.95] | 110 / 150 [242.55 / 330.75] |

Sonderspannungen und Frequenzen auf Anfrage. Auf Anfrage Türanschlagwechsel ohne Aufpreis.

SERIENAUSSTATTUNG

- Abnehmbare Führungshalterungen aus Edelstahl AISI 304 18/10
- Abnehmbare "Z"-Führungen aus Edelstahl AISI 304, zur Aufnahme von Blechen GN 1/1 oder 600 x 400
- Vorheizbare Kernsonde, mit 1 Messpunkt

SEPARATE KONDENSATOREINHEIT

UMC517

Separate Luftgekühlte Kondensatoreinheit (R452A), 3N-AC 400 V - 50 Hz. -10°C / +36°C. Gehäuse aus lackiertem Stahl

2.241,00

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

MKN081B

Schiffsausführung - Lebensmittel-Zone komplett aus Crmi-AISI 304, Geflanschte FüÙe, Einhängestell mit Kippschu

697,00

Modell
120
Schnittstelle mit digitalen Bedienelementen und 2.8"-Farbgrafikdisplay

| | | |
|--|----------|--|
| Kapazität | GN / EN | 11 x GN 1/1 • 11 x EN1 (600 x 400) |
| Kapazität - Wagen | n. | - |
| Achsabstand | mm[inch] | 75 [3.0] |
| Außenabmessungen (BxTxH) | mm[inch] | 850 x 870 x 1860 [33.5 x 34.3 x 73.2] |
| Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH) | mm[inch] | 890 x 970 x 2010 [35.0 x 38.2 x 79.1] |



| | | Luftgekühlte Verflüssigereinheit | Ohne Verflüssigungssat |
|--|---------|----------------------------------|-----------------------------|
| STANDARD | | ZO120SA-R290 | ZO120SR |
| Preis | € | 12.840,00 | 10.520,00 |
| Kapazität Schock-Kühlung in 90' +90 / +3°C | Kg[lbs] | 55 [121.28] | 55 [121.28] |
| Kapazität Schock-Gefrierung in 240' +90 / -18°C | Kg[lbs] | 35 [77.17] | 35 [77.17] |
| Kühlleistung * | kW | 1,650 | 1,650 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 2,021 | 0,2 |
| Elektrische Absorption | A | 4,9 | 0,94 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3N-AC 400 V - 50 | 3N-AC 400 V - 50 |
| Kühlmittel - Typ | | R290 | R404A/R452A/R448A/R449A |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 200 / 240 [441.00 / 529.20] | 160 / 200 [352.80 / 441.00] |
| BOOSTED | | ZO120BA-R290 | ZO120BR |
| Preis | € | 13.350,00 | 10.690,00 |
| Kapazität Schock-Kühlung in 90' +90 / +3°C | Kg[lbs] | 65 [143.33] | 65 [143.33] |
| Kapazität Schock-Gefrierung in 240' +90 / -18°C | Kg[lbs] | 45 [99.23] | 45 [99.23] |
| Kühlleistung * | kW | 2,274 | 2,274 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 2,505 | 0,2 |
| Elektrische Absorption | A | 6,4 | 0,94 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3N-AC 400 V - 50 | 3N-AC 400 V - 50 |
| Kühlmittel - Typ | | R290 | R404A/R452A/R448A/R449A |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 200 / 240 [441.00 / 529.20] | 160 / 200 [352.80 / 441.00] |

Sonderspannungen und Frequenzen auf Anfrage. Auf Anfrage Türanschlagwechsel ohne Aufpreis.
SERIENAUSSTATTUNG

- Abnehmbare Führungshalterungen aus Edelstahl AISI 304 18/10
- Abnehmbare "Z"-Führungen aus Edelstahl AISI 304, zur Aufnahme von Blechen GN 1/1 oder 600 x 400
- Vorheizbare Kernsonde, mit 1 Messpunkt

SEPARATE KONDENSATOREINHEIT
UMC525

Separate Luftgekühlte Kondensatoreinheit (R452A), 3N-AC 400 V - 50 Hz. -10°C / +36°C. Gehäuse aus lackiertem Stahl

3.179,00
OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN
SSEL11

Aufpreis für Vorbereitung zur Einführung des Herausnehmbaren Hordengestells. Kompatibel mit Lainox-Modellen 061 - 101

618,00
MKN120B

Schiffsausführung - Lebensmittel-Zone komplett aus Crni-AISI 304, Geflanschte Füße, Einhängestell mit Kippschu

853,00

Modell

121

Schnittstelle mit digitalen Bedienelementen und 2.8"-Farbgrafikdisplay

| | | |
|--|----------|--|
| Kapazität | GN / EN | 12 x GN 1/1 • 12 x EN1 (600 x 400) |
| Kapazität - Wagen | n. | - |
| Achsabstand | mm[inch] | 73 [2.9] |
| Außenabmessungen (BxTxH) | mm[inch] | 790 x 870 x 1810 [31.1 x 34.3 x 71.3] |
| Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH) | mm[inch] | 830 x 970 x 1960 [32.7 x 38.2 x 77.2] |



| | | Luftgekühlte Verflüssigereinheit | Ohne Verflüssigungssat |
|--|---------|----------------------------------|-----------------------------|
| STANDARD | | ZO121SA-R290 | ZO121SR |
| Preis | € | 11.520,00 | 9.740,00 |
| Kapazität Schock-Kühlung in 90' +90 / +3°C | Kg[lbs] | 55 [121.28] | 55 [121.28] |
| Kapazität Schock-Gefrierung in 240' +90 / -18°C | Kg[lbs] | 35 [77.17] | 35 [77.17] |
| Kühlleistung * | kW | 1,650 | 1,650 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 2,021 | 0,2 |
| Elektrische Absorption | A | 4,9 | 0,94 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3N-AC 400 V - 50 | 3N-AC 400 V - 50 |
| Kühlmittel - Typ | | R290 | R404A/R452A/R448A/R449A |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 190 / 230 [418.95 / 507.15] | 150 / 190 [330.75 / 418.95] |
| BOOSTED | | ZO121BA-R290 | ZO121BR |
| Preis | € | 12.230,00 | 10.020,00 |
| Kapazität Schock-Kühlung in 90' +90 / +3°C | Kg[lbs] | 65 [143.33] | 65 [143.33] |
| Kapazität Schock-Gefrierung in 240' +90 / -18°C | Kg[lbs] | 45 [99.23] | 45 [99.23] |
| Kühlleistung * | kW | 2,274 | 2,274 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 2,505 | 0,2 |
| Elektrische Absorption | A | 6,4 | 0,94 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3N-AC 400 V - 50 | 3N-AC 400 V - 50 |
| Kühlmittel - Typ | | R290 | R404A/R452A/R448A/R449A |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 190 / 230 [418.95 / 507.15] | 150 / 190 [330.75 / 418.95] |

Sonderspannungen und Frequenzen auf Anfrage. Auf Anfrage Türanschlagwechsel ohne Aufpreis.

SERIENAUSSTATTUNG

- Abnehmbare Führungshalterungen aus Edelstahl AISI 304 18/10
- Abnehmbare "Z"-Führungen aus Edelstahl AISI 304, zur Aufnahme von Blechen GN 1/1 oder 600 x 400
- Vorheizbare Kernsonde, mit 1 Messpunkt

SEPARATE KONDENSATOREINHEIT

UMC525

Separate Luftgekühlte Kondensatoreinheit (R452A), 3N-AC 400 V - 50 Hz. -10°C / +36°C. Gehäuse aus lackiertem Stahl

3.179,00

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

MKN121B

Schiffsausführung - Lebensmittel-Zone komplett aus Crmi-AISI 304, Geflanschte FüÙe, Einhängegestell mit Kippschu

836,00

Modell
161
Schnittstelle mit digitalen Bedienelementen und 2.8"-Farbgrafikdisplay

| | | |
|--|----------|--|
| Kapazität | GN / EN | 16 x GN 1/1 • 16 x EN1 (600 x 400) |
| Kapazität - Wagen | n. | - |
| Achsabstand | mm[inch] | 73 [2.9] |
| Außenabmessungen (BxTxH) | mm[inch] | 790 x 870 x 1960 [31.1 x 34.3 x 77.2] |
| Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH) | mm[inch] | 830 x 970 x 2110 [32.7 x 38.2 x 83.1] |



| | | Luftgekühlte Verflüssigereinheit | Ohne Verflüssigungssat |
|--|---------|----------------------------------|-----------------------------|
| STANDARD | | ZO161SA-R290 | ZO161SR |
| Preis | € | 13.040,00 | 10.790,00 |
| Kapazität Schock-Kühlung in 90' +90 / +3°C | Kg[lbs] | 75 [165.38] | 75 [165.38] |
| Kapazität Schock-Gefrierung in 240' +90 / -18°C | Kg[lbs] | 50 [110.25] | 50 [110.25] |
| Kühlleistung * | kW | 2,274 | 2,274 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 2,666 | 0,281 |
| Elektrische Absorption | A | 6,4 | 1,32 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3N-AC 400 V - 50 | 3N-AC 400 V - 50 |
| Kühlmittel - Typ | | R290 | R404A/R452A/R448A/R449A |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 210 / 250 [463.05 / 551.25] | 170 / 210 [374.85 / 463.05] |
| BOOSTED | | ZO161BA-R290 | ZO161BR |
| Preis | € | 14.200,00 | 11.530,00 |
| Kapazität Schock-Kühlung in 90' +90 / +3°C | Kg[lbs] | 80 [176.40] | 80 [176.40] |
| Kapazität Schock-Gefrierung in 240' +90 / -18°C | Kg[lbs] | 55 [121.28] | 55 [121.28] |
| Kühlleistung * | kW | 2,690 | 2,724 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 3,196 | 0,281 |
| Elektrische Absorption | A | 8,1 | 1,32 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3N-AC 400 V - 50 | 3N-AC 400 V - 50 |
| Kühlmittel - Typ | | R290 | R404A/R452A/R448A/R449A |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 210 / 250 [463.05 / 551.25] | 170 / 210 [374.85 / 463.05] |

Sonderspannungen und Frequenzen auf Anfrage. Auf Anfrage Türanschlagwechsel ohne Aufpreis.
SERIENAUSSTATTUNG

- Abnehmbare Führungshalterungen aus Edelstahl AISI 304 18/10
- Abnehmbare "Z"-Führungen aus Edelstahl AISI 304, zur Aufnahme von Blechen GN 1/1 oder 600 x 400
- Vorheizbare Kernsonde, mit 1 Messpunkt

SEPARATE KONDENSATOREINHEIT
UMC529

Separate Luftgekühlte Kondensatoreinheit (R452A), 3N-AC 400 V - 50 Hz. -10°C / +36°C. Gehäuse aus lackiertem Stahl

4.905,00
OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN
MKN161B

Schiffsausführung - Lebensmittel-Zone komplett aus Crmi-AISI 304, Geflanschte FüÙe, Einhängegestell mit Kippschu

873,00

Modell**122****Schnittstelle mit digitalen Bedienelementen und 2.8"-Farbgrafikdisplay**

| | | |
|--|----------|--|
| Kapazität | GN / EN | 12 x GN 2/1 • 24 x GN 1/1 • 24 x EN1 (600 x 400) |
| Kapazität - Wagen | n. | - |
| Achsabstand | mm[inch] | 73 [2.9] |
| Außenabmessungen (BxTxH) | mm[inch] | 1100 x 1080 x 1860 [43.3 x 42.5 x 73.2] |
| Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH) | mm[inch] | 1140 x 1180 x 2010 [44.9 x 46.5 x 79.1] |



| | | Luftgekühlte Verflüssigereinheit | Ohne Verflüssigungssat |
|--|---------|----------------------------------|-----------------------------|
| BOOSTED | | ZO122BA-R290 | ZO122BR |
| Preis | € | 17.100,00 | 11.370,00 |
| Kapazität Schock-Kühlung in 90' +90 / +3°C | Kg[lbs] | 75 [165.38] | 80 [176.40] |
| Kapazität Schock-Gefrierung in 240' +90 / -18°C | Kg[lbs] | 55 [121.28] | 60 [132.30] |
| Kühlleistung * | kW | 2,69 | 3,619 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 3,299 | 0,273 |
| Elektrische Absorption | A | 8,1 | 1.28 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3N-AC 400 V - 50 | 3N-AC 400 V - 50 |
| Kühlmittel - Typ | | R290 | R404A/R452A/R448A/R449A |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | Kg[lbs] | 255 / 295 [562.27 / 650.48] | 205 / 245 [452.03 / 540.23] |

Sonderspannungen und Frequenzen auf Anfrage. Auf Anfrage Türanschlagwechsel ohne Aufpreis.

SERIENAUSSTATTUNG

- Abnehmbare Führungshalterungen aus Edelstahl AISI 304 18/10
- Abnehmbare "Z"-Führungen aus Edelstahl AISI 304, zur Aufnahme von Blechen GN 1/1 oder 600 x 400
- Vorheizbare Kernsonde, mit 1 Messpunkt

SEPARATE KONDENSATOREINHEIT**UMC533**

Separate Luftgekühlte Kondensatoreinheit (R452A). 3N-AC 400 V - 50 Hz. -10°C / +36°C. Gehäuse aus lackiertem Stahl

8.042,00**OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN****MKN122B**

Schiffsausführung - Lebensmittel-Zone komplett aus Crni-AISI 304, Geflanschte Füße, Einhängegerüst mit Kippschu

1.336,00

FÜHRUNGEN

ABNEHMBARE
"Z"-FÜHRUNGEN AUS
EDELSTAHL AISI 304 (2STK)



| CODE | PREIS | DATEN | 051 | 081 | 120 | 121 | 161 | 122 | HINWEISE |
|-------|--------|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|---------------------------|
| CGA11 | 72,00 | | • | • | • | • | • | | Für GN 1/1 - EN (600x400) |
| CGA21 | 221,00 | | | | | | | • | Für GN 2/1 - EN (600x400) |

RÄDER UND FÜSSE

RÄDERSATZ - 2 MIT
BREMSE



| CODE | PREIS | DATEN | 051 | 081 | 120 | 121 | 161 | 122 | HINWEISE |
|-------|--------|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|--------------------------------------|
| RTZ64 | 150,00 | | • | | • | | • | | Nicht kompatibel mit BSA-Halterungen |
| RTZ84 | 231,00 | | | • | | • | | | |
| RTZ85 | 286,00 | | | | | | | • | |

KERNTemperaturFÜHLER

KERNTemperaturFÜHLER



| CODE | PREIS | DATEN | 051 | 081 | 120 | 121 | 161 | 122 | HINWEISE |
|-------|--------|--------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|--|
| S1P07 | 140,00 | 0,7 mt | • | | | | | | 1 Erfassungspunkt - Kabellänge = 0,7 m |
| S1P12 | 140,00 | 1,2 mt | | • | • | • | • | • | 1 Erfassungspunkt - Kabellänge = 1,2 m |

ANSCHLUSSFÄHIGKEIT

BLUETOOTH-
VERBINDUNG



| CODE | PREIS | DATEN | 051 | 081 | 120 | 121 | 161 | 122 | HINWEISE |
|------|--------|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|--|
| BTCN | 437,00 | | • | • | • | • | • | • | Die über eine kostenlose Anwendung zur Überwachung und zum Herunterladen von HACCP-Daten aktiviert werden kann |

COMPLETION

HERAUSNEHMBARER
STERILISATOR



| CODE | PREIS | DATEN | 051 | 081 | 120 | 121 | 161 | 122 | HINWEISE |
|-------|--------|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----------|
| SXIA3 | 511,00 | | • | • | • | • | • | • | |

Schiffsausführung

BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN (NUR ELEKTROMODELLE)



