

**KORE**  
GENERATION



Von Profi  
Zu Profi.

# Serie 900

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

















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

# GASHERDE



## Allgemeine Eigenschaften

- Eingelassene Arbeitsplatten mit integrierten Behältnissen zum Auffangen von Flüssigkeiten mit 1 Liter Fassungsvermögen für jedes halbe Modul (zwei Brenner), hergestellt aus 2 mm starkem Edelstahl AISI-304.
  - Per Laser geschnittene, verschweißte und automatisch polierte Fugen. Schrauben nicht sichtbar.
  - Roste mit Abmessungen von 397 x 350 mm, sodass große Töpfe und Pfannen verwendet werden können. Der geringe Abstand von 75 mm zwischen den inneren Streben gestattet zudem das Aufstellen sehr kleiner Töpfe (8 cm Durchmesser). Auf diese Weise wird darüber hinaus das Risiko des Umklippens kleiner Behältnisse vermieden.
  - Die Roste bestehen aus emailliertem RAAF-Gusseisen (widerstandsfähig gegen Basen, Säuren, Feuer und hohe Temperaturen).
  - Brenner und doppelte Diffusoren aus vernickeltem Gusseisen zur Gewährleistung einer einheitlichen Verbreitung der Hitze der Flamme sogar unter großformatigen Töpfen. Auf diese Weise werden die Hitzekonzentration an einem einzigen Punkt vermieden und die Energieübertragung zum Produkt optimiert.
  - Brenner mit unterschiedlichen Wirkungsgraden, um eine Anpassung an die Behältnisse und die Verwendung für verschiedene Lebensmittel zu ermöglichen:
    - 5,25 kW (Ø 100 mm).
    - 8,0 kW (Ø 120 mm).
    - 10,2 kW (Ø 140 mm).
  - Unmissverständliche Position der Brenner beim erneuten Einsetzen.
  - Energiesparende Pilotbrenner und Thermoelemente im Inneren des Brennkörpers für mehr Schutz.
  - Gasführung über flexible Edelstahlrohre für eine einfachere interne Wartung und leichtere Reparatur.
  - Regler mit geschützter Basis und System gegen das Eindringen von Wasser.
  - Abzugsschutz aus hitzebeständigem, emailliertem Gusseisen, bündig mit den Rosten für eine bessere Handhabung und Auflage großflächiger Behältnisse, sodass sich die Nutzfläche erhöht.
  - Benutzerfreundlicher, statischer Backofen in der Größe GN 2/1 bzw. mit den Abmessungen 1.000 x 700 x 290 mm (Herde der Version OP) mit Reglern am oberen Bedienfeld.
  - Wahlmöglichkeit zwischen einem statischen Gas-Backofen der Größe GN 2/1, einem Panorama-Backofen mit den Abmessungen 1.000 x 700 x 290 mm (Herdversion OP) oder einem Elektro-Backofen der Größe GN 2/1.
  - Hohe Benutzerfreundlichkeit mit Reglern am oberen Bedienfeld für optimales ergonomisches Arbeiten.
  - Vollständig aus Edelstahl konstruierter Garraum für eine einfachere Reinigung und optimale Hygiene.
  - Quereinschub des Backblechs für eine unkomplizierte Handhabung.
  - Schienen auf drei Ebenen für verschiedene Einsatzmöglichkeiten.
  - Schienen mit „U“-Profil zur Vermeidung des Umklippens der Roste.
  - Temperaturregler mittels Thermostatventil (125 – 310 °C).
  - Heizsystem:
    - Gas: Edelstahl-Röhrenbrenner (zwei Zweige in der OP-Version) mit Pilotflamme, Thermoelement und piezoelektrischer Zündung.
    - Elektro: Beheizung durch abgeschirmte Edelstahl-Heizelemente und Wahlschalter für Funktion des oberen und/oder unteren Bereichs.
  - Backofenboden aus Gusseisen, mit 6 mm Stärke, für eine optimale Leistung und gleichmäßige Hitzeverteilung.
  - Verschlussdichtung aus Glasfaser zur Verbesserung der Wärmeeffizienz des Backofens und Sicherstellung einer langen Lebensdauer.
  - Abnehmbare Backofentür zur Vereinfachung der Reparatur.
- OPTIONALES ZUBEHÖR**  
*(Siehe Seite zu Zubehör am Ende des Kapitels)*
- 5,25-kW-Bratplatte zur Anbringung über den Brennern.
  - Wassersäule.
  - Bausatz Messingdiffusoren.

	MODELL	GAS	CODE	GRILLS (mm)	BRENNER			ÖFEN		GESAMTLEI- STUNG (KW)	ABMESSUNGEN (mm)	€
					5,25 KW	8,0 KW	10,2 KW	ABMESSUNGEN	LEISTUNG(kW)			
<b>Tischgerät</b>												
	 C-G920	LPG	19075525	397x350	1	1	-	-	-	13,25	400x930x290	-
☉ STOCK		NG	19075526									
	 C-G920 H	LPG	19075521	397x350	-	1	1	-	-	18,20	400x930x290	-
		NG	19075523									
	 C-G920 XH	LPG	19085164	397x350	-	-	2	-	-	20,40	400x930x290	-
		NG	19085165									
☉ STOCK												
	 C-G940	LPG	19075531	397x350	2	1	1	-	-	28,70	800x930x290	-
		NG	19075532									
☉ STOCK												
	 C-G940 H	LPG	19075527	397x350	-	3	1	-	-	34,20	800x930x290	-
		NG	19075529									
	 C-G940 XH	LPG	19085166	397x350	-	-	4	-	-	40,80	800x930x290	-
		NG	19085167									
☉ STOCK												
	 C-G960	LPG	19075543	397x350	3	2	1	-	-	41,95	1.200x930x290	-
		NG	19075544									
☉ STOCK												
	 C-G960 H	LPG	19075539	397x350	-	5	1	-	-	50,20	1.200x930x290	-
		NG	19075541									
	<b>Statischer Gas-Backofen</b>											
☉ STOCK	 C-G941	LPG	19075537	397x350	2	1	1	GN-2/1	8,60	37,30	800x930x850	-
		NG	19075538									
	 C-G941 H	LPG	19075533	397x350	-	3	1	GN-2/1	8,60	42,80	800x930x850	-
		NG	19075535									
	 C-G941 XH	LPG	19085168	397x350	-	-	4	GN-2/1	8,60	49,40	800x930x850	-
		NG	19085169									
☉ STOCK												
	 C-G961	LPG	19075549	397x350	3	2	1	GN-2/1	8,60	50,55	1.200x930x850	-
		NG	19075550									
	 C-G961 H	LPG	19075545	397x350	-	5	1	GN-2/1	8,60	58,80	1.200x930x850	-
		NG	19075547									
	<b>Statischer Panorama Gas-Backofen</b>											
☉ STOCK	 C-G961 OP	LPG	19075555	397x350	3	2	1	1.000x700x290	14,00	55,95	1.200x930x850	-
		NG	19075556									
	 C-G961 OP H	LPG	19075551	397x350	-	5	1	1.000x700x290	14,00	64,20	1.200x930x850	-
		NG	19075553									
	<b>Statischer Elektro-Backofen</b>											
	 C-GE941	LPG	19075559	397x350	2	1	1	GN-2/1	6,00	34,70	800x930x850	-
		NG	19075572									

MODELLE: H: Mit Hochleistungsbrennern. / OP: Mit Panoramaöfen.

# GAS-GLÜHPLATTENHERDE



## Allgemeine Eigenschaften



- Eingelassene Arbeitsplatten aus 2 mm starkem Edelstahl AISI-304.
- Per Laser geschnittene, verschweißte und automatisch polierte Fugen. Schrauben nicht sichtbar.
- Gusseiserne, 10 mm starke Platte mit abgerundeten Ecken. Boden mit 300 mm Durchmesser.
- Schamottstein mit gusseisernem Kern für bessere Nutzung und Verteilung der Hitze.
- Verschiedene Nutzungstemperaturen: 500 °C im Zentrum und 200 °C an den Rändern.
- Energiesparender Pilotbrenner und Thermoelement.
- Gasführung über flexible Edelstahlrohre für eine einfachere interne Wartung und leichtere Reparatur.

- Regler mit geschützter Basis und System gegen das Eindringen von Wasser.
- Abzugsschutz aus hitzebeständigem, emailliertem Gusseisen, bündig mit den Rosten für eine bessere Handhabung und Auflage der Behältnisse, sodass sich die Nutzfläche erhöht.

### OFEN

- Benutzerfreundlicher, statischer Backofen in der Größe GN 2/1 bzw. mit Reglern am oberen Bedienfeld.
- Vollständig aus Edelstahl konstruierter Garraum für eine einfachere Reinigung und bessere Hygiene.
- Einführung des Backblechs im Querformat für eine bessere Handhabung.

- Schienen auf drei Ebenen für verschiedene Verwendungsmöglichkeiten.
- Schienen mit U-Profil, um das Umkippen der Roste zu vermeiden.
- Temperatursteuerung mittels Thermostatventil (125–310 °C).
- Edelstahl-Röhrenbrenner mit Pilotbrenner, Thermoelement und piezoelektrischer Zündung.
- Backofenboden aus 6 mm starkem Gusseisen für eine bessere Leistung und Gleichförmigkeit der Hitzeverteilung.
- Verschlussdichtung aus Glasfaser zur Verbesserung der Wärmeeffizienz des Backofens.

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

SERIE 900

# PAELLA-HERDE



## Allgemeine Eigenschaften



- Eingelassene Arbeitsplatten aus 2 mm starkem Edelstahl AISI-304.
- Per Laser geschnittene, verschweißte und automatisch polierte Fugen. Schrauben nicht sichtbar.
- Brenner mit Doppelring und jeweils vier Flammen für eine einheitliche Temperaturverteilung unter der Paella.
- Energiesparender Pilotbrenner und Thermoelement.
- Gasführung über flexible Edelstahlrohre für eine einfachere interne Wartung und leichtere Reparatur.
- Regler mit geschützter Basis und System gegen das Eindringen von Wasser.
- Abzugsschutz aus hitzebeständigem,

emailliertem Gusseisen, bündig mit den Rosten für eine bessere Handhabung und Auflage der Behältnisse, sodass sich die Nutzfläche erhöht.

### PAELLA-OFEN

- Statischer Paella-Ofen in der Größe 665 x 665 x 325 mm mit Reglern am oberen Bedienfeld.
- Vollständig aus Edelstahl konstruierter Garraum für eine einfachere Reinigung und bessere Hygiene.
- Temperatursteuerung mittels Thermostatventil (125–350 °C).
- Röhrenbrenner aus Edelstahl an der Rückseite mit Temperaturabstufung.

- Pilotbrenner zum Zünden, piezoelektrischer Zündung und Thermoelement.
- Ofenboden Gusseisen für eine bessere.
- Doppelwandige, seitlich öffnende Tür.

MODELL	GAS	CODE	BRENNER			BACKOFEN		GESAMTLEISTUNG (KW)	ABMESSUNGEN (mm)	€	
			Ø AUSSENRING (mm)	Ø INNENRING (mm)	LEISTUNG (KW)	ABMESSUNGEN	LEISTUNG (KW)				
<b>Tischgerät</b>											
	C-GP910	LPG	19075573	450	330	27,00	-	-	27,00	800x930x290	-
		NG	19075574								
<b>Mit backofen</b>											
	C-GP911	LPG	19075575	450	330	27,00	665x665x325	7,30	34,30	800x930x850	-
		NG	19075576								

# ELEKTRO-HERDE



## Allgemeine Eigenschaften

- Arbeitsplatten aus 2 mm starkem Edelstahl AISI-304, dank des Designs gelangen verschüttete Flüssigkeiten aus den Töpfen nicht ins Innere des Herdes.
- Per Laser geschnittene, verschweißte und automatisch polierte Fugen. Schrauben nicht sichtbar.
- Gusseiserne Kochplatten (300 x 300 mm) mit 4 kW Leistung und hermetischer Befestigung an der eingelassenen Arbeitsplatte.
- Regulierung der Leistung über Schalter mit 7 Positionen.
- Sicherheitsthermostat für jede Platte.
- Ventilator im Inneren, um die Temperatur der Komponenten zu verringern.
- Eingelassene Arbeitsplatte mit abgerundeten Kanten für eine leichte Reinigung.
- Abzugsschutz aus hitzebeständigem, emailliertem Gusseisen.

- Zugriff auf die Komponenten von der Vorderseite.
- Gerät mit Schutzgrad IPX5 gegen Wasser.
- Leichter Anschluss und Konformität mit den Hygienerichtlinien.







### OFEN

- Benutzerfreundlicher, statischer Backofen in der Größe GN 2/1 mit Reglern am oberen Bedienfeld für bessere Ergonomie.
- Vollständig aus Edelstahl konstruierter Garraum für eine einfachere Reinigung und bessere Hygiene.
- Einführung des Backblechs im Querformat für eine bessere Handhabung.
- Schienen auf drei Ebenen für verschiedene Verwendungsmöglichkeiten.
- Schienen mit U-Profil, um das Umkippen der Roste zu vermeiden.
- Temperatursteuerung durch Thermostat (125–310 °C).

- Beheizung durch mit Edelstahl abgeschirmte Widerstände und Auswahlschalter für Funktion des oberen und/oder unteren Bereichs.
- Backofenboden aus 6 mm starkem Gusseisen für eine bessere Leistung und Gleichförmigkeit der Hitzeverteilung.
- Verschlussdichtung aus Glasfaser zur Verbesserung der Wärmeeffizienz des Backofens.
- Abnehmbare Backofentür zur Vereinfachung der Reparatur.

### SPANNUNGEN

- 400 V 3 + N
- Für andere Spannungen konsultieren Sie die Optionen am Ende des Kapitels

	MODELL	CODE	PLATTE		BACKOFEN		GESAMTLEISTUNG (kW)	ABMESSUNGEN (mm)	€	
			(mm)	4,0 kW	ABMESSUNGEN	LEISTUNG (kW)				
<b>Tischgerät</b>										
		C-E920	19075501	300x300	2	-	-	8,00	400x930x290	-
STOCK		C-E940	19075505	300x300	4	-	-	16,00	800x930x290	-
		C-E960	19075513	300x300	6	-	-	24,00	1.200x930x290	-
<b>Mit Backofen</b>										
STOCK		C-E941	19075509	300x300	4	GN-2/1	6,00	22,00	800x930x850	-
		C-E961	19075514	300x300	6	GN-2/1	6,00	30,00	1.200x930x850	-
		C-E961 OP	19075516	300x300	6	1.000x700x290	12,00	36,00	1.200x930x850	-

MODELL OP: Mit großem Öffnungsofen 1.000 x 700 x 290 mm.

SERIE 900

# ELEKTRO-HERDE PLATTE





## Allgemeine Eigenschaften

- Arbeitsplatten aus 2 mm starkem Edelstahl AISI-304, dank des Designs gelangen verschüttete Flüssigkeiten aus den Töpfen nicht ins Innere des Herds.
- Per Laser geschnittene, verschweißte und automatisch polierte Fugen. Schrauben nicht sichtbar.
- Die Modelle mit Glühplatte verfügen über vier unter der gusseisernen 16 mm starken Platte verteilte Heizwiderstände, welche die vier Quadranten der Platte unabhängig beheizen.
- Unabhängige Thermostat-Steuerung für jeden Heizwiderstand. So ist ein Arbeiten mit verschiedenen Temperaturabstufungen auf der Platte möglich.
- Ventilator im Inneren, um die Temperatur der Komponenten zu verringern.
- Eingelassene Arbeitsplatte mit abgerundeten Kanten für eine leichte Reinigung.
- Abzugsschutz aus hitzebeständigem, emailliertem Gusseisen.
- Zugriff auf die Komponenten von der Vorderseite.
- Gerät mit Schutzgrad IPX5 gegen Wasser.
- Leichter Anschluss und Konformität mit den Hygienerichtlinien.
- Schienen mit U-Profil, um das Umkippen der Roste zu vermeiden.
- Temperatursteuerung durch Thermostat (125–310 °C).
- Beheizung durch mit Edelstahl abgeschirmte Widerstände und Auswahlschalter für Funktion des oberen und/oder unteren Bereichs.
- Backofenboden aus 6 mm starkem Gusseisen für eine bessere Leistung und Gleichförmigkeit der Hitzeverteilung.
- Verschlussdichtung aus Glasfaser zur Verbesserung der Wärmeeffizienz des Backofens.
- Abnehmbare Backofentür zur Vereinfachung der Reparatur.