- LEBENSMITTEL-ZONE
KOMPLETT AUS CRNI-
AISI 304
- GEFLANSCHTE FÜSSE
- EINHÄNGEGESTELL
MIT KIPPSCHUTZ

GENEHMIGT



| CODE | PRICE | DATA | 051 | 081 | 120 | 121 | 161 | 122 | NOTE |
|---------|----------|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|
| MKN051B | 542,00 | | • | | | | | | |
| MKN081B | 697,00 | | | • | | | | | |
| MKN120B | 853,00 | | | | • | | | | |
| MKN121B | 836,00 | | | | | • | | | |
| MKN161B | 873,00 | | | | | | • | | |
| MKN122B | 1.336,00 | | | | | | | • | |

SEPARATE KONDENSATOREINHEIT

ZOOM - SCHRÄNKE - STANDARD

| | 1N-AC 230 V 50 Hz | 3N-AC 380/420 V 50 Hz | 1N-AC 208/230 V 60 Hz | 3-AC 208/230 V 60 Hz | 3N-AC 360/400 V 60 Hz | 3N-AC 440/480 V 60 Hz |
|---------|----------------------|--------------------------|--------------------------|-------------------------|--------------------------|--------------------------|
| ZO051SR | UMC513 2.120,00 | - - | UMC513AA 2.234,00 | - - | - - | - - |
| ZO081SR | UMC517 2.241,00 | - - | UMC517AA 2.351,00 | - - | - - | - - |
| ZO120SR | - - | UMC525 3.179,00 | - - | UMC525BA 3.339,00 | UMC525CA 3.339,00 | UMC525DA 3.339,00 |
| ZO121SR | - - | UMC525 3.179,00 | - - | UMC525BA 3.339,00 | UMC525CA 3.339,00 | UMC525DA 3.339,00 |
| ZO161SR | - - | UMC529 4.905,00 | - - | UMC529BA 5.150,00 | UMC529CA 5.150,00 | UMC529DA 5.150,00 |

ZOOM - SCHRÄNKE - BOOSTED

| | 1N-AC 230 V 50 Hz | 3N-AC 380/420 V 50 Hz | 1N-AC 208/230 V 60 Hz | 3-AC 208/230 V 60 Hz | 3N-AC 360/400 V 60 Hz | 3N-AC 440/480 V 60 Hz |
|---------|----------------------|--------------------------|--------------------------|-------------------------|--------------------------|--------------------------|
| ZO051BR | UMC513 2.120,00 | - - | UMC513AA 2.234,00 | - - | - - | - - |
| ZO081BR | UMC517 2.241,00 | - - | UMC517AA 2.351,00 | - - | - - | - - |
| ZO120BR | - - | UMC525 3.179,00 | - - | UMC525BA 3.339,00 | UMC525CA 3.339,00 | UMC525DA 3.339,00 |
| ZO121BR | - - | UMC525 3.179,00 | - - | UMC525BA 3.339,00 | UMC525CA 3.339,00 | UMC525DA 3.339,00 |
| ZO161BR | - - | UMC529 4.905,00 | - - | UMC529BA 5.150,00 | UMC529CA 5.150,00 | UMC529DA 5.150,00 |
| ZO122BR | - - | UMC533 8.042,00 | - - | UMC533BA 8.443,00 | UMC533CA 8.443,00 | UMC533DA 8.443,00 |

SPANNUNGEN UND SPEZIELLE FREQUENZEN

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

| STANDARD | 1N-AC 208/230 V - 60 Hz | 3-AC 208/230 V - 60 Hz | 3N-AC 360/400 V - 60 Hz | 3N-AC 440/480 V - 60 Hz |
|--------------|-------------------------|------------------------|-------------------------|-------------------------|
| ZO051SA-R290 | 293,00 | - | - | - |
| ZO051SR | 282,00 | - | - | - |
| ZO081SA-R290 | 399,00 | - | - | - |
| ZO081SR | 282,00 | - | - | - |
| ZO120SA-R290 | - | 612,00 | 612,00 | - |
| ZO120SR | 530,00 | - | - | - |
| ZO121SA-R290 | - | 552,00 | 552,00 | - |
| ZO121SR | 482,00 | - | - | - |
| ZO161SA-R290 | - | 634,00 | 634,00 | - |
| ZO161SR | - | 542,00 | 542,00 | 542,00 |

| BOOSTED | 1N-AC 208/230 V - 60 Hz | 3-AC 208/230 V - 60 Hz | 3N-AC 360/400 V - 60 Hz | 3N-AC 440/480 V - 60 Hz |
|--------------|-------------------------|------------------------|-------------------------|-------------------------|
| ZO051BA-R290 | 329,00 | - | - | - |
| ZO051BR | 307,00 | - | - | - |
| ZO081BA-R290 | 434,00 | - | - | - |
| ZO081BR | 423,00 | - | - | - |
| ZO120BA-R290 | - | 634,00 | 634,00 | - |
| ZO120BR | - | 530,00 | 530,00 | 530,00 |
| ZO121BA-R290 | - | 612,00 | 612,00 | - |
| ZO121BR | - | 506,00 | 506,00 | 506,00 |
| ZO161BA-R290 | - | 705,00 | 705,00 | - |
| ZO161BR | - | 577,00 | 577,00 | 577,00 |
| ZO122BA-R290 | - | 1.129,00 | 1.129,00 | - |
| ZO122BR | - | 799,00 | 799,00 | 799,00 |

- NICHT LIEFERBAR

SA / BA - Luftgekühlte Einheit
SR / BR - Ohne Einheit

SCHNELLKÜHL MODUS

- Positive Schnellkühlung +90 / +3°C im Kern SOFT und HARD.
- Konservierung bei +3°C bei Zyklusende.
- Schnelles Schockfrostern +90 / -18°C im Kern SOFT und HARD.
- Konservierung bei -18°C bei Zyklusende.
- Automatischer Zyklus zur Fisch Sterilisation.
- Automatischer Zyklus zur Speiseeishärtung.

FUNKTIONSWEISE

- Kapazitives Touchscreen-Display mit hoher Auflösung von 5" und 7", je nach Modell.
- Nr. 8 gebrauchsfertige Gastronomie Rezepte, erkennbar durch Foto.
- Nr. 8 gebrauchsfertige Konditoreirezepte, erkennbar durch Foto.
- MEINE REZEPTE Ein Bereich, der bis zu 300 persönliche Rezepte enthalten kann, die gespeichert und verändert werden können.
- Dauerzyklus mit Multilevel, Möglichkeit der Aktivierung von bis zu 8 Timern und der Zuordnung der Verweilzeit in der Zelle zu jedem Level.
- Vorheizbare Mehrfach-Kernsonde mit 4 Messpunkten.
- USB-Anschluss für Upload und Download von Rezepten, Parametern, HACCP und Software-Aktualisierung.
- Vorkühlung.
- Sterilisation mit Sterilox SXIA5 (optional).
- Manuelle und automatische Abtauung.

REINIGUNG / WARTUNG

- Einfache Reinigung gemäß den Hygienevorschriften UNI EN 14159.
- Einfache Reinigung und hygienische Sicherheit durch das hängende Verdampferregister.

KONTROLL- UND SICHERHEITSEINRICHTUNGEN

- Thermoschutz des Kompressors.
- Mikroschalter zum Unterbrechen der Belüftung beim Öffnen der Tür.
- Beheizung des Türrahmens.
- Visualisierung der Alarme.

AUFBAU

- Plattenkonstruktion.
- Platten aus Edelstahl Aisi 304.

- Isolierung aus hochdichtem Polyurethanschaum (42 kg/m³) 80 mm dick, FCKW-frei.
- Rutschfester Innenboden mit 5 WL-Finish.
- Heizwiderstand gegen Kondensation an der Tür unter der Dichtung.
- Tür mit Dichtungsband.
- Magnetisch schließende Tür, ausgestattet mit Scharnieren mit Schließrampe.
- Vertikaler ergonomischer Griff.
- Zugangsrampe, mit Flüssigkeitssammelgitter und Filtersystem (optional).
- Eingrichtet für den Betrieb mit R452A oder auf Anfrage R744 (CO₂) Gas.
- Verdampfer mit starker Belüftung für eine maximale Effizienz des Kühlsystems.
- Verdampferregister aus Kupfer-Aluminium, kataphoretisch mit ungiftigem Epoxidharz lackiert.
- Interner Stoßfänger aus dickem Edelstahl zur Vermeidung von Schäden durch den Wagen.
- Externer Stoßfänger zum Schutz der Steuertafel.
- Drehzahlregelung der Ventilatoren.
- Elektroventilatoren mit Rückfluss auf das Produkt

VERFLÜSSIGEREINHEIT

- Luftgekühlte Verflüssigereinheit
- Kältemittel R452A.
- Verdampferregister aus Kupfer-Aluminium mit Flügelrädern aus Aluminium mit hoher Wärmeleistung.
- Tropikalisierung (43°C Raumtemperatur).
- Schallgedämpfte Ausführung (optional).
- Betriebstemperatur bis zu -10°C Raum.
- Winterkit niedrige Temperatur -25°C / -30°C Raum (optional).

EXTRA-ZUBEHÖR

- Abnehmbarer Sterilisator.

INSTALLATION UND UMGEBUNG

- Wiederverwertbare Verpackung.
- Zertifizierungen: Qualität ISO 9001 / Sicherheit ISO 45001 / Umwelt ISO 14001

Die Modelle ohne integrierte Kondensationseinheit können mit Anschluss an die Zentraleinheit in R404A – R449A – R448A – R507 betrieben werden (Informationen müssen bei der Bestellung angefragt werden).



ONE TOUCH, BENUTZERFREUNDLICHE TECHNOLOGIE

Für die Zellen ist ein kapazitives Farb-Touchscreen-Display mit hoher Auflösung verfügbar. Intuitiv und daher einfach zu bedienen. Dank der Symbole kann man mit einer einfachen Berührung den Schnellkühlmodus wählen, zur Auswahl eines der 16 vorgegebenen Rezepte für Gastronomie und Konditorei oder eines der Hunderte von persönlichen Rezepten, die eingestellt und gespeichert werden können, wechseln.

LEISTUNGSSTÄRKER, EFFIZIENTER, LEICHTER ZU REINIGEN UND ROBUSTER



- Bis zu 42 % mehr Schnellkühlleistung*



- Auf ein Minimum reduzierter Verbrauch dank des neuen Dämmsystems der Zelle



- Sauberkeit und Hygiene sind dank des neuen Bausystems immer gewährleistet



- Neue Zellen, die für den Einsatz unter extremen Bedingungen und Umgebungen entwickelt wurden: eine echte Heavy Duty

* Bezogen auf das Modell ZO201B im Vergleich zum Vorgängermodell RCM C02 T



Zellen

| Modelle | ZO201PAX | ZO201PRX | ZO202PAX | ZO202PRX | ZO201SF | ZO202SF |
|---|----------------------------|--------------------|---------------------|--------------------|---------------------|--------------------|
| Preis | € 25.240,00 | 22.630,00 | 28.830,00 | 25.340,00 | 24.810,00 | 28.830,00 |
| Schockkühlungskapazität (90') + 90 / + 3°C | kg 90 | | 110 | | 100 | 130 |
| Schockgefrierungskapazität (240') + 90 / - 18°C | kg 50 | | 60 | | 70 | 90 |
| Kühlleistung | W 3411 | 2170 | 3990 | 2970 | 6890 | 9290 |
| Elektrische Gesamtleistung | W 3615 | 441 | 4500 | 531 | 608 | 608 |
| Anschlusswert | A 8,63 | 2,03 | 10,5 | 2,3 | 2,74 | 2,74 |
| Versorgungsspannung | V - Hz 3N-AC 400 V - 50 Hz | | 3N-AC 400 V - 50 Hz | | 3N-AC 400 V - 50 Hz | |
| Außenabmessungen (B x T x H) | mm 890 x 1345 x 2400 | 890 x 1345 x 2180 | 1100 x 1625 x 2400 | 1100 x 1625 x 2180 | 1300 x 1315 x 2205 | 1500 x 1515 x 2205 |
| Innenmaße (B x T x H) | mm 680 x 835 x 1900 | 680 x 835 x 1900 | 895 x 1040 x 1900 | 895 x 1040 x 1900 | 740 x 940 x 1700 | 900 x 1140 x 1700 |
| Abmessungen mit Verpackung (B x T x H) | mm 1150 x 1550 x 2590 | 1150 x 1550 x 2330 | 1250 x 1760 x 2590 | 1250 x 1760 x 2330 | 2400 x 1760 x 1540 | 2400 x 1760 x 1740 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | kg 570 / 690 | 450 / 570 | 650 / 770 | 480 / 600 | 450 / 570 | 500 / 630 |
| Kapazität - Wagen | n. Tot 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Anzahl der Türen | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |

PAX - Luftgekühlte Einheit

PRX / SF - Ohne Einheit

Für die maximalen Gesamtabmessungen beachten Sie bitte das technische Datenblatt.

Sonderspannungen und Frequenzen auf Anfrage.

Beachten Sie die technischen Datenblätter der luftgekühlten Verflüssigereinheiten

CE CB

Wagen für modelle 201 - 401 - 601 - 801

Hordengestellwagen mit Fettauffangwanne

NKS201 20 x 1/1GN - ↓ 63 (mm) - 470 x 730 x 1706 h (mm)
Maximales Gewicht 90 kg - Maximales Gewicht pro Behälter 25 kg

NKS201S 15 x 1/1GN - ↓ 84 (mm) - 470 x 730 x 1706 h (mm)
Maximales Gewicht 90 kg - Maximales Gewicht pro Behälter 25 kg

NKS154 15 x EN1 - ↓ 89 (mm) - 470 x 758 x 1735 h (mm)
Maximales Gewicht 90 kg - Maximales Gewicht pro Behälter 15 kg

Teller - Hordengestellwagen mit Fettauffangwanne

NKP201 60 Teller (ø 310 mm) - 470 x 713 x 1724 h - ↓ 65 (mm)
Maximales Gewicht 90 kg

Wagen für modelle 202 - 402 - 602 - 802

Hordengestellwagen mit Fettauffangwanne

KKS202 20 x 2/1GN - 40 x 1/1GN - ↓ 63 (mm) - 694 x 847 x 1703 h (mm)
Maximales Gewicht 180 kg - Maximales Gewicht pro Behälter 25 kg

KKS202HD Heavy Duty. 20 x 2/1GN - 40 x 1/1GN - ↓ 63 (mm) - 694 x 847 x 1706 h (mm)
Maximales Gewicht 220 kg - Maximales Gewicht pro Behälter 40 kg

KKS202S 15 x 2/1GN - 30 x 1/1GN - ↓ 84 (mm) - 694 x 851 x 1706 h (mm)
Maximales Gewicht 180 kg - Maximales Gewicht pro Behälter 25 kg

Teller - Hordengestellwagen mit Fettauffangwanne

KKP202 100 Teller (ø 310 mm) - 694 x 845 x 1724 h (mm) - ↓ 78 (mm)
Maximales Gewicht 180 kg



S - SP



B - BP



Ausführung S-B



Ausführung SP-BP
Durchgangstüren



Zellen

| STANDARD Modelle | | ZO201S | ZO201SP | ZO202S | ZO202SP |
|--|--------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| Preis | € | 23.970,00 | 25.160,00 | 28.170,00 | 29.380,00 |
| Schockkühlkapazität (90') + 90 / + 3°C | kg | 120 | 120 | 150 | 150 |
| Schockgefrierkapazität (240') + 90 / - 18°C | kg | 80 | 80 | 100 | 100 |
| Kühlleistung | W | 6890 | 6890 | 9290 | 9290 |
| Elektrische Gesamtleistung | W | 608 | 708 | 608 | 708 |
| Anschlusswert | A | 2,74 | 3,18 | 2,74 | 3,18 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3N-AC 400 V - 50 Hz |
| Außenabmessungen (B x T x H) | mm | 1300 x 1315 x 2100 | 1300 x 1465 x 2100 | 1500 x 1515 x 2100 | 1500 x 1665 x 2100 |
| Innenmaße (B x T x H) | mm | 680 x 1020 x 1820 | 680 x 1020 x 1820 | 880 x 1220 x 1820 | 880 x 1220 x 1820 |
| Abmessungen mit Verpackung (B x T x H) | mm | 2400 x 1560 x 1540 | 2400 x 1560 x 1540 | 2400 x 1760 x 1740 | 2400 x 1760 x 1740 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | kg | 450 / 570 | 450 / 570 | 500 / 630 | 500 / 630 |

| BOOSTED Modelle | | ZO201B | ZO201BP | ZO202B | ZO202BP |
|--|--------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| Preis | € | 27.610,00 | 28.770,00 | 32.950,00 | 34.180,00 |
| Schockkühlkapazität (90') + 90 / + 3°C | kg | 150 | 150 | 180 | 180 |
| Schockgefrierkapazität (240') + 90 / - 18°C | kg | 100 | 100 | 120 | 120 |
| Kühlleistung | W | 6890 | 6890 | 9290 | 9290 |
| Elektrische Gesamtleistung | W | 1688 | 1788 | 1688 | 1788 |
| Anschlusswert | A | 4,15 | 4,59 | 4,15 | 4,59 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3N-AC 400 V - 50 Hz |
| Außenabmessungen (B x T x H) | mm | 1300 x 1315 x 2200 | 1300 x 1465 x 2200 | 1500 x 1515 x 2200 | 1500 x 1665 x 2200 |
| Innenmaße (B x T x H) | mm | 680 x 1020 x 1820 | 680 x 1020 x 1820 | 880 x 1220 x 1820 | 880 x 1220 x 1820 |
| Abmessungen mit Verpackung (B x T x H) | mm | 2400 x 1560 x 1540 | 2400 x 1560 x 1540 | 2400 x 1760 x 1740 | 2400 x 1760 x 1740 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | kg | 450 / 570 | 450 / 570 | 500 / 630 | 500 / 630 |

| | | | | | |
|-------------------|--------|---|---|---|---|
| Kapazität - Wagen | n. Tot | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Anzahl der Türen | | 1 | 2 | 1 | 2 |

S / SP - B / BP Ohne Einheit

Sonderspannungen und Frequenzen auf Anfrage.



S - SP



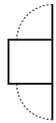
B - BP



Ausführung S-B



Ausführung SP-BP
Durchgangstüren



Zellen

| STANDARD Modelle | | ZO401SP | ZO402SP | ZO601SP | ZO602SP | ZO801SP | ZO802SP |
|---|--------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Preis | € | 39.790,00 | 44.000,00 | 56.150,00 | 62.140,00 | 72.520,00 | 78.120,00 |
| Schockkühlungskapazität (90') + 90 / + 3°C | kg | 240 | 300 | 360 | 450 | 480 | 600 |
| Schockgefrierungskapazität (240') + 90 / - 18°C | kg | 160 | 200 | 240 | 300 | 320 | 400 |
| Kühlleistung | W | 12950 | 18930 | 21090 | 27950 | 30990 | 39820 |
| Elektrische Gesamtleistung | W | 1216 | 1216 | 1724 | 1724 | 2232 | 2232 |
| Anschlusswert | A | 3,3 | 3,3 | 3,42 | 3,42 | 5,73 | 5,73 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3N-AC 400 V - 50 Hz | 3N-AC 400 V - 50 Hz | 3N-AC 400 V - 50 Hz | 3N-AC 400 V - 50 Hz | 3N-AC 400 V - 50 Hz | 3N-AC 400 V - 50 Hz |
| Außenabmessungen (B x T x H) | mm | 1300 x 2364 x 2100 | 1500 x 2764 x 2100 | 1300 x 3265 x 2100 | 1500 x 3865 x 2100 | 1300 x 4164 x 2100 | 1500 x 4964 x 2100 |
| Innenmaße (B x T x H) | mm | 680 x 1920 x 1820 | 880 x 2320 x 1820 | 680 x 2820 x 1820 | 880 x 3420 x 1820 | 680 x 3720 x 1820 | 880 x 4520 x 1820 |
| Abmessungen mit Modul-Verpackung (B x T x H) | mm | 2400 x (2 x 1560) x 1540 | 2400 x (2 x 1760) x 1740 | 2400 x (3 x 1560) x 1540 | 2400 x (3 x 1760) x 1740 | 2400 x (4 x 1560) x 1540 | 2400 x (4 x 1760) x 1740 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | kg | 880 / 990 | 980 / 1100 | 1300 / 1415 | 1450 / 1570 | 1725 / 1840 | 1915 / 2400 |

| BOOSTED Modelle | | ZO401BP | ZO402BP | ZO601BP | ZO602BP | ZO801BP | ZO802BP |
|---|--------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Preis | € | 44.790,00 | 58.490,00 | 63.460,00 | 78.730,00 | 80.300,00 | 102.560,00 |
| Schockkühlungskapazität (90') + 90 / + 3°C | kg | 300 | 360 | 450 | 540 | 600 | 720 |
| Schockgefrierungskapazität (240') + 90 / - 18°C | kg | 200 | 240 | 300 | 360 | 400 | 480 |
| Kühlleistung | W | 12950 | 18930 | 21090 | 27950 | 30990 | 39820 |
| Elektrische Gesamtleistung | W | 3376 | 3376 | 4964 | 4964 | 6552 | 6552 |
| Anschlusswert | A | 8,31 | 8,31 | 12,03 | 12,03 | 15,75 | 15,75 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3N-AC 400 V - 50 Hz | 3N-AC 400 V - 50 Hz | 3N-AC 400 V - 50 Hz | 3N-AC 400 V - 50 Hz | 3N-AC 400 V - 50 Hz | 3N-AC 400 V - 50 Hz |
| Außenabmessungen (B x T x H) | mm | 1300 x 2364 x 2200 | 1500 x 2764 x 2200 | 1300 x 3265 x 2200 | 1500 x 3865 x 2200 | 1300 x 4164 x 2200 | 1500 x 4964 x 2200 |
| Innenmaße (B x T x H) | mm | 680 x 1920 x 1820 | 880 x 2320 x 1820 | 680 x 2820 x 1820 | 880 x 3420 x 1820 | 680 x 3720 x 1820 | 880 x 4520 x 1820 |
| Abmessungen mit Modul-Verpackung (B x T x H) | mm | 2400 x (2 x 1560) x 1540 | 2400 x (2 x 1760) x 1740 | 2400 x (3 x 1560) x 1540 | 2400 x (3 x 1760) x 1740 | 2400 x (4 x 1560) x 1540 | 2400 x (4 x 1760) x 1740 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | kg | 880 / 990 | 980 / 1100 | 1300 / 1415 | 1450 / 1570 | 1725 / 1840 | 1915 / 2400 |

| | | | | | | | |
|-------------------|--------|---|---|---|---|---|---|
| Kapazität - Wagen | n. Tot | 2 | 2 | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Anzahl der Türen | | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |

S / SP - B / BP Ohne Einheit

Sonderspannungen und Frequenzen auf Anfrage.

Modell**201****R290****Kapazitives Touchscreen-Display
mit hoher Auflösung von 5"**

Kapazität - Wagen

n. Tot

1

NKS201 - 20 x 1/1 GN

NKS201S - 15 x 1/1 GN

NKS154 - 15 x EN1

NKP201 - n. 60 - ø 310 mm

*Für die maximalen Gesamtmaße beachten
Sie bitte das technische Datenblatt.***Zelle mit Paneelen und integriertem Aggregat****Plug-In
Luftgekühlte Einheit****Modelle****ZO201PAX****Preis****€****25.240,00**

Anzahl der Türen

n.

1

Außenabmessungen (B x T x H)

mm

890 x 1345 x 2400

Innenmaße (B x T x H)

mm

680 x 835 x 1900

Abmessungen mit Verpackung (B x T x H)

1150 x 1550 x 2590

Nettogewicht / Bruttogewicht

kg

570 / 690

Schockkühlkapazität (90')

+ 90 / + 3°C

kg

90

Schockgefrierkapazität (240')

+ 90 / - 18°C

kg

50

Kühlleistung

W

3411

Elektrische Gesamtleistung

W

3615

Anschlusswert

A

8,63

Versorgungsspannung

V - Hz

3N-AC 400 V - 50 Hz

Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage. Mehrpreis für abmontiert Zelle +5%.**SERIENAUSSTATTUNG**

- Vorheizbare Mehrfach-Kernsonde mit 4 Messpunkten
- USB-Anschluss für Upload und Download von Rezepten, Parametern, HACCP und Software-Aktualisierung
- Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -10°C

Modell **201**

R290

**Kapazitives Touchscreen-Display
mit hoher Auflösung von 5"**

Kapazität - Wagen n. Tot **1**

NKS201 - 20 x 1/1 GN

NKS201S - 15 x 1/1 GN

NKS154 - 15 x EN1

NKP201 - n. 60 - ø 310 mm

*Für die maximalen Gesamtabmessungen beachten
Sie bitte das technische Datenblatt.*



Zelle mit Paneelen ohne Einheit

Modelle

ZO201PRX

Preis

€

22.630,00

Anzahl der Türen

n.

1

Außenabmessungen (B x T x H)

mm

890 x 1345 x 2180

Innenmaße (B x T x H)

mm

680 x 835 x 1900

Abmessungen mit Verpackung (B x T x H)

1150 x 1550 x 2330

Nettogewicht / Bruttogewicht

kg

450 / 570

Schockkühlkapazität (90')

+ 90 / + 3°C

kg

90

Schockgefrierkapazität (240')

+ 90 / - 18°C

kg

50

Kühlleistung

W

2170

Elektrische Gesamtleistung

W

441

Anschlusswert

A

2,03

Versorgungsspannung

V - Hz

3N-AC 400 V - 50 Hz

Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage. Mehrpreis für abmontiert Zelle +5%.

SERIENAUSSTATTUNG

- Vorheizbare Mehrfach-Kernsonde mit 4 Messpunkten
- USB-Anschluss für Upload und Download von Rezepten, Parametern, HACCP und Software-Aktualisierung
- Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -10°C

SEPARATE KONDENSATOREINHEIT

UMC014 - Separate Luftgekühlte Kondensatoreinheit (R452A). 3N-AC 400 V - 50 Hz. Tropikalisiert -10°C / +43°C.

6.350,00

Schallgedämpfte Ausführung, Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage

Modell**202****R290****Kapazitives Touchscreen-Display
mit hoher Auflösung von 5"**Kapazität - Wagen n. Tot **1**

KKS202 - 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN

KKS202HD - 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN

KKS202S - 15 x 2/1 GN - 30 x 1/1 GN

NKS154 - 15 x EN1

KKP202 - n. 100 - ø 310 mm

*Für die maximalen Gesamtabmessungen beachten
Sie bitte das technische Datenblatt.***Zelle mit Paneelen und integriertem Aggregat****Plug-In
Luftgekühlte Einheit****Modelle****ZO202PAX****Preis****€****28.830,00**

Anzahl der Türen

n.**1**

Außenabmessungen (B x T x H)

mm

1100 x 1632 x 2400

Innenmaße (B x T x H)

mm

895 x 1040 x 1900

Abmessungen mit Verpackung (B x T x H)

1250 x 1760 x 2590

Nettogewicht / Bruttogewicht

kg

650 / 770

Schockkühlkapazität (90')

+ 90 / + 3°C**kg**

110

Schockgefrierkapazität (240')

+ 90 / - 18°C**kg**

60

Kühlleistung

W

3390

Elektrische Gesamtleistung

W

4500

Anschlusswert

A

10,5

Versorgungsspannung

V - Hz

3N-AC 400 V - 50 Hz

Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage. Mehrpreis für abmontiert Zelle +5%.**SERIENAUSSTATTUNG**

- Vorheizbare Mehrfach-Kernsonde mit 4 Messpunkten
- USB-Anschluss für Upload und Download von Rezepten, Parametern, HACCP und Software-Aktualisierung
- Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -10°C

| | |
|--|-------------------|
| Modell | 202 |
| Kapazitives Touchscreen-Display mit hoher Auflösung von 5" | |
| Kapazität - Wagen | n. Tot 1 |
| KKS202 - 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN | |
| KKS202HD - 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN | |
| KKS202S - 15 x 2/1 GN - 30 x 1/1 GN | |
| NKS154 - 15 x EN1 | |
| KKP202 - n. 100 - ø 310 mm | |
| <i>Für die maximalen Gesamtabmessungen beachten Sie bitte das technische Datenblatt.</i> | |

R290



| | | |
|--|------------------|---------------------|
| Zelle mit Paneelen ohne Einheit | | |
| Modelle | | ZO202PRX |
| Preis | € | 25.340,00 |
| Anzahl der Türen | n. | 1 |
| Außenabmessungen (B x T x H) | mm | 1100 x 1625 x 2180 |
| Innenmaße (B x T x H) | mm | 895 x 1040 x 1900 |
| Abmessungen mit Verpackung (B x T x H) | | 1250 x 1760 x 2330 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | kg | 480 / 600 |
| Schockkühlungskapazität (90') | + 90 / + 3°C kg | 110 |
| Schockgefrierungskapazität (240') | + 90 / - 18°C kg | 60 |
| Kühlleistung | W | 2970 |
| Elektrische Gesamtleistung | W | 531 |
| Anschlusswert | A | 2,3 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3N-AC 400 V - 50 Hz |

Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage. Mehrpreis für abmontiert Zelle +5%.

SERIENAUSSTATTUNG

- Vorheizbare Mehrfach-Kernsonde mit 4 Messpunkten
- USB-Anschluss für Upload und Download von Rezepten, Parametern, HACCP und Software-Aktualisierung
- Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -10°C

SEPARATE KONDENSATOREINHEIT

UMC015 - Separate Luftgekühlte Kondensatoreinheit (R452A). 3N-AC 400 V - 50 Hz. Tropikalisiert -10°C / +43°C. **7.310,00**

Schallgedämpfte Ausführung, Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage

Modell**201****Kapazitives Touchscreen-Display
mit hoher Auflösung von 7"**

Kapazität - Wagen

n. Tot

1

NKS201 - 20 x 1/1 GN

NKS201S - 15 x 1/1 GN

NKS154 - 15 x EN1

NKP201 - n. 60 - ø 310 mm

*Für die maximalen Gesamtabmessungen beachten
Sie bitte das technische Datenblatt.*

Zelle liegend auf einer Seite verpackt

Zelle mit Paneelen ohne Einheit**Auf Füßen****STANDARD Modelle****ZO201SF****Preis****€****24.810,00**

Anzahl der Türen

n.**1**

Außenabmessungen (B x T x H)

mm

1300 x 1315 x 2205

Innenmaße (B x T x H)

mm

740 x 940 x 1700

Abmessungen mit Verpackung (B x T x H)

2400 x 1760 x 1540

Nettogewicht / Bruttogewicht

kg

450 / 570

Schockkühlkapazität (90')

+ 90 / + 3°C**kg**

100

Schockgefrierkapazität (240')

+ 90 / - 18°C**kg**

70

Kühlleistung

W

6890

Elektrische Gesamtleistung

W

608

Anschlusswert

A

2,74

Versorgungsspannung

V - Hz

3N-AC 400 V - 50 Hz

Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage. Mehrpreis für abmontiert Zelle +5%.**SERIENAUSSTATTUNG**

- Vorheizbare Mehrfach-Kernsonde mit 4 Messpunkten
- USB-Anschluss für Upload und Download von Rezepten, Parametern, HACCP und Software-Aktualisierung
- Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -10°C

SEPARATE KONDENSATOREINHEIT

UMC035 - Separate Luftgekühlte Kondensatoreinheit (R452A). 3N-AC 400 V - 50 Hz. -10°C / +36°C. Gehäuse aus lackiertem Stahl **12.890,00**

UMC035T - Separate Luftgekühlte Kondensatoreinheit (R452A). 3N-AC 400 V - 50 Hz. Tropikalisiert -10°C / +43°C. Gehäuse aus lackiertem Stahl **13.740,00**

WK30035 - Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -30°C **497,00**

Schallgedämpfte Ausführung, Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage

Modell **202**

Kapazitives Touchscreen-Display mit hoher Auflösung von 7"

Kapazität - Wagen n. Tot **1**

KKS202 - 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN

KKS202HD - 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN

KKS202S - 15 x 2/1 GN - 30 x 1/1 GN

NKS154 - 15 x EN1

KKP202 - n. 100 - ø 310 mm

Für die maximalen Gesamtabmessungen beachten Sie bitte das technische Datenblatt.