### OFEN

- Benutzerfreundlicher, statischer Backofen in der Größe GN 2/1 mit Reglern am oberen Bedienfeld für bessere Ergonomie.
- Vollständig aus Edelstahl konstruierter Garraum für eine einfachere Reinigung und bessere Hygiene.
- Einführung des Backblechs im Querformat für eine bessere Handhabung.
- Schienen auf drei Ebenen für verschiedene Verwendungsmöglichkeiten.

MODELL	CODE	GLÜHPLATTE			BACKOFEN		GESAMTLEISTUNG (kW)	ABMESSUNGEN (mm)	€
		MASSNAHMEN	KOCHBEREICH	LEISTUNG (kW)	ABMESSUNGEN	LEISTUNG (kW)			
<b>Tischgerät</b>									
 C-E910	19075495	720x720	4	4x4	-	-	16,00	800x930x290	-
<b>Mit Backofen</b>									
 C-E911	19075498	720x720	4	4x4	GN-2/1	6,00	22,00	800x930x850	-



# INDUKTIONSHERDE



## Allgemeine Eigenschaften

- 6 mm starke Ceranfläche, hermetisch abgedichtet an der Arbeitsplatte aus 2 mm starkem Edelstahl AISI-304.
- Per Laser geschnittene, verschweißte und automatisch polierte Fugen. Schrauben nicht sichtbar.
- Durch runde Aufdrucke mit 280 mm Durchmesser abgegrenzte Kochfelder mit jeweils 5 kW Leistung für schnelles Erhitzen, ideal für den „à la carte“-Service.
- Perfekte Kontrolle der Garung dank des 10-stufigen Energiereglers, der ein Arbeiten bei niedriger Leistung für empfindliche Gerichte und bei maximaler Leistung für schnellen Service gestattet.
- Energiezufuhr ausschließlich im Kontaktbereich des Behältnisses. Die restliche Ceranfläche bleibt kalt.
- Aktivierung, sobald ein Kochbehältnis festgestellt wird. Deaktivierung, sobald das Behältnis entfernt wird.
- Dadurch wird viel Energie eingespart (der Energieverbrauch sinkt um ca. 50 % im Vergleich zu Gasbrennern).
- Die Umgebung und das Ambiente beim Arbeiten sind angenehmer, da die Energie auf das zu erheizende Behältnis konzentriert ist, sodass Wärmeabstrahlung und -verluste vermieden und Gartemperaturen schnell erreicht werden.
- Sicherheit gegen Überhitzung. Fehlerdiagnose (blinkende Leuchten).
- Gerät mit Schutzgrad IPX5 gegen Wasser.

MODELL	CODE	PLATTE		GESAMTLEISTUNG (kW)	ABMESSUNGEN (mm)	€
		5,0 kW	Ø mm			
<b>Induktions-Kochplatten</b>						
C-I925	19098120	2	280	10,00	400x930x290	-
C-I945	19097582	4	280	20,00	800x930x290	-
<b>Wok</b>						
W-I905	19075893	1	300	5,00	400x930x290	-

SERIE 900

# NUDELKOCHER



## Allgemeine Eigenschaften

- Arbeitsplatten aus 2 mm starkem Edelstahl AISI-304.
- Per Laser geschnittene, verschweißte und automatisch polierte Fugen. Schrauben nicht sichtbar.
- Tiegel in der Größe 1/1 mit 40 Litern Fassungsvermögen. Erlauben verschiedene Anordnungen von Körben unterschiedlicher Größe.
- Standardausstattung: 3 Körbe vom Typ 1/3 pro Tiegel
- Optionales Set mit Körben vom Typ 1/4 und 1/6.
- Arbeitsplatten aus 2 mm starkem Edelstahl AISI-304.
- In die Arbeitsplatte integrierte Tiegel aus 1,5 mm starkem Edelstahl AISI-316L.
- Befüllung des Tiegels mittels Elektro-Einlassventil mit Zwei-Positionen-Schalter: mittlere und hohe Füllgeschwindigkeit.





- Entleerung des Tiegels mittels mechanischem, temperaturresistentem Ablasshahn mit Sicherheits-Überlauf.
- Gasbetriebene Modelle mit Edelstahl-Brenner außen am Tiegel mit Brennkammer zur Erhitzung des Bodens und der Seitenflächen des Tiegels (bis zum Mindestfüllstand).
- Entzündung durch elektrische Zündvorrichtung.
- Rohr zum alternativen, manuellen Entzünden.
- Kontrollierte Erhitzung mittels Sicherheitsventilgriff.
- Elektrische Modelle mit Widerständen aus Edelstahl AISI-304 im Boden des Tiegels zur direkten Erhitzung des Wassers.
- Kontrollierte Erhitzung mittels Energieregler.
- Automatisches Sicherheitssystem zur Trennung der Stromzufuhr, falls das Wasser

- ausgeht.
- Abtropfvorrichtung an der Vorderseite zum Abstützen der Körbe.
- Regler mit geschützter Basis und System gegen das Eindringen von Wasser. Schutzgrad IPX5.

### ZUBEHÖR:

(Siehe Seite zu Zubehör am Ende des Kapitels)

- Set aus 6 quadratischen Körben (1/6).
- Set aus 6 runden Körben (1/6).
- Set aus 2 Körben (1/2).

	MODELL	GAS	CODE	BEHÄLTNISSE			GESAMTLEISTUNG (kW)	ABMESSUNGEN (mm)	€
				QUANTITÄT	ABMESSUNGEN	KÖRBE (1/3)			
<b>Gas-Nudelkocher</b>									
STOCK		LPG	19075585	1	GN-1/1	3	16,00	400x930x850	-
		NG	19075587						
STOCK		LPG	19075589	2	GN-1/1	6	32,00	800x930x850	-
		NG	19075590						
<b>Elektro-Nudelkocher</b>									
STOCK		-	19075581	1	GN-1/1	3	12,00	400x930x850	-
		-	19075584						
STOCK		-	19075581	2	GN-1/1	6	24,00	800x930x850	-
		-	19075584						