Zelle liegend auf einer Seite verpackt

| Zelle mit Paneelen ohne Einheit | Auf Füßen | |
|--|------------------|---------------------|
| BOOSTED Modelle | ZO202SF | |
| Preis | € | 28.830,00 |
| Anzahl der Türen | n. | 1 |
| Außenabmessungen (B x T x H) | mm | 1500 x 1515 x 2205 |
| Innenmaße (B x T x H) | mm | 900 x 1140 x 1700 |
| Abmessungen mit Verpackung (B x T x H) | | 2400 x 1760 x 1740 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | kg | 500 / 630 |
| Schockkühlkapazität (90') | + 90 / + 3°C kg | 130 |
| Schockgefrierkapazität (240') | + 90 / - 18°C kg | 90 |
| Kühlleistung | W | 9290 |
| Elektrische Gesamtleistung | W | 608 |
| Anschlusswert | A | 2,74 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3N-AC 400 V - 50 Hz |

Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage. Mehrpreis für abmontiert Zelle +5%.

SERIENAUSSTATTUNG

- Vorheizbare Mehrfach-Kernsonde mit 4 Messpunkten
- USB-Anschluss für Upload und Download von Rezepten, Parametern, HACCP und Software-Aktualisierung
- Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -10°C

SEPARATE KONDENSATOREINHEIT

| | | |
|----------------|---|------------------|
| UMC028 | - Separate Luftgekühlte Kondensatoreinheit (R452A). 3N-AC 400 V - 50 Hz. -10°C / +36°C. Gehäuse aus lackiertem Stahl | 13.700,00 |
| UMC028T | - Separate Luftgekühlte Kondensatoreinheit (R452A). 3N-AC 400 V - 50 Hz. Tropikalisiert -10°C / +43°C. Gehäuse aus lackiertem Stahl | 13.820,00 |
| WK30028 | - Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -30°C | 289,00 |

Schallgedämpfte Ausführung, Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage

| | | |
|---|------------|---|
| Modell | 201 | |
| Kapazitives Touchscreen-Display mit hoher Auflösung von 7" | | |
| Kapazität - Wagen | n. Tot | 1 |
| | | |
| NKS201 - 20 x 1/1 GN | | |
| | | |
| NKS201S - 15 x 1/1 GN | | |
| | | |
| NKS154 - 15 x EN1 | | |
| | | |
| NKP201 - n. 60 - ø 310 mm | | |
| <i>Für die maximalen Gesamtmaße beachten Sie bitte das technische Datenblatt.</i> | | |



Ausführung S



Ausführung SP Durchgangstüren



Zelle liegend auf einer Seite verpackt

| Zelle mit Paneelen ohne Einheit | | | |
|--|---------------|---------------------|---------------------|
| STANDARD Modelle | | ZO201S | ZO201SP |
| Preis | € | 23.970,00 | 25.160,00 |
| Anzahl der Türen | n. | 1 | 2 |
| Außenabmessungen (B x T x H) | mm | 1300 x 1315 x 2100 | 1300 x 1465 x 2100 |
| Innenmaße (B x T x H) | mm | 680 x 1020 x 1820 | 680 x 1020 x 1820 |
| Abmessungen mit Verpackung (B x T x H) | mm | 2400 x 1560 x 1540 | 2400 x 1560 x 1540 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | kg | 450 / 570 | 450 / 570 |
| Schockkühlkapazität (90°) | + 90 / + 3°C | kg | 120 |
| Schockgefrierkapazität (240°) | + 90 / - 18°C | kg | 80 |
| Kühlleistung | W | 6890 | 6890 |
| Elektrische Gesamtleistung | W | 608 | 708 |
| Anschlusswert | A | 2,74 | 3,18 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3N-AC 400 V - 50 Hz | 3N-AC 400 V - 50 Hz |

Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage. Mehrpreis für abmontiert Zelle +5%.

SERIENAUSSTATTUNG

- Vorheizbare Mehrfach-Kernsonde mit 4 Messpunkten
- USB-Anschluss für Upload und Download von Rezepten, Parametern, HACCP und Software-Aktualisierung
- Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -10°C

SEPARATE KONDENSATOREINHEIT

| | | |
|----------------|---|------------------|
| UMC035 | - Separate Luftgekühlte Kondensatoreinheit (R452A). 3N-AC 400 V - 50 Hz. -10°C / +36°C. Gehäuse aus lackiertem Stahl | 12.890,00 |
| UMC035T | - Separate Luftgekühlte Kondensatoreinheit (R452A). 3N-AC 400 V - 50 Hz. Tropikalisiert -10°C / +43°C. Gehäuse aus lackiertem Stahl | 13.740,00 |
| WK30035 | - Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -30°C | 497,00 |

Schallgedämpfte Ausführung, Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage

Modell **201**

Kapazitives Touchscreen-Display mit hoher Auflösung von 7"

Kapazität - Wagen n. Tot **1**

NKS201 - 20 x 1/1 GN

NKS201S - 15 x 1/1 GN

NKS154 - 15 x EN1

NKP201 - n. 60 - ø 310 mm

Für die maximalen Gesamtabmessungen beachten Sie bitte das technische Datenblatt.



Zelle liegend auf einer Seite verpackt

Ausführung B



Ausführung BP Durchgangstüren



Zelle mit Paneelen ohne Einheit

| BOOSTED Modelle | | ZO201B | ZO201BP |
|--|------------------|---------------------|---------------------|
| Preis | € | 27.610,00 | 28.770,00 |
| Anzahl der Türen | n. | 1 | 2 |
| Außenabmessungen (B x T x H) | mm | 1300 x 1315 x 2200 | 1300 x 1465 x 2200 |
| Innenmaße (B x T x H) | mm | 680 x 1020 x 1820 | 680 x 1020 x 1820 |
| Abmessungen mit Verpackung (B x T x H) | mm | 2400 x 1560 x 1540 | 2400 x 1560 x 1540 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | kg | 450 / 570 | 450 / 570 |
| Schockkühlungskapazität (90') | + 90 / + 3°C kg | 150 | 150 |
| Schockgefrierungskapazität (240') | + 90 / - 18°C kg | 100 | 100 |
| Kühlleistung | W | 6890 | 6890 |
| Elektrische Gesamtleistung | W | 1688 | 1788 |
| Anschlusswert | A | 4,15 | 4,59 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3N-AC 400 V - 50 Hz | 3N-AC 400 V - 50 Hz |

Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage. Mehrpreis für abmontiert Zelle +5%.

SERIENAUSSTATTUNG

- Vorheizbare Mehrfach-Kernsonde mit 4 Messpunkten
- USB-Anschluss für Upload und Download von Rezepten, Parametern, HACCP und Software-Aktualisierung
- Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -10°C

SEPARATE KONDENSATOREINHEIT

| | | |
|----------------|---|------------------|
| UMC028 | - Separate Luftgekühlte Kondensatoreinheit (R452A). 3N-AC 400 V - 50 Hz. -10°C / +36°C. Gehäuse aus lackiertem Stahl | 13.700,00 |
| UMC028T | - Separate Luftgekühlte Kondensatoreinheit (R452A). 3N-AC 400 V - 50 Hz. Tropikalisiert -10°C / +43°C. Gehäuse aus lackiertem Stahl | 13.820,00 |
| WK30028 | - Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -30°C | 289,00 |

Schallgedämpfte Ausführung, Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage

Modell

202

Kapazitives Touchscreen-Display mit hoher Auflösung von 7"

Kapazität - Wagen

n. Tot

1

KKS202 - 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN

KKS202HD - 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN

KKS202S - 15 x 2/1 GN - 30 x 1/1 GN

NKS154 - 15 x EN1

KKP202 - n. 100 - ø 310 mm

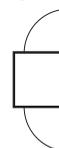
Für die maximalen Gesamtabmessungen beachten Sie bitte das technische Datenblatt.



Ausführung S



Ausführung SP Durchgangstüren



Zelle liegend auf einer Seite verpackt

Zelle mit Paneelen ohne Einheit

STANDARD Modelle

ZO202S

ZO202SP

Preis

€

28.170,00

29.380,00

Anzahl der Türen

n.

1

2

Außenabmessungen (B x T x H)

mm

1500 x 1515 x 2100

1500 x 1665 x 2100

Innenmaße (B x T x H)

mm

880 x 1220 x 1820

880 x 1220 x 1820

Abmessungen mit Verpackung (B x T x H)

mm

2400 x 1760 x 1740

2400 x 1760 x 1740

Nettogewicht / Bruttogewicht

kg

500 / 630

500 / 630

Schockkühlkapazität (90')

+ 90 / + 3°C

kg

150

150

Schockgefrierkapazität (240')

+ 90 / - 18°C

kg

100

100

Kühlleistung

W

9290

9290

Elektrische Gesamtleistung

W

608

708

Anschlusswert

A

2,74

3,18

Versorgungsspannung

V - Hz

3N-AC 400 V - 50 Hz

3N-AC 400 V - 50 Hz

Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage. Mehrpreis für abmontiert Zelle +5%.

SERIENAUSSTATTUNG

- Vorheizbare Mehrfach-Kernsonde mit 4 Messpunkten
- USB-Anschluss für Upload und Download von Rezepten, Parametern, HACCP und Software-Aktualisierung
- Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -10°C

SEPARATE KONDENSATOREINHEIT

UMC028 - Separate Luftgekühlte Kondensatoreinheit (R452A). 3N-AC 400 V - 50 Hz. -10°C / +36°C. Gehäuse aus lackiertem Stahl **13.700,00**

UMC028T - Separate Luftgekühlte Kondensatoreinheit (R452A). 3N-AC 400 V - 50 Hz. Tropikalisiert -10°C / +43°C. Gehäuse aus lackiertem Stahl **13.820,00**

WK30028 - Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -30°C **289,00**

Schallgedämpfte Ausführung, Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage

Modell **202**

Kapazitives Touchscreen-Display mit hoher Auflösung von 7"

Kapazität - Wagen n. Tot **1**

KKS202 - 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN

KKS202HD - 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN

KKS202S - 15 x 2/1 GN - 30 x 1/1 GN

NKS154 - 15 x EN1

KKP202 - n. 100 - ø 310 mm

Für die maximalen Gesamtabmessungen beachten Sie bitte das technische Datenblatt.



Zelle liegend auf einer Seite verpackt

Ausführung B



Ausführung BP Durchgangstüren



Zelle mit Paneelen ohne Einheit

| BOOSTED Modelle | | ZO202B | ZO202BP |
|--|------------------|---------------------|---------------------|
| Preis | € | 32.950,00 | 34.180,00 |
| Anzahl der Türen | n. | 1 | 2 |
| Außenabmessungen (B x T x H) | mm | 1500 x 1515 x 2200 | 1500 x 1665 x 2200 |
| Innenmaße (B x T x H) | mm | 880 x 1220 x 1820 | 880 x 1220 x 1820 |
| Abmessungen mit Verpackung (B x T x H) | mm | 2400 x 1760 x 1740 | 2400 x 1760 x 1740 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | kg | 500 / 630 | 500 / 630 |
| Schockkühlkapazität (90') | + 90 / + 3°C kg | 180 | 180 |
| Schockgefrierkapazität (240') | + 90 / - 18°C kg | 120 | 120 |
| Kühlleistung | W | 9290 | 9290 |
| Elektrische Gesamtleistung | W | 1688 | 1788 |
| Anschlusswert | A | 4,15 | 4,59 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3N-AC 400 V - 50 Hz | 3N-AC 400 V - 50 Hz |

Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage. Mehrpreis für abmontiert Zelle +5%.

SERIENAUSSTATTUNG

- Vorheizbare Mehrfach-Kernsonde mit 4 Messpunkten
- USB-Anschluss für Upload und Download von Rezepten, Parametern, HACCP und Software-Aktualisierung
- Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -10°C

SEPARATE KONDENSATOREINHEIT

| | | |
|----------------|---|------------------|
| UMC001 | - Separate Luftgekühlte Kondensatoreinheit (R452A). 3N-AC 400 V - 50 Hz. -10°C / +36°C. Gehäuse aus lackiertem Stahl | 16.110,00 |
| UMC001T | - Separate Luftgekühlte Kondensatoreinheit (R452A). 3N-AC 400 V - 50 Hz. Tropikalisiert -10°C / +43°C. Gehäuse aus lackiertem Stahl | 17.130,00 |
| WK30001 | - Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -30°C | 326,00 |

Schallgedämpfte Ausführung, Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage

Modell**401****Kapazitives Touchscreen-Display
mit hoher Auflösung von 7"**

Kapazität - Wagen

n. Tot

2

NKS201 - 20 x 1/1 GN

NKS201S - 15 x 1/1 GN

NKS154 - 15 x EN1

NKP201 - n. 60 - ø 310 mm

*Für die maximalen Gesamtmaße beachten
Sie bitte das technische Datenblatt.***Zelle mit Paneelen ohne Einheit****STANDARD Modelle****ZO401SP****Preis**

€

39.790,00

Anzahl der Türen

n.

2

Außenabmessungen (B x T x H)

mm

1300 x 2364 x 2100

Innenmaße (B x T x H)

mm

680 x 1920 x 1820

Abmessungen mit Verpackung (B x T x H)

Anzahl der Kolli x (mm)

2400 x (2 x 1560) x 1540 *

Nettogewicht / Bruttogewicht

kg

880 / 990

Schockkühlkapazität (90')

+ 90 / + 3°C

kg

240

Schockgefrierkapazität (240')

+ 90 / - 18°C

kg

160

Kühlleistung

W

12950

Elektrische Gesamtleistung

W

1216

Anschlusswert

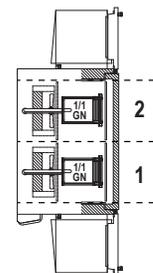
A

3,3

Versorgungsspannung

V - Hz

3N-AC 400 V - 50 Hz



* Zelle in 2 Module unterteilt und liegend auf einer Seite verpackt

Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage. Mehrpreis für abmontiert Zelle +5%.**SERIENAUSSTATTUNG**

- Vorheizbare Mehrfach-Kernsonde mit 4 Messpunkten
- USB-Anschluss für Upload und Download von Rezepten, Parametern, HACCP und Software-Aktualisierung
- Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -10°C

SEPARATE KONDENSATOREINHEIT

| | | |
|----------------|---|------------------|
| UMC003 | - Separate Luftgekühlte Kondensatoreinheit (R452A). 3N-AC 400 V - 50 Hz. -10°C / +36°C. Gehäuse aus lackiertem Stahl | 17.920,00 |
| UMC003T | - Separate Luftgekühlte Kondensatoreinheit (R452A). 3N-AC 400 V - 50 Hz. Tropikalisiert -10°C / +43°C. Gehäuse aus lackiertem Stahl | 19.320,00 |
| WK30003 | - Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -30°C | 363,00 |

Schallgedämpfte Ausführung, Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage

Modell **401**

Kapazitives Touchscreen-Display mit hoher Auflösung von 7"

Kapazität - Wagen n. Tot **2**

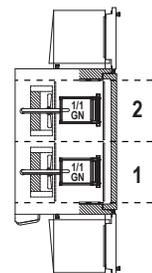
NKS201 - 20 x 1/1 GN

NKS201S - 15 x 1/1 GN

NKS154 - 15 x EN1

NKP201 - n. 60 - ø 310 mm

Für die maximalen Gesamtabmessungen beachten Sie bitte das technische Datenblatt.



* Zelle in 2 Module unterteilt und liegend auf einer Seite verpackt

Zelle mit Paneelen ohne Einheit

BOOSTED Modelle

ZO401BP

| | | |
|--|-------------------------|----------------------------|
| Preis | € | 44.790,00 |
| Anzahl der Türen | n. | 2 |
| Außenabmessungen (B x T x H) | mm | 1300 x 2364 x 2200 |
| Innenmaße (B x T x H) | mm | 680 x 1920 x 1820 |
| Abmessungen mit Verpackung (B x T x H) | Anzahl der Kolti x (mm) | 2400 x (2 x 1560) x 1540 * |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | kg | 880 / 990 |
| Schockkühlungskapazität (90') | + 90 / + 3°C kg | 300 |
| Schockgefrierungskapazität (240') | + 90 / - 18°C kg | 200 |
| Kühlleistung | W | 12950 |
| Elektrische Gesamtleistung | W | 3376 |
| Anschlusswert | A | 8,31 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3N-AC 400 V - 50 Hz |

Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage. Mehrpreis für abmontiert Zelle +5%.

SERIENAUSSTATTUNG

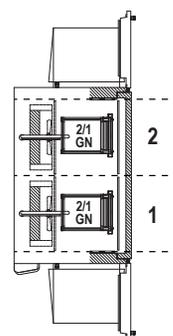
- Vorheizbare Mehrfach-Kernsonde mit 4 Messpunkten
- USB-Anschluss für Upload und Download von Rezepten, Parametern, HACCP und Software-Aktualisierung
- Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -10°C

SEPARATE KONDENSATOREINHEIT

| | | |
|----------------|---|------------------|
| UMC003 | - Separate Luftgekühlte Kondensatoreinheit (R452A). 3N-AC 400 V - 50 Hz. -10°C / +36°C. Gehäuse aus lackiertem Stahl | 17.920,00 |
| UMC003T | - Separate Luftgekühlte Kondensatoreinheit (R452A). 3N-AC 400 V - 50 Hz. Tropikalisiert -10°C / +43°C. Gehäuse aus lackiertem Stahl | 19.320,00 |
| WK30003 | - Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -30°C | 363,00 |

Schallgedämpfte Ausführung, Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage

| | | |
|---|------------|----------|
| Modell | 402 | |
| Kapazitives Touchscreen-Display mit hoher Auflösung von 7" | | |
| Kapazität - Wagen | n. Tot | 2 |
| KKS202 - 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN | | |
| KKS202HD - 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN | | |
| KKS202S - 15 x 2/1 GN - 30 x 1/1 GN | | |
| NKS154 - 15 x EN1 | | |
| KKP202 - n. 100 - ø 310 mm | | |
| <i>Für die maximalen Gesamtmaße beachten Sie bitte das technische Datenblatt.</i> | | |



* Zelle in 2 Module unterteilt und liegend auf einer Seite verpackt

| | | |
|--|-------------------------|----------------------------|
| Zelle mit Paneelen ohne Einheit | | |
| STANDARD Modelle | | ZO402SP |
| Preis | € | 44.000,00 |
| Anzahl der Türen | n. | 2 |
| Außenabmessungen (B x T x H) | mm | 1500 x 2764 x 2100 |
| Innenmaße (B x T x H) | mm | 880 x 2320 x 1820 |
| Abmessungen mit Verpackung (B x T x H) | Anzahl der Kolli x (mm) | 2400 x (2 x 1760) x 1740 * |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | kg | 980 / 1100 |
| Schockkühlkapazität (90') | + 90 / + 3°C kg | 300 |
| Schockgefrierkapazität (240') | + 90 / - 18°C kg | 200 |
| Kühlleistung | W | 18930 |
| Elektrische Gesamtleistung | W | 1216 |
| Anschlusswert | A | 3,3 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3N-AC 400 V - 50 Hz |

Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage. Mehrpreis für abmontiert Zelle +5%.

SERIENAUSSTATTUNG

- Vorheizbare Mehrfach-Kernsonde mit 4 Messpunkten
- USB-Anschluss für Upload und Download von Rezepten, Parametern, HACCP und Software-Aktualisierung
- Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -10°C

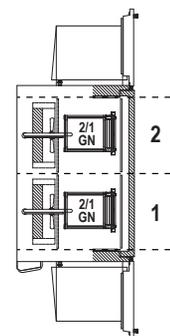
SEPARATE KONDENSATOREINHEIT

| | | |
|----------------|---|------------------|
| UMC404 | - Separate Luftgekühlte Kondensatoreinheit (R452A). 3N-AC 400 V - 50 Hz. -10°C / +36°C. Gehäuse aus lackiertem Stahl | 17.560,00 |
| UMC404T | - Separate Luftgekühlte Kondensatoreinheit (R452A). 3N-AC 400 V - 50 Hz. Tropikalisiert -10°C / +43°C. Gehäuse aus lackiertem Stahl | 20.460,00 |
| WK30404 | - Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -30°C | 548,00 |

Schallgedämpfte Ausführung, Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage

| | |
|---|-----------------|
| Modell | 402 |
| Kapazitives Touchscreen-Display mit hoher Auflösung von 7" | |
| Kapazität - Wagen | n. Tot 2 |
| KKS202 - 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN | |
| KKS202HD - 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN | |
| KKS202S - 15 x 2/1 GN - 30 x 1/1 GN | |
| NKS154 - 15 x EN1 | |
| KKP202 - n. 100 - ø 310 mm | |

Für die maximalen Gesamtabmessungen beachten Sie bitte das technische Datenblatt.



* Zelle in 2 Module unterteilt und liegend auf einer Seite verpackt

| | |
|--|--|
| Zelle mit Paneelen ohne Einheit | |
| BOOSTED Modelle | ZO402BP |
| Preis | € 58.490,00 |
| Anzahl der Türen | n. 2 |
| Außenabmessungen (B x T x H) | mm 1500 x 2764 x 2200 |
| Innenmaße (B x T x H) | mm 880 x 2320 x 1820 |
| Abmessungen mit Verpackung (B x T x H) | Anzahl der Kolli x (mm) 2400 x (2 x 1760) x 1740 * |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | kg 980 / 1100 |
| Schockkühlkapazität (90') | + 90 / + 3°C kg 360 |
| Schockgefrierkapazität (240') | + 90 / - 18°C kg 240 |
| Kühlleistung | W 18930 |
| Elektrische Gesamtleistung | W 3376 |
| Anschlusswert | A 8,31 |
| Versorgungsspannung | V - Hz 3N-AC 400 V - 50 Hz |

Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage. Mehrpreis für abmontiert Zelle +5%.

SERIENAUSSTATTUNG

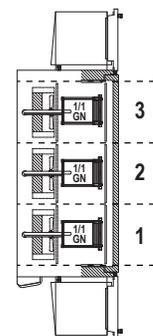
- Vorheizbare Mehrfach-Kernsonde mit 4 Messpunkten
- USB-Anschluss für Upload und Download von Rezepten, Parametern, HACCP und Software-Aktualisierung
- Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -10°C

SEPARATE KONDENSATOREINHEIT

| | | |
|----------------|---|------------------|
| UMC029 | - Separate Luftgekühlte Kondensatoreinheit (R452A). 3N-AC 400 V - 50 Hz. -10°C / +36°C. Gehäuse aus lackiertem Stahl | 26.090,00 |
| UMC029T | - Separate Luftgekühlte Kondensatoreinheit (R452A). 3N-AC 400 V - 50 Hz. Tropikalisiert -10°C / +43°C. Gehäuse aus lackiertem Stahl | 30.290,00 |
| WK30029 | - Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -30°C | 581,00 |

Schallgedämpfte Ausführung, Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage

| | | |
|---|------------|----------|
| Modell | 601 | |
| Kapazitives Touchscreen-Display mit hoher Auflösung von 7" | | |
| Kapazität - Wagen | n. Tot | 3 |
| | | |
| NKS201 - 20 x 1/1 GN | | |
| | | |
| NKS201S - 15 x 1/1 GN | | |
| | | |
| NKS154 - 15 x EN1 | | |
| | | |
| NKP201 - n. 60 - ø 310 mm | | |
| <i>Für die maximalen Gesamtmaße beachten Sie bitte das technische Datenblatt.</i> | | |



* Zelle in 3 Module unterteilt und liegend auf einer Seite verpackt

| | | |
|--|-------------------------|----------------------------|
| Zelle mit Paneelen ohne Einheit | | |
| STANDARD Modelle | | ZO601SP |
| Preis | € | 56.150,00 |
| Anzahl der Türen | n. | 2 |
| Außenabmessungen (B x T x H) | mm | 1300 x 3265 x 2100 |
| Innenmaße (B x T x H) | mm | 680 x 2820 x 1820 |
| Abmessungen mit Verpackung (B x T x H) | Anzahl der Kolli x (mm) | 2400 x (3 x 1560) x 1540 * |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | kg | 1300 / 1415 |
| Schockkühlkapazität (90') | + 90 / + 3°C kg | 360 |
| Schockgefrierkapazität (240') | + 90 / - 18°C kg | 240 |
| Kühlleistung | W | 21090 |
| Elektrische Gesamtleistung | W | 1724 |
| Anschlusswert | A | 3,42 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3N-AC 400 V - 50 Hz |

Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage. Mehrpreis für abmontiert Zelle +5%.

SERIENAUSSTATTUNG

- Vorheizbare Mehrfach-Kernsonde mit 4 Messpunkten
- USB-Anschluss für Upload und Download von Rezepten, Parametern, HACCP und Software-Aktualisierung
- Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -10°C

SEPARATE KONDENSATOREINHEIT

| | | |
|----------------|---|------------------|
| UMC029 | - Separate Luftgekühlte Kondensatoreinheit (R452A). 3N-AC 400 V - 50 Hz. -10°C / +36°C. Gehäuse aus lackiertem Stahl | 26.090,00 |
| UMC029T | - Separate Luftgekühlte Kondensatoreinheit (R452A). 3N-AC 400 V - 50 Hz. Tropikalisiert -10°C / +43°C. Gehäuse aus lackiertem Stahl | 30.290,00 |
| WK30029 | - Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -30°C | 581,00 |

Schallgedämpfte Ausführung, Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage

Modell **601**

Kapazitives Touchscreen-Display mit hoher Auflösung von 7"

Kapazität - Wagen n. Tot **3**

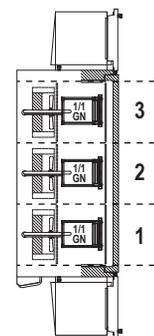
NKS201 - 20 x 1/1 GN

NKS201S - 15 x 1/1 GN

NKS154 - 15 x EN1

NKP201 - n. 60 - ø 310 mm

Für die maximalen Gesamtabmessungen beachten Sie bitte das technische Datenblatt.



* Zelle in 3 Module unterteilt und liegend auf einer Seite verpackt

Zelle mit Paneelen ohne Einheit

BOOSTED Modelle

ZO601BP

| | | |
|--|-------------------------|----------------------------|
| Preis | € | 63.460,00 |
| Anzahl der Türen | n. | 2 |
| Außenabmessungen (B x T x H) | mm | 1300 x 3265 x 2200 |
| Innenmaße (B x T x H) | mm | 680 x 2820 x 1820 |
| Abmessungen mit Verpackung (B x T x H) | Anzahl der Kolli x (mm) | 2400 x (3 x 1560) x 1540 * |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | kg | 1300 / 1415 |
| Schockkühlungskapazität (90') | + 90 / + 3°C kg | 450 |
| Schockgefrierungskapazität (240') | + 90 / - 18°C kg | 300 |
| Kühlleistung | W | 21090 |
| Elektrische Gesamtleistung | W | 4964 |
| Anschlusswert | A | 12,03 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3N-AC 400 V - 50 Hz |

Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage. Mehrpreis für abmontiert Zelle +5%.

SERIENAUSSTATTUNG

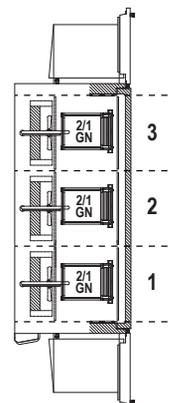
- Vorheizbare Mehrfach-Kernsonde mit 4 Messpunkten
- USB-Anschluss für Upload und Download von Rezepten, Parametern, HACCP und Software-Aktualisierung
- Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -10°C

SEPARATE KONDENSATOREINHEIT

| | | |
|----------------|---|------------------|
| UMC030 | - Separate Luftgekühlte Kondensatoreinheit (R452A). 3N-AC 400 V - 50 Hz. -10°C / +36°C. Gehäuse aus lackiertem Stahl | 24.870,00 |
| UMC030T | - Separate Luftgekühlte Kondensatoreinheit (R452A). 3N-AC 400 V - 50 Hz. Tropikalisiert -10°C / +43°C. Gehäuse aus lackiertem Stahl | 32.910,00 |
| WK30030 | - Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -30°C | 581,00 |

Schallgedämpfte Ausführung, Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage

| | | |
|---|------------|----------|
| Modell | 602 | |
| Kapazitives Touchscreen-Display mit hoher Auflösung von 7" | | |
| Kapazität - Wagen | n. Tot | 3 |
| KKS202 - 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN | | |
| KKS202HD - 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN | | |
| KKS202S - 15 x 2/1 GN - 30 x 1/1 GN | | |
| NKS154 - 15 x EN1 | | |
| KKP202 - n. 100 - ø 310 mm | | |
| <i>Für die maximalen Gesamtmaße beachten Sie bitte das technische Datenblatt.</i> | | |



* Zelle in 3 Module unterteilt und liegend auf einer Seite verpackt

| | | |
|--|-------------------------|----------------------------|
| Zelle mit Paneelen ohne Einheit | | |
| STANDARD Modelle | | ZO602SP |
| Preis | € | 62.140,00 |
| Anzahl der Türen | n. | 2 |
| Außenabmessungen (B x T x H) | mm | 1500 x 3865 x 2100 |
| Innenmaße (B x T x H) | mm | 880 x 3420 x 1820 |
| Abmessungen mit Verpackung (B x T x H) | Anzahl der Kolli x (mm) | 2400 x (3 x 1760) x 1740 * |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | kg | 1450 / 1570 |
| Schockkühlkapazität (90') | + 90 / + 3°C kg | 450 |
| Schockgefrierkapazität (240') | + 90 / - 18°C kg | 300 |
| Kühlleistung | W | 27950 |
| Elektrische Gesamtleistung | W | 1724 |
| Anschlusswert | A | 3,42 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3N-AC 400 V - 50 Hz |

Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage. Mehrpreis für abmontiert Zelle +5%.