# GRILLPLATTEN



## Allgemeine Eigenschaften

- Eingelassene Arbeitsplatten aus 2 mm starkem Edelstahl AISI-304.
- Per Laser geschnittene, verschweißte und automatisch polierte Fugen. Schrauben nicht sichtbar.
- Bratplatten aus 20 mm starkem unlegiertem Edelstahl, die schnell die Betriebstemperatur erreichen und eine hohe Leistung aufweisen.
- Versionen mit Oberflächen aus 50 Mikra starkem Chrom für alle drei Arten von Bratplatten.
- Modelle mit glatten, geriffelten und gemischten (2/3 glatt + 1/3 geriffelt) Bratplatten.
- Modelle mit elektrischer Beheizung durch mit Edelstahl abgeschirmte Widerstände; Temperatursteuerung mittels Thermostat von 80 bis 300 °C.
- Modelle mit Gas-Beheizung mit 2 Brennerstrecken (1 Brenner bei Modellen mit halbem Modul, 2 Brenner bei Modellen mit ganzem Modul).
- Modelle mit Gas-Beheizung mit Möglichkeit der Temperatursteuerung per Thermostat (80 bis 300 °C) oder Funktion mittels Sicherheitsventil mit Thermoelement.
- Gas: Entzündung der Brenner durch elektrische Zündvorrichtung. Zugangsrohr zum manuellen Entzünden.
- Die Platten eines Moduls verfügen über zwei unabhängig beheizte Bereiche.
- Sicherheits-Thermostat an Modellen mit Thermostat-Steuerung.
- Schnelle Reaktion und Wiedererreichung der Temperatur der Bratplatte.
- Die Platten sind in die eingelassene Arbeitsplatte integriert.
- Die Integration und die abgerundeten Ecken und Kanten ermöglichen eine einfache Reinigung.
- Neigung der Platte nach vorne, um das Abfließen von Fetten und Flüssigkeiten zu begünstigen.
- Ausgestattet mit Öffnungen, um das Bratenfett ablaufen zu lassen, und einem Schubfach zur Lagerung mit je nach Modell bis zu 2 Litern Fassungsvermögen.
- Optionale und leicht demontierbare seitliche Aufkantungen und Spritzschutz an der Rückseite.
- Abzugsschutz aus hitzebeständigem, emailliertem Gusseisen.
- Zugriff auf die Komponenten von der Vorderseite.
- Gerät mit Schutzgrad IPX5 gegen Wasser.


























### OPTIONALES ZUBEHÖR

(Siehe Seite zu Zubehör am Ende des Kapitels)

- Schaber (\*).
- Spritzschutz-Aufkantung (aus drei Teilen zur einfacheren Reinigung).



(\*) Die Modelle mit Chromoberfläche sind mit einem Schaber ausgestattet

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

(\*) SPEZIFISCHE EIGENSCHAFTEN:

L: Glatte Bratplatte.

R: Gerillte Bratplatte.

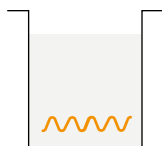
L+R: Halb glatte / Halb gerillte Bratplatte.

C: Chrombeschichtung, Schichtdicke 50 Mikrometer.

SERIE 900

# FRITTEUSEN

## Interne heizelemente



- Hochleistungsgeräte, die schnell die Betriebstemperatur erreichen und eine hohe Leistung/Liter aufweisen (1,00 kW/Liter bei gasbeheizten Modellen).
- Zündvorrichtung bei gasbeheizten Modellen.
- Sicherheits-Thermostat in allen Modellen.
- Entleerung des Öls aus dem Tiegel über einen robusten, zuverlässigen und temperaturresistenten Ablasshahn.
- Ausgestattet mit einzelnen Deckeln für jeden Tiegel.
- Abzugsschutz aus hitzebeständigem, emailliertes Gusseisen.
- Gerät mit Schutzgrad IPX5 gegen Wasser.

### MODELLE MIT DIGITALER STEUERUNG:

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

### KORB-AUSSTATTUNG

- 21-Liter-Fritteusen: 2 kleine Körbe pro Tiegel (130 x 330 x 130 mm).
- 15-Liter-Fritteusen: 1 großer Korb pro Tiegel (250 x 280 x 100 mm).

### OPTIONALES ZUBEHÖR

(siehe Seite zu Zubehör am Ende des Kapitels)

- 21-Liter-Fritteusen: großer Korb (260 x 330 x 130 mm).
- 15-Liter-Fritteusen: kleiner Korb (125 x 280 x 100 mm).

## Allgemeine Eigenschaften

- Arbeitsplatten aus 2 mm starkem Edelstahl AISI-304.
- Per Laser geschnittene, verschweißte und automatisch polierte Fugen. Schrauben nicht sichtbar.
- In die Arbeitsplatte integrierte Tiegel.
- Kaltbereich an der Unterseite des Tiegels, um die Eigenschaften und die Qualität des verwendeten Öls länger aufrechtzuerhalten.
- Thermostatsteuerung der Temperatur von 60 bis 200 °C.
- Gasbeheizte Modelle mit drei in Längsrichtung im Tiegel integrierten Heizrohren.
- Hocheffiziente Gasbrenner.
- Elektrische Modelle mit Widerständen aus Edelstahl AISI 304 im Inneren des Tiegels, die zu 90° klappbar sind, um eine perfekte Reinigung zu ermöglichen.

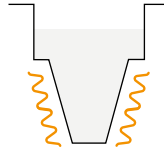
	MODELL	CODE		HZ	BEHÄLTNISSE			GESAMTLEISTUNG (kW)	ABMESSUNGEN (mm)	€
		LPG	GN		QUANTITÄT	ABMESSUNGEN (L)	KÖRBE (1/3)			
	<b>Gas-Fritteusen*</b>									
	F-G9115	19078845	19081732	50	1	1x15	1 groß	15,00	400x930x850	-
		19081730	19081733	60						
	F-G9215	19081735	19081738	50	2	2x15	2 groß	30,00	800x930x850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

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

SERIE 900

# FRITTEUSEN

## Externe heizelemente



## Allgemeine Eigenschaften

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

Schutzklasse IPX5.

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

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

### Gas-Fritteusen\*

### Elektro-Fritteusen

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

# ROSTE



## Allgemeine Eigenschaften

- Arbeitsplatten aus 2 mm starkem Edelstahl AISI-304.
- Per Laser geschnittene, verschweißte und automatisch polierte Fugen. Schrauben nicht sichtbar.
- Werkzeuglos entnehmbare Roste aus Gusseisen in 170 mm breiten Elementen.
- Die Grillroste aus Eisen können umgedreht werden und haben unterschiedliche Ausführungen auf jeder Seite:
  - Geneigt und mit Rillen für Fleisch.
  - Horizontal und glatt für Fisch und Gemüse.
- Modelle mit Rost aus Edelstahl-Lamellen.
- Bei den Modellen mit Edelstahl-Rost werden Lamellen aus AISI-304 in V-Form verwendet, um die Reinigung zu erleichtern.
- Ausgestattet mit Öffnungen, um das Grillroste ablaufen zu lassen, und einer Schublade zur Lagerung mit 12 Litern Fassungsvermögen (1 Schubfach bei Modellen mit halbem Modul, 2 Schubfächer bei Modellen mit einem ganzen Modul).
- Gerät mit Schutzgrad IPX5 gegen Wasser.
- Die Roste werden sehr heiß (400 °C), sodass die Oberfläche des Produkts schnell versiegelt wird und das Innere der Lebensmittel viel saftiger bleibt.
- Ausgestattet mit Öffnungen, um das Grillfett ablaufen zu lassen, und einem Schubfach zur Lagerung mit 12 Litern Fassungsvermögen (1 Schubfach bei Modellen mit halbem Modul, 2 Schubfächer bei Modellen mit einem ganzen Modul).

- Die Auffangschubfächer bieten die Möglichkeit, mit Wasser gefüllt zu werden, sodass dank der Wärmeabstrahlung der Gasbrenner bzw. elektrischen Widerstände leichter Dampf entsteht und die Garung in einer dampfhaltigen Atmosphäre erfolgt.
- Roste mit ambehmbarer, 130 mm hoher Edelstahl-Aufkantung zur Vermeidung von Spritzern.

### ELEKTRISCHE TISCHMODELLE

- Gruppenweise abgeschirmte Heizelemente aus Edelstahl, auf denen direkt gekocht wird (eine Gruppe von 3 Heizelementen für Halbmodul-Modelle und 2 Gruppen für Einzelmodul-Modelle).
- Sicherheitswasserbehälter. Hierdurch wird zudem das erforderliche Feuchtigkeitsklima für ein optimales Garen erzeugt.

### ELEKTRISCHE MODELLE ZUR BODENAUFSTELLUNG

- Gruppen mit drei abgeschirmten Heizelementen aus Edelstahl unter dem Bratrost (eine Gruppe mit drei Heizelementen für Halbmodul-Modelle und zwei Gruppen für Einzelmodul-Modelle).
- Unabhängige Steuerung jeder Heizelemente-Gruppe durch Energieregler.