SERIENAUSSTATTUNG

- Vorheizbare Mehrfach-Kernsonde mit 4 Messpunkten
- USB-Anschluss für Upload und Download von Rezepten, Parametern, HACCP und Software-Aktualisierung
- Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -10°C

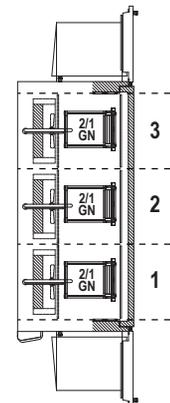
SEPARATE KONDENSATOREINHEIT

| | | |
|----------------|---|------------------|
| UMC030 | - Separate Luftgekühlte Kondensatoreinheit (R452A). 3N-AC 400 V - 50 Hz. -10°C / +36°C. Gehäuse aus lackiertem Stahl | 24.870,00 |
| UMC030T | - Separate Luftgekühlte Kondensatoreinheit (R452A). 3N-AC 400 V - 50 Hz. Tropikalisiert -10°C / +43°C. Gehäuse aus lackiertem Stahl | 32.910,00 |
| WK30030 | - Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -30°C | 581,00 |

Schallgedämpfte Ausführung, Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage

| | |
|---|-----------------|
| Modell | 602 |
| Kapazitives Touchscreen-Display mit hoher Auflösung von 7" | |
| Kapazität - Wagen | n. Tot 3 |
| KKS202 - 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN | |
| KKS202HD - 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN | |
| KKS202S - 15 x 2/1 GN - 30 x 1/1 GN | |
| NKS154 - 15 x EN1 | |
| KKP202 - n. 100 - ø 310 mm | |

Für die maximalen Gesamtabmessungen beachten Sie bitte das technische Datenblatt.



* Zelle in 3 Module unterteilt und liegend auf einer Seite verpackt

| | |
|--|--|
| Zelle mit Paneelen ohne Einheit | |
| BOOSTED Modelle | ZO602BP |
| Preis | € 78.730,00 |
| Anzahl der Türen | n. 2 |
| Außenabmessungen (B x T x H) | mm 1500 x 3865 x 2200 |
| Innenmaße (B x T x H) | mm 880 x 3420 x 1820 |
| Abmessungen mit Verpackung (B x T x H) | Anzahl der Kolli x (mm) 2400 x (3 x 1760) x 1740 * |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | kg 1450 / 1570 |
| Schockkühlkapazität (90') | + 90 / + 3°C kg 540 |
| Schockgefrierkapazität (240') | + 90 / - 18°C kg 360 |
| Kühlleistung | W 27950 |
| Elektrische Gesamtleistung | W 4964 |
| Anschlusswert | A 12,03 |
| Versorgungsspannung | V - Hz 3N-AC 400 V - 50 Hz |

Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage. Mehrpreis für abmontiert Zelle +5%.

SERIENAUSSTATTUNG

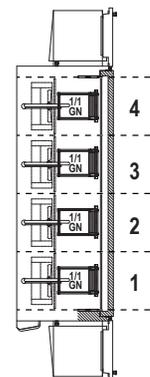
- Vorheizbare Mehrfach-Kernsonde mit 4 Messpunkten
- USB-Anschluss für Upload und Download von Rezepten, Parametern, HACCP und Software-Aktualisierung
- Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -10°C

SEPARATE KONDENSATOREINHEIT

| | | |
|----------------|---|------------------|
| UMC005 | - Separate Luftgekühlte Kondensatoreinheit (R452A). 3N-AC 400 V - 50 Hz. -10°C / +36°C. Gehäuse aus lackiertem Stahl | 34.000,00 |
| UMC005T | - Separate Luftgekühlte Kondensatoreinheit (R452A). 3N-AC 400 V - 50 Hz. Tropikalisiert -10°C / +43°C. Gehäuse aus lackiertem Stahl | 53.620,00 |
| WK30005 | - Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -30°C | 605,00 |

Schallgedämpfte Ausführung, Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage

| | | |
|---|------------|----------|
| Modell | 801 | |
| Kapazitives Touchscreen-Display mit hoher Auflösung von 7" | | |
| Kapazität - Wagen | n. Tot | 4 |
| | | |
| NKS201 - 20 x 1/1 GN | | |
| NKS201S - 15 x 1/1 GN | | |
| | | |
| NKS154 - 15 x EN1 | | |
| | | |
| NKP201 - n. 60 - ø 310 mm | | |
| <i>Für die maximalen Gesamtmaße beachten Sie bitte das technische Datenblatt.</i> | | |



* Zelle in 4 Module unterteilt und liegend auf einer Seite verpackt

| | | |
|--|-------------------------|----------------------------|
| Zelle mit Paneelen ohne Einheit | | |
| STANDARD Modelle | | ZO801SP |
| Preis | € | 72.520,00 |
| Anzahl der Türen | n. | 2 |
| Außenabmessungen (B x T x H) | mm | 1300 x 4164 x 2100 |
| Innenmaße (B x T x H) | mm | 680 x 3720 x 1820 |
| Abmessungen mit Verpackung (B x T x H) | Anzahl der Kolti x (mm) | 2400 x (4 x 1560) x 1540 * |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | kg | 1725 / 1840 |
| Schockkühlkapazität (90') | + 90 / + 3°C kg | 480 |
| Schockgefrierkapazität (240') | + 90 / - 18°C kg | 320 |
| Kühlleistung | W | 30990 |
| Elektrische Gesamtleistung | W | 2232 |
| Anschlusswert | A | 5,73 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3N-AC 400 V - 50 Hz |

Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage. Mehrpreis für abmontiert Zelle +5%.

SERIENAUSSTATTUNG

- Vorheizbare Mehrfach-Kernsonde mit 4 Messpunkten
- USB-Anschluss für Upload und Download von Rezepten, Parametern, HACCP und Software-Aktualisierung
- Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -10°C

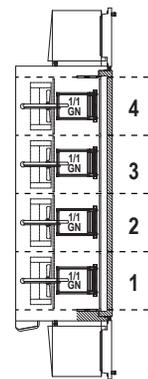
SEPARATE KONDENSATOREINHEIT

| | | |
|----------------|---|------------------|
| UMC005 | - Separate Luftgekühlte Kondensatoreinheit (R452A). 3N-AC 400 V - 50 Hz. -10°C / +36°C. Gehäuse aus lackiertem Stahl | 34.000,00 |
| UMC005T | - Separate Luftgekühlte Kondensatoreinheit (R452A). 3N-AC 400 V - 50 Hz. Tropikalisiert -10°C / +43°C. Gehäuse aus lackiertem Stahl | 53.620,00 |
| WK30005 | - Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -30°C | 605,00 |

Schallgedämpfte Ausführung, Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage

| | |
|---|-----------------|
| Modell | 801 |
| Kapazitives Touchscreen-Display mit hoher Auflösung von 7" | |
| Kapazität - Wagen | n. Tot 4 |
| NKS201 - 20 x 1/1 GN | |
| NKS201S - 15 x 1/1 GN | |
| NKS154 - 15 x EN1 | |
| NKP201 - n. 60 - ø 310 mm | |

Für die maximalen Gesamtabmessungen beachten Sie bitte das technische Datenblatt.



* Zelle in 4 Module unterteilt und liegend auf einer Seite verpackt

| | | |
|--|-------------------------|----------------------------|
| Zelle mit Paneelen ohne Einheit | | |
| BOOSTED Modelle | ZO801BP | |
| Preis | € | 80.300,00 |
| Anzahl der Türen | n. | 2 |
| Außenabmessungen (B x T x H) | mm | 1300 x 4164 x 2200 |
| Innenmaße (B x T x H) | mm | 680 x 3720 x 1820 |
| Abmessungen mit Verpackung (B x T x H) | Anzahl der Kolli x (mm) | 2400 x (4 x 1560) x 1540 * |
| Nettogewicht / Bruttogewicht | kg | 1725 / 1840 |
| Schockkühlungskapazität (90') | + 90 / + 3°C | kg 600 |
| Schockgefrierungskapazität (240') | + 90 / - 18°C | kg 400 |
| Kühlleistung | W | 30990 |
| Elektrische Gesamtleistung | W | 6552 |
| Anschlusswert | A | 15,75 |
| Versorgungsspannung | V - Hz | 3N-AC 400 V - 50 Hz |

Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage. Mehrpreis für abmontiert Zelle +5%.

SERIENAUSSTATTUNG

- Vorheizbare Mehrfach-Kernsonde mit 4 Messpunkten
- USB-Anschluss für Upload und Download von Rezepten, Parametern, HACCP und Software-Aktualisierung
- Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -10°C

SEPARATE KONDENSATOREINHEIT

| | | |
|----------------|---|------------------|
| UMC006 | - Separate Luftgekühlte Kondensatoreinheit (R452A). 3N-AC 400 V - 50 Hz. -10°C / +36°C. Gehäuse aus lackiertem Stahl | 35.020,00 |
| UMC006T | - Separate Luftgekühlte Kondensatoreinheit (R452A). 3N-AC 400 V - 50 Hz. Tropikalisiert -10°C / +43°C. Gehäuse aus lackiertem Stahl | 53.860,00 |
| WK30006 | - Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -30°C | 789,00 |

Schallgedämpfte Ausführung, Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage

Modell**802****Kapazitives Touchscreen-Display
mit hoher Auflösung von 7"**

Kapazität - Wagen

n. Tot

4

KKS202 - 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN

KKS202HD - 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN

KKS202S - 15 x 2/1 GN - 30 x 1/1 GN

NKS154 - 15 x EN1

KKP202 - n. 100 - ø 310 mm

*Für die maximalen Gesamtmaße beachten
Sie bitte das technische Datenblatt.***Zelle mit Paneelen ohne Einheit****STANDARD Modelle****ZO802SP****Preis**

€

78.120,00

Anzahl der Türen

n.

2

Außenabmessungen (B x T x H)

mm

1500 x 4964 x 2100

Innenmaße (B x T x H)

mm

880 x 4520 x 1820

Abmessungen mit Verpackung (B x T x H)

Anzahl der Kolli x (mm)

2400 x (4 x 1760) x 1740 *

Nettogewicht / Bruttogewicht

kg

1915 / 2400

Schockkühlkapazität (90')

+ 90 / + 3°C

kg

600

Schockgefrierkapazität (240')

+ 90 / - 18°C

kg

400

Kühlleistung

W

39820

Elektrische Gesamtleistung

W

2232

Anschlusswert

A

5,73

Versorgungsspannung

V - Hz

3N-AC 400 V - 50 Hz

Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage. Mehrpreis für abmontiert Zelle +5%.**SERIENAUSSTATTUNG**

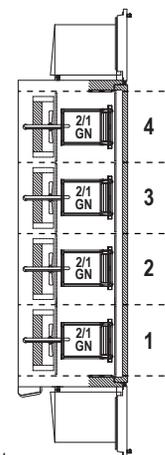
- Vorheizbare Mehrfach-Kernsonde mit 4 Messpunkten
- USB-Anschluss für Upload und Download von Rezepten, Parametern, HACCP und Software-Aktualisierung
- Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -10°C

SEPARATE KONDENSATOREINHEIT

UMC006 - Separate Luftgekühlte Kondensatoreinheit (R452A). 3N-AC 400 V - 50 Hz. -10°C / +36°C. Gehäuse aus lackiertem Stahl **35.020,00**

UMC006T - Separate Luftgekühlte Kondensatoreinheit (R452A). 3N-AC 400 V - 50 Hz. Tropikalisiert -10°C / +43°C. Gehäuse aus lackiertem Stahl **53.860,00**

WK30006 - Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -30°C **789,00**

Schallgedämpfte Ausführung, Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage

* Zelle in 4 Module unterteilt und liegend auf einer Seite verpackt

Modell **802**

Kapazitives Touchscreen-Display mit hoher Auflösung von 7"

Kapazität - Wagen n. Tot **4**

KKS202 - 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN

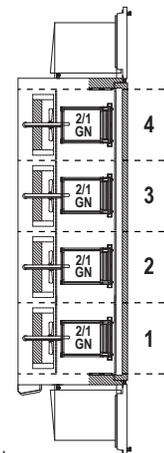
KKS202HD - 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN

KKS202S - 15 x 2/1 GN - 30 x 1/1 GN

NKS154 - 15 x EN1

KKP202 - n. 100 - ø 310 mm

Für die maximalen Gesamtabmessungen beachten Sie bitte das technische Datenblatt.



* Zelle in 4 Module unterteilt und liegend auf einer Seite verpackt

Zelle mit Paneelen ohne Einheit

BOOSTED Modelle

ZO802BP

Preis € **102.560,00**

Anzahl der Türen n. 2

Außenabmessungen (B x T x H) mm 1500 x 4964 x 2200

Innenmaße (B x T x H) mm 880 x 4520 x 1820

Abmessungen mit Verpackung (B x T x H) Anzahl der Kolli x (mm) 2400 x (4 x 1760) x 1740 *

Nettogewicht / Bruttogewicht kg 1915 / 2400

Schockkühlungskapazität (90') + 90 / + 3°C kg 720

Schockgefrierungskapazität (240') + 90 / - 18°C kg 480

Kühlleistung W 39820

Elektrische Gesamtleistung W 6552

Anschlusswert A 15,75

Versorgungsspannung V - Hz 3N-AC 400 V - 50 Hz

Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage. Mehrpreis für abmontiert Zelle +5%.

SERIENAUSSTATTUNG

- Vorheizbare Mehrfach-Kernsonde mit 4 Messpunkten
- USB-Anschluss für Upload und Download von Rezepten, Parametern, HACCP und Software-Aktualisierung
- Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -10°C

SEPARATE KONDENSATOREINHEIT

UMC007 - Separate Luftgekühlte Kondensatoreinheit (R452A). 3N-AC 400 V - 50 Hz. -10°C / +36°C. Gehäuse aus lackiertem Stahl **56.230,00**

WK30007 - Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -30°C **873,00**

Schallgedämpfte Ausführung, Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage

SPANNUNGEN UND SPEZIELLE FREQUENZEN

PLUG-IN Modelle

| | 3-AC 208 / 230 V - 60 Hz | 3N-AC 360 / 400 V - 60 Hz | 3N-AC 440 / 480 V - 60 Hz |
|----------|--------------------------|---------------------------|---------------------------|
| ZO201PAX | 1.258,00 | 1.258,00 | 1.258,00 |
| ZO201PRX | 1.129,00 | 1.129,00 | 1.129,00 |
| ZO202PAX | 1.447,00 | 1.447,00 | 1.447,00 |
| ZO202PRX | 1.258,00 | 1.258,00 | 1.258,00 |

STANDARD Modelle

| | 3-AC 208 / 230 V - 60 Hz | 3N-AC 360 / 400 V - 60 Hz | 3N-AC 440 / 480 V - 60 Hz |
|---------|--------------------------|---------------------------|---------------------------|
| ZO201SF | 1.247,00 | 1.247,00 | 1.247,00 |
| ZO202SF | 1.458,00 | 1.458,00 | 1.458,00 |
| ZO201S | 1.200,00 | 1.200,00 | 1.200,00 |
| ZO201SP | 1.258,00 | 1.258,00 | 1.258,00 |
| ZO202S | 1.423,00 | 1.423,00 | 1.423,00 |
| ZO202SP | 1.471,00 | 1.471,00 | 1.471,00 |
| ZO401SP | 1.999,00 | 1.999,00 | 1.999,00 |
| ZO402SP | 2.198,00 | 2.198,00 | 2.198,00 |
| ZO601SP | 2.811,00 | 2.811,00 | 2.811,00 |
| ZO602SP | 3.116,00 | 3.116,00 | 3.116,00 |
| ZO801SP | 3.915,00 | 3.915,00 | 3.915,00 |
| ZO802SP | 3.915,00 | 3.915,00 | 3.915,00 |