### GAS-TISCHMODELLE

- Gruppen mit zwei hocheffizienten Röhrenbrennern (eine Gruppe mit zwei Brennern für Halbmodul-Modelle, zwei Gruppen für Einzelmodul-Modelle).
- Unabhängige Steuerung für jede Brennergruppe mittels Sicherheitsventil mit Thermoelement.

- Piezoelektrische Zündung der Brenner.
- Die Brenner erhitzen die Keramiksteine auf der Gitterauflage, die wiederum das Gargut auf dem Grill erhitzen.

### GAS-STANDGERÄTE

- Gruppen mit drei hocheffizienten Röhrenbrennern mit Strahldeflektor (eine Gruppe mit drei Brennern für Halbmodul-Modelle, zwei Gruppen für Einzelmodul-Modelle).
- Unabhängige Steuerung für jede Brennergruppe mittels Sicherheitsventil mit Thermoelement.
- Elektronische Funkenzündung der Brenner. Ausgestattet mit Zugangsrohr zum manuellen Zünden.

### ZUBEHÖR INKLUSIVE

(siehe Zubehörseite am Ende des Kapitels)



Spezieller Doppelprofilscraper in Gussgrillmodellen.



Spezielschaber auf Edelstahlgrillmodellen.

MODELL	GAS	CODE	GRILLS					GESAMTLEISTUNG (kW)	ABMESSUNGEN (mm)	€
			TYPE	ZONE	MENGE	(mm)	(dm <sup>2</sup> )			
<b>KERAMIKSTEINGRILLS</b>										
<b>Tischgerät</b>										
B-G905 I	LPG	19078584	Inox	1	1	340x690	24	11	400x930x290	-
	NG	19081684								
B-G905	LPG	19078902	Baustahl	1	2	340x690	24	11	400x930x290	-
	NG	19081682								
B-G910 I	LPG	19078582	Inox	2	2	680x690	48	22	800x930x290	-
	NG	19081686								
B-G910	LPG	19078901	Baustahl	2	4	680x690	48	22	800x930x290	-
	NG	19081685								
B-G915 I	LPG	19081680	Inox	3	3	1.020x690	72	33	1.200x930x290	-
	NG	19081681								
B-G915	LPG	19079204	Baustahl	3	6	1.020x690	72	33	1.200x930x290	-
	NG	19081639								
<b>Standgerät</b>										
B-G9051 I	LPG	19075474	Inox	1	1	340x690	24	11	400x930x850	-
	NG	19075475								
B-G9051	LPG	19075476	Baustahl	1	2	340x690	24	11	400x930x850	-
	NG	19075478								
B-G9101 I	LPG	19075480	Inox	2	2	680x690	48	22	800x930x850	-
	NG	19075481								
B-G9101	LPG	19075482	Baustahl	2	4	680x690	48	22	800x930x850	-
	NG	19075484								
<b>ELEKTRO-WASSERGRILLS</b>										
<b>Tischgerät</b>										
B-E905	-	19078931	Inox	1	1	255x640	16	5,42	400x930x290	-
B-E910	-	19078922	Inox	2	1	545x640	35	10,84	800x930x290	-
<b>Standgerät</b>										
B-E9051 I	-	19075417	Inox	1	1	340x690	24	7,5	400x930x850	-
B-E9051	-	19075413	Baustahl	1	2	340x690	24	7,5	400x930x850	-
B-E9101 I	-	19075473	Inox	2	2	680x690	48	15	800x930x850	-
B-E9101	-	19075470	Baustahl	2	4	680x690	48	15	800x930x850	-



# KOCHKESSEL



## Allgemeine Eigenschaften

- Arbeitsplatten aus 2 mm starkem Edelstahl AISI-304.
- Per Laser geschnittene, verschweißte und automatisch polierte Fugen. Schrauben nicht sichtbar.
- Doppelwandiger, kompensierter Deckel mit Griff an der Vorderseite und diagonaler Öffnung auf 75°, sodass der Deckel in jeder Position offen gehalten werden kann.
- Integration des Kessels in die Arbeitsplatte mittels Roboter-Schweißtechnik, hergestellt aus Edelstahl AISI-304 mit Kesselboden aus Edelstahl AISI 316L.
- Füllventile für Kalt- und Warmwasser mit Steuerung über einen einzigen, an der Vorderseite untergebrachten Schalter.
- Entleerung des Kessels mittels 2"-Sicherheitshahn und Griff aus Hitzeschutzmaterial für eine sichere und leichte Handhabung.
- Robuster, zuverlässiger und leicht entnehmbarer Abwasserfilter für den Kessel aus Edelstahl AISI-304.
- Regler mit geschützter Basis und System gegen das Eindringen von Wasser.
- Abzugsschutz aus hitzebeständigem, emailliertem Gusseisen.
- Schutzgrad IPX5.

### MODELLE MIT INDIREKTER BEHEIZUNG – BAINMARIE

- Kessel umgeben von einer BainMarie-Kammer mit System Zwischenkammer Füllen beim Anschluss des Geräts.
- Automatische Füllstandsteuerung der Kammer mit vierfacher Sicherheit: Druckschalter zur Kontrolle des Kammerdrucks, Überdruck-Sicherheitsventil, Thermostat zur Verhinderung einer Überhitzung der Kammer und in die Arbeitsplatte integriertes Manometer.
- Die Erhitzung unter dem Kessel wirkt auf das Wasser in der umgebenden Kammer ein, sodass der erzeugte Sattdampf mit 107 °C den Boden und die Seiten des Kessels gleichförmig erhitzt. Die erreichte Temperatur ist niedriger als bei Direktbeheizung.
- Eingelassener Boden des Behältnisses, um Verformungen zu vermeiden.
- Leuchtanzeige für „Gerät verbunden“ und „Gerät wird erhitzt“.

### GAS-BEHEIZUNG:











- Röhrenbrennergruppe aus Edelstahl mit optimierter Verbrennung, Steuerung durch Energieregler und Druckschalter.
- Steuerung per Energieregler und Druckschalter, um einen geringeren Wasser- und Energieverbrauch zu gewährleisten.
- Entzündung der Brennerbaugruppe durch Funkenbahn.

### ELEKTRISCHE BEHEIZUNG:

- Beheizung mittels Heizwiderständen an der Unterseite der Bain-Marie-Kammer.
- Steuerung der Erhitzung durch Energieregler und Druckschalter.

### Betrieb mit Druck

- Klappbarer und kompensierter Deckel, mit Flanschverschluss
- Betrieb mit Druck im Kochbehälter von 0,3 Atmosphären.
- Überdrucksicherheitsventil, auf dem Deckel angeordnet.

MODELL	HZ.	CODE		BEHÄLTNISSE		GESAMTLEISTUNG (kW)	DIMENSÕES (mm)	€
		LPG	NG	Ø X H (mm)	VOLUME (L)			
<b>GAS-KOCHKESSEL*</b>								
<b>Direkte Beheizung</b>								
 M-G910	50	19075824	19075826	600x400	100	20,00	800x930x850	-
	60	19075825	19075827					
 M-G915	50	19075832	19075834	600x550	150	24,00	800x930x850	-
	60	19075833	19075835					
 M-G920	50	19075836	19075838	600x650	200	24,00	800x930x850	-
	60	19075837	19075839					
<b>Druckkessel</b>								
 MP-G910	50	19075840	19075842	600x400	100	20,00	800x930x850	-
	60	19075841	19075843					
 MP-G915	50	19075845	19075846	600x550	150	24,00	800x930x850	-
	60	19075844	19075847					
 MP-G920	50	19075848	19075850	600x650	200	24,00	800x930x850	-
	60	19075849	19075851					
<b>Indirekte Beheizung</b>								
 M-G910 BM	50	19075819	19075822	600x400	100	20,00	800x930x850	-
	60	19075820	19075823					
 M-G915 BM	50	19075828	19075830	600x550	150	24,00	800x930x850	-
	60	19075829	19075831					
<b>ELEKTRO-KOCHKESSEL</b>								
<b>Indirekte Beheizung</b>								
 M-E910 BM	-	19075814		600x400	100	22,00	800x930x850	-
 M-E915 BM	-	19075817		600x550	150	22,00	800x930x850	-

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

# KIPPBRATPFANNEN



## Allgemeine Eigenschaften

- Per Laser geschnittene, verschweißte und automatisch polierte Fugen. Schrauben nicht sichtbar.
- Hebesystem der Pfanne mittels Motor oder Kurbel, sodass die Pfanne bis in eine vertikale Position gebracht und vollständig entleert werden kann.
- Versionen mit Gusseisen- und Edelstahlpfannen.
- Pfannen mit abgerundeten Ecken, ohne Kanten und mit breitem Auslass zur Vereinfachung aller Koch- und Reinigungsarbeiten.
- Umschließender Rand, um das Verschütten von Kondenswasser zu vermeiden.
- Die Stärke der Pfannenböden (8 mm bei Eisenpfannen und 10 mm bei Edelstahlpfannen) sorgt für eine einheitliche Verteilung der Hitze.
- Die Pfanne wird mittels Steuerung über einen an der Vorderseite des Geräts untergebrachten Schalter mit Wasser gefüllt. Das Füllrohr befindet sich an der Rückseite des Geräts.
- Doppelwandige Abdeckung mit Abtropfvorrichtung an der Rückseite, um das Kondenswasser zurück ins Innere der Pfanne zu leiten.
- Selbsthaltender Deckel mit Feder. Ausgleichssystem, um abruptes Herunterfallen zu verhindern. Alle Module sind über dasselbe System regulierbar.
- Mikro-Trennschalter zur Unterbrechung der Beheizung, wenn die Pfanne angehoben wird.
- Abzugsschutz aus hitzebeständigem, emailliertem Gusseisen.
- Gerät mit Schutzgrad IPX5 gegen Wasser.
- Griff am Deckel mit Zugang von der Vorderseite.
- Die Modelle mit elektrischer Beheizung verwenden mit Edelstahl abgeschirmte Widerstände an der Unterseite der Pfanne.
- Die Modelle mit Gasbeheizung verfügen über Edelstahl-Brenner in sechs Reihen (acht bei Pfannen in der Größe von eineinhalb Modulen), welche durch ein Sicherheitsventil mit Thermoelement gesteuert und kontrolliert werden.
- Bodentemperatur der Pfanne per Thermostat auf 100 bis 310 °C geregelt.
- Die Beheizung mittels Brennerreihen oder elektrischen Widerständen im Boden der Pfanne sowie die Stärke des Pfannenbodens sorgen in jedem Fall für maximale Einheitlichkeit der Temperaturverteilung, sodass eine homogene Garung gewährleistet wird.

MODELL	HZ.	CODE		HUBSYSTEM	BEHÄLTERTYP	KAPAZITÄT (L)	OBERFLÄCHE		GESAMTLEISTUNG (kW)	ABMESSUNGEN (mm)	€
		LPG	GN				(mm)	(dm²)			
<b>GAS-KIPPBRATPFANNEN*</b>											
SB-G910 I	50	19075867	19075876	Manuell	Edelstahl	90	730x616	45	18,00	800x930x850	-
	60	19075869	19075878								
SB-G910	50	19075879	19075885	Manuell	Gusseisen	90	730x616	45	18,00	800x930x850	-
	60	19075880	19075886								
SB-G910 IM	50	19075870	19075873	Motorgetrieben	Edelstahl	90	730x616	45	18,00	800x930x850	-
	60	19075872	19075875								
SB-G910 M	50	19075881	19075883	Motorgetrieben	Gusseisen	90	730x616	45	18,00	800x930x850	-
	60	19075882	19075884								
SB-G915 IM	50	19075887	19075890	Motorgetrieben	Edelstahl	120	1.130x616	70	25,00	1.200x930x850	-
	60	19075889	19075892								
<b>ELEKTRO-KIPPBRATPFANNEN</b>											
SB-E910 I		19075857		Manuell	Edelstahl	90	730x616	45	15,00	800x930x850	-
SB-E910		19075854		Manuell	Gusseisen	90	730x616	45	15,00	800x930x850	-
SB-E910 IM		19075860		Motorgetrieben	Edelstahl	90	730x616	45	15,00	800x930x850	-
SB-E910 M		19075863		Motorgetrieben	Gusseisen	90	730x616	45	15,00	800x930x850	-
SB-E915 IM		19075866		Motorgetrieben	Edelstahl	90	1.130x616	70	22,50	1.200x930x850	-

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

SERIE 900

# BAINMARIES



## Allgemeine Eigenschaften

- 150 mm tiefer Tiegel, der verschiedene Anordnungen von Gastronom-Behältnissen unterschiedlicher Größe gestattet, mit folgenden Abmessungen:
- Halbes Modul: GN-1/1+1/3 mit 22 Litern Fassungsvermögen.
- Ganzes Modul: GN-2/1+(2x1/3) mit 44 Litern Fassungsvermögen.
- Per Laser geschnittene, verschweißte und automatisch polierte Fugen. Schrauben nicht sichtbar.
- Standardausstattung: 3 Querstreben zur Aufhängung von Gastronom-Behältnissen.
- Arbeitsplatten aus 2 mm starkem Edelstahl AISI-304.
- In die Arbeitsplatte integrierter Tiegel aus Edelstahl AISI-304.
- Einfacher Auslass des Tiegels durch Entnahme des Überlaufrohrs.

- Abzugsschutz aus hitzebeständigem, emailliertem Gusseisen.
- Zugriff auf die Komponenten von der Vorderseite.
- Gerät mit Schutzgrad IPX5 gegen Wasser.

### MODELLE MIT GAS-BEHEIZUNG:

- Isolierte Brennkammer, um die Erhitzung der Komponenten zu vermindern.
- Hocheffizienter Edelstahl-Brenner außen am Tiegel.
- Edelstahl-Brenner außen am Tiegel.
- Entzündung durch elektrische Zündvorrichtung.
- Rohr zum alternativen, manuellen Entzünden.

### ELEKTRISCHE MODELLE:

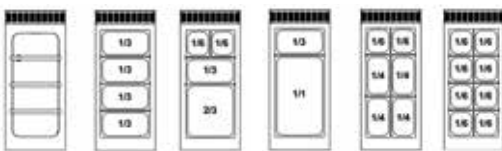
- Elektrische Widerständen aus Edelstahl AISI 304 außen am Tiegel.

- Sicherheits-Thermostat an elektrischen Modellen.
- Regulierung der Wassertemperatur mittels Thermostat auf 30 bis 90 °C.
- Regler mit geschützter Basis und System gegen das Eindringen von Wasser (Schutzgrad IPX5).
- 400 V 3N. Es kann in andere Spannungen umgewandelt werden

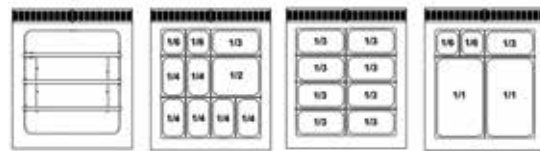
### OPTIONALES ZUBEHÖR

(Siehe Seite zu Zubehör am Ende des Kapitels)

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



BM 905 MÖGLICHE BECKEN-KOMBINATIONEN



BM 910 MÖGLICHE BECKEN-KOMBINATIONEN

	MODELL	GAS	CODE	BEHÄLTNISSE		GESAMTLEISTUNG (kW)	ABMESSUNGEN (mm)	€
				ABMESSUNGEN	VOLUME (L)			
	BM-G905	LPG	19075491	GN-4/3	22	3,25	400x930x290	-
		NG	19075492					
	BM-G910	LPG	19075493	GN-8/3	44	6,50	800x930x290	-
		NG	19075494					
	BM-E905	-	19075487	GN-4/3	22	3,00	400x930x290	-
	BM-E910	-	19075490	GN-8/3	44	6,00	800x930x290	-

# FRITTENWÄRMER



## Allgemeine Eigenschaften

- Gerät mit halbem Modul zur elektrischen Erhitzung mittels Infrarotlampe.
- Arbeitsplatte aus 2 mm starkem Edelstahl AISI-304.
- Per Laser geschnittene, verschweißte und automatisch polierte Fugen. Schrauben nicht sichtbar.
- In die Arbeitsplatte integrierter Tiegel mit Fassungsvermögen für ein 150 mm hohes Gastronorm-Behältnis GN-1/1.
- Doppelter, gelochter Edelstahl-Boden mit Abschrägung, um überschüssiges Frittieröl beseitigen und in einem Behältnis auffangen zu können.
- Aufrechterhaltung der Wärme mittels Infrarotlampe an der Rückseite des Geräts, welche durch einen EIN/AUS-Schalter bedient wird.
- Regler mit System gegen das Eindringen von Wasser, Schutzgrad IPX5.
- Abzugsschutz aus hitzebeständigem, emailliertem Gusseisen.