BOOSTED Modelle

| | 3-AC 208 / 230 V - 60 Hz | 3N-AC 360 / 400 V - 60 Hz | 3N-AC 440 / 480 V - 60 Hz |
|---------|--------------------------|---------------------------|---------------------------|
| ZO201B | 1.375,00 | 1.375,00 | 1.375,00 |
| ZO201BP | 1.447,00 | 1.447,00 | 1.447,00 |
| ZO202B | 1.646,00 | 1.646,00 | 1.646,00 |
| ZO202BP | 1.706,00 | 1.706,00 | 1.706,00 |
| ZO401BP | 2.245,00 | 2.245,00 | 2.245,00 |
| ZO402BP | 2.904,00 | 2.904,00 | 2.904,00 |
| ZO601BP | 3.209,00 | 3.209,00 | 3.209,00 |
| ZO602BP | 3.939,00 | 3.939,00 | 3.939,00 |
| ZO801BP | 3.998,00 | 3.998,00 | 3.998,00 |
| ZO802BP | 5.138,00 | 5.138,00 | 5.138,00 |

KONDENSATOREINHEIT IM FREIEN MIT SPANNUNGEN UND SPEZIELLE FREQUENZEN

PLUG-IN Modelle

| Zellen | Kondensatoreinheit im Freien | | | | | |
|----------|------------------------------|----------|---------------------------|----------|---------------------------|----------|
| | 3-AC 208 / 230 V - 60 Hz | | 3N-AC 360 / 400 V - 60 Hz | | 3N-AC 440 / 480 V - 60 Hz | |
| ZO201PRX | UMC014B | 6.668,00 | UMC014C | 6.668,00 | UMC014D | 6.668,00 |
| ZO202PRX | UMC015B | 7.054,00 | UMC015C | 7.054,00 | UMC015D | 7.054,00 |

STANDARD Modelle

| Zellen | Kondensatoreinheit im Freien | | | | | |
|---------|------------------------------|-----------|---------------------------|-----------|---------------------------|-----------|
| | 3-AC 208 / 230 V - 60 Hz | | 3N-AC 360 / 400 V - 60 Hz | | 3N-AC 440 / 480 V - 60 Hz | |
| ZO201SF | UMC035B | 15.063,00 | UMC035C | 15.063,00 | UMC035D | 15.063,00 |
| ZO202SF | UMC028B | 13.703,00 | UMC028C | 13.703,00 | UMC028D | 13.703,00 |
| ZO201S | UMC035B | 15.063,00 | UMC035C | 15.063,00 | UMC035D | 15.063,00 |
| ZO201SP | UMC035B | 15.063,00 | UMC035C | 15.063,00 | UMC035D | 15.063,00 |
| ZO202S | UMC028B | 13.703,00 | UMC028C | 13.703,00 | UMC028D | 13.703,00 |
| ZO202SP | UMC028B | 13.703,00 | UMC028C | 13.703,00 | UMC028D | 13.703,00 |
| ZO401SP | UMC404B | 18.826,00 | UMC404C | 18.826,00 | UMC404D | 18.826,00 |
| ZO402SP | UMC404B | 18.826,00 | UMC404C | 18.826,00 | UMC404D | 18.826,00 |
| ZO601SP | UMC029B | 24.157,00 | UMC029C | 24.157,00 | UMC029D | 24.157,00 |
| ZO602SP | - | - | UMC005C | 36.946,00 | UMC005D | 36.946,00 |
| ZO801SP | - | - | UMC005C | 36.946,00 | UMC005D | 36.946,00 |
| ZO802SP | - | - | UMC006C | 59.784,00 | UMC006D | 59.784,00 |

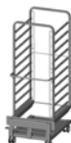
BOOSTED Modelle

| Zellen | Kondensatoreinheit im Freien | | | | | |
|---------|------------------------------|-----------|---------------------------|-----------|---------------------------|-----------|
| | 3-AC 208 / 230 V - 60 Hz | | 3N-AC 360 / 400 V - 60 Hz | | 3N-AC 440 / 480 V - 60 Hz | |
| ZO201B | UMC028B | 13.703,00 | UMC028C | 13.703,00 | UMC028D | 13.703,00 |
| ZO201BP | UMC028B | 13.703,00 | UMC028C | 13.703,00 | UMC028D | 13.703,00 |
| ZO202B | UMC001B | 16.922,00 | UMC001C | 16.922,00 | UMC001D | 16.922,00 |
| ZO202BP | UMC001B | 16.922,00 | UMC001C | 16.922,00 | UMC001D | 16.922,00 |
| ZO401BP | UMC404B | 18.826,00 | UMC404C | 18.826,00 | UMC404D | 18.826,00 |
| ZO402BP | UMC029B | 24.157,00 | UMC029C | 24.157,00 | UMC029D | 24.157,00 |
| ZO601BP | - | - | UMC005C | 36.946,00 | UMC005D | 36.946,00 |
| ZO602BP | - | - | UMC005C | 36.946,00 | UMC005D | 36.946,00 |
| ZO801BP | - | - | UMC006C | 59.784,00 | UMC006D | 59.784,00 |
| ZO802BP | - | - | UMC007C | 65.468,00 | UMC007D | 65.468,00 |

- NICHT LIEFERBAR

WAGEN

HORDENGESTELLWAGEN
MIT FETTAUFFANGWANNE



| CODE | PREIS | DATEN | 201P | 202P | _01 | _02 | HINWEISE |
|----------|----------|---|------|------|-----|-----|--|
| NKS154 | 2.801,00 | 470 x 758 x 1735 mm 18.5 x 29.8 x 68.3 inch 15 x EN1 (600 x 400) 189 mm 13.5 inch | • | | • | | Version für Konditorei - Maximales Gewicht 90 kg. Maximales Gewicht pro Behälter 15 kg |
| NKS201 | 2.308,00 | 470 x 730 x 1706 mm 18.5 x 28.7 x 67.2 inch 20 x GN 1/1 163 mm 12.5 inch | • | | • | | Maximales Gewicht 90 kg. Maximales Gewicht pro Behälter 25 kg |
| NKS201S | 2.283,00 | 470 x 730 x 1706 mm 18.5 x 28.7 x 67.2 inch 15 x GN 1/1 184 mm 13.3 inch | • | | • | | Maximales Gewicht 90 kg. Maximales Gewicht pro Behälter 25 kg |
| KKS202 | 2.600,00 | 694 x 847 x 1703 mm 27.3 x 33.3 x 67.0 inch 20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1 163 mm 12.5 inch | | • | | • | Maximales Gewicht 180 kg. Maximales Gewicht pro Behälter 25 kg |
| KKS202S | 2.536,00 | 694 x 851 x 1706 mm 27.3 x 33.5 x 67.2 inch 15 x GN 2/1 - 30 x GN 1/1 184 mm 13.3 inch | | • | | • | Maximales Gewicht 180 kg. Maximales Gewicht pro Behälter 25 kg |
| KKS202HD | 3.361,00 | 694 x 847 x 1706 mm 27.3 x 33.3 x 67.2 inch 20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1 163 mm 12.5 inch | | • | | • | Heavy duty - Maximales Gewicht 220 kg. Maximales Gewicht pro Behälter 40 kg |

TELLER -
HORDENGESTELLWAGEN
MIT FETTAUFFANGWANNE



| CODE | PREIS | DATEN | 201P | 202P | _01 | _02 | HINWEISE |
|--------|----------|---|------|------|-----|-----|---------------------------|
| NKP201 | 3.489,00 | 470 x 713 x 1724 mm 18.5 x 28.1 x 67.9 inch n. 60 - Ø 310 mm 165 mm 12.6 inch | • | | • | | Maximales Gewicht 90 kg. |
| KKP202 | 4.135,00 | 694 x 845 x 1724 mm 27.3 x 33.3 x 67.9 inch n. 100 - Ø 310 mm 178 mm 13.1 inch | | • | | • | Maximales Gewicht 180 kg. |

ZUGRIFF RAMPS

ZUGANGSRAMPE



| CODE | PREIS | DATEN | 201P | 202P | _01 | _02 | HINWEISE |
|-------|----------|-------|------|------|-----|-----|---|
| RAG01 | 1.746,00 | | • | | • | | Mit Flüssigkeitsauffanggitter und Filtersystem. Gilt nicht für Modelle auf Füßen. Achtung! Die Neigung der Rampe beeinflusst die maximale Höhe des agens (-5 cm). |
| RAG02 | 1.888,00 | | | • | | • | Mit Flüssigkeitsauffanggitter und Filtersystem. Gilt nicht für Modelle auf Füßen. Achtung! Die Neigung der Rampe beeinflusst die maximale Höhe des agens (-5 cm). |

COMPLETION

HERAUSNEHMBARER
STERILISATOR



| CODE | PREIS | DATEN | 201P | 202P | 01 | 02 | HINWEISE |
|-------|----------|-------|------|------|----|----|----------|
| SXIA5 | 1.183,00 | | • | • | • | • | |

LAINOX®



Multigrill

ERWEITERE DIE MÖGLICHKEITEN DER ZUBEREITUNG

EXKLUSIVE BEHÄLTER UND ZUBEHÖR FÜR BESONDERE GARVORGÄNGE

1/2 GN - 2/3 GN - 1/1 GN - 2/1 GN

600 x 400 mm

Set Restaurant

MSK11R **660,00**

1 x SG11C



SPEEDY GRILL

GRILLROST FÜR FLEISCH UND FISCH.
EINSCHUB KURZE SEITE.
SPEZIELLE ALUMINIUMVERBINDUNG
MIT DREIFACHER
ANTIHAFT-BESCHICHTUNG - 1/1 GN.
GRIFF ALS SERIENAUSSTATTUNG

2 x AT11



FINGER GRILL

ANTIHAFTBESCHICHTETER BEHÄLTER.
ALUMINIUM TEFLONBESCHICHTET.
1/1 GN - GLATT

1 x S1102



STEW PAN

EMAILIERTER BEHÄLTER.
ALUMINIUMLEGIERUNG,
TEFLONBESCHICHTUNG.
1/1 GN - H 20 MM

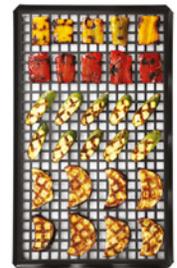
1 x R1104



FRY BASKET

ROST BEHÄLTER.
EDELSTAHL ROSTFREI.
1/1 GN - 1,5 KG

1 x GV110



SQUARE GRILL

GEMÜSE GRILLROST.
ALUMINIUM.
1/1 GN

Set Supermarkt / Gastronomie

MSK11S **983,00**

1 x SG11C



SPEEDY GRILL

GRILLROST FÜR FLEISCH UND FISCH.
EINSCHUB KURZE SEITE.
SPEZIELLE ALUMINIUMVERBINDUNG
MIT DREIFACHER
ANTIHAFT-BESCHICHTUNG - 1/1 GN.
GRIFF ALS SERIENAUSSTATTUNG

2 x PS1108



SPEEDY CHICKEN

SPEZIELL ANTIHAFTBESCHICHTETER
HÄHNCHEN GRILLROST.SPEZIELLE
ALUMINIUMVERBINDUNG MIT DREIFACHER
ANTIHAFT-BESCHICHTUNG
H 145 MM - 1/1 GN - 8 STK.

1 x GS112



SKEWER GRILL 23

SPIESS GRILLROST
FÜR FLEISCH UND FLEISCH.
EDELSTAHL ROSTFREI.
1/1 GN - SPIESBLÄNDE 23 CM

1 x GV110



SQUARE GRILL

GEMÜSE GRILLROST.
ALUMINIUM.
1/1 GN

2 x AT11



FINGER GRILL

ANTIHAFTBESCHICHTETER BEHÄLTER.
ALUMINIUM TEFLONBESCHICHTET.
1/1 GN - GLATT

Set Konditorei / Bäckerei

MSK64P **712,00**

3 x ATF64



BAKE PAN

ANTIHAFTBESCHICHTETER BEHÄLTER.
ALUMINIUM TEFLONBESCHICHTET.
600 X 400 - GELOCHT

3 x ATL64



BAKE PAN

ANTIHAFTBESCHICHTETER BEHÄLTER.
ALUMINIUM TEFLONBESCHICHTET.
600 X 400 - GLATT

1 x AP064



PIZZA GRILL

BLECH ZUR
WÄRMESPEICHERUNG.
ALUMINIUMLEGIERUNG.
600 X 400 - GLATT

Set Restaurant

MSK21R

660,00

1 x SG11L



SPEEDY GRILL

GRILLROST FÜR FLEISCH UND FISCH.
EINSCHUB LANGE SEITE.
SPEZIELLE ALUMINIUMVERBINDUNG
MIT DREIFACHER
ANTIHAFT-BESCHICHTUNG - 1/1 GN.
GRIFFF ALS SERIENAUSSTATTUNG

2 x AT11



FINGER GRILL

ANTIHAFTBESCHICHTETER BEHÄLTER.
ALUMINIUM TEFLONBESCHICHTET.
1/1 GN - GLATT

1 x S1102



STEW PAN

EMAILLIERTE BEHALTER.
ALUMINIUMLEGIERUNG,
TEFLONBESCHICHTUNG.
1/1 GN - H 20 MM

1 x R1104



FRY BASKET

ROST BEHALTER.
EDELSTAHL ROSTFREI.
1/1 GN - 1,5 KG

1 x GV110



SQUARE GRILL

GEMÜSE GRILLROST.
ALUMINIUM.
1/1 GN

Set Supermarkt / Gastronomie

MSK21S

983,00

1 x SG11L



SPEEDY GRILL

GRILLROST FÜR FLEISCH UND FISCH.
EINSCHUB LANGE SEITE.
SPEZIELLE ALUMINIUMVERBINDUNG
MIT DREIFACHER
ANTIHAFT-BESCHICHTUNG - 1/1 GN.
GRIFFF ALS SERIENAUSSTATTUNG

2 x PS1108



SPEEDY CHICKEN

SPEZIELL ANTIHAFTBESCHICHTETER
HÄHNCHEN GRILLROST. SPEZIELLE
ALUMINIUMVERBINDUNG MIT DREIFACHER
ANTIHAFT-BESCHICHTUNG
H 145 MM - 1/1 GN - 8 STK.