MODELL	CODE	BEHÄLTNISSE	LEISTUNG (kW)	ABMESSUNGEN (mm)	€
 MF-E905	19075818	GN-1/1	1,00	400x930x290	-






SERIE 900

# NEUTRALELEMENTE



## Allgemeine Eigenschaften

- Apparate aus halbem und ganzem Modul.
- Arbeitsplatte aus 2 mm starkem Edelstahl AISI-304.
- Per Laser geschnittene, verschweißte und automatisch polierte Fugen. Schrauben nicht sichtbar.
- Geräte mit Möglichkeit der Anbringung eines Auffüllhahns oder einer Wassersäule an der Rückseite.
- Abzugsblende an der Rückseite aus hitzebeständigem, emailliertem Gusseisen.

	MODELL	CODE	SCHUBFÄCHERN		ABMESSUNGEN (mm)	€
			MENGE	(mm)		
	 EN-9025*	19048351	-	-	200x930x290	-
© STOCK	 EN-905	19075591	-	-	400x930x290	-
	 EN-910	19075593	-	-	800x930x290	-
	 EN-905 C	19075592	1	300x590x105 (valid GN-1/1)	400x930x290	-
	 EN-910 C	19075594	1	700x590x105	800x930x290	-

\* Es kann nur in zentralen Blöcken oder Wandgemälden ohne Vertikalität sein.

SERIE 900

# UNTERBAUTEN







## Allgemeine Eigenschaften

- Solide Struktur aus Edelstahl AISI-304.
- Schrauben nicht sichtbar.
- Schnell aufstellbar zum Aufstellen der Theken-Elemente der Produktlinie 900 KORE.


- Möglichkeit der Verwendung als offenes Lagerelement.

- Möglichkeit der Anbringung von Türen und Umwandlung in geschlossene Schränke.

	MODELL	CODE	OPTIONALE TÜREN (NICHT INBEGRIFFEN)	SCHUBFÄCHER	SCHIENEN (5 EBENEN)	ABMESSUNGEN (mm)	€
	 MB-9025	19048470	-	-	-	200x850x600	-
⊙ STOCK	MB-905	19018700	1	-	-	400x850x600	-
	 MB-905 C	19084564	-	2	-	400x850x600	-
	MB-905 G	19086897	1	-	1	400x850x600	-
⊙ STOCK	 MB-910	19022189	2	-	-	800x850x600	-
	 MB-915	19020374	3	-	-	1.200x850x600	-

## Unterbauten

Das Kit erlaubt die Umkehrung der Tür, sodass sie nach links oder rechts öffnen kann. Die Anzahl an Kits hängt von den jeweiligen Unterbauten ab, an denen sie installiert werden:

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

SERIE 900

# KÜHLUNTERBAUTEN



## Allgemeine Eigenschaften

- Hergestellt aus Edelstahl AISI-304.
  - Geschlossener Kompressor mit belüftetem Kondensator.
  - Röhrenverdampfer aus Kupfer und Aluminiumflügel.
  - 50 mm Isolierung aus eingespritztem Polyurethan mit einer Dichte von 40 kg/m<sup>3</sup>.
  - Schiebetüren und automatischer Verschlussmechanismus und Befestigung bei Öffnung von 90°.
  - Höhenverstellbare Edelstahlbeine von 130 mm bis 190 mm für eine Tischhöhe zwischen 580 mm und 640 mm.
  - Gebläsegestützte Kühlung.
  - Arbeitstemperatur: -2 °C, +8 °C, Umgebungstemperatur 38 °C.
  - Getestet in Klimaklasse 4.
  - Elektronische Steuerung von Temperatur und Enteisung mit digitaler Anzeige.
  - W-Modell mit Schubfächern für GN 1/1.
  - Modell W2 mit querformatigem Schubfach für GN 2/1 und 5 Querstreben zur Aufnahme der verschiedenen Kombinationen von GN-Behältern.
  - Edelstahl-rückwand.
- OPTIONEN:**
- Kit 6 Räder (2 mit Bremse). Werkseitig montiert.
  - 60 Hz".

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






SERIE 900

# KONFIGURATIONEN UND ABSCHLÜSSE

## KORE Modular 900

Konfigurierbare Blöcke KORE 900



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

### BODEN

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

### BRÜCKE

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

### AUFGEHÄNGT

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

-: Nicht erforderlich

x: Erforderlich

o: Optional

•: Serienmäßig

\*: Anfragen

SERIE 900

# MONTAGE-KITS

## Brückenblock-Kit

Struktur zur Montage eines BRÜCKEN-Blocks



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

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

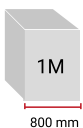
## Aufhängungs-Kit

Struktur zur Montage eines AUFGEHÄNGTEN Blocks



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

\*Das Kit enthält eine glatte seitliche Verkleidung



\* 1 M = 1 Modul = 800 mm

SERIE 900

# VERTIKALITÄT

## Halterungen

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



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

Hinweise:

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

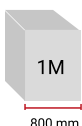
Nicht geeignet für aufgehängte Wandblöcke.

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

## Gestelle

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

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



\* 1 M = 1 Modul = 800 mm

SERIE 900

# SOCKEL

## Modulare Sockel 900

Sockel für BODEN- und BRÜCKEN-Blöcke



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



## Spezialsockel für V-förmige Fritteuse

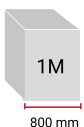
Geteilter Sockel für V-förmige Fritteuse

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



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

\* 1 M = 1 Modul = 800 mm





SERIE 900

# SEITLICHE ABSCHLÜSSE

## Seitlicher Abschluss für 900-Modulblöcke

Seitliche Abschlüsse für BODEN- und BRÜCKEN-Blöcke



ABSCHLUSS	KONFIGURATION	VERTIKALITÄT		HÖHE DER ARBEITSPLATTE		SEITE		CODE	€	
		JA	NEIN	850	900	SEITE A	SEITE B	ART.-NR.		
SEITEN-VERKLEIDUNG	WAND- ODER ZENTRALBLOCK									
 <b>Seiten- verkleidung</b> ergonomisch/ästhetisch (+90 mm auf jeder Seite)	Draufsicht:		X	X		X		19098884	-	
			X	X				X	19098685	-
	A <b>KORE 900</b> B Wand		X		X		X		19098935	-
			X		X	X		X	19098913	-
			X		X		X		19098883	-
			X		X			X	19098684	-
			X			X	X		19098934	-
			X			X		X	19098912	-
	A <b>KORE 900</b> A <b>KORE 900</b> Zentral			X	X		X		19098703	-
				X		X	X		19098931	-
			X		X		X		19098037	-
			X			X	X		19098930	-
	A <b>KORE 900</b> B <b>KORE 700</b> Zentral			X	X		X		19098874	-
				X	X			X	19098817	-
				X		X	X		19098908	-
				X		X		X	19098907	-
			X		X		X		19098203	-
			X		X			X	19098686	-
			X			X	X		19098910	-
			X			X		X	19098909	-
Draufsicht:				X	X		X		19100019	-
				X	X			X	19100013	-
			X		X	X		19100030	-	
			X		X		X	19100018	-	
	A <b>KORE 900</b> B Wand		X		X		X		19099899	-
			X		X			X	19099898	-
	X			X	X		19099913	-		
	X			X		X	19099911	-		
A <b>KORE 900</b> A <b>KORE 900</b> Zentral			X	X		X		19106558	-	
			X		X	X		19106559	-	
		X		X		X		19106601	-	
		X			X	X		19106557	-	
			X	X		X		19106946	-	
			X	X			X	19106949	-	
A <b>KORE 900</b> B <b>KORE 700</b> Zentral			X		X	X		19106990	-	
			X		X		X	19106991	-	
		X		X		X		19106992	-	
		X		X			X	19106993	-	
		X			X	X		19106994	-	
		X			X		X	19106995	-	
 <b>Flaches Ende</b> glatte Platte (+2 mm auf jeder Seite)			X	X		X		19106558	-	
			X		X	X		19106559	-	
		X		X		X		19106601	-	
		X			X	X		19106557	-	
		X	X		X		19106946	-		
		X	X			X	19106949	-		
		X		X	X		19106990	-		
		X		X		X	19106991	-		
	X		X		X		19106992	-		
	X		X			X	19106993	-		
	X			X	X		19106994	-		
	X			X		X	19106995	-		

## Seitlicher Abschluss für aufgehängte Blöcke

Seitliche Abschlüsse für AUFGEHÄNGTE Blöcke




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

## Innere Abschlüsse für Brückenblöcke

Innere seitliche Abschlüsse für BRÜCKEN-Block



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

\*Stückzahl pro Seite. Anzahl nach Bedarf auswählen.

## Spezielle Abschlüsse für Kippbratpfannen






Seitliche Abschlüsse für Blöcke mit Kippbratpfanne an der Seite

ABSCHLÜSSE	KONFIGURATION	VERTIKALITÄT		HÖHE DER ARBEITSPLATTE		SEITE		CODE	€	
		JA	NEIN	850	900	LINKS (L)	RECHTS (R)	ART-NR.		
ART DES ABSCHLUSSES	ZENTRAL ODER WAND	ZENTRAL								
 <p><b>Platte</b> Glatter Abschluss (+2 mm auf jeder Seite)</p>	<b>KORE 900</b> Wand		X	X		X		19081819	-	
			X	X				X	19081820	-
			X		X	X			19100194	-
			X		X		X		19100148	-
			X	X	X		X		19100123	-
			X	X	X			X	19100121	-
			X		X	X	X		19100124	-
		X		X			X	19100122	-	
			X	X		X			19081819	-
			X	X				X	19081820	-
			X		X	X			19100194	-
			X		X		X		19100148	-
		<b>KORE 900</b> Zentral	X		X		X		19100130	-
			X	X	X			X	19100108	-
	X			X	X	X		19100131	-	
		X		X			X	19100109	-	



SERIE 900

# ZUBEHÖR




## Zubehör für Herde

BESCHREIBUNG	FÜR MODELLE	CODE	€
 Wassersäulen-Kit, links, KORE		19044979	-
 Wassersäulen-Kit, rechts, KORE		19044980	-
 GLATTE PLATTE, KORE ( 350 x 300 mm)		19045076	-
 Wok-Adapter		19045085	-
Bausatz mit 2 Messingdiffusoren (1 x 5,25 kW + 1 x 8 kW)	C-G920	19084551	-
Bausatz mit 2 Hochleistungsdiffusoren aus Messing (1 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G920 H	19084552	-
 Bausatz mit 4 Messingdiffusoren (2 x 5,25 kW + 1 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G940, C-G941, C-GE941	19084553	-
Bausatz mit 4 Hochleistungsdiffusoren aus Messing (3 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G940 H, C-G941 H	19084554	-
Bausatz mit 6 Messingdiffusoren (3 x 5,25 kW + 2 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G960, C-G961, C-G961 OP	19084555	-
Bausatz mit 6 Hochleistungsdiffusoren aus Messing (5 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G960 H, C-G961 H, C-G961 OP H	19084556	-


## Zubehör für fritteuse

BESCHREIBUNG	CODE	€
 2 kleine Körbe für 15l	19078478	-
 1 großer Korb für Fritteuse für 21 l	19045077	-




## Zubehör für fry-top

BESCHREIBUNG	CODE	€
 Fry-Top-Aufkantung, 0,5M, KORE	19045081	-
 Fry-Top-Aufkantung, 1M, KORE	19045082	-
 Fry-Top-Schaber	19045083	-

## Zubehör für grill

BESCHREIBUNG	CODE	€
 Grill-Schaber KORE - Fe	19045084	-
 Grill-Schaber KORE - Inox	19058313	-


## Zubehör für kochkessel

BESCHREIBUNG	CODE	€
 Bausatz mit zwei Lochkörben für 100-Liter-Kochtöpfe	19060752	-
 Bausatz mit zwei Lochkörben für 150-Liter-Kochtöpfe	19061190	-
 Couscous-Set für Kochkessel	19052940	-

## Zubehör für Kocher


BESCHREIBUNG	CODE	€
 Nudelkocherkörbe-Set – 6x1/6, quadratisch	19036341	-
 Nudelkocherkörbe-Set – 6x1/6, rund	19036342	-
 Nudelkocherkörbe-Set – 2x1/2	19036340	-
 Nudelkocherkörbe-Set 40 L - 4 x 1/4	19036344	-

## Bausatz Hohe Kamine

BESCHREIBUNG	CODE	€
 Bausatz Hohe Kamine Kore-Geräte 900 1/4 M	19081001	-
Bausatz Hohe Kamine Kore-Geräte 900 1/2 M	19080999	-
Bausatz Hohe Kamine Kore-Geräte 900 1 M	19080990	-
Bausatz Hohe Kamine Kore-Geräte 900 1 1/2 M	19081000	-

\* Kann bei allen Geräten außer elektrischen Fritteusen installiert werden.

## Zubehör für bain marie

BESCHREIBUNG	CODE	€
 Füllhahn-Kit, links, KORE	19044981	-
Füllhahn-Kit, rechts, KORE	19044982	-

## Geräte mit rädern

BESCHREIBUNG	CODE	€
 4-Räder-Set, KORE	19044983	-
2-Räder-Set, KORE	19044985	-

## Anpassung an andere Spannungen (\*)

Geräte für Schiffe mit 440 V, dreiphasig, ohne Neutralleiter, können unter Angabe des Folgenden im Werk bestellt werden:

- Code der Standardmaschine mit 400 V 3+N.
- Hinweis bezüglich Zweckbestimmung.

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	BME 700,900	FT-E 705,905	FT-E 710,910	B-E9051	B-E9101	F-E 7 EINBECKEN	F-E 7 ZWEIBECKEN	SP-E 710 MANUAL	CP-E 7,9 EINBECKEN	CP-E 7,9 ZWEIBECKEN	M-E 710	F-E 9 EINBECKEN	F-E 9 ZWEIBECKEN	SP-E 91X MANUELL	M-E 900	SP-E 91 MOTORE- STEUERT	€
Kit Boot 16A	19087491	1	1	2														-
Kit Boot 16A mit Energiergler	19089410				1	2												-
Kit Boot 20A	19087492						1	2	1									-
Kit Boot 20A mit Energiergler	19087493									1	2	1						-
Kit Boot 40A	19087494												1	2				-
Kit Boot mit Transformator	19057294														1	1	1	-
230 III - Anpassung an 230 V, dreiphasig, ohne Nullleiter	(*)																	-
230 1N – Anpassung an 230 V, einphasig	(*)																	-

(\*) : Lagerbestand der Version für diese Spannung abfragen.