1 x GS112



SKEWER GRILL 23

SPIESS GRILLROST
FÜR FLEISCH UND FLEISCH.
EDELSTAHL ROSTFREI.
1/1 GN - SPIESLÄNGE 23 CM

1 x GV110



SQUARE GRILL

GEMÜSE GRILLROST.
ALUMINIUM.
1/1 GN

2 x AT11



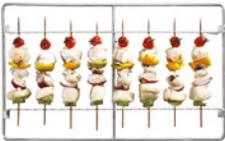
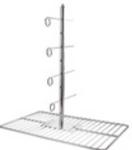
FINGER GRILL

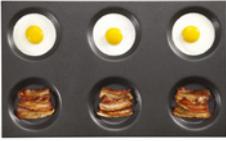
ANTIHAFTBESCHICHTETER BEHÄLTER.
ALUMINIUM TEFLONBESCHICHTET.
1/1 GN - GLATT

| SPEZIELLE GN-BEHÄLTER UND ZUBEHÖR | | | 2/3 GN 352 x 325 mm | | 1/1 GN 530 x 325 mm | | 2/1 GN 530 x 650 mm | |
|---|---|----------|------------------------|--------------|------------------------|---------------|------------------------|---------------|
| ROST | | | | | | | | |
|  | EDELSTAHL ROSTFREI | | X2300 | 41,00 | X1100 | 52,00 | X2100 | 96,00 |
| GN PAN. BEHÄLTER | | | | | | | | |
| | | H 20 MM | T2302 | 52,00 | T1102 | 58,00 | T2102 | 111,00 |
|  | EDELSTAHL ROSTFREI | H 40 MM | T2304 | 61,00 | T1104 | 73,00 | T2104 | 121,00 |
| | | H 65 MM | T2306 | 68,00 | T1106 | 80,00 | T2106 | 136,00 |
| STEAM PAN. BEHÄLTER GELOCHT | | | | | | | | |
| | | H 20 MM | F2302 | 61,00 | F1102 | 70,00 | F2102 | 158,00 |
| | | H 40 MM | F2304 | 70,00 | F1104 | 81,00 | F2104 | 170,00 |
|  | EDELSTAHL ROSTFREI | H 65 MM | F2306 | 82,00 | F1106 | 108,00 | F2106 | 208,00 |
| | | H 100 MM | | | F1110 | 136,00 | F2110 | 263,00 |
| | | H 150 MM | | | F1115 | 201,00 | F2115 | 387,00 |
| STEW PAN. EMAILLIERTE BEHALTER | | | | | | | | |
| | | H 20 MM | | | S1102 | 79,00 | S2102 | 123,00 |
|  | ALUMINIUMLEGIERUNG, TEFLONBESCHICHTUNG | H 40 MM | | | S1104 | 92,00 | S2104 | 137,00 |
| | | H 65 MM | | | S1106 | 104,00 | S2106 | 153,00 |
| FRY BASKET. ROST BEHALTER | | | | | | | | |
| | | 1 KG | R230 | 92,00 | | | | |
|  | EDELSTAHL ROSTFREI | 1,5 KG | | | R1104 | 125,00 | | |
| | | 3 KG | | | | | R2104 | 250,00 |
| STIR-FRY PAN. ANTIHAFTBESCHICHTETER BEHÄLTER, MIT GESCHLOSSENEN SEITEN | | | | | | | | |
| | | H 20 MM | AT230 | 61,00 | AT02 | 85,00 | | |
|  | ALUMINIUM TEFLONBESCHICHTET | H 40 MM | | | AT04 | 106,00 | | |
| | | H 65 MM | | | AT06 | 111,00 | | |
| FINGER GRILL, BAKE PAN. ANTIHAFTBESCHICHTETER BEHÄLTER, MIT OFFENEN ECKEN | | | | | | | | |
| | | GLATT | ATL23 | 65,00 | | | | |
|  | ALUMINIUM TEFLONBESCHICHTET | GELOCHT | ATF23 | 78,00 | | | | |
| FINGER GRILL, BAKE PAN. ANTIHAFTBESCHICHTETER BEHÄLTER | | | | | | | | |
| | | GLATT | | | AT11 | 78,00 | | |
|  | ALUMINIUM TEFLONBESCHICHTET | GELOCHT | | | AF11 | 83,00 | | |

| SPEZIELLE GN-BEHÄLTER UND ZUBEHÖR | | 2/3 GN 352 x 325 mm | | 1/1 GN 530 x 325 mm | | 2/1 GN 530 x 650 mm | |
|---|--------------------|------------------------|--|------------------------|--------|------------------------|--|
| STRIPE GRILL, PIZZA GRILL. ANTIHAFTBESCHICHTETER BLECH ZUR WÄRMESPEICHERUNG. 1 SEITE GLATT, 1 SEITE GERILLT  | ALUMINIUMLEGIERUNG | | | APLR11 | 297,00 | | |

| SPEZIELLE GN-BEHÄLTER UND ZUBEHÖR | | 1/2 GN 325 x 265 mm | | | | | |
|---|--------------------------------|------------------------|-------|-------|--|--|--|
| FINGER GRILL, BAKE PAN. ANTIHAFTBESCHICHTETER BEHÄLTER, MIT OFFENEN ECKEN  | ALUMINIUM TEFLONBESCHICHTET | GLATT | ATL12 | 60,00 | | | |
| | | GELOCHT | ATF12 | 74,00 | | | |
| GN PAN. BEHÄLTER | | H 20 MM | T1202 | 45,00 | | | |
|  | EDELSTAHL ROSTFREI | H 40 MM | T1204 | 49,00 | | | |
| | | H 65 MM | T1206 | 51,00 | | | |
| STEAM PAN. BEHÄLTER GELOCHT | | H 20 MM | F1202 | 47,00 | | | |
|  | EDELSTAHL ROSTFREI | H 40 MM | F1204 | 51,00 | | | |
| | | H 65 MM | F1206 | 53,00 | | | |

| GN-ZUBEHÖR FÜR SPEZIELLE GARVORGÄNGE | | 2/3 GN 352 x 325 mm | | 1/1 GN 530 x 325 mm | | 2/1 GN 530 x 650 mm | | |
|--|--|--|---------------------|------------------------|---------------|------------------------|---------------|--|
| SQUARE GRILL. GEMÜSE GRILLROST  | | ALUMINIUM | | GV230 | 96,00 | GV110 | 149,00 | |
| SKEWER GRILL 52. SPIESS GRILLROST FÜR FLEISCH  | | EDELSTAHL ROSTFREI | SPIESLÄNGE 52 CM | | | GS111 | 73,00 | |
| NADEL FÜR SPIES  | | EDELSTAHL ROSTFREI | 52 CM | | | SD052 | 28,00 | |
| SKEWER GRILL 23. SPIESS GRILLROST FÜR FLEISCH UND FLEISCH  | | EDELSTAHL ROSTFREI | SPIESLÄNGE 23 CM | | 52,00 | GS112 | 81,00 | |
| GRILL. GRILLROST FÜR FLEISCH UND FISCH  | | HTC3, HIGH THERMICAL CONDUCTIBILITY, MIT DREIFACHER ANTIHAFT-BESCHICHTUNG | | GC230 | 195,00 | GC113 | 202,00 | |
| SPEEDY GRILL. GRILLROST FÜR FLEISCH, FISCH UND GEMÜSE. EINSCHUB KURZE SEITE  | | HTC3, HIGH THERMICAL CONDUCTIBILITY, MIT DREIFACHER ANTIHAFT-BESCHICHTUNG. GRIFF ALS SERIENAUSSTATTUNG | | | | SG11C | 369,00 | |
| SPEEDY GRILL. GRILLROST FÜR FLEISCH, FISCH UND GEMÜSE. EINSCHUB LANGE SEITE  | | HTC3, HIGH THERMICAL CONDUCTIBILITY, MIT DREIFACHER ANTIHAFT-BESCHICHTUNG. GRIFF ALS SERIENAUSSTATTUNG | | | | SG11L | 369,00 | |
| LAMB SPIT. SPIES-GRILLROST FÜR LAMM UND SPANFERKEL. MAXIMAL 12 KG.  | | EDELSTAHL ROSTFREI | H 550 MM | | | SAM55 | 291,00 | |

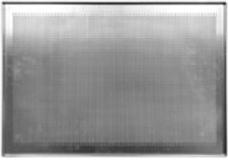
| GN-ZUBEHÖR FÜR SPEZIELLE GARVORGÄNGE | | 2/3 GN 352 x 325 mm | | 1/1 GN 530 x 325 mm | | 2/1 GN 530 x 650 mm | |
|---|---|------------------------|-------|------------------------|--------|------------------------|--------------|
| BULLSEYE PAN. ANTIHAFTBESCHICHTETER BEHÄLTER, Ø 120 MM  | ALUMINIUM TEFLONBESCHICHTET | 6 STK. | | | TF106 | 112,00 | |
| | | 12 STK. | | | | | TF112 257,00 |
| OMELETTE PAN. ANTIHAFTBESCHICHTETER BEHÄLTER, Ø 200 MM  | ALUMINIUM TEFLONBESCHICHTET | 1 STK. | TF123 | 90,00 | | | |
| | | 2 STK. | | | TF223 | 112,00 | |
| | | 6 STK. | | | | | TF623 206,00 |
| CHICKEN SPIT. HÄHNCHEN GRILLROST  | EDELSTAHL ROSTFREI | 4 STK. | P230 | 70,00 | | | |
| | | 8 STK. | | | P1108 | 78,00 | |
| SPEEDY CHICKEN. SPEZIELL ANTIHAFTBESCHICHTETER HÄHNCHEN GRILLROST. H 145 MM  | SPEZIELLE ALUMINIUMVERBINDUNG MIT DREIFACHER ANTIHAFT- BESCHICHTUNG. FÜR HÄHNCHEN BIS A 1,5 KG. | 8 STK. | | | PS1108 | 272,00 | |
| SPEEDY CHICKEN. SPEZIELL ANTIHAFTBESCHICHTETER HÄHNCHEN GRILLROST. H 145 MM  | SPEZIELLE ALUMINIUMVERBINDUNG MIT DREIFACHER ANTIHAFT- BESCHICHTUNG. FÜR HÄHNCHEN BIS A 2,5 KG. | 6 STK. | | | PS1106 | 272,00 | |

| SPEZIELLE BACKBLECHE FÜR KONDITOREI / BÄCKEREI | | EN1 600 x 400 mm | | | | | |
|---|--------------------------------|---------------------|--------------|---------------|--|--|--|
| ROSTE | | | | | | | |
|  | EDELSTAHL ROSTFREI | | GX64 | 90,00 | | | |
| BAKE PAN. BACKBLECH AUS ALUMINIUM | | | | | | | |
|  | ALUMINIUM | 2 SEITEN | T11 | 41,00 | | | |
| | | H 20 MM | T12 | 49,00 | | | |
| | | H 40 MM | T14 | 65,00 | | | |
| BAKE PAN. BACKBLECH GELOCHT | | | | | | | |
|  | ALUMINIUM | H 20 MM | T22 | 57,00 | | | |
| BAGUETTE PAN. BACKBLECH FÜR BAGUETTE | | | | | | | |
|  | ALUMINIUM | H 40 MM | T42 | 67,00 | | | |
| PIZZA GRILL. BLECH ZUR WÄRMESPEICHERUNG | | | | | | | |
|  | ALUMINIUMLEGIERUNG | GLATT | AP064 | 334,00 | | | |
| BAKE PAN. ANTIHAFTBESCHICHTETER BEHÄLTER | | | | | | | |
|  | ALUMINIUM TEFLONBESCHICHTET | GLATT | ATL64 | 102,00 | | | |
| | | GELOCHT | ATF64 | 105,00 | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

SPEZIELLE BACKBLECHE FÜR KONDITOREI / BÄCKEREI

EN1
600 x 400 mm

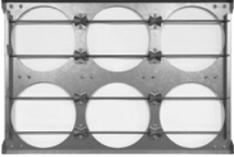
BAKE PAN. BACKBLECH GELOCHT
FÜR BACKBLECH MOD. TGP617 - TGP321 - TGP21C



ALUMINIUM

TGPF64 **56,00**

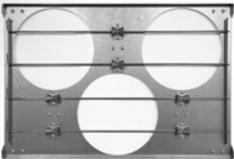
BAKE PAN. BACKBLECH MIT 6 RAMEKINS
Ø 170 MIT STIFT



ALUMINIUM

TGP617 **199,00**

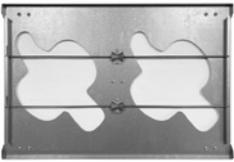
BAKE PAN. BACKBLECH MIT 3 RAMEKINS
Ø 210 MIT STIFT



ALUMINIUM

TGP321 **199,00**

BAKE PAN. BACKBLECH MIT "ITALIAN COLOMBA"-
FORMEN (2 X 1 KG) MIT STIFT



ALUMINIUM

TGP21C **199,00**

GENERAL CONDITIONS OF SALE

1. Only the general clauses and conditions of sale of ALI Group Srl apply, regardless of any conditions stated in the purchaser's order or elsewhere, unless otherwise accepted in writing by ALI Group Srl
2. The products sold are guaranteed for 12 (twelve) months with regard to all defects due to material and/or manufacture. The warranty applies with effect from the date of delivery of the machine and involves the free replacement or repair of the piece acknowledge to be faulty - included electrical/electronic parts - to be performed at our site or at the domicile of our local representative. Expenses for dismantling, reassembly and conversion, including freight costs, are for the purchaser's account. All claims arising from defects are limited to the supply of replacement pieces, without exception.
3. Unless otherwise agreed, all prices are ex-works our Vittorio Veneto factory.
4. ALI Group Srl has fulfilled its obligations once the goods have been placed in the hands of a courier or forwarding agent chosen by mutual agreement or designated by the purchaser. The consignment of the goods to the courier or forwarding agent by ALI Group Srl shall constitute acceptance of the goods on the part of the purchaser. Goods travel at the consignee's risk and expense even if, in waiver of the conditions stated above, the prices are agreed freight prepaid.
5. The equipment and any manufactured items covered by a contract do not become the purchaser's property until the entire price has been paid in accordance with the contents of art. 1523 and following articles of the Italian Civil Code.
6. Unless otherwise agreed in writing, all payments are due at the Registered Office of ALI Group Srl; drafts or bank payment orders sent to the purchaser's banks, at the latter's specific request, are for the sole purpose of facilitating payment of the invoices and do not constitute any waiver of the general conditions in subsection III of art. 1182 of the Italian Civil Code. Payments made after the expiry date mentioned above incur interest at the rate of 0,75% per month, due as of right, in addition to collection expenses, stamp duty and contract registration costs. ALI Group Srl does not waive this right when it issues drafts or bank payment orders on the purchaser. ALI Group Srl may also suspend fulfilment of any open orders
7. Any complaints concerning billing, general conditions of sale, or the quantity or quality of the goods supplied and their packaging, must be made by registered letter to ALI Group Srl within 8 (eight) days after receipt of the goods or the invoice. Complaints received after this period shall be null and void.
8. All present or future expenses, including taxes, charges, dues or taxes already established or introduced later by the European Community, the State, or the Provincial and Municipal authorities, such as transmission taxes, taxes relating to billing, value added tax, sales or manufacturing tax, customs dues, etc. levied directly or indirectly on the goods sold are for the purchaser's account.
9. Delivery dates are guideline and not binding, although they are set with the greatest care. ALI Group Srl may not be held responsible for failure to fulfil an order in case of strikes relating to the supply of raw materials or parts, the manufacture or production of the same, or circumstances of force majeure. The purchaser may not claim any compensation from ALI Group Srl with regard to direct or indirect damage deriving from faults, defects, unsuitability or malfunctions of the items covered by this order. The exclusion of the right to compensation is specifically agreed also with regard to delays in supply of the items in relation to the agreed dates. The said exclusion is also agreed for damage relating to loss of company earnings due to faults, defects, unsuitability, malfunctions and delays in delivery of the items in question.
10. The stated list price excludes all installation works - building works, electricity supply lines, water and/or steam pipelines - and the relative labour.
11. All prices in Euro (€). Including standard packing. Special packing (e.g. for seafreight) on request. The specifications shown in this document are to be considered not binding. Technical alterations can be made at any time without notice. This actual price list renders all previous price lists invalid.
12. The Law Court of Treviso or Vittorio Veneto has jurisdiction over all disputes between the parties and Italian law applies.

4-year warranty extension



The 4-year warranty covers the following electronic parts.

- Display board: Naboo (10") / Aroma Naboo (10") / Compact Naboo (7") / Foody - Puff (7")
- Relay mainboard: Naboo / Aroma Naboo / Compact Naboo / Foody - Puff
- Boiler xpansion board: Naboo
- Gas system expansion board: Naboo / Aroma Naboo / Compact Naboo
- SSR expansion board: Naboo / Aroma Naboo
- Inverter: Naboo / Aroma Naboo

GENERAL NOTES: Gas models are tested with Natural Gas.

16.12.2024

LAINOX[®]

LAINOX ALI Group Srl
Via Schiaparelli 15
Z.I. S. Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto (TV) · Italy

Tel +39 0438 9110
Fax +39 0438 912300
lainox@lainox.com
www.lainox.com



Die hier aufgeführten Daten sind nicht als bindend zu betrachten. Die Firma behält sich das Recht vor, in jedem beliebigen Moment ohne Vorankündigung Änderungen anzubringen.

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence