



Katalog

Hotel-und Gaststättengewerbe



German 2025



Inhaltsverzeichnis



| | | | |
|---|------------|---|------------|
| FagorKonnnect | 07 | Speiseausgabe | 377 |
| Kochen..... | 13 | — Drop-in..... | 379 |
| — Symphony | 11 | — Self-service..... | 397 |
| — Kore Monoblock..... | 21 | — Servierwagen..... | 413 |
| — Kore 900 | 29 | Statische Vorbereitung | 425 |
| — Kore 700 | 61 | — Waschbecken, Handwaschbecken, professionelle Wasserhähne | 427 |
| — Unabhängiges Kochen..... | 93 | — Arbeitstische und Schränke | 447 |
| — Hochleistungsgeräte | 101 | — Einheit Neutral-Heiß-Element | 469 |
| Backöfen | 121 | — Bar-Elemente..... | 491 |
| — Kompakt-Backöfen – iKORE Kompact..... | 129 | — Regale | 497 |
| — Gewerbliche Kombiöfen – iKORE..... | 133 | Abzug..... | 515 |
| — Vakuum-Verpackungsmaschinen | 161 | — Abzugshauben | 518 |
| — Aufstellungen | 163 | Anhänge | 531 |
| — Sonstiges Zubehör | 167 | | |
| Geschirrspülmaschinen | 171 | | |
| — Gläserspülmaschinen..... | 175 | | |
| — Frontlader-Geschirrspülmaschinen..... | 183 | | |
| — Haubengeschrirspülmaschinen..... | 193 | | |
| — Korbtransportspülmaschinen | 205 | | |
| — Durchschubgeschrirspülmaschinen..... | 209 | | |
| — Bandtransportspülmaschinen..... | 227 | | |
| — Spülmaschinenzubehör | 239 | | |
| Gewerbekälte | 243 | | |
| — Kühlschränke..... | 250 | | |
| — Kühltische..... | 281 | | |
| — Zubereitungstische | 311 | | |
| — Schockfroster/-kühler..... | 327 | | |
| — Kühler | 339 | | |
| — Weinschränke und Reifeschränke | 355 | | |
| — Eisbereiter | 365 | | |



Hotel- und Gaststättengewerbe



KOCHEN



BACKÖFEN



GESCHIRRSPÜLEN



GEWERBEKÄLTE
KÜHLUNG



SPEISEAUSGABE



STATISCHE
VORBEREITUNG



Wäscherei



GEWERBLICHE
WASCHMASCHINEN



WASCHEN



TROCKNEN



BÜGEL- UND
FALTMASCHINEN



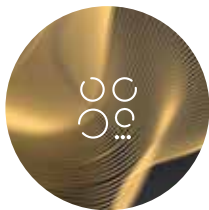
NACH- UND
ENDBEARBEITUNG



LÖSUNGEN

Was bieten wir Ihnen?

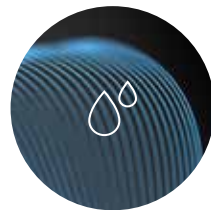
Eine Produktpalette
derselben Marke.
Ein Universum an Dienstleistungen
für Profis.



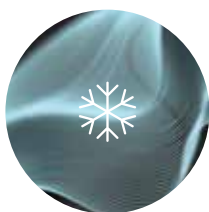
Kochen



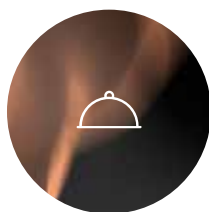
Backöfen



Geschirrspülen



Gewerbekälte

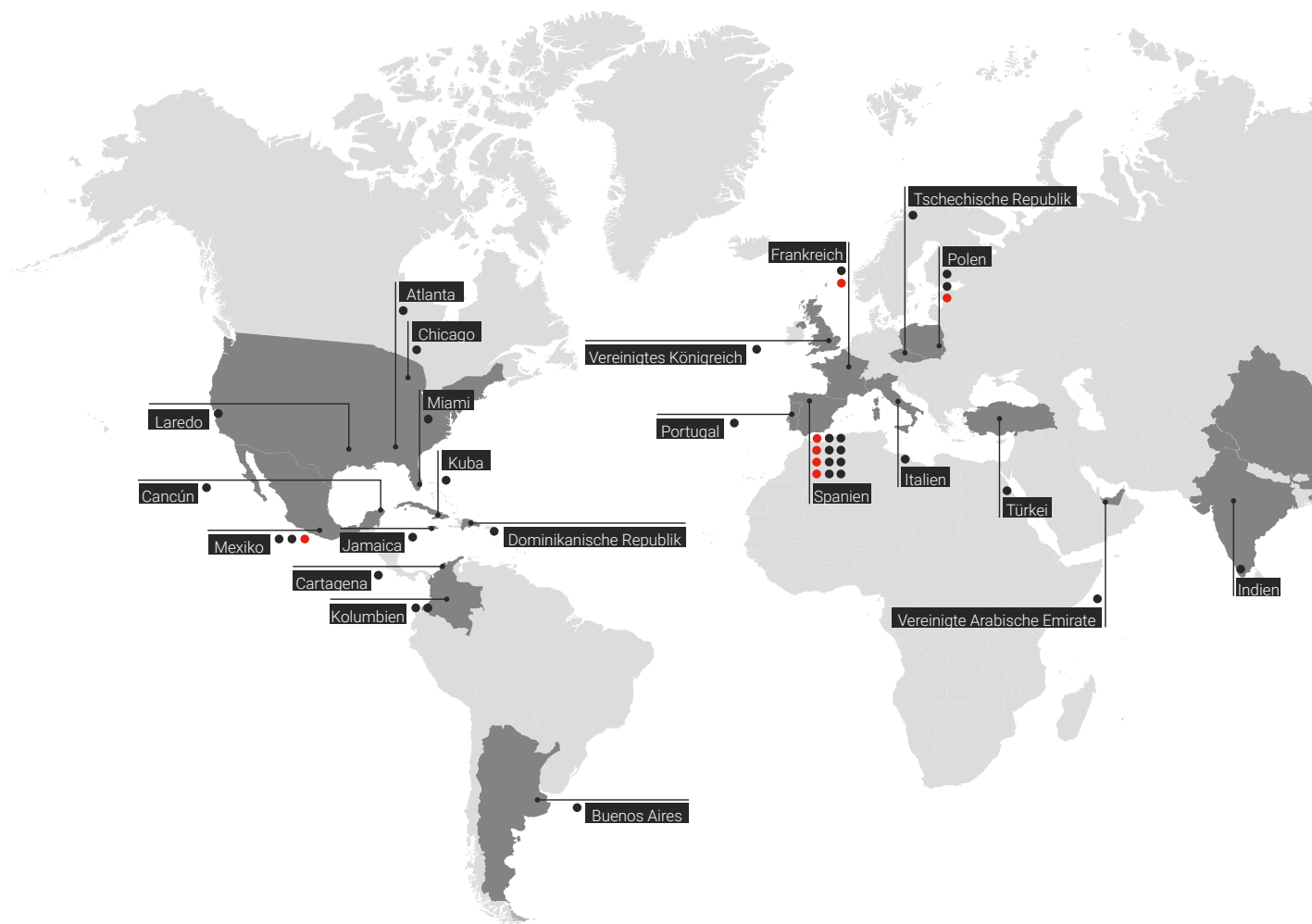


Speiseausgabe

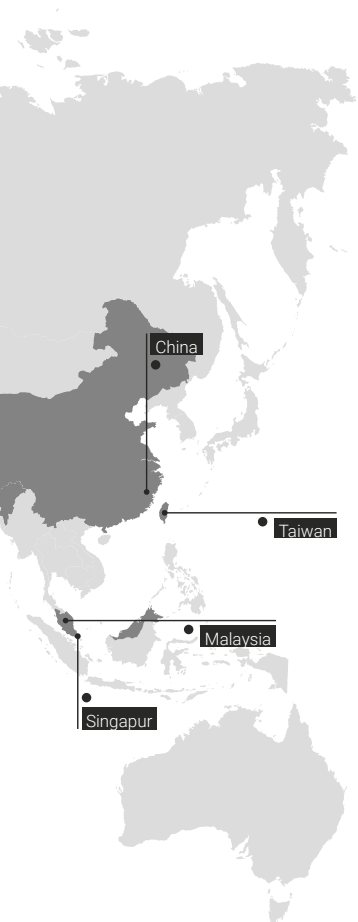


Statische Vorbereitung

Eine globale Marke in Ihrer Nähe, wo immer Sie sind.



- Handelsdelegationen
- Eigene Produktionsstätten



Dank unserer 35 Niederlassungen auf der ganzen Welt, der Professionalität unserer 2.200 Mitarbeiter und unserer internationalen Erfahrung können wir Ihnen bei Ihren Bedürfnissen und Projekten jederzeit zur Seite stehen.

Vor allem aber bedeuten unsere Leidenschaft, unser Engagement für den Service und unsere Art, direkt mit den Menschen um uns herum zu kommunizieren, sozusagen von Fachmann zu Fachmann, dass wir dieselbe Sprache sprechen, und eine große Marke Ihnen bei Ihren Herausforderungen zur Seite steht.

Wo auch immer Sie sich befinden.





Stellen Sie sich vor,
alles wäre vernetzt...



Maximieren Sie die Leistung Ihrer Küche, wo und wann immer Sie wollen.



Betrachten
video

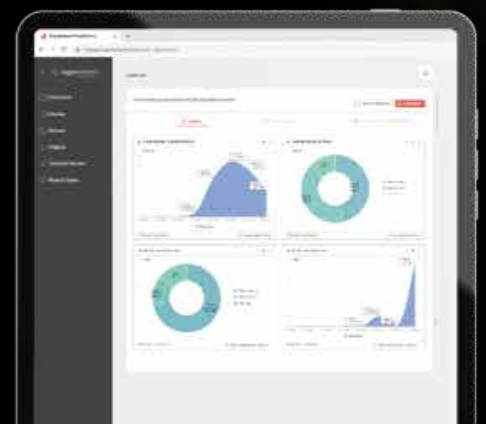


AWS
Well-Architected

Die FagorKonnnect IoT-Plattform erfüllt die Rahmenbedingungen der AWS- Funktionstauglichkeit und garantiert höchste Standards an Sicherheit, Zuverlässigkeit, Effizienz und Nachhaltigkeit.



IoT power



BEDIENFELD

Unternehmensverwaltung

Überwachen und steuern Sie alle Ihre Maschinen in Echtzeit und von überall aus mit einem Bedienfeld, das Ihnen völlige Freiheit gibt.

Treffen Sie Entscheidungen schnell und effizient mit allen Informationen, die Ihnen zur Verfügung stehen.

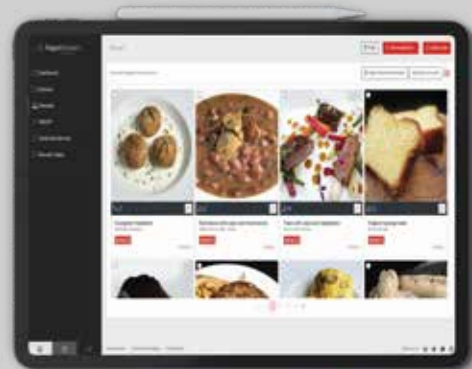


GERÄTE

Gerätesteuerung

Holen Sie mit den Tools, die Ihnen detaillierte Kontrolle ermöglichen, das Beste aus Ihren Geräten heraus. Verwalten

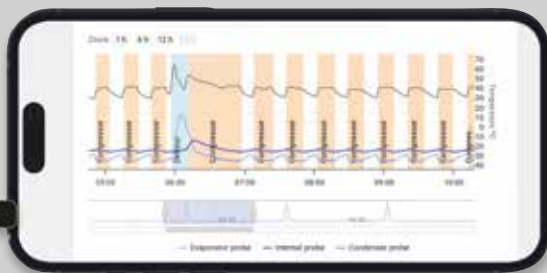
Sie Aufgaben aus der Ferne und sorgen Sie gleichzeitig für Sicherheit bei jedem Schritt.



REZEPTE

Rezepterstellung

Erstellen und speichern Sie ganz einfach Ihre Rezepte und senden Sie sie an alle Ihre Geräte, wo immer sie sich befinden.



HACCP

Hygienegarantie

Garantieren Sie alle Hygiene- und Lebensmittelsicherheitsanforderungen mit dem HACCP-System.

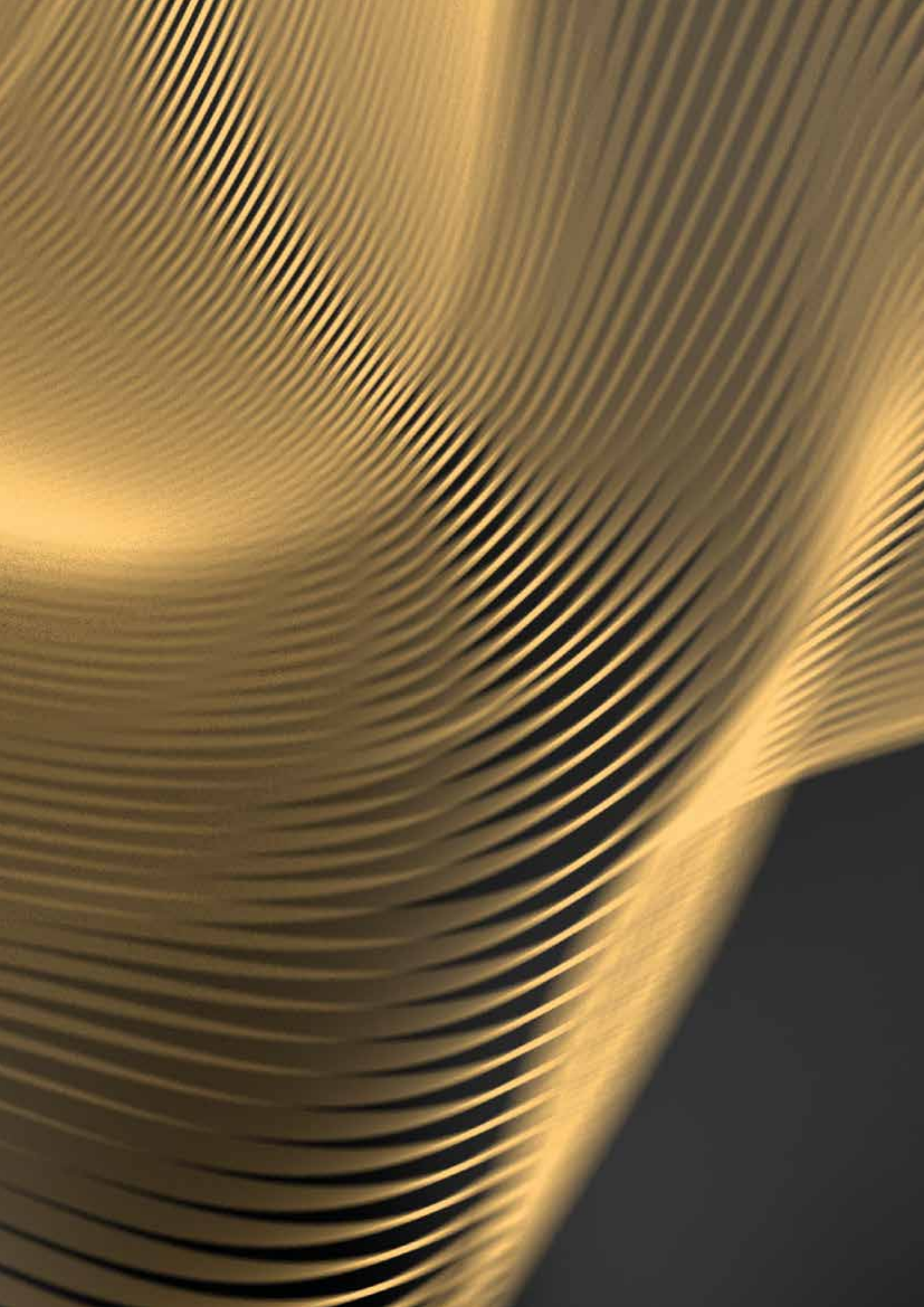


KUNDENDIENST

Serviceverbesserung

Optimieren Sie Ihren technischen Service und erhalten Sie umgehend Informationen zu Warnungen, Benachrichtigungen oder Problemen.

Kurz gesagt, maximieren Sie Ihren **komfort.**






Küchentechnik



Küchentechnik

| | |
|--------------------------------|-----|
| Symphony | 015 |
| KORE Monoblock | 021 |
| KORE Modular | |
| — Serie 900 | 029 |
| — Serie 700 | 061 |
| Hochleistungsgeräte | 093 |
| Eigenständige Kochgeräte | 101 |

 **STOCK** Dies gilt für 50-Hz-Modelle.



Eine frei gestaltbare Küche,
die auf Ihre Bedürfnisse
zugeschnitten ist

Symphony

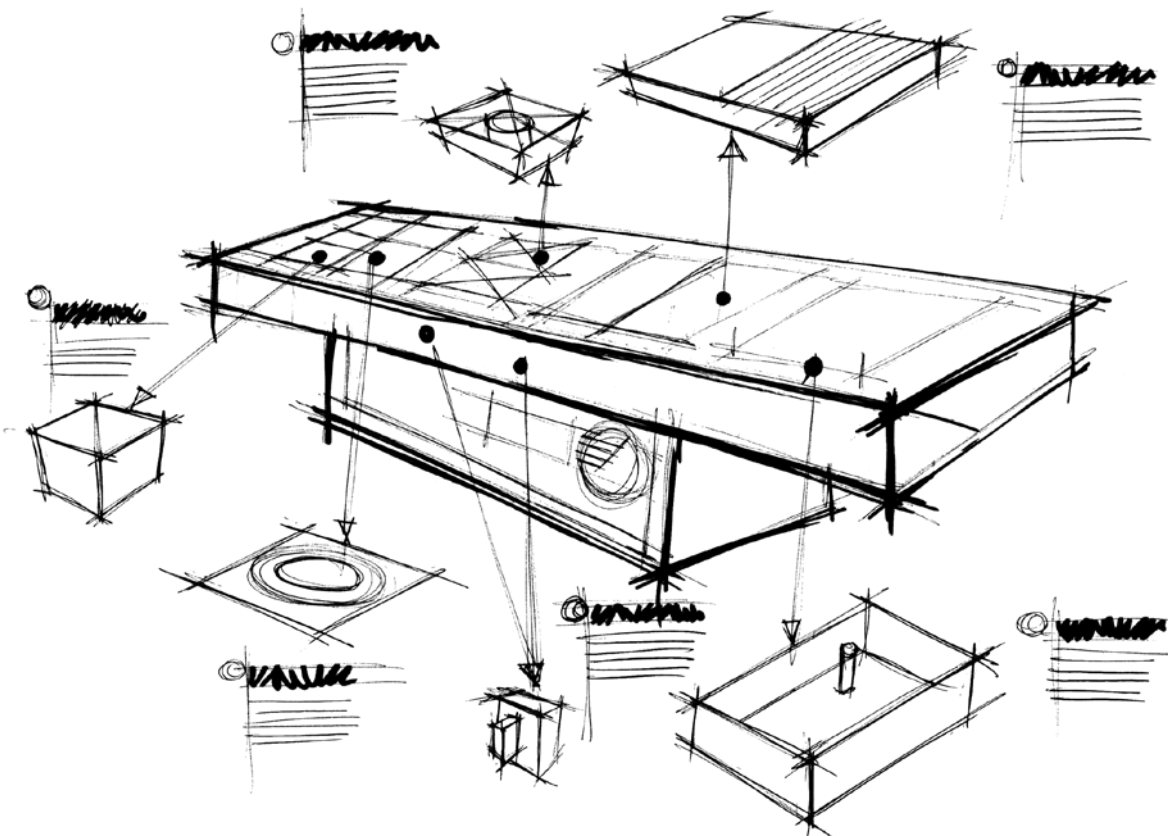
Um den vorhandenen Platz voll auszunutzen und zu optimieren, bietet Ihnen Symphony die Möglichkeit, Ihre Küche frei zu gestalten und zu personalisieren, je nach Bedarf, durch Kombination verschiedener Elemente, Geräte und verfügbarer Zubehörteilen.

Symphony

Die Komposition einer perfekten Symphonie

Das Küchengeräte-Sortiment Symphony macht es dem Küchenprofi leicht, völlig frei eine maßgeschneiderte gewerbliche Küche zu entwerfen, sie nach seinem Geschmack zu gestalten und die verschiedenen Elemente, aus denen sie besteht, an seine Arbeitsweise anzupassen.

Eine breite Palette von Elementen, Formen, Größen, Ergänzungen und Oberflächen von hervorragendem Design und höchster Qualität ermöglicht es Ihnen, das ideale Werkzeug zu personalisieren, mit dem Sie das Kochen genießen und anspruchsvollste Gaumen erfreuen können.



Der Traum eines jeden Kochs.

Die Produktlinie Symphony wurde entwickelt, um die Anforderungen einer professionellen Küche an Design und Funktionalität zu erfüllen. Sie ist elegant, vielseitig und bietet hervorragende Leistung und Qualität, wie es die anspruchsvollsten Profis von ihrer Küche verlangen.

Darüber hinaus bietet sie eine Vielzahl von Vorteilen, die es ermöglichen, den verfügbaren Raum zu optimieren und die Arbeit in der Küche entsprechend der Wünsche und der Arbeitsweise des Küchenchefs effizient zu gestalten.

Platzoptimierung

Höchster
Komfort

Robust und in einer
Vielzahl von Materialien
erhältlich

Maximale
Sicherheit

Leistungsoptimierung

Einfache
Reinigung



Wesentliche Unterschiede zwischen Symphony und KORE Monoblock

| | SYMPHONY | KORE MONOBLOCK |
|---|---|---|
| Anschlüsse | Zentraler Anschluss | Ein Anschluss pro Gerät. Optional ein Modul, in dem alle Anschlüsse zusammengefasst sind. |
| Stärke | 3 mm (+ 3 mm Verstärkung) | KORE 900: 2mm KORE 700: 1,5mm |
| Kundenspezifische Anpassung | Vielfältige Optionen | Einzelnes, ästhetisches Bedienfeld, Seiten-Finish-Ausführungen und farbige Bedienelemente verfügbar. |
| Konfiguration (Funktionen) | Komplett konfigurierbar. Sowohl auf als auch unter der Arbeitsplatte stehen mehrere Optionen zur Verfügung. | <p>Ausnahmen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Höhe der Arbeitsplatte = 900 mm - Kochtöpfe- und Bratpfannen können nicht integriert werden - Maximale Länge = 5 Module - Spezielle offene Brenner aus Messing - Spezielle Bratplatten mit Wasserrinne und Abflusssystem |
| Designprozess und Angebotspreise | Maßgeschneiderter Designprozess. | Einfach umsetzbares Design. |
| Transport | Lieferung nach dem Bedarf des Kunden. „Maßgeschneidert“ gilt ebenfalls für die Lieferung. | <p>Standardverpackung. Vor Ort sind keine Schweiß- oder Polierarbeiten erforderlich.</p> <p><small>Jeder Wandblock befindet sich in einem Paket (die Hauptblöcke werden in zwei Pakete aufgeteilt). Der Vertikalaufbau wird separat gesendet.</small></p> |
| Verfügbarkeit | Auf Anfrage. Maßgeschneiderte Fertigung „von Null an“ mit Auswirkung auf Lieferfrist. | Kurzfristige Verfügbarkeit, auf Anfrage. Fertigung auf der Grundlage von modularen Geräten zur Beschleunigung der Herstellung. |

Küche nach Maß:
Symphony

Die Komposition einer perfekten Symphonie



Herd mit massiver Arbeitsplatte:
KORE Monoblock

Eine einzigartige Lösung für Ihre Küche





Eine einzigartige Lösung
für Ihre Küche

KORE Monoblock

Die massive KORE Monoblock-Arbeitsplatte wurde speziell konzipiert, um dem Benutzer sämtliche Leistungsvorteile unserer modularen Geräte jederzeit zur Verfügung zu stellen.

| | |
|-------------------------------|------------|
| Haupteigenschaften | 023 |
| So bauen Sie Ihren Block..... | 025 |
| Beispiel | 025 |
| Unterschiede | 027 |

Eine einzigartige Lösung für Ihre Küche

Die KORE Monoblock-Serie wurde speziell konzipiert, um dem Benutzer alle Leistungsvorteile unserer modularen Gerätelösungen kombiniert in einer einzigartigen massiven Arbeitsfläche zu bieten.

Die Konfiguration des richtigen Blocks ist dank der Möglichkeit, die modularen Einheiten der **KORE 900- und KORE 700-Reihe nach Belieben zu kombinieren, einfacher denn je.**

Design der einteiligen Arbeitsplatte, ohne Fugen und Rillen gewährleistet ein Höchstmaß an Hygiene. Das bis ins kleinste Detail durchdachte Gerätedesign präsentiert sich in einer eleganten Ästhetik für ein besonders ansprechendes Arbeitsumfeld. Eine Lösung in robuster Bauweise, die für den intensiven Einsatz und optimale Leistung konzipiert wurde und ein Höchstmaß an Hygiene und Langlebigkeit der Maschinen gewährleistet.



Der nach Ihren Anforderungen gestaltete

KORE Monoblock-Herd zeichnet sich durch Integration und Funktionalität aus und gewährleistet optimale Arbeitsbedingungen. KORE Monoblock ist die ideale Plattform für die für die reibungslose Organisation im Küchenalltag.



Große Auswahl an
Produkten

Verfügbarkeit

Preise

Produkt-Zertifizierungen

Hygiene und Reinigung

Robuste Konstruktion

Einfache
Installation

Ergonomie und
Vielseitigkeit

Ästhetik

Elige la configuración que mejor se adapte a tu menú.

1

Unabhängig davon, ob Sie viel Platz zur Verfügung haben und eine Kochinsel installieren wollen oder ob Sie einen kleinen Raum mit einer Wandarbeitsplatte optimal ausnutzen wollen, unsere Lösungen passen sich optimal an Ihre spezifischen Anforderungen an.

Wählen Sie den Blocktyp
Kore Monoblock 900

CODE : 18006781

Zentral



Wand



Kore Monoblock 700

CODE : 18007031

Zentral



Wand



Kore Monoblock 900+700

CODE : 18007032

Zentral



2

Unterbau-
elemente

Wählen Sie die passenden Geräte für Ihre Arbeitsfläche

Wählen Sie die Geräte aus, die Sie in Ihre Küchenarbeitsplatte integrieren möchten. Sie können aus einer breiten Produktpalette wählen.



3

Unterbau-
elemente

Wählen Sie die passenden Unterbau-Elemente

Ergänzen Sie Ihr persönliches Küchendesign mit den passenden Unterbaumöbeln. Sie können neutrale Regale hinzufügen, um nicht genutzte Artikel aufzubewahren, damit diese geordnet sind und Sie mehr Platz in der Küche haben. Sie können auch Kühlregale einbauen, um die Lebensmittel wirklich gekühlt zu haben.



4

Vertikal-
aufbau

Wählen Sie die passenden Auftisch-Elemente

Zusätzlich zu den technologischen Elementen haben wir eine Reihe vertikaler Strukturen entwickelt. Wählen Sie zwei Stützen (Standard, mit Hahn, mit Stopfen oder zur Unterstützung eines Ofens oder eines Salamanders) und die entsprechenden Gestelle dazwischen.



5

Abschluss-
elemente

Wählen Sie die Abschlusselemente

Letztendlich haben wir auch die für eine stilvolle Ästhetik erforderlichen Oberflächen berücksichtigt. Die Sockelleiste wird immer im Monoblock-Design mitgeliefert und die seitliche Ausführung mit abgerundeten Ecken sorgt für einen zusätzlichen Hauch von Komfort, Sauberkeit und Eleganz.



Jede Küche ist einzigartig

Endergebnis

Beispiel der Konfiguration eines realen Blocks

Seite A KORE 900



| MODELL | BESCHREIBUNG | ANZAHL |
|--------------------------------|--------------------------|--------|
| Auf der Arbeitsplatte | | |
| EN-905 | 1/2 Modul Neutralelement | 1 |
| CP-E910 | Nudelkocher | 1 |
| EN-910 | 1 Modul Neutralelement | 1 |
| C-G940 LPG | 4-Brenner-Gasherd | 1 |
| Unter der Arbeitsplatte | | |
| MB-905 | 1 Modulregal | 2 |
| CCP9-2G | Kühlregale mit Türen | 1 |

Seite B KORE 700



| MODELL | BESCHREIBUNG | ANZAHL |
|--------------------------------|--------------------------|--------|
| Auf der Arbeitsplatte | | |
| F-E7115 | Fritteusen | 1 |
| EN-7025 | 1/4 Modul Neutralelement | 1 |
| FT-E7125 | Bratplatte | 1 |
| EN-705 | 1/2 Modul Neutralelement | 1 |
| C-I745 | 4 Induktions-Kochplatten | 1 |
| Unter der Arbeitsplatte | | |
| MB-715 | 1,5 Modulregal | 1 |
| CCP7-2G W | Kühlregal mit Schubladen | 1 |

Vertikalaufbau

| MODELL | BESCHREIBUNG | ANZAHL |
|-----------|-----------------|--------|
| Support 1 | Standard-Stütze | 1 |
| Support 2 | Stütze mit Hahn | 1 |
| Top | Gestell | 1 |

Zusammenfassung

| BESCHREIBUNG | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|------------------------------|--------------------|---|
| KORE Monoblock 900/700, 3.5M | 2.980 x 1760 x 900 | - |

Wesentliche Unterschiede zwischen KORE Monoblock und KORE Modular

| | KORE MONOBLOCK | KORE MODULAR |
|---|---|---|
| Anschlüsse | Ein Anschluss für jede Maschine. Zentralisiertes Anschlussmodul verfügbar. | Ein Anschluss für jede Maschine. |
| Materialstärke | 900: 2 mm + verstärkte Struktur. 700: 1,5 mm + verstärkte Struktur. | 900: 2 mm. 700: 1,5 mm. |
| Unzählige | Anpassungen an Kundenwünsche möglich. | Farbige Bedienelemente verfügbar. |
| Konfiguration (Funktionalitäten) | Ästhetische Einzelfrontplatte, Seitenausführungen und farbige Bedienelemente. | Keine Möglichkeiten der kundenspezifischen Anpassung. |
| Konfiguration (Funktionalitäten) | Ausnahmen: - Höhe der Arbeitsplatte = 900mm - Kochtöpfe- und Bratpfannen können nicht integriert werden. - Maximale Länge = 5 Module. - Spezielle Gasherde mit Brennerkronen aus Messing und Ablaufsystem. - Spezielle Bratplatten mit größerer Oberfläche, Wasserrinne und Abflusssystem. | Große Produktpalette, begrenzt auf bestimmte Einheitseinschränkungen. |
| Design-und Preisangebot | Einfach zu realisierendes Design. Online-Konfigurator. | Festgelegter Preis pro Produkteinheit. |
| Transport | Jeder Wandblock ist ein Paket (die zentralen Blöcke sind in zwei Wände unterteilt). Der Vertikalaufbau wird separat verschickt. Standardverpackung. Kein Schweißen oder Polieren vor Ort erforderlich. | Jede Maschine wird mit ihrer Verpackung versendet. |
| Preis | + 25-30% im Vergleich zu KORE Modulares Sortiment. | |
| Verfügbarkeit | Schnelle Verfügbarkeit, auf Anfrage. Fertigung nach dem Modulprinzip Ausstattung, die die Modelle optimiert. Geschätzte Lieferzeit von 3 Wochen. | Schnelle Lieferung. Produkte auf Lager. |

KORE Monoblock

Eine einzigartige Lösung für Ihre Küche



KORE Modular

Breite Auswahl und höchste Qualität



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/cm²
- Gas Natural : 20 g/cm²

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 (Herdversion 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) | | | |
| Tischgerät | | | | | | | | | | | | |
| |  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 | | | | | | | | | |
| | Statischer Gas-Backofen | | | | | | | | | | | |
| ☉ 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 | | | | | | | | | |
| | Statischer Panorama Gas-Backofen | | | | | | | | | | | |
| ☉ 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 | | | | | | | | | |
| | Statischer Elektro-Backofen | | | | | | | | | | | |
| |  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) | | | |
| Glühplatte | | | | | | | | | | |
|  | C-G910 | LPG | 19075517 | 800x700 | 1 | - | - | 11,00 | 800x930x290 | - |
| | | NG | 19075518 | | | | | | | |
| Glühplatte mit ofen | | | | | | | | | | |
|  | 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) | | | | |
| Tischgerät | | | | | | | | | | | |
|  | C-GP910 | LPG | 19075573 | 450 | 330 | 27,00 | - | - | 27,00 | 800x930x290 | - |
| | | NG | 19075574 | | | | | | | | |
| Mit backofen | | | | | | | | | | | |
|  | 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) | | | | |
| Tischgerät | | | | | | | | | | |
| |  | 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 | - |
| Mit Backofen | | | | | | | | | | |
| 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.

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.

| MODELL | CODE | GLÜHPLATTE | | | BACKOFEN | | GESAMTLEISTUNG (kW) | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|--|----------|------------|-------------|---------------|-------------|---------------|---------------------|------------------|---|
| | | MASSNAHMEN | KOCHBEREICH | LEISTUNG (kW) | ABMESSUNGEN | LEISTUNG (kW) | | | |
| Tischgerät | | | | | | | | | |
|  C-E910 | 19075495 | 720x720 | 4 | 4x4 | - | - | 16,00 | 800x930x290 | - |
| Mit Backofen | | | | | | | | | |
|  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 | | | |
| Induktions-Kochplatten | | | | | | |
| C-I925 | 19098120 | 2 | 280 | 10,00 | 400x930x290 | - |
| C-I945 | 19097582 | 4 | 280 | 20,00 | 800x930x290 | - |
| Wok | | | | | | |
| 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) | | | |
| Gas-Nudelkocher | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | |
| Elektro-Nudelkocher | | | | | | | | | |
| 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 ² | | | | |
| 🔥 GAS-GRILLPLATTEN | | | | | | | | | | | |
| Ventil max-min | | | | | | | | | | | |
| |  | FT-G905 V L | LPG NG | 19101457 19101458 | L | 1 | 335x640 | 21,50 | 9,25 | 400x930x290 | - |
| |  | FT-G905 V R | LPG NG | 19101459 19101460 | R | 1 | 335x640 | 21,50 | 9,25 | 400x930x290 | - |
| 📦 STOCK |  | FT-G910 V L | LPG NG | 19101485 19101486 | L | 2 | 735x640 | 47,00 | 18,50 | 800x930x290 | - |
| |  | FT-G910 V R | LPG NG | 19101489 19101490 | R | 2 | 735x640 | 47,00 | 18,50 | 800x930x290 | - |
| |  | FT-G910 V LR | LPG NG | 19101487 19101488 | L+R | 2 | 735x640 | 47,00 | 18,50 | 800x930x290 | - |
| Thermostatsteuerung | | | | | | | | | | | |
| |  | FT-G905 L | LPG NG | 19101449 19101451 | L | 1 | 335x640 | 21,50 | 9,25 | 400x930x290 | - |
| |  | FT-G905 R | LPG NG | 19101453 19101455 | R | 1 | 335x640 | 21,50 | 9,25 | 400x930x290 | - |
| 📦 STOCK |  | FT-G910 L | LPG NG | 19101473 19101475 | L | 2 | 735x640 | 47,00 | 18,50 | 800x930x290 | - |
| |  | FT-G910 R | LPG NG | 19101481 19101483 | R | 2 | 735x640 | 47,00 | 18,50 | 800x930x290 | - |
| |  | FT-G910 LR | LPG NG | 19101477 19101479 | L+R | 2 | 735x640 | 47,00 | 18,50 | 800x930x290 | - |
| Thermostatsteuerung und Chromplatte | | | | | | | | | | | |
| |  | FT-G905 C L | LPG NG | 19101134 19101136 | L / C | 1 | 335x640 | 21,50 | 9,25 | 400x930x290 | - |
| |  | FT-G905 C R | LPG NG | 19101144 19101146 | R / C | 1 | 335x640 | 21,50 | 9,25 | 400x930x290 | - |
| 📦 STOCK |  | FT-G910 C L | LPG NG | 19101461 19101463 | L / C | 2 | 735x640 | 47,00 | 18,50 | 800x930x290 | - |
| |  | FT-G910 C R | LPG NG | 19101469 19101471 | R / C | 2 | 735x640 | 47,00 | 18,50 | 800x930x290 | - |
| |  | FT-G910 C LR | LPG NG | 19101465 19101467 | L+R / C | 2 | 735x640 | 47,00 | 18,50 | 800x930x290 | - |
| 🔌 ELEKTRO-GRILLPLATTEN | | | | | | | | | | | |
| Thermostatsteuerung | | | | | | | | | | | |
| 📦 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 | - |
| Thermostatsteuerung und Chromplatte | | | | | | | | | | | |
| |  | 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.

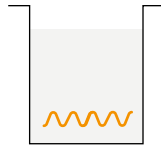
L+R: Halb glatte / Halb gerillte Bratplatte.

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.

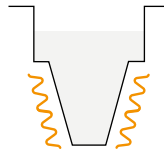
| | MODELL | CODE | | HZ | BEHÄLTNISSE | | | GESAMTLEISTUNG (kW) | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|---|--------------------------|----------|----------|-------|-------------|-----------------|-------------|---------------------|------------------|---|
| | | LPG | GN | | QUANTITÄT | ABMESSUNGEN (L) | KÖRBE (1/3) | | | |
| | Gas-Fritteusen* | | | | | | | | | |
| | 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 | | | | | | |
| | Elektrofritteusen | | | | | | | | | |
| | 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 | - |
| Elektro-Fritteusen mit digitaler Steuerung | | | | | | | | | | |
| | F-E9121 D | 19075900 | 400V 3N | 50/60 | 1 | 1x21 | 2 klein | 29,00 | 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 abnehmbarem, 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 | | | | | GESAMTLE- STUNG (kW) | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|-----------------------------|-----|----------|----------|------|-------|-----------|-------|----------------------------|---------------------|---|
| | | | TYPE | ZONE | MENGE | (mm) | (dm²) | | | |
| KERAMIKSTEINGRILLS | | | | | | | | | | |
| Tischgerät | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | | |
| Standgerät | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | | |
| ELEKTRO-WASSERGRILLS | | | | | | | | | | |
| Tischgerät | | | | | | | | | | |
| B-E905 | - | 19078931 | Inox | 1 | 1 | 255x640 | 16 | 5,42 | 400x930x290 | - |
| B-E910 | - | 19078922 | Inox | 2 | 1 | 545x640 | 35 | 10,84 | 800x930x290 | - |
| Standgerät | | | | | | | | | | |
| 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) | | | |
| GAS-KOCHKESSEL* | | | | | | | | |
| Direkte Beheizung | | | | | | | | |
|  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 | | | | | |
| Druckkessel | | | | | | | | |
|  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 | | | | | |
| Indirekte Beheizung | | | | | | | | |
|  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 | | | | | |
| ELEKTRO-KOCHKESSEL | | | | | | | | |
| Indirekte Beheizung | | | | | | | | |
|  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.

SERIE 900

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) | | | |
| GAS-KIPPBRATPFANNEN* | | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | | |
| ELEKTRO-KIPPBRATPFANNEN | | | | | | | | | | | |
| 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:

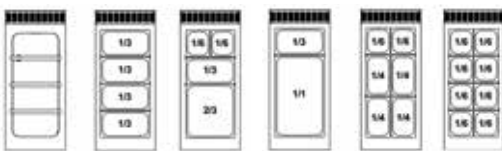
- Elektrische Widerständen aus Edelstahl AISI 304 außen am Tiegel.

- 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

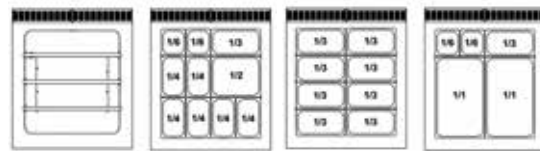
OPTIONALES ZUBEHÖR

(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/m³.
 - 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 | KÜHLLAIS-TUNG (KW) | ELEKTRIS-CHE LEISTUNG (KW) | ENERGIE-EFFIZIENZ-KLASSE | JÄHRLICHER VERBRAUCH (KWH) | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|--------------------------|-------------------|-------------|-----------------|----------|-------|--------------------|----------------------------|--------------------------|----------------------------|----------|----------|---|
| Türen | | | | | | | | | | | | |
| 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 | - |
| | | | | | R-290 | 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 | - |
| | | | | | R-290 | 0,369 (1) | 0,249 | - | - | 60 Hz | 19099283 | - |
| Schubladen 1/1 | | | | | | | | | | | | |
| 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 | - |
| | | | | | R-290 | 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 | - |
| | | | | | R-290 | 0,369 (1) | 0,249 | - | - | 60 Hz | 19097129 | - |
| Schubladen 2x 2/1 | | | | | | | | | | | | |
| 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 | - |
| | | | | | R-290 | 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.

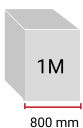
Aufhängungs-Kit

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 | € |
|--|--|-----------------|---|
| Modell | Mit oder ohne zusätzliche Elemente | Art.-Nr. | |
| Standard Profil 100x100 mm | Standard (keine zusätzlichen Elemente) | 19095368 | - |
| | Standard mit Wasserhahn (im Profil enthalten) | 19095390 | - |
| | Standard mit 220-V-Steckdose (im Profil enthalten) | 19095369 | - |
| Sonderausführung* 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.

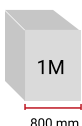
Nicht geeignet für aufgehängte Wandblöcke.

* 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 | € | 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 | - | 19104186 | - |
| 3,25 M | 19096853 | - | 19096349 | - | 19104185 | - | 19104186 | - |
| 3,5 M | 19096854 | - | 19096532 | - | 19104187 | - | 19104188 | - |
| 3,75 M | 19096854 | - | 19096532 | - | 19104187 | - | 19104188 | - |
| 4 M | 19096855 | - | 19096535 | - | 19104189 | - | 19104190 | - |
| 4,25 M | 19096855 | - | 19096535 | - | 19104189 | - | 19104190 | - |
| 4,5 | 19096856 | - | 19096525 | - | 19104191 | - | 19104192 | - |
| 4,75 M | 19096856 | - | 19096525 | - | 19104191 | - | 19104192 | - |
| 5 M | 19096858 | - | 19096526 | - | 19104193 | - | 19104194 | - |



* 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

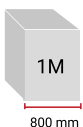
Geteilter Sockel für V-förmige Fritteuse

| 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 | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
|  Seiten- verkleidung ergonomisch/ästhetisch (+90 mm auf jeder Seite) | A KORE 900 B Wand | | X | X | | X | | 19098884 | - | |
| | | | X | X | | | | X | 19098685 | - |
| | | Draufsicht: | | X | | X | X | | 19098935 | - |
| | | | | X | | X | | X | 19098913 | - |
| | | | X | | X | | X | | 19098883 | - |
| | | | X | | X | | | X | 19098684 | - |
| | | | X | | | X | X | | 19098934 | - |
| | | | X | | | X | | X | 19098912 | - |
| | | | | X | X | | X | | 19098703 | - |
| | | | | X | | X | X | | 19098931 | - |
| | A KORE 900 A Zentral | | X | | X | X | | 19098037 | - | |
| | | X | | | X | X | | 19098930 | - | |
| | | | X | X | | X | | 19098874 | - | |
| | | | X | X | | | X | 19098817 | - | |
| | A KORE 900 B Zentral | | X | | X | X | | 19098908 | - | |
| | | X | | X | | | X | 19098907 | - | |
| | | X | | X | | X | | 19098203 | - | |
| | | X | | X | | | X | 19098686 | - | |
| | | X | | | X | X | | 19098910 | - | |
| | | X | | | X | | X | 19098909 | - | |
| A KORE 900 B Wand | Draufsicht: | | X | X | | X | | 19100019 | - | |
| | | | X | X | | | X | 19100013 | - | |
| | | | X | | X | X | | 19100030 | - | |
| | | | X | | X | | X | 19100018 | - | |
| | | X | | X | | X | | 19099899 | - | |
| | | X | | X | | | X | 19099898 | - | |
| | | X | | | X | X | | 19099913 | - | |
| | | X | | | X | | X | 19099911 | - | |
| | | | X | X | | X | | 19106558 | - | |
| | A KORE 900 A Zentral | | X | | X | X | | 19106559 | - | |
| | X | | X | | X | | 19106601 | - | | |
| | X | | | X | X | | 19106557 | - | | |
| | | X | X | | X | | 19106946 | - | | |
| | | X | X | | | X | 19106949 | - | | |
| KORE 900 B KORE 700 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 | - | | |



Flaches Ende
glatte Platte
(+2 mm auf jeder
Seite)



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 | | | | | | | |
| | | | X | X | | X | | 19081819 | - |
| | | | X | X | | | X | 19081820 | - |
| | | | X | | X | X | | 19100194 | - |
| | | | X | | X | | X | 19100148 | - |
| | | X | | X | | X | | 19100123 | - |
| | | X | | X | | | X | 19100121 | - |
| | | X | | | X | X | | 19100124 | - |
| | | X | | | X | | X | 19100122 | - |
| | | | X | X | | X | | 19081819 | - |
| | | | X | X | | | X | 19081820 | - |
| | | | X | | X | X | | 19100194 | - |
| | | | X | | X | | X | 19100148 | - |
| | | X | | X | | X | | 19100130 | - |
| | | X | | X | | | X | 19100108 | - |
| | | X | | | X | X | | 19100131 | - |
| | | X | | | X | | X | 19100109 | - |



Platte
Glatter Abschluss
(+2 mm auf jeder Seite)

KORE 900
Wand






KORE 900

KORE 900
Zentral



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 | FE 7 EINBECKEN | FE 7 ZWEIBECKEN | SP-E 710 MANUAL | CP-E 7,9 EINBECKEN | CP-E 7,9 ZWEIBECKEN | ME-710 | FE 9 EINBECKEN | FE 9 ZWEIBECKEN | SP-E 91X MANUELL | ME-900 | SP-E 91 MOTORGE- 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.

KORE
GENERATION



Maximale Leistung
auf engstem Raum.

Serie 700

| | |
|--------------------------------------|-----|
| Gasherde..... | 063 |
| Gasherde mit halber Bratplatte | 065 |
| Gasherde mit Bratplatte..... | 066 |
| Paella-Herde | 067 |
| Elektroherde..... | 068 |
| Elektroherde mit Bratplatte..... | 069 |
| Induktionsherde..... | 070 |
| Fry-tops | 071 |
| Bratenroste | 073 |
| Pastakocher..... | 075 |
| Kochkessel | 076 |
| Fritteusen..... | 077 |
| Frittenwanne..... | 078 |
| Kippbratpfannen..... | 079 |
| Bainmaries..... | 080 |
| Neutralelemente..... | 081 |
| Unterbauten | 082 |
| Gekühlte Unterbauten | 083 |
| Blöcke Kore 700 | 085 |
| Zubehör..... | 091 |

Die Gasgeräte können mit den angegebenen Drücken angeschlossen werden:
- LPG: 37 g/cm²
- Erdgas: 20 g/cm²

GASHERDE



Allgemeine Merkmale

- Eingelassene Arbeitsplatte aus 1,5 mm starkem Edelstahl AISI-304.
- Per Laser geschnittene Fugen und automatische Schweißnähte. Schrauben nicht sichtbar.
- Roste mit Abmessungen von 397 x 350 mm (397 x 290 für jeden Brenner), 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), sodass die Gefahr des Umkippens kleiner Behältnisse vermieden wird.
- 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 Verteilung der Hitze der Flamme sogar unter großformatigen Töpfen. Auf diese Weise wird die Hitzekonzentration an einem einzigen Punkt vermieden, während die Energieübertragung zum Produkt optimiert wird.
- 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).

- 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 der Behältnisse, sodass sich die Nutzfläche erhöht.
- Zugriff auf die Komponenten von der Vorderseite.

BACKOFEN

- Wahlmöglichkeit zwischen einem statischen Gas-Backofen mit den Abmessungen GN 2/1, einem Panoramabackofen mit den Abmessungen 860x570x410 mm mit seitlich öffnender Zweiflügeltür oder einem Elektroofen mit den Abmessungen GN 2/1.
- Vollständig aus Edelstahl konstruierter Garraum für eine einfachere Reinigung und bessere Hygiene.
- Einführung des Backblechs im Querformat für eine bessere Handhabung.

Erwärmung:

- Gas: Edelstahl-Röhrenbrenner mit Pilotbrenner, Thermoelement und piezoelektrischer Zündung.
- Strom: Beheizung durch mit Edelstahl abgeschirmte Widerstände und Auswahlschalter für Funktion des oberen und/oder unteren Bereichs.
- Temperatursteuerung mittels Thermostatventil (125–310 °C).
- Schienen auf drei Ebenen für verschiedene Verwendungsmöglichkeiten.
- Schienen mit System zur Vermeidung des Umkippens der Roste.
- Ofenboden aus Eisen für bessere Leistung und gleichmäßige Hitzeverteilung.
- Verschlussdichtung aus Glasfaser zur Verbesserung der Wärmeeffizienz des Backofens und Sicherstellung der Haltbarkeit.
- Der Rahmen und die Verkleidung der Backofentür sind für einen besseren Verschluss eingelassen.
- Abnehmbare Backofentür zur Vereinfachung der Reparatur.

OPTIONALES ZUBEHÖR

(siehe Seite Zubehör am Ende des Kapitels)

- 5,25-kW-Bratplatte zur Anbringung über den Brennern.
- Wassersäule.
- Bausatz Messingdiffusoren.

| MODELL | GAS | CODE | ROSTE (mm) | BRENNER | | ÖFEN | | GESAMTLEISTUNG (kW) | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|---|-----|----------|------------|---------|------|-------------|---------------|---------------------|------------------|---|
| | | | | 5,25 kW | 8 kW | GRÖSSE | LEISTUNG (kW) | | | |
| Tischgerät | | | | | | | | | | |
| ☉ STOCK C-G720 | LPG | 19068008 | 397x290 | 2 | - | - | - | 10,50 | 400x730x290 | - |
| | GN | 19074175 | | | | | | | | |
| C-G720 H | LPG | 19068057 | 397x290 | - | 2 | - | - | 16,00 | 400x730x290 | - |
| | GN | 19074760 | | | | | | | | |
| ☉ STOCK C-G740 | LPG | 19060614 | 397x290 | 3 | 1 | - | - | 23,75 | 800x730x290 | - |
| | GN | 19073557 | | | | | | | | |
| ☉ STOCK C-G740 H | LPG | 19068058 | 397x290 | - | 4 | - | - | 32,00 | 800x730x290 | - |
| | GN | 19074761 | | | | | | | | |
| ☉ STOCK C-G760 | LPG | 19068059 | 397x290 | 4 | 2 | - | - | 37,00 | 1.200x730x290 | - |
| | GN | 19074762 | | | | | | | | |
| C-G760 H | LPG | 19068110 | 397x290 | - | 6 | - | - | 48,00 | 1.200x730x290 | - |
| | GN | 19074763 | | | | | | | | |
| Statischer Gas-Backofen GN 2/1 | | | | | | | | | | |
| ☉ STOCK C-G741 | LPG | 19058530 | 397x290 | 3 | 1 | GN-2/1 | 8,60 | 32,35 | 800x730x850 | - |
| | GN | 19073558 | | | | | | | | |
| C-G741 H | LPG | 19068112 | 397x290 | - | 4 | GN-2/1 | 8,60 | 40,60 | 800x730x850 | - |
| | GN | 19074765 | | | | | | | | |
| C-G761 | LPG | 19071404 | 397x290 | 4 | 2 | GN-2/1 | 8,60 | 45,60 | 1.200x730x850 | - |
| | GN | 19073560 | | | | | | | | |
| C-G761 H | LPG | 19071463 | 397x290 | - | 6 | GN-2/1 | 8,60 | 56,60 | 1.200x730x850 | - |
| | GN | 19074766 | | | | | | | | |
| Statischer Panorama Gas-Backofen | | | | | | | | | | |
| C-GB761 | LPG | 19074812 | 397x290 | 4 | 2 | 860x570x410 | 8,60 | 45,60 | 1.200x730x850 | - |
| | GN | 19074813 | | | | | | | | |
| C-GB761 R | LPG | 19074814 | 397x290 | 4 | 2 | 860x570x410 | 8,60 | 45,60 | 1.200x730x850 | - |
| | GN | 19074815 | | | | | | | | |
| C-GB761 H | LPG | 19074816 | 397x290 | - | 6 | 860x570x410 | 8,60 | 56,60 | 1.200x730x850 | - |
| | GN | 19074817 | | | | | | | | |
| C-GB761 RH | LPG | 19074819 | 397x290 | - | 6 | 860x570x410 | 8,60 | 56,60 | 1.200x730x850 | - |
| | GN | 19074820 | | | | | | | | |
| Statischer Elektro-Backofen | | | | | | | | | | |
| C-GE741 | LPG | 19074821 | 397x290 | 3 | 1 | GN-2/1 | 6,00 | 29,75 | 800x730x850 | - |
| | GN | 19074822 | | | | | | | | |
| C-GE741 H | LPG | 19074823 | 397x290 | - | 4 | GN-2/1 | 6,00 | 38,00 | 800x730x850 | - |
| | GN | 19074824 | | | | | | | | |

H-Modelle: Mit Hochleistungsbrennern.
R-Modelle: mit Rädern.

GAS-GLÜHPLATTENHERDE



Allgemeine Merkmale

- Eingelassene Arbeitsplatten aus 1,5 mm starkem Edelstahl AISI-304.
- Per Laser geschnittene Fugen und automatische Schweißnähte. Schrauben nicht sichtbar.
- Doppelte Roste mit Abmessungen von 397 x 580 mm (397 x 290 für jeden Brenner), 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), sodass die Gefahr des Umkippens kleiner Behältnisse vermieden wird.
- 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 Verteilung der Hitze der Flamme sogar unter großformatigen Töpfen.
- Auf diese Weise wird die Hitzekonzentration an einem einzigen Punkt vermieden, während die Energieübertragung zum Produkt optimiert wird.
- Unmissverständliche Position der Brenner beim erneuten Einsetzen.
- 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).
- Halbe Bratplatte aus 10 mm starkem Gusseisen mit abgerundeten Ecken, Abmessungen von 400 x 580 mm und einer zentralen Platte mit 210 mm Durchmesser.
- Brenner mit 5,25 kW unter der Platte.
- 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 der Behältnisse, sodass sich die Nutzfläche erhöht.

BACKOFEN

- Statischer Gas-Backofen GN 2/1.
- 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 System zur Vermeidung des Umkippens der Roste.
- Temperatursteuerung mittels Thermostatventil (125–310 °C).
- Edelstahl-Röhrenbrenner mit Pilotbrenner, Thermoelement und piezoelektrischer Zündung.
- Ofenboden aus Eisen für bessere Leistung und gleichmäßige Hitzeverteilung.
- Verschlussdichtung aus Glasfaser zur Verbesserung der Wärmeeffizienz des Backofens und Sicherstellung der Haltbarkeit.
- Der Rahmen und die Verkleidung der Backofentür sind für einen besseren Verschluss eingelassen.
- Abnehmbare Backofentür zur Vereinfachung der Reparatur.

OPTIONALES ZUBEHÖR

(siehe Seite Zubehör am Ende des Kapitels)

- 5,25-kW-Bratplatte zur Anbringung über den Brennern.
- Wassersäule.
- Bausatz Messingdiffusoren.

| MODELL | GAS | CODE | BRENNER | | BRATPLATTE 5,25 kW | BACKOFEN 8,6 kW | GESAMTLEI- STUNG (kW) | NEUTRALELE- MENT | ABMESSUNGEN | € |
|---------------------|-----|----------|---------|------|-----------------------|--------------------|--------------------------|---------------------|---------------|---|
| | | | 5,25 kW | 8 kW | | | | | | |
| Tischgerät | | | | | | | | | | |
| C-G730-I | LPG | 19073679 | 1 | 1 | Links | - | 18,50 | - | 800x730x290 | - |
| | GN | 19074769 | | | | | | | | |
| C-G730-D | LPG | 19073680 | 1 | 1 | Rechts | - | 18,50 | - | 800x730x290 | - |
| | GN | 19074771 | | | | | | | | |
| C-G750 | LPG | 19070794 | 2 | 2 | Mitte | - | 31,75 | - | 1.200x730x290 | - |
| | GN | 19074772 | | | | | | | | |
| Mit Backofen | | | | | | | | | | |
| C-G731-I | LPG | 19073681 | 1 | 1 | Links | 1 | 27,1 | - | 800x730x850 | - |
| | GN | 19074773 | | | | | | | | |
| C-G731-D | LPG | 19073682 | 1 | 1 | Rechts | 1 | 27,1 | - | 800x730x850 | - |
| | GN | 19074775 | | | | | | | | |
| C-G751 | LPG | 19074776 | 2 | 2 | Mitte | 1 | 40,35 | 1 | 1.200x730x850 | - |
| | GN | 19074777 | | | | | | | | |

SERIE 700

GASHERDE MIT KOMPLETTER BRATPLATTE



Allgemeine Merkmale

- Arbeitsplatten aus 1,5 mm starkem Edelstahl AISI-304.
- Per Laser geschnittene Fugen und automatische Schweißnähte. Schrauben nicht sichtbar.
- Gusseiserne, 10 mm starke Platte mit abgerundeten Ecken.
- Abmessungen der Bratplatte: 800 x 580 mm.
- Zentrale Platte mit 300 mm Durchmesser.
- Schamottstein im Inneren für bessere Nutzung und Verteilung der Hitze.
- Verschiedene Nutzungstemperaturen: 500 °C im Zentrum und 200 °C an den Rändern.
- Brenner und doppelter Diffusor aus Gusseisen zur Gewährleistung einer einheitlichen Verteilung der Hitze der Flamme.
- Brennerleistung: 8,4 kW.
- Energiesparender Pilotbrenner und Thermoelement 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.
- Zugriff auf die Komponenten von der Vorderseite.

BACKOFEN

- 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 System zur Vermeidung des Umkippens der Roste.
- Temperatursteuerung mittels Thermostatventil (125–310 °C).
- Edelstahl-Röhrenbrenner mit Pilotbrenner, Thermoelement und piezoelektrischer Zündung.
- Ofenboden aus Eisen für bessere Leistung und gleichmäßige Hitzeverteilung.
- Verschlussdichtung aus Glasfaser zur Verbesserung der Wärmeeffizienz des Backofens und Sicherstellung der Haltbarkeit.
- Der Rahmen und die Verkleidung der Backofentür sind für einen besseren Verschluss eingelassen.
- Abnehmbare Backofentür zur Vereinfachung der Reparatur.

| MODELL | GAS | CODE | BRATPLATTE (mm) | BRENNER 8,4 kW | BACKOFEN | | GESAMTLEISTUNG (kW) | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|---------------------|-----|----------|-----------------|----------------|-------------|---------------|---------------------|------------------|---|
| | | | | | ABMESSUNGEN | LEISTUNG (kW) | | | |
| Tischmodell | | | | | | | | | |
| C-G710 | LPG | 19070754 | 800x580 | 1 | - | - | 8 | 800x730x290 | - |
| | GN | 19073645 | | | | | | | |
| Mit Backofen | | | | | | | | | |
| C-G711 | LPG | 19073088 | 800x580 | 1 | GN-2/1 | 8,60 | 16,6 | 800x730x850 | - |
| | GN | 19074767 | | | | | | | |

PAELLA-HERDE



Allgemeine Merkmale

- Arbeitsplatten aus 1,5 mm starkem Edelstahl AISI-304.
- Per Laser geschnittene Fugen und automatische Schweißnähte. Schrauben nicht sichtbar.
- Doppelbrenner mit jeweils vier Flammenreihen zur gleichmäßigen Wärmeverteilung unter der Paella-Pfanne.
- 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.
- Zugriff auf die Komponenten von der Vorderseite.

- Temperaturabstufung. Pilotbrenner zum Zünden, piezoelektrischer Zündung und Thermoelement.
- Doppelwandige, seitlich öffnende Tür.

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.
- Temperaturregler mittels Thermostatventil (125–310 °C).
- Röhrenbrenner aus Edelstahl an der Rückseite mit

| MODELL | GAS | CODE | BRENNER | | | BACKOFEN | | GESAMTLEISTUNG (kW) | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|---------------------|-----|----------|---------------|--------------|---------------|-------------|---------------|---------------------|------------------|---|
| | | | ÄUSSERER RING | INNERER RING | LEISTUNG (kW) | ABMESSUNGEN | LEISTUNG (kW) | | | |
| Tischmodell | | | | | | | | | | |
| C-GP710 | LPG | 19074804 | 450 | 330 | 27 | - | - | 27,00 | 800x730x290 | - |
| | GN | 19074806 | | | | | | | | |
| Mit Backofen | | | | | | | | | | |
| C-GP711 | LPG | 19074808 | 450 | 330 | 27 | 665x665x325 | 7,30 | 34,30 | 800x730x850 | - |
| | GN | 19074811 | | | | | | | | |

SERIE 700

ELEKTROHERDE



Allgemeine Merkmale

- Gepresste Arbeitsplatten mit abgerundeten Kanten aus 1,5 mm starkem Edelstahl AISI-304. Dank des Designs gelangen verschüttete Flüssigkeiten aus den Töpfen nicht ins Innere des Herds.
- Eingelassene Arbeitsplatte mit abgerundeten Kanten für eine leichte Reinigung.
- Per Laser geschnittene Fugen und automatische Schweißnähte. Schrauben nicht sichtbar.
- Gusseiserne Heizplatten:
 - RUND mit 223 Ø (2,6 kW) und hermetischer Befestigung an der eingelassenen Arbeitsplatte.
 - QUADRATISCH 230x230 (2,6 kW) mit hermetischer Befestigung an der eingelassenen Arbeitsplatte.
- Regulierung der Leistung über Schalter mit 7 Positionen.
- Übertemperaturschutz für jede Kochstelle.

- Abzugsschutz aus hitzebeständigem, emailliertem Gusseisen.
- Zugriff auf die Komponenten von der Vorderseite.
- Leichter Anschluss und Konformität mit den Hygienerichtlinien.
- Gerät mit Schutzgrad IPX5 gegen Wasser.

BACKOFEN

- 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 System zur Vermeidung des Umkippens der Roste.

- Temperaturregelung mittels Thermostat (125 - 310 °C).
 - Beheizung durch mit Edelstahl abgeschirmte Widerstände und Auswahlschalter für Funktion des oberen und/oder unteren Bereichs.
 - Ofenboden aus Eisen für bessere Leistung und gleichmäßige Hitzeverteilung.
 - Verschlussdichtung aus Glasfaser zur Verbesserung der Wärmeeffizienz des Backofens und Sicherstellung der Haltbarkeit.
 - Der Rahmen und die Verkleidung der Backofentür sind für einen besseren Verschluss eingelassen.
 - Abnehmbare Backofentür zur Vereinfachung der Reparatur.
- Spannung
- 400V 3+N.
 - Für andere Spannungen siehe Optionen am Ende des Kapitels.

| MODELL | CODE | KOCHSTELLEN | | BACKOFEN | | GESAMTLEISTUNG (kW) | NEUTRALELEMENT | ABMESSUNGEN (mm) | € | |
|-------------------|----------|-------------|--------|-------------|---------------|---------------------|----------------|------------------|---|--|
| | | (mm) | 2,6 kW | ABMESSUNGEN | LEISTUNG (kW) | | | | | |
| KOCHFELDER | | | | | | | | | | |
| Tischgerät | | | | | | | | | | |
| C-E720 | 19068321 | 223 | 2 | - | - | 5,20 | - | 400x730x290 | - | |
| C-E740 | 19067975 | 223 | 4 | - | - | 10,40 | - | 800x730x290 | - | |
| C-E760 | 19068322 | 223 | 6 | - | - | 15,60 | - | 1.200x730x290 | - | |
| Mit Backofen | | | | | | | | | | |
| C-E741 | 19068498 | 223 | 4 | GN-2/1 | 6 | 16,40 | - | 800x730x850 | - | |
| C-E761 | 19068645 | 223 | 6 | GN-2/1 | 6 | 21,60 | 1 | 1.200x730x850 | - | |
| KOCHFELDER | | | | | | | | | | |
| Tischgerät | | | | | | | | | | |
| C-E720Q | 19072313 | 230x230 | 2 | - | - | 5,20 | - | 400x730x290 | - | |
| C-E740Q | 19072312 | 230x230 | 4 | - | - | 10,40 | - | 800x730x290 | - | |
| Mit Backofen | | | | | | | | | | |
| C-E741Q | 19071619 | 230x230 | 4 | GN-2/1 | 6 | 16,40 | - | 800x730x850 | - | |

ELEKTRO-GLÜHPLATTENHERDE



Allgemeine Merkmale

- Gepresste Arbeitsplatten mit abgerundeten Kanten aus 1,5 mm starkem Edelstahl AISI-304. Dank des Designs gelangen verschüttete Flüssigkeiten aus den Töpfen nicht ins Innere des Herds.
- Eingelassene Arbeitsplatte mit abgerundeten Kanten für eine leichte Reinigung.
- Per Laser geschnittene, verschweißte und automatisch polierte Fugen.Schrauben nicht sichtbar.
- Die Modelle mit Bratplatte verfügen über vier unter der gusseisernen 16 mm starken Platte verteilte Heizwiderstände, welche die vier Quadranten der Platte unabhängig beheizen. Abmessungen der Bratplatte: 720 x 455 mm.
- Steuerung mit 7 Positionen für jeden Heizwiderstand, sodass mit verschiedenen Temperaturen auf der Platte gearbeitet werden kann.
- 2,6 kW Leistung pro Heizwiderstand.
- Jeder Heizwiderstand ist gegen Übertemperatur geschützt.
- Thermostat zur Aktivierung des Ventilators zur Kühlung der

- elektrischen Komponenten
- Sicherheitsthermostat, mit dem der Betrieb der Maschine bei Übertemperatur der elektrischen Komponenten verhindert wird.
- Abzugsschutz aus hitzebeständigem, emailliertem Gusseisen.
- Zugriff auf die Komponenten von der Vorderseite.
- Leichter Anschluss und Konformität mit den Hygienerichtlinien.
- Gerät mit Schutzgrad IPX5 gegen Wasser.

BACKOFEN

- 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 System zur Vermeidung des

- Umkippens der Roste.
- Temperaturregelung mittels Thermostat (125 - 310 °C).
- Beheizung durch mit Edelstahl abgeschirmte Widerstände und Auswahlschalter für Funktion des oberen und/oder unteren Bereichs.
- Ofenboden aus Eisen für bessere Leistung und gleichmäßige Hitzeverteilung.
- Verschlussdichtung aus Glasfaser zur Verbesserung der Wärmeeffizienz des Backofens und Sicherstellung der Haltbarkeit.
- Der Rahmen und die Verkleidung der Backofentür sind für einen besseren Verschluss eingelassen.
- Abnehmbare Backofentür zur Vereinfachung der Reparatur.

Spannung

- 400 V 3+N.
- Für andere Spannungen siehe Optionen am Ende des Kapitels.

| MODELL | CODE | BRATPLATTE | | | BACKOFEN | | LEISTUNG GESAMT (kW) | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|---------------------|----------|-------------|--------------|---------------|----------|---------------|----------------------|------------------|---|
| | | ABMESSUNGEN | KOCHBEREICHE | LEISTUNG (kW) | GRÖSSE | LEISTUNG (kW) | | | |
| Tischgerät | | | | | | | | | |
| C-E710 | 19068530 | 720 x 455 | 4 | 4X2,60 | - | - | 10,40 | 800x730x290 | - |
| Mit Backofen | | | | | | | | | |
| C-E711 | 19068566 | 720 x 455 | 4 | 4X2,60 | GN-2/1 | 6,00 | 16,40 | 800x730x850 | - |

SERIE 700

INDUKTIONSHERDE



Allgemeine Merkmale

- 6 mm starke Glaskeramikfläche, hermetisch abgedichtet an der Arbeitsplatte aus 1,5 mm starkem Edelstahl AISI-304.
- Per Laser geschnittene Fugen und automatische Schweißnähte. Schrauben nicht sichtbar.
- Durch runde Aufdrucke mit 260 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 Glaskeramikfläche 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 erhitzende Behältnis konzentriert ist, sodass Wärmeabstrahlung und -verluste vermieden und Gartemperaturen schnell erreicht werden.
- Sicherheit gegen Überhitzung Fehlerdiagnose durch blinkende Leuchten.
- Abzugsschutz aus hitzebeständigem, emailliertem Gusseisen.

- Zugriff auf die Komponenten von der Vorderseite.
- Gerät mit Schutzgrad IPX5 gegen Wasser.

Spannung

- 400 V 3ph-
- Für andere Spannungen siehe Optionen am Ende des Kapitels.

| MODELL | CODE | KOCHSTELLEN | | GESAMTLEISTUNG (KW) | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|--------------------|----------|-------------|--------|---------------------|------------------|---|
| | | (mm) | 5,0 kW | | | |
| Kochplatten | | | | | | |
| C-I725 | 19098121 | 300 | 2 | 10,00 | 400x730x290 | - |
| C-I745 | 19097584 | 300 | 4 | 20,00 | 800x730x290 | - |
| Wok | | | | | | |
| W-I705 | 19074716 | 300 | 1 | 5,00 | 400x730x290 | - |

GRILLPLATTEN



Allgemeine Merkmale

- Eingelassene Arbeitsplatten aus 1,5 mm starkem Edelstahl AISI-304.
- Per Laser geschnittene, verschweißte und automatisch polierte Fugen. Schrauben nicht sichtbar.
- Bratplatten aus 12 oder 15 mm starkem unlegiertem Edelstahl, die schnell die Betriebstemperatur erreichen und eine hohe Leistung aufweisen.
- Modelle mit glatten, geriffelten und gemischten (2/3 glatt + 1/3 geriffelt) Bratplatten.
- Versionen mit Oberflächen aus 50 Mikra starkem Chrom für alle drei Arten von Bratplatten.
- Modelle mit elektrischer Beheizung durch mit Edelstahl abgeschirmte Widerstände; Temperatursteuerung mittels Thermostat von 80 bis 300 °C.
- Modelle mit Gas-Beheizung und hocheffizienten Brennern (unabhängige 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.
- Piezoelektrische Zündung der Brenner. Die Gasversionen erfordern daher

- keinen Stromanschluss. Zugangsrohr zum manuellen Entzünden.
- Die Platten eines Moduls verfügen über zwei unabhängig beheizte Bereiche.
- Schnelle Reaktion und Wiedererreichung der Temperatur der Bratplatte.
- Die Bratplatten sind in an der eingelassenen Arbeitsplatte verschweißt.
- 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 abfließen zu lassen, und einem Schubfach zur Lagerung mit je nach Modellm 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 aus.
- Gerät mit Schutzgrad IPX5 gegen Wasser.

OPTIONALES ZUBEHÖR

(siehe Seite Zubehör am Ende des Kapitels)

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

(*) Bei Modellen mit verchromter Oberfläche ist der Schaber serienmäßig inbegriffen.

Spannungsoptionen für elektrische Modelle

- 400 V 3+N. Andere Spannungsoptionen sind am Ende des Kapitels angegeben.



(*) Bei Modellen mit verchromter Oberfläche ist der Schaber serienmäßig inbegriffen

| MODELL | GAS | CODE | PLATTE | | | | GESAMTLEISTUNG (kW) | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|--|-----|----------|--------|----------|---------|-----------------|---------------------|------------------|---|
| | | | TYP | BEREICHE | (mm) | dm ² | | | |
| GAS-GRILLPLATTEN | | | | | | | | | |
| Max-Min-Ventil | | | | | | | | | |
| FT-G705 V L | LPG | 19101392 | L | 1 | 328x468 | 15,40 | 7,50 | 400x730x290 | - |
| | GN | 19101409 | | | | | | | |
| FT-G710 V L | LPG | 19101391 | L | 2 | 728x468 | 34,10 | 15,00 | 800x730x290 | - |
| | GN | 19101410 | | | | | | | |
| FT-G705 V R | LPG | 19101405 | R | 1 | 328x468 | 15,40 | 7,50 | 400x730x290 | - |
| | GN | 19101491 | | | | | | | |
| FT-G710 V R | LPG | 19101408 | R | 2 | 728x468 | 34,10 | 15,00 | 800x730x290 | - |
| | GN | 19101412 | | | | | | | |
| FT-G710 V L+R | LPG | 19101413 | L+R | 2 | 728x468 | 34,10 | 15,00 | 800x730x290 | - |
| | GN | 19101414 | | | | | | | |
| Thermostatsteuerung | | | | | | | | | |
| STOCK FT-G705 L | LPG | 19101249 | L | 1 | 328x468 | 15,40 | 7,50 | 400x730x290 | - |
| | GN | 19101415 | | | | | | | |
| STOCK FT-G710 L | LPG | 19101248 | L | 2 | 728x468 | 34,10 | 15,00 | 800x730x290 | - |
| | GN | 19101416 | | | | | | | |
| FT-G705 R | LPG | 19101417 | R | 1 | 328x468 | 15,40 | 7,50 | 400x730x290 | - |
| | GN | 19101404 | | | | | | | |
| FT-G710 R | LPG | 19101406 | R | 2 | 728x468 | 34,10 | 15,00 | 800x730x290 | - |
| | GN | 19101411 | | | | | | | |
| FT-G710 L+R | LPG | 19101407 | L+R | 2 | 728x468 | 34,10 | 15,00 | 800x730x290 | - |
| | GN | 19101418 | | | | | | | |
| Thermostatsteuerung und Chromplatte | | | | | | | | | |
| FT-G705 C L | LPG | 19101394 | L/C | 1 | 328x468 | 15,40 | 7,50 | 400x730x290 | - |
| | GN | 19101395 | | | | | | | |
| FT-G710 C L | LPG | 19101393 | L/C | 2 | 728x468 | 34,10 | 15,00 | 800x730x290 | - |
| | GN | 19101401 | | | | | | | |
| FT-G705 C R | LPG | 19101396 | R/C | 1 | 328x468 | 15,40 | 7,50 | 400x730x290 | - |
| | GN | 19101400 | | | | | | | |
| FT-G710 C R | LPG | 19101397 | R/C | 2 | 728x468 | 34,10 | 15,00 | 800x730x290 | - |
| | GN | 19101402 | | | | | | | |
| FT-G710 C L+R | LPG | 19101398 | L+R/C | 2 | 728x468 | 34,10 | 15,00 | 800x730x290 | - |
| | GN | 19101403 | | | | | | | |
| ELEKTRO-FRY-TOPS | | | | | | | | | |
| Thermostatsteuerung | | | | | | | | | |
| STOCK FT-E705 L | - | 19101390 | L | 1 | 328x468 | 15,40 | 5,00 | 400x730x290 | - |
| STOCK FT-E710 L | - | 19101247 | L | 2 | 728x468 | 34,10 | 10,00 | 800x730x290 | - |
| FT-E705 R | - | 19101419 | R | 1 | 328x468 | 15,40 | 5,00 | 400x730x290 | - |
| FT-E710 R | - | 19101420 | R | 2 | 728x468 | 34,10 | 10,00 | 800x730x290 | - |
| FT-E710 L+R | - | 19101399 | L+R | 2 | 728x468 | 34,10 | 10,00 | 800x730x290 | - |
| Thermostatsteuerung und Chromplatte | | | | | | | | | |
| FT-E705 C R | - | 19101421 | R/C | 1 | 328x468 | 15,40 | 5,00 | 400x730x290 | - |
| FT-E710 C R | - | 19101423 | R/C | 2 | 728x468 | 34,10 | 10,00 | 800x730x290 | - |
| FT-E705 C L | - | 19101116 | L/C | 1 | 328x468 | 15,40 | 5,00 | 400x730x290 | - |
| FT-E710 C L | - | 19101422 | L/C | 2 | 728x468 | 34,10 | 10,00 | 800x730x290 | - |
| FT-E710 C L+R | - | 19101424 | L+R/C | 2 | 728x468 | 34,10 | 10,00 | 800x730x290 | - |

GRILLS



Allgemeine Merkmale

- Eingelassene Arbeitsplatten aus 1,5 mm starkem Edelstahl AISI-304.
- Per Laser geschnittene Fugen und automatische Schweißnähte. 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
- Diese Roste werden sehr heiß (400 °C), sodass die Oberfläche des Produkts schnell versiegelt wird und das Innere der Lebensmittel viel saftiger bleibt.
- Bei den Modellen mit Edelstahl-Rost werden Lamellen aus AISI-304 in Z-Form verwendet, um die Reinigung zu erleichtern.
- Ausgestattet mit Öffnungen, um das Grillfett ablaufen zu lassen, und einem oder zwei Schubfächern zur Lagerung.
- Maschine mit ambehrbare, 130 mm hoher Edelstahl-Aufkantung zur Vermeidung von Spritzern.

ELEKTRO-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.

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.

GASMODELLE ZUR BODENAUFSTELLUNG

- 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.
- Die Fettauffangkästen können mit Wasser befüllt werden, sodass durch die Wärmestrahlung der Gasbrenner oder der elektrischen Heizelemente ein schwacher Dampf entsteht und hierdurch der Bratvorgang in Dampfatmosphäre erfolgen kann.

OPTIONAL ACCESSORIES:

(siehe Zubehörseite am Ende des Kapitels)



Special scraper with two profiles for models with cast iron grill.



Special scraper adapted for models with stainless steel grill.

| MODELL | GAS | CODE | ROSTE | | | | | GESAMTLEISTUNG (kW) | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|--------|-----|------|-------|----------|-------|------|-----------------|---------------------|------------------|---|
| | | | TYP | BEREICHE | MENGE | (mm) | dm ² | | | |

 GASGRILLS

| Desktop | | | | | | | | | | |
|-----------|-----|----------|----------|---|---|---------|-------|-------|-------------|---|
| B-G705 I | LPG | 19074781 | Inox | 1 | 1 | 515x344 | 17,72 | 8,10 | 400x730x290 | - |
| | GN | 19074782 | | | | | | | | |
| B-G705 | LPG | 19074120 | Baustahl | 1 | 2 | 515x172 | 17,72 | 8,10 | 400x730x290 | - |
| | GN | 19074779 | | | | | | | | |
| B-G710 I | LPG | 19072463 | Inox | 2 | 2 | 515x344 | 35,43 | 16,20 | 800x730x290 | - |
| | GN | 19074784 | | | | | | | | |
| B-G710 | LPG | 19067288 | Baustahl | 2 | 4 | 515x172 | 35,43 | 16,20 | 800x730x290 | - |
| | GN | 19074783 | | | | | | | | |
| Boden | | | | | | | | | | |
| B-G7051 I | LPG | 19078755 | Inox | 1 | 1 | 515x344 | 17,72 | 8,1 | 400x730x850 | - |
| | GN | 19081688 | | | | | | | | |
| B-G7051 | LPG | 19078909 | Baustahl | 1 | 2 | 515x172 | 17,72 | 8,1 | 400x730x850 | - |
| | GN | 19081687 | | | | | | | | |
| B-G7101 I | LPG | 19078771 | Inox | 2 | 2 | 515x344 | 35,43 | 16,2 | 800x730x850 | - |
| | GN | 19081689 | | | | | | | | |
| B-G7101 | LPG | 19078905 | Baustahl | 2 | 4 | 515x172 | 35,43 | 16,2 | 800x730x850 | - |
| | GN | 19081700 | | | | | | | | |

 ELEKTROGRILLS

| Desktop | | | | | | | | | | |
|---------|---|----------|------|---|---|---------|-------|------|-------------|---|
| B-E705 | - | 19074788 | Inox | 1 | 1 | 270x430 | 11,61 | 4,08 | 400x730x290 | - |
| B-E710 | - | 19070294 | Inox | 2 | 1 | 545x430 | 23,44 | 8,16 | 800x730x290 | - |

SERIE 700

PASTAKOCHER



Allgemeine Merkmale

- Arbeitsplatten aus 1,5 mm starkem Edelstahl AISI-304.
- Per Laser geschnittene, verschweißte und automatisch polierte Fugen. Schrauben nicht sichtbar.
- In die Arbeitsplatte eingelassene Tiegel aus 1,5 mm starkem Edelstahl AISI-316L.
- Tiegel in 2 Größen (für verschiedene Anordnungen von Körben unterschiedlicher Größen):
 - Tiegel in der Größe GN-2/3 mit 26 Litern Fassungsvermögen.
 - Tiegel in der Größe GN-1/1 mit 40 Litern Fassungsvermögen.
- Befüllung des Tiegels mittels Elektro-Einlassventil mit Zwei-Positionen-Schalter: mittlere und hohe Füllgeschwindigkeit.
- Entleerung des Tiegels mittels mechanischem, temperaturresistentem Ablasshahn mit Sicherheits-Überlauf.

- Automatisches Sicherheitssystem zur Trennung der Stromzufuhr, falls das Wasser ausgeht.
- Regler mit geschützter Basis und System gegen das Eindringen von Wasser.
- Gerät mit Schutzgrad IPX5 gegen Wasser.

GASBETRIEBENE MODELLE

- Hochleistungs-Edelstahl-Brenner außen am Tiegel mit Brennkammer zur Erhitzung des Bodens und der Seitenflächen des Tiegels (bis zum Mindestfüllstand).
- Piezoelektrische Zündung der Brenner. Zugangsrohr zum manuellen Entzünden.
- Kontrollierte Erhitzung mittels Sicherheitsventilgriff.

ELEKTRISCHE MODELLE

- Widerstand aus Edelstahl AISI304 im Inneren des Tiegels zur direkten Erhitzung

- des Wassers.
- Kontrollierte Erhitzung mittels Energieregler.
- Spannung: 400 V 3+N. Andere Spannungsoptionen sind am Ende des Kapitels angegeben.

Standardausstattung

- Modelle mit 26 l: 2 Körbe vom Typ 1/3 pro Tiegel.
- Modelle mit 40 l: 3 Körbe vom Typ 1/3 pro Tiegel.

OPTIONALES ZUBEHÖR

- (siehe Zubehörseite am Ende des Kapitels)
- Set mit 6 quadratischen Körben (1/6)
 - Set mit 6 runden Körben (1/6)
 - Set mit 4 Körben (1/4)
 - Set mit 2 Körben (1/2)

| MODELL | GAS | CODE | TIEGEL | | | GESAMTLEISTUNG (kW) | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|----------------------------|-----|----------|--------|--------|-------------|---------------------|------------------|---|
| | | | MENGE | GRÖSSE | KÖRBE (1/3) | | | |
| Gas-Pastakocher | | | | | | | | |
| CP-G7126 | LPG | 19071621 | 1 | GN-2/3 | 2 | 10,00 | 400x730x850 | - |
| | GN | 19074728 | | | | | | |
| CP-G7226 | LPG | 19071360 | 2 | GN-2/3 | 4 | 20,00 | 800x730x850 | - |
| | GN | 19074729 | | | | | | |
| CP-G7140 | LPG | 19098553 | 1 | GN-1/1 | 3 | 16,50 | 400x730x850 | - |
| | GN | 19098554 | | | | | | |
| CP-G7240 | LPG | 19098555 | 2 | GN-1/1 | 6 | 33,00 | 800x730x850 | - |
| | GN | 19098556 | | | | | | |
| Elektro-Pastakocher | | | | | | | | |
| CP-E7126 | - | 19071569 | 1 | GN-2/3 | 2 | 9,00 | 400x730x850 | - |
| CP-E7226 | - | 19072437 | 2 | GN-2/3 | 4 | 18,00 | 800x730x850 | - |
| CP-E7140 | - | 19074747 | 1 | GN-1/1 | 3 | 12,00 | 400x730x850 | - |
| CP-E7240 | - | 19074780 | 2 | GN-1/1 | 6 | 24,00 | 800x730x850 | - |

SERIE 700

KOCHKESSEL



Allgemeine Merkmale

- Arbeitsplatten aus 1,5 mm starkem Edelstahl AISI-304.
- Per Laser geschnittene, verschweißte und automatisch polierte Fugen. Schrauben nicht sichtbar.
- Deckel mit vorderem Haltegriff zur Vermeidung von Verbrennungen. Diagonale Öffnung mit 70°.
- Abflussöffnung zur Rückleitung verschütteter Flüssigkeiten.
- Integration des 80-Liter-Kessels in die Arbeitsplatte mittels Roboter-Schweißtechnik, hergestellt aus Edelstahl AISI-304 mit eingelassenem Kesselboden aus 2 mm Edelstahl AISI-316L.
- Füllventile für Kalt- und Warmwasser mit Steuerung über einen einzigen, an der Vorderseite untergebrachten Schalter.
- Entleerung des Tiegels mittels Sicherheitshahn vom Typ G1-1/2" UNI ISO 228 mit Griff aus Hitzeschutzmaterial für eine sichere und mühelose Bedienung.
- Robuster, zuverlässiger und leicht entnehmbarer Abwasserfilter für den Kessel aus Edelstahl AISI-304.
- Regler mit geschützter Basis und System gegen das Eindringen von Wasser.

- Leuchtanzeige für "Gerät verbunden" und "Gerät erhitzt".
- Schutzgrad IPX5.

MODELLE MIT DIREKTER FLAMME

- Hochleistungs-Röhrenbrennern aus Edelstahl mit optimierter Verbrennung und sequentiellm Betrieb. Steuerung mittels Energieregler, sodass langsames Kochen möglich ist.
- Die durch den Brenner an der Unterseite des Kessels erzeugte Hitze verteilt sich gleichmäßig in der Basis, sodass sich der Kesselinhalt nach und nach erwärmt.
- Möglichkeit zur Regulierung der Heizsequenz des Brenners, da verschiedene Einstellgrade zur Verfügung stehen.
- Entzündung des Brenners durch Funkenbahn.

MODELLE MIT INDIREKTER ERHITZUNG ODER BAIN MARIE.

- Kessel umgeben von einer Bain-Marie-Kammer mit System zum automatischen Füllen.
- Automatische Kontrolle des Wasserstands in der Bain-Marie-Kammer mit dreifacher Sicherheit: Druckwächter zur Kontrolle des Kammerdrucks, Überhitzungsthermostat in der Kammer und Überdrucksicherheitsventil.
- Automatische Entlüftung der Kammer.
- Die Erhitzung unter dem Kessel wirkt auf das Wasser in der umgebenden Kammer ein, sodass der erzeugte Satttdampf mit 107 °C den Boden und die Seiten des Kessels gleichförmig erhitzt.

GASBETRIEBENE MODELLE

- Hochleistungs-Röhrenbrennern aus Edelstahl mit optimierter Verbrennung.
- Steuerung per Energieregler und Druckschalter, um einen geringeren Wasser- undEnergieverbrauch zu gewährleisten.
- Entzündung des Brenners durch Funkenbahn.

ELEKTRISCHE MODELLE

- Beheizung mittels Heizwiderstand an der Unterseite der Bain-Marie-Kammer.
- Steuerung der Erhitzung durch Energieregler und Druckschalter.
- Spannung: 400 V 3+N. Andere Spannungsoptionen sind am Ende des Kapitels angegeben.

| MODELL | HZ | CODE | | BEHÄLTER | | GESAMTLEISTUNG (kW) | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|-----------------------------|----|----------|----------|----------|------------|---------------------|------------------|---|
| | | LPG | GN | D X H | VOLUME (L) | | | |
| 🔥 Gas-Kochkessel | | | | | | | | |
| Direkte Beheizung | | | | | | | | |
| M-G710 | 50 | 19061151 | 19074790 | Ø420x605 | 80 | 17,00 | 800x730x850 | - |
| | 60 | 19074792 | 19074793 | | | | | |
| Indirekte Beheizung | | | | | | | | |
| M-G710 BM | 50 | 19066324 | 19074807 | Ø420x605 | 80 | 17,00 | 800x730x850 | - |
| | 60 | 19074809 | 19074810 | | | | | |
| 🔌 Elektro-Kochkessel | | | | | | | | |
| Indirekte Beheizung | | | | | | | | |
| M-E710 BM | - | 19067268 | | Ø420x605 | 80 | 11,00 | 800x730x850 | - |

FRITTEUSEN



Allgemeine Merkmale

- Arbeitsplatten aus 1,5 mm starkem Edelstahl AISI-304.
- Per Laser geschnittene, verschweißte und automatisch polierte Fugen. Schrauben nicht sichtbar.
- Elektrische Tischgeräte mit 8 Litern und gasbetriebene und elektrische Geräte zur Bodenaufstellung mit 15 Litern.
- In die Arbeitsplatte eingelassene Tiegel mit robotergestützter Verschweißung und Polierung.
- 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.
- Sicherheits-Thermostat in allen Modellen.
- Ausgestattet mit einzelnen Deckeln für jeden Tiegel.

- Entleerung des Öls aus dem Tiegel über einen robusten, zuverlässigen und temperaturresistenten Ablasshahn. Bei den Modellen mit 8 Litern befindet sich die Steuerung zum Entleeren auf dem Bedienfeld.
- Hochleistungsgeräte, die schnell die Betriebstemperatur erreichen und eine hohe Leistung/Liter aufweisen (1,00 kW/Liter).

GAS-MODELLE

- Gasbetriebene Modelle mit drei längs in den Tiegel integrierten Wärmetauscherrohren.
- Hocheffiziente Gasbrenner.
- Abzug auf gleicher Höhe mit den anderen Geräten dank der perfekten Verbrennung.

ELEKTRISCHE MODELLE

- Elektrische Modelle mit Widerständen aus Edelstahl AISI 304 im Inneren des Tiegels, die zu 90° klappbar sind, um eine perfekte Reinigung zu ermöglichen.
- Spannung: 400 V 3+N. Andere Spannungsoptionen sind am Ende des Kapitels angegeben. Im Lieferumfang enthaltene Körbe:
- 8-Liter-Fritteusen: 1 kleiner Korb pro Tiegel (125 x 280 x 100 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)
- 15-Liter-Fritteusen: kleiner Korb (125 x 280 x 100 mm).

| | MODELL | HZ | CODE | | TIEGEL | GESAMTLEISTUNG (KW) | ABMESSUNGEN (mm) | € | | |
|---------------------------|---------|----|----------|----------|--------|---------------------|------------------|-------|-------------|-------------|
| | | | LPG | GN | | | | | MENGE | VOLUMEN (L) |
| Gas-Fritteusen * | | | | | | | | | | |
| STOCK | F-G7115 | 50 | 19074143 | 19074785 | 1 | 1x15 | 1 grande | 15,00 | 400x730x850 | - |
| | | 60 | 19074786 | 19074787 | | | | | | |
| STOCK | F-G7215 | 50 | 19074791 | 19074794 | 2 | 2x15 | 2 grandes | 30,00 | 800x730x850 | - |
| | | 60 | 19074795 | 19074796 | | | | | | |
| Elektro-Fritteusen | | | | | | | | | | |
| | F-E7108 | - | 19072100 | | 1 | 1x8 | 1 pequeño | 6,00 | 400x730x290 | - |
| | F-E7208 | - | 19072444 | | 2 | 2x8 | 2 pequeños | 12,00 | 800x730x290 | - |
| STOCK | F-E7115 | - | 19071300 | | 1 | 1x15 | 1 grande | 12,00 | 400x730x850 | - |
| STOCK | F-E7215 | - | 19071455 | | 2 | 2x15 | 2 grandes | 24,00 | 800x730x850 | - |

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


SERIE 700

FRITTENWÄRMER



Allgemeine Merkmale

- Gerät mit halbem Modul zur elektrischen Erhitzung mittels Infrarotlampe an der Rückseite des Geräts, welche durch einen EIN/AUS-Schalter bedient wird.
- Arbeitsplatte aus 1,5 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 GN1/1.
- Mit entnehmbarem, gelochtem Edelstahl-Filter und Abschrägung, um überschüssiges Frittieröl beseitigen und in einem Behältnis auffangen zu können.
- Steuerung mit System gegen das Eindringen von Wasser, Schutzgrad IPX5.

| MODELL | CODE | TIEGELGRÖSSE | LEISTUNG (kW) | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|---|----------|--------------|---------------|------------------|---|
|  MF-E705 | 19072598 | GN-1/1 | 1,00 | 400x730x290 | - |

KIPPBRATPFANNEN



Allgemeine Merkmale

- Per Laser geschnittene, verschweißte und automatisch polierte Fugen. Schrauben nicht sichtbar.
- Tiegel-Hebesystem mittels Hebel. Der Tiegel kann bis in eine vertikale Position gebracht und vollständig entleert werden kann.
- Die gesamte Struktur des Geräts besteht aus Edelstahl.
- Tiegeldesign mit abgerundeten Ecken, ohne Kanten und mit breitem Auslass zur Vereinfachung aller Koch- und Reinigungsarbeiten.
- Der dicke Boden des Tiegels (10 mm) garantiert eine homogene Wärmeverteilung.
- Der Tiegel 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 des Tiegels zu leiten.
- Bei geschlossenem Deckel entsteht eine glatte Arbeitsfläche, die genutzt werden kann, da keine hervorstehenden Elemente oder Streben erforderlich sind.
- Ausgleichssystem, um abruptes Herunterfallen zu verhindern.
- Griff am Deckel mit Zugang von der Vorderseite.
- Das Modell mit elektrischer Beheizung hat mit Edelstahl abgeschirmte Widerstände an der Unterseite des Tiegels.
- Erhitzung mittels Hochleistungs-

- Gasbrennern aus vier Stahlrohren, die durch ein Sicherheitsventil mit Thermoelement bedient und gesteuert werden.
- Bodentemperatur der Pfanne per Thermostat auf 50 bis 300 °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.

Spannung bei elektrischen Modellen

- 400V 3+N. Andere Spannungsoptionen sind am Ende des Kapitels angegeben.

| MODELL | HZ | CODE | | HUBSYSTEM | TIEGELTYP | FASSUNGSVERMÖGEN (L) | OBERFLÄCHE | | GESAMTLEISTUNG (kW) | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|--------------------------------|-------|----------|----------|-----------|-----------|----------------------|------------|--------------------|---------------------|------------------|---|
| | | LPG | GN | | | | (mm) | (dm ²) | | | |
| Gas-Kippbratpfannen | | | | | | | | | | | |
| SB-G710 | 50-60 | 19058021 | 19074854 | Manual | Inox | 60 | 734x464 | 34 | 15 | 800x730x850 | - |
| Elektro-Kippbratpfannen | | | | | | | | | | | |
| SB-E710 | - | 19057670 | | Manual | Inox | 60 | 734x464 | 34 | 10 | 800x730x850 | - |

SERIE 700

BAINMARIES



Allgemeine Merkmale

- Arbeitsplatten aus 1,5 mm starkem Edelstahl AISI-304.
- Per Laser geschnittene, verschweißte und automatisch polierte Fugen. Schrauben nicht sichtbar.
- 150 mm tiefer Tiegel, der verschiedene Anordnungen von Gastronom-Behältnissen unterschiedlicher Größe gestattet, mit folgenden Abmessungen:
 - Halbes Modul: GN-1/1 mit 17 Litern Fassungsvermögen.
 - Ganzes Modul: GN-2/1 mit 30 Litern Fassungsvermögen.
- In die Arbeitsplatte eingelassener Tiegel aus Edelstahl AISI-304.

- Entleerung mittels Schwerkraft: Einfacher Auslass des Tiegels durch Entnahme des Überlaufrohrs.
- Regulierung der Wassertemperatur mittels Thermostat auf 30 bis 90 °C.
- Regler mit geschützter Basis und System gegen das Eindringen von Wasser (Schutzgrad IPX5).

GASBETRIEBENE MODELLE

- Isolierte Brennkammer, um die Erhitzung der Komponenten zu vermindern.
- Hocheffizienter Edelstahlbrenner außen am Tiegel.
- Piezoelektrische Zündung der Pilotflamme.

- Rohr zum alternativen, manuellen Entzünden.
- Keine elektrische Installation erforderlich.

ELEKTRISCHE MODELLE

- Elektrische Widerständen aus Edelstahl AISI 304 außen am Tiegel.
- Sicherheitsthermostat.

Standardausstattung:

- 2 Querstreben zur Aufhängung von Gastronom-Behältnissen.
- Behältnisse nicht inbegriffen.

Zubehör:

- (siehe Zubehörseite am Ende des Kapitels)
- Füllhahn.

BM 705



BM 710



| MODELL | GAS | CODE | BEHÄLTER | | GESAMTLEISTUNG (kW) | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|--------|-----|------|----------|-------------|---------------------|------------------|---|
| | | | GRÖSSE | VOLUMEN (L) | | | |

Gas-Bainmaries*

| | | | | | | | |
|---------|-----|----------|--------|----|------|-------------|---|
| BM-G705 | LPG | 19069826 | GN-1/1 | 17 | 3,20 | 400x730x290 | - |
| | GN | 19073060 | | | | | |
| BM-G710 | LPG | 19071631 | GN-2/1 | 30 | 6,40 | 800x730x290 | - |
| | GN | 19074727 | | | | | |

Elektro-Bainmaries

| | | | | | | | |
|---------|---|----------|--------|----|------|-------------|---|
| BM-E705 | - | 19071437 | GN-1/1 | 17 | 2,00 | 400x730x290 | - |
| BM-E710 | - | 19071800 | GN-2/1 | 30 | 6,00 | 800x730x290 | - |






(*): Verfügbarkeit auf anderen Frequenzen auf Anfrage.

NEUTRALELEMENTE



Allgemeine Merkmale

- Arbeitsplatte aus 1,5 mm starkem Edelstahl AISI-304.
- Per Laser geschnittene Fugen und 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 | SCHUBFÄCHER | | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|---------|--|----------|-------------|-----------------------------|---------------------|---|
| | | | MENGE | (mm) | | |
| |  EN-7025 | 19076626 | - | - | 200x730x290 | - |
| © STOCK |  EN-705 | 19056719 | - | - | 400x730x290 | - |
| |  EN-710 | 19056790 | - | - | 800x730x290 | - |
| |  EN-705 C | 19068696 | 1 | 300x590x105 (válido GN-1/1) | 400x730x290 | - |
| |  EN-710 C | 19068697 | 1 | 700x590x105 | 800x730x290 | - |

* Es kann nur in zentralen Blöcken oder Wandgemälden ohne Vertikalität platziert werden.

SERIE 700

UNTERBAUTEN



Allgemeine Merkmale


- Solide Struktur aus Edelstahl AISI-304.
- Schrauben nicht sichtbar.
- Schnell aufstellbar zum Aufstellen der Theken-Elemente der Produktlinie 700 KORE.

- Möglichkeit der Verwendung als offenes

- Möglichkeit der Installation optionaler
 - Türen.
 - 2 GN-Schubfächer (für Modell MB-705)
 - Schielen für GN-Behältnisse, 5 Ebenen (für Modell MB-705, kompatibel mit Türen-Kit).

| | MODELL | CODE | OPTIONALE TÜREN (NICHT INBEGRIFFEN) | SCHUBFÄCHER | SCHIENEN (5 EBENEN) | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|---------|----------|----------|--|-------------|---------------------|------------------|---|
| | MB-7025 | 19076625 | - | - | - | 200x660x600 | - |
| ⊙ STOCK | MB-705 | 19057229 | 1 | - | - | 400x660x600 | - |
| | MB-705 C | 19067227 | - | 2 | - | 400x660x600 | - |
| | MB-705 G | 19074825 | 1 | - | 1 | 400x660x600 | - |
| ⊙ STOCK | MB-710 | 19057290 | 2 | - | - | 800x660x600 | - |
| ⊙ STOCK | MB-715 | 19057291 | 3 | - | - | 1.200x660x600 | - |

Unterbauten

| | CODE | BESCHREIBUNG | € |
|---|----------|--|---|
|  | 19040900 | TÜR-KIT: Das Kit erlaubt das Umdrehen der Tür, sodass sie nach links oder nach rechts öffnend montiert werden kann. Die Anzahl der Tür-Kits hängt vom Unterbau für die Montage ab. | - |

KÜHLUNTERBAUTEN



Allgemeine Merkmale

- 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/m³.
 - 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".

| MODELLO | DIMENSIONES (MM) | VOLUMEN (L) | TEMPERATURA (°C) | AUFTAUEN | GAS | KÜHLEIS-TUNG (KW) | ELEKTRI-SCHE LEISTUNG (KW) | ENERGIE-EFFIZIENZ-KLASSE | JÄHRLICHER VERBRAUCH (KWH) | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|---|-------------------|-------------|------------------|----------|-------|-------------------|----------------------------|--------------------------|----------------------------|----------|----------|---|
| Modelle mit türen | | | | | | | | | | | | |
| CCP7-2G | 1.207 x 700 x 590 | 110 | 0 +8 °C | Stop | R-290 | 0,369 (1) | 0,249 | C | 730 (4) | 50 Hz | 19089620 | - |
| | | | | | | 0,369 (1) | 0,249 | - | - | 60 Hz | 19098211 | - |
| CCP7-3G | 1.607 x 700 x 590 | 169 | 0 +8 °C | Stop | R-290 | 0,369 (1) | 0,249 | D | 1095 (4) | 50 Hz | 19089623 | - |
| | | | | | | 0,369 (1) | 0,249 | - | - | 60 Hz | 19099284 | - |
| Modelle mit schubfächern 2x GN 2/3 | | | | | | | | | | | | |
| CCP7-2G W | 1.207 x 700 x 590 | 110 | 0 +8 °C | Stop | R-290 | 0,369 (1) | 0,249 | C | 730 (4) | 50 Hz | 19089621 | - |
| | | | | | | 0,398 (1) | 0,295 | - | - | 60 Hz | 19095269 | - |
| CCP7-3G W | 1.607 x 700 x 590 | 169 | 0 +8 °C | Stop | R-290 | 0,369 (1) | 0,249 | D | 1095 (4) | 50 Hz | 19089624 | - |
| | | | | | | 0,369 (1) | 0,249 | - | - | 60 Hz | 19097128 | - |
| Modelle mit schubfächern 2x 4/3 | | | | | | | | | | | | |
| CCP7-2G W2 | 1.207 x 700 x 590 | 110 | 0 +8 °C | Stop | R-290 | 0,369 (1) | 0,262 | C | 730 (4) | 50 Hz | 19089622 | - |
| | | | | | | 0,369 (1) | 0,262 | - | - | 60 Hz | 19100872 | - |



SERIE 700

Konfiguration und Ausführungen

KORE Modular 700

Konfigurierbare Blocks KORE 700



| MONTAGESÄTZE | KONFIGURATION | | BLÖCKE | VERTIKALITÄT | | | SEITEN-FINISH-AUSFÜHRUNGEN | | SOCKEL | |
|--------------|-----------------|---------|----------------------|--------------------|--------------------|----------|----------------------------|---------------|----------|---------|
| KÜCHE | WANDAU-SFÜHRUNG | ZENTRAL | ZUSÄTZLICHE STRUKTUR | „STANDARD-STÜTZEN“ | STÜTZEN FÜR GERÄTE | GESTELLE | SEITENVERKLEIDUNG | FLACHES PANEL | STANDARD | SPEZIAL |
| | KORE | KORE | | KORE | KORE | KORE | | | | |

BODEN

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

BRÜCKEN-BLOCK

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

AUSKRAGEND

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

- : Nicht nötig
- x: Obligatorisch
- o: Optional
- : Serienmäßig
- *: Anfrage

SERIE 700

MONTAGESÄTZE

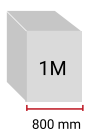
Brückenblock

Struktur für einen Brückenblock



| KONFIGURATION | | BLOCK LÄNGE | CODE | € |
|---------------|------|-------------|----------|---|
| ZENTRAL | WAND | MODULE | REF. | |
| | | 1M | 19044954 | - |
| | | 1.5M | 19044955 | - |
| | | 2M | 19044956 | - |
| KORE | | 2.5M | 19044957 | - |
| KORE | KORE | 3M | 19044958 | - |
| | | 3.5M | 19044959 | - |
| | | 4M | 19044960 | - |

* Bestellen Sie 1 Einheit für jede Seite der Brücke, d. h. 2 Einheiten im Falle eines Zentralblocks und 1 Einheit für Wandblöcke.



* 1M = 1 Modul = 800mm

Aufgehängter Block

Struktur für einen aufgehängten Block



| KONFIGURATION | | BLOCK LÄNGE | CODE | € |
|---------------|---------|-------------|----------|---|
| BLOCKTYP | | MODULE | REF. | |
| | | 2M | 19076826 | - |
| | | 2.5M | 19076827 | - |
| | Wand | 3M | 19076828 | - |
| | KORE | 3.5M | 19076829 | - |
| | | 4M | 19076830 | - |
| | | 4.5M | 19076831 | - |
| | | 5M | 19076832 | - |
| | | 5.5M | 19076833 | - |
| | | 6M | 19076834 | - |
| | | 2M | 19076836 | - |
| | | 2.5M | 19076837 | - |
| | | 3M | 19076838 | - |
| | | 3.5M | 19076839 | - |
| | Zentral | 4M | 19076840 | - |
| | KORE | 4.5M | 19076841 | - |
| | KORE | 5M | 19076842 | - |
| | | 5.5M | 19076843 | - |
| | | 6M | 19076844 | - |

*Der Bausatz umfasst einen seitlichen Abschluss mit glatter Verkleidung.

SERIE 700

VERTIKALAUFBAU

Stützen

Stützen für den Vertikalaufbau von Blöcken zur BODENAUFSTELLUNG, BRÜCKEN-Blöcken und AUFGEHÄNGTEN Blöcken.



| STÜTZEN | KONFIGURATION | CODE | € |
|--------------------------------------|---|----------|---|
| Typ | Mit / ohne Zusätze | Ref. | |
| Standard Pfosten/Profil 100x100mm | Einfach (keine Zusätze) | 19095368 | - |
| | Wasserhahn (im Lieferumfang enthalten) | 19095390 | - |
| | 220-V-Stecker (im Lieferumfang enthalten) | 19095369 | - |
| Speziell für Maschinen | Ofen iKORE 0623 | 19095391 | - |
| | Salamander | 19095392 | - |

Anmerkungen:

* Wählen Sie eine Kombination aus 2 Stützen. Insgesamt = 2 Einheiten/Codes, auch wenn sie gleich sind.

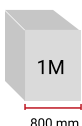
* **Nicht für an der Wand hängende Blöcke geeignet.**

* Sie müssen auf neutralen Elementen von 1M auf jeder Seite platziert werden.

Gitter

Gitter für Vertikalaufbau bei Bodenblöcken, Brückenblöcken und Hängeblöcken

| KORE | | | KORE | | | KORE | | | KORE | | |
|----------------|-----------------------|---|-------------------------|--|----------------------|------|----------|---|------|---|--|
| KORE WANDBLOCK | | | KORE BLOCK/KORE ZENTRAL | | | | | | | | |
| KORE | | | KORE | | KORE | | KORE | | KORE | | |
| BLOCKLÄNGE | 2 X STANDARDHALTERUNG | | 2 X STANDARDHALTERUNG | 1 X STANDARDHALTERUNG + 1 X SPEZIALHALTERUNG | 2 X SPEZIALHALTERUNG | | | | | | |
| MODULE | CODE | € | CODE | € | CODE | € | CODE | € | CODE | € | |
| 2M | 19096849 | - | 19096559 | - | - | - | - | - | - | - | |
| 2.25M | 19096849 | - | 19096559 | - | - | - | - | - | - | - | |
| 2.5M | 19096852 | - | 19096116 | - | 19104184 | - | - | - | - | - | |
| 2.75M | 19096852 | - | 19096116 | - | 19104184 | - | - | - | - | - | |
| 3M | 19096853 | - | 19096349 | - | 19104185 | - | 19104186 | - | - | - | |
| 3.25M | 19096853 | - | 19096349 | - | 19104185 | - | 19104186 | - | - | - | |
| 3.5M | 19096854 | - | 19096532 | - | 19104187 | - | 19104188 | - | - | - | |
| 3.75M | 19096854 | - | 19096532 | - | 19104187 | - | 19104188 | - | - | - | |
| 4M | 19096855 | - | 19096535 | - | 19104189 | - | 19104190 | - | - | - | |
| 4.25M | 19096855 | - | 19096535 | - | 19104189 | - | 19104190 | - | - | - | |
| 4.5 | 19096856 | - | 19096525 | - | 19104191 | - | 19104192 | - | - | - | |
| 4.75M | 19096856 | - | 19096525 | - | 19104191 | - | 19104192 | - | - | - | |
| 5M | 19096858 | - | 19096526 | - | 19104193 | - | 19104194 | - | - | - | |



* 1M = 1 Modul = 800mm

SERIE 700

Sockel

Modulare Sockel 700

Frontalsockel für Bodenblöcke und Brückenblöcke

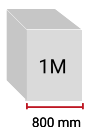


| SOCKEL FINISH | BLOCK MODULE | HÖHE DER ARBEITSPLATTE | | CODES | | € |
|------------------|-----------------|------------------------|-----|------------|----------|---|
| | | 850 | 900 | ELEKTRISCH | GAS * | |
| 0.5M | | x | | 19081991 | 19081990 | - |
| | | | x | 19100199 | 19100454 | - |
| 0.75M | | x | | 19087898 | 19087869 | - |
| | | | x | 19100200 | 19100455 | - |
| 1M | | x | | 19081809 | 19081800 | - |
| | | | x | 19100201 | 19100456 | - |
| 1.25M | | x | | 19087897 | 19087868 | - |
| | | | x | 19100202 | 19100457 | - |
| 1,5M | | x | | 19081808 | 19081789 | - |
| | | | x | 19100203 | 19100458 | - |
| 1,75M | | x | | 19087896 | 19087867 | - |
| | | | x | 19100204 | 19100459 | - |
| 2M | | x | | 19081807 | 19081788 | - |
| | | | x | 19100205 | 19100470 | - |
| 2.25M | | x | | 19087895 | 19087866 | - |
| | | | x | 19100433 | 19100471 | - |
| 2,5M | | x | | 19081806 | 19081787 | - |
| | | | x | 19100434 | 19100472 | - |
| 2,75M | | x | | 19087894 | 19087865 | - |
| | | | x | 19100435 | 19100473 | - |
| 3M | | x | | 19081805 | 19081786 | - |
| | | | x | 19100436 | 19100474 | - |
| 3.25M | | x | | 19087893 | 19087706 | - |
| | | | x | 19100437 | 19100475 | - |
| 3,5M | | x | | 19081804 | 19081785 | - |
| | | | x | 19100438 | 19100476 | - |
| 3,75M | | x | | 19087892 | 19087864 | - |
| | | | x | 19100478 | 19100477 | - |
| 4M | | x | | 19081803 | 19081784 | - |
| | | | x | 19100479 | 19100490 | - |
| 4.25M | | x | | 19087891 | 19087863 | - |
| | | | x | 19100491 | 19100492 | - |
| 4,5M | | x | | 19081802 | 19081783 | - |
| | | | x | 19100494 | 19100495 | - |
| 4,75M | | x | | 19087890 | 19087862 | - |
| | | | x | 19100497 | 19100498 | - |
| 5M | | x | | 19081801 | 19081782 | - |
| | | | x | 19100499 | 19100500 | - |



* Wenn das Blockgerät gasbeheizt ist, wählen Sie den Code aus der Spalte Gas.

* 1M = 1 Modul = 800mm



Hängeset

Struktur zum Aufhängen eines Hängeblocks

| SOCKEL FINISH | MODELL FRITTEUSE V | HÖHE DER ARBEITSPLATTE | | CODE REF. | € |
|------------------|-----------------------|------------------------|-----|--------------|---|
| | | 850 | 900 | | |
| | F-(E/G)9123 | x | | 19107373 | - |
| | | | x | 19107374 | - |



SERIE 700

SEITLICHE ABSCHLÜSSE

Seitlicher Abschluss für 700-Modulblöcke

Seitliche Abschlüsse für BODEN- und BRÜCKEN-Blöcke



| ABSCHLUSS | KONFIGURATION | VERTIKALITÄT | | HÖHE DER ARBEITSPLATTE | | SEITE | | CODE | € | |
|---|---|--------------|------|------------------------|-----|---------|----------|----------|----------|---|
| | | JA | NEIN | 850 | 900 | SEITE A | SEITE B | | | |
| SEITEN-VERKLEIDUNG | WAND- ODER ZENTRALBLOCK | | | | | | | | | |
| | Draufsicht: | | X | X | | X | | 19098681 | - | |
| | | | X | X | | | | X | 19098680 | - |
| | A KORE 700 B Wand | | X | | X | | X | | 19097858 | - |
| | | | X | | X | X | | X | 19097898 | - |
| | | | X | | X | | X | | 19098882 | - |
| | | | X | | X | | | X | 19098706 | - |
| | | | X | | | X | X | | 19098932 | - |
| | | | X | | | X | | X | 19098911 | - |
| | A KORE 700 A KORE 700 Zentral | | | X | X | | X | | 19098705 | - |
| | | | | X | | X | X | | 19098898 | - |
| | | | X | | X | | X | | 19097849 | - |
| | | | X | | | X | X | | 19099427 | - |
| | | | | X | X | | X | | 19098874 | - |
| | | | | X | X | | | X | 19098817 | - |
| | A KORE 900 B KORE 700 Zentral | | | 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 | | 19100012 | - | |
| | | | X | X | | | X | 19099919 | - | |
| | | | X | | X | X | | 19100015 | - | |
| | A KORE 700 B Wand | | | X | | X | | X | 19100014 | - |
| | | | X | | X | | X | | 19099893 | - |
| | | | X | | X | | | X | 19099891 | - |
| | | X | | | X | X | | 19099894 | - | |
| | X | | | X | | X | 19099892 | - | | |
| A KORE 700 A KORE 700 Zentral | | | X | X | | X | | 19106940 | - | |
| | | | X | | X | X | | 19106941 | - | |
| | | X | | X | | X | | 19106942 | - | |
| | | X | | | X | X | | 19106943 | - | |
| | | | X | X | | X | | 19106946 | - | |
| | | | X | X | | | X | 19106949 | - | |
| A KORE 900 B KORE 700 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 | - | |



Seiten-
verkleidung
ergonomisch/
ästhetisch
(+90 mm auf jeder
Seite)



Flaches Ende
glatte Platte
(+2 mm auf jeder
Seite)



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 | | 19107489 | - |
| | | X | 19107510 | - |

*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 | | | | | | | | | |
|  | KORE 700 Wand | | X | X | | X | | 19081815 | - | | |
| | | | X | X | | | | X | 19081816 | - | |
| | | | X | | | X | X | | 19100086 | - | |
| | | | X | | | X | | X | 19100085 | - | |
| | | | X | | X | | X | | 19100039 | - | |
| | | | X | | X | | | X | 19100037 | - | |
| | | | X | | | X | X | | 19100120 | - | |
| | | | X | | | X | | X | 19100038 | - | |
| | | | | X | X | | | X | | 19081815 | - |
| | | | | X | X | | | | X | 19081816 | - |
| | | | | X | | | X | X | | 19100086 | - |
| | | | | X | | | X | | X | 19100085 | - |
| | | | KORE 700 Zentral | X | | X | | X | | 19100034 | - |
| | | | | X | | X | | | X | 19100032 | - |
| | | X | | | X | X | | 19100035 | - | | |
| | | X | | | X | | X | 19100033 | - | | |

Platte
Glatter Abschluss
(+2 mm auf jeder
Seite)


SERIE 700

ZUBEHÖR




Zubehör für Herde

| BESCHREIBUNG | CODE | € |
|---|--|----------|
|  Wassersäulen-Kit, links, KORE | 19076661 | - |
|  Wassersäulen-Kit, rechts, KORE | 19076662 | - |
|  Glatte Platte Kore (350 x 300 mm) | 19078476 | - |
|  Wok-Adapter | 19078477 | - |
|  Bausatz mit 2 Messingdiffusoren (1 x 5,25 kW + 1 x 8 kW) | C-G720 | 19084557 |
|  Bausatz mit 2 Hochleistungsdifusoren aus Messing (1 x 8 kW + 1 x 10,2 kW) | C-G720 H | 19084558 |
|  Bausatz mit 4 Messingdiffusoren (2 x 5,25 kW + 1 x 8 kW + 1 x 10,2 kW) | C-G740, C-G741, C-GE741 | 19084559 |
|  Bausatz mit 4 Hochleistungsdifusoren aus Messing (3 x 8 kW + 1 x 10,2 kW) | C-G750, C-G751 | 19084571 |
|  Bausatz mit 6 Messingdiffusoren (3 x 5,25 kW + 2 x 8 kW + 1 x 10,2 kW) | C-G740 H, C-G741 H, C-GE741 H | 19084570 |
|  Bausatz mit 6 Hochleistungsdifusoren aus Messing (5 x 8 kW + 1 x 10,2 kW) | C-G760, C-G761, C-GB761, C-GB761 R | 19084572 |
|  Kit 6 difusores de latón alta potencia (6 x 8 kW) | C-G760 H, C-G761 H, C-GB761 H, C-GB761 R H | 19084573 |

Zubehör für Fritteusen

| BESCHREIBUNG | CODE | € |
|---|----------|---|
|  Korb für Fritteuse, 15 l, klein | 19078478 | - |


Zubehör für Fry-Top

| BESCHREIBUNG | CODE | € |
|--|----------|---|
|  Fry-Top-Aufkantung, 0,5M, KORE | 19078921 | - |
|  Fry-Top-Aufkantung, 1M, KORE | 19078920 | - |
|  Fry-Top-Schaber | 19045083 | - |

Zubehör für Grill

| BESCHREIBUNG | CODE | € |
|--|----------|---|
|  Grill-Schaber KORE – Fe-Rost | 19045084 | - |
|  Grill-Schaber KORE – Inox-Rost | 19058313 | - |







Zubehör für Bain Marie

| BESCHREIBUNG | CODE | € |
|---|----------|---|
|  Füllhahn-Kit KORE | 19074221 | - |


Gerät mit Rädern

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

Zubehör für Kocher

| BESCHREIBUNG | CODE | € |
|--|----------|---|
|  Kocher-Körbe-Set 40 l – 6x1/6, quadratisch | 19036341 | - |
|  Kocher-Körbe-Set 40 l – 6x1/6, rund | 19036342 | - |
|  Kochkörbe-Sets 40 L - 4 x 1/4 | 19036344 | - |
|  Kocher-Körbe-Set 40 l – 2x1/2 | 19036340 | - |
|  Kocher-Körbe-Set 26 l – 4x1/6, rund | 19076807 | - |
|  Kocher-Körbe-Set 26 l – 4x1/6, rund | 19076809 | - |

Bausatz Hohe Kamine

| BESCHREIBUNG | CODE | € |
|---|----------|---|
| Bausatz Hohe Kamine Kore-Geräte 700 1/4 M | 19081053 | - |
|  Bausatz Hohe Kamine Kore-Geräte 700 1/2 M | 19081052 | - |
| Bausatz Hohe Kamine Kore-Geräte 700 1 M | 19081051 | - |
| Bausatz Hohe Kamine Kore-Geräte 700 1 1/2 M | 19081054 | - |

* Kann bei allen Geräten außer elektrischen Fritteusen installiert werden.

Anpassung an andere Spannungen und Schifffahrt-Versionen (*)

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: 440 V, dreiphasig, ohne Neutralleiter.

| DESCRIPCIÓN | CÓDIGO | BME 700.900 | FT-E 705.905 | FT-E 710.910 | B-E9051 | B-E9101 | FE 7 EINBECKEN | FE 7 ZWEIBECKEN | SP-E 710 MANUAL | CP-E 7,9 EINBECKEN | CP-E 7,9 ZWEIBECKEN | ME-710 | FE 9 EINBECKEN | FE 9 ZWEIBECKEN | SP-E 91X MANUELL | ME-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



Spezifische,
nicht-modulare
Kochgeräte.

Zentralherde - Snack

| | |
|--------------------------|------------|
| Gasherde | 095 |
| Suppentopfherd | 095 |
| Fritteusen | 096 |
| Snackfritteusen | 096 |
| Fry tops | 097 |
| Salamander | 098 |
| Garen auf dem Rost | |
| — Baskischer Grill | 099 |
| — Robata-Grill | 100 |

Die Gasgeräte sind vorbereitet für den Anschluss an folgenden Drücke:
- GLP: 37 g/cm²
- Erdgas: 20 g/cm²

GASKOCHER



Allgemeine Eigenschaften

- Geprägte Edelstahloberfläche.
- Doppelgrill und vernickelte Brenner.
- Abmessungen des Doppelgrills: 286 x 533 mm.
- Offene Brenner, einer mit 3,5 kW und der andere mit 6 kW, Sicherheitsventil und Thermoelemente.
- Regler mit geschützter Auflage und Schutzsystem gegen das Eindringen von Wasser.
- Wartungszugang von der Vorderseite.
- Gasfenooption mit den Maßen 450x420x300mm mit 5,2-Rohrbrenner, Zündflamme und Thermoelement.
- Temperaturkontrolle durch Thermostatventil (110 - 310 °C).

| VERSORGUNG | MODELL | GAS | CODE | BURNERS | OVEN | GESAMTLEISTUNG (kW) | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|------------|-------------|-----|----------|---------|------|---------------------|------------------|---|
| Gaskocher | CI-CG604T 2 | LPG | 19102772 | 2 | - | 9,5 | 400x650x290 | - |
| | | NG | 19102806 | | | | | |
| | CI-CG606T 4 | LPG | 19102674 | 4 | - | 19 | 600x650x290 | - |
| | | NG | 19102805 | | | | | |
| | CI-CG606O 4 | LPG | 19102642 | 4 | 1 | 19 + 5,2 | 600x650x850 | - |
| | | NG | 19102804 | | | | | |

GAS-HOCKERKOCHER



Allgemeine Eigenschaften

- Doppelkronenbrenner aus Gusseisen.
- Emaillierter Gusseisengrill.
- Zündflamme.

| VERSORGUNG | MODELL | GAS | CODE | BURNERS | CONSUMPTION (KCAL/H) | GESAMTLEISTUNG (kW) | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|------------|----------|-----|----------|---------|----------------------|---------------------|------------------|---|
| Gaskocher | CI-HPG 1 | LPG | 19102935 | 1 | 11.700 | 11,6 | 590x590x400 | - |
| | | NG | 19102956 | | | | | |

FRITEUSEN



Allgemeine Eigenschaften

- In die Edelstahloberfläche integriertes geprägtes Edelstahlbecken.
- Temperaturregelung zwischen 60 und 200 °C.
- Sicherheitsthermostat.
- Gasmodelle: Automatische Zündung der Brenner mittels eines Magnetventils mit Zündflamme und Thermoelement.
- Elektrische Modelle: Klappbares Heizelement zur Erleichterung der Reinigung.
- Hebelhahn an der Steuereinheit zum Entleeren des Beckens.
- Korbabmessungen: 200 x 250 x 100 mm.
- Integrierte Beckenabdeckung.
- Regler mit geschützter Auflage und Schutzsystem gegen das Eindringen von Wasser.
- Standardstromversorgung für Elektroversionen 400V 3+N

| VERSORGUNG | MODELL | GAS | CODE | TANKS X VOLUME | BASKETS | GESAMTLEISTUNG (kW) | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|---------------------|--------------|-----|----------|----------------|---------|---------------------|------------------|---|
| 🔥 Gasfritteusen | CI-FG604T 18 | LPG | 19103128 | 1 x 8l | 1 | 7 | 400x650x290 | - |
| | | NG | 19103129 | | | | | |
| | CI-FG606T 28 | LPG | 19103250 | 2 x 8l | 2 | 14 | 600x650x290 | - |
| | | NG | 19103251 | | | | | |
| ⚡ Elektrofritteusen | CI-FE604T 18 | - | 19103252 | 1 x 8l | 1 | 6 | 400x650x290 | - |
| | CI-FE606T 28 | - | 19103253 | 2 x 8l | 2 | 12 | 600x650x290 | - |

ELEKTRO - FRITEUSEN, TISCHGERÄTE



Allgemeine Eigenschaften

- Thermostatgesteuerte Temperaturregelung von 60 °C bis 195 °C.
- Sicherheitsthermostat.
- Isolierte Heizwiderstände aus Edelstahl.
- Becken und Steuerungskasten komplett ausbaubar.
- Sicherheits-Mikroschalter zur Betriebsunterbrechung bei nicht sachgemäßem Zusammenbau.

| | MODELL | CODE | KÖRBE | CAPACITÀ VASCA | | | SPANNUNG | ABMESSUNGEN (mm) | DIMENSIONES (mm) | € |
|--------------|--------|----------|-------|----------------|----|-------------|----------|------------------|------------------|---|
| | | | | GESAMT | ÖL | KALTBEREICH | | | | |
| TABELLE | | | | | | | | | | |
| | FE-4 | 19004652 | 1 | 4 | | | 3,00 | 230 V - 1+N | 175x485x270 | - |
| | FE-6 | 19004713 | 1 | 6 | | | 4,50 | 400 V - 3+N | 265x485x270 | - |
| | | 19004709 | 1 | 6 | | | 4,50 | 230 V - 1+N | 265x485x270 | - |
| | FE-8 | 19004728 | 1 | 8 | | | 6,00 | 400 V - 3+N | 355x485x270 | - |
| | | 19004749 | 1 | 8 | | | 6,00 | 230 V - 1+N | 355x485x270 | - |
| MIT PEDESTAL | | | | | | | | | | |
| | FE-18 | 19005130 | 1 | 18 | 12 | 6 | 9,00 | - | 355x520x850 | - |
| | FE-25 | 19005404 | 1 | 25 | 17 | 8 | 12,70 | - | 430x585x850 | - |

GRILLPLATTEN



Allgemeine Eigenschaften

- Modelle mit glatter, gerillter und glatter-gerillter Grillplatte (1/2 glatt + 1/2 gerillt).
- Elektro-Modelle: Modelle mit elektrischer Beheizung mittels abgeschirmten Edelstahl-Heizelementen; Temperaturkontrolle durch Thermostat, zwischen 50 und 310 °C.
- Gas: Edelstahlbrenner mit Zünd-Kontrollleuchte. Ausstattungsvarianten mit Acal-Ventil oder Sicherheitsventil mit Thermoelement.
- Die Grillplatten eines Moduls sind mit zwei unabhängigen Heizzonen ausgestattet.
- Herausnehmbare Fettschublade.

| VERSOR- GUNG | MODELL | GAS | CODE | Hz | PLATTE | | GESAMTLEI- STUNG (kW) | ABMESSUNGEN (mm) | € | | |
|--|--|--|----------|----------|----------|------|-----------------------------|---------------------|-------------|-------------|---|
| | | | | | BEREICHE | TYP | | | | | |
| Steuerung durch Thermostat (100 bis 300°C) | | | | | | | | | | | |
| Gas- Bratplatten | CI-FTG604T 1 S | LPG | 19102967 | 50 | 1 | S | 20 | 7,5 | 400x650x290 | - | |
| | | NG | 19106482 | | | | | | | | |
| | CI-FTG604T 1 R | LPG | 19106483 | 50 | 1 | R | 20 | 7,5 | 400x650x290 | - | |
| | | NG | 19106484 | | | | | | | | |
| | CI-FTG608T 2 S | LPG | 19103041 | 50 | 2 | S | 30 | 15 | 800x650x290 | - | |
| | | NG | 19106537 | | | | | | | | |
| | CI-FTG608T 2 R | LPG | 19106538 | 50 | 2 | R | 30 | 15 | 800x650x290 | - | |
| | | NG | 19106539 | | | | | | | | |
| | CI-FTG608T 2 SR | LPG | 19106540 | 50 | 2 | SR | 30 | 15 | 800x650x290 | - | |
| | | NG | 19106541 | | | | | | | | |
| | Modelle mit Max-Min-Gasventil (nur für Weichstahlplatten) | | | | | | | | | | |
| | Gas- Bratplatten | CI-FTG604T 1 V S | LPG | 19103419 | 50 | 1 | S | 20 | 7,5 | 400x650x290 | - |
| | | | NG | 19106485 | | | | | | | |
| | | CI-FTG604T 1 V R | LPG | 19106534 | 50 | 1 | R | 20 | 7,5 | 400x650x290 | - |
| | | | NG | 19106536 | | | | | | | |
| | | CI-FTG608T 2 V S | LPG | 19103418 | 50 | 2 | S | 30 | 15 | 800x650x290 | - |
| | | | NG | 19106542 | | | | | | | |
| | | CI-FTG608T 2 V R | LPG | 19106543 | 50 | 2 | R | 30 | 15 | 800x650x290 | - |
| NG | | | 19106544 | | | | | | | | |
| CI-FTG608T 2 V SR | | LPG | 19106546 | 50 | 2 | SR | 30 | 15 | 800x650x290 | - | |
| | | NG | 19106547 | | | | | | | | |
| Steuerung durch Thermostat (100 bis 300°C) und Chrom-Heizplatte | | | | | | | | | | | |
| Gas- Bratplatten | | CI-FTG604T 1 C S | LPG | 19106575 | 50 | 1 | C S | 20 | 7,5 | 400x650x290 | - |
| | | | NG | 19106576 | | | | | | | |
| | | CI-FTG604T 1 C R | LPG | 19106577 | 50 | 1 | C R | 20 | 7,5 | 400x650x290 | - |
| | | | NG | 19106579 | | | | | | | |
| | | CI-FTG608T 2 C S | LPG | 19106580 | 50 | 2 | C S | 30 | 15 | 800x650x290 | - |
| | | | NG | 19106581 | | | | | | | |
| | | CI-FTG608T 2 C R | LPG | 19106582 | 50 | 2 | C R | 30 | 15 | 800x650x290 | - |
| | NG | | 19106583 | | | | | | | | |
| | CI-FTG608T 2 C SR | LPG | 19106584 | 50 | 2 | C SR | 30 | 15 | 800x650x290 | - | |
| | | NG | 19106585 | | | | | | | | |
| | Steuerung durch Thermostat | | | | | | | | | | |
| | Elektrische Bratplatten | CI-FTE604T 1 S | - | 19103030 | 50/60 | 1 | S | 20 | 5 | 400x650x290 | - |
| | | CI-FTE604T 1 R | - | 19106551 | 50/60 | 1 | R | 20 | 5 | 400x650x290 | - |
| | | CI-FTE608T 2 S | - | 19103402 | 50/60 | 2 | S | 30 | 10 | 800x650x290 | - |
| | | CI-FTE608T 2 R | - | 19106563 | 50/60 | 2 | R | 30 | 10 | 800x650x290 | - |
| | | CI-FTE608T 2 SR | - | 19106574 | 50/60 | 2 | SR | 30 | 10 | 800x650x290 | - |
| | | Steuerung durch Thermostat und Chrom-Heizplatte | | | | | | | | | |
| | Elektrische Bratplatten | CI-FTE604T 1 C S | - | 19106586 | 50/60 | 1 | C S | 20 | 5 | 400x650x290 | - |
| CI-FTE604T 1 C R | | - | 19106587 | 50/60 | 1 | C R | 20 | 5 | 400x650x290 | - | |
| CI-FTE608T 2 C S | | - | 19106588 | 50/60 | 2 | C S | 30 | 10 | 800x650x290 | - | |
| CI-FTE608T 2 C R | | - | 19106589 | 50/60 | 2 | C R | 30 | 10 | 800x650x290 | - | |
| CI-FTE608T 2 C SR | | - | 19106590 | 50/60 | 2 | C SR | 30 | 10 | 800x650x290 | - | |

Ausführungen: S = Glatt; R = gerippt; SR = 1/2 glatt + 1/2 gerippt;
C = 50 Mikrometer dicke, chrombeschichtete Heizplatte.

SALAMANDER

Ultraschnelle Salamander



- Perfekte Gargleichmäßigkeit, garantiert durch die neu gestalteten Deflektoren und eine perfekte Positionierung.
- 20 Sekunden ab der Zündung, um die maximale Temperatur zu erreichen; in max. 5 Sekunden betriebsbereit.
- Herausnehmbare Saftauffangschalen und Gitter aus verchromtem Stahl mit athermischen Griffen.
- Wandmontage möglich.
- Neu gestaltetes Bedienfeld für maximale Funktionalität.
- Isolierter Griff mit Bakelit-Abstandshalter und verbesserter Abschirmung der Außenflächen.
- Die Kontaktmodelle enthalten eine Plattenerkennungsleiste zum automatischen Ein- und Ausschalten.

| MODELL | CODE | GRILL | | VOLT (kW) | LEISTUNG (kW) | MAßE (mm) | € |
|-----------------|----------|----------|---------------|-------------|---------------|-------------|---|
| | | KOCHFELD | KOCHFELD (mm) | | | | |
| SEQ 60-4 | 19107720 | 2 | 600x350 | 380-415 3N~ | 4,0 | 600x480x525 | - |
| Contact models* | | | | | | | |
| SEQ 60-4 T | 19107717 | 2 | 600x350 | 380-415 3N~ | 4,0 | 600x480x525 | - |

* Ultraschnelle Kontaktsalamander bieten maximale Leistung aufgrund des Infrarotkochfelds, das von Wolframheizelementen erzeugt und durch Glaskeramik geschützt wird.

Herkömmliche Salamander



- Satinierter Edelstahl AISI 304.
- Leicht zu reinigende kippbare Incoloy-Heizelemente im oberen beweglichen Deck.
- Tropfschalen und verchromte Gitter sind abnehmbar, mit hitzebeständigem Griff.
- Möglichkeit der Befestigung an der Wand.
- Maximale Benutzerfreundlichkeit mit dem neu gestalteten Bedienfeld.
- Durch einen Bakelit-Abstandshalter isolierter Griff und eine verbesserte Abschirmung der Oberflächen für hohe Sicherheit.
- Einzelzonen-Kompakt-Salamander Version SEC 40 oder Doppelkochzonen-Salamander Version SEC 60.

| MODELL | CODE | GRILL | | VOLT (kW) | LEISTUNG (kW) | MAßE (mm) | € |
|----------|----------|----------|---------------|-------------|---------------|-------------|---|
| | | KOCHFELD | KOCHFELD (mm) | | | | |
| SEC 40-0 | 19107712 | 1 | 400x350 | 220-240 1~ | 2 | 400x550x500 | - |
| SEC 60-4 | 19107716 | 2 | 600x350 | 380-415 3N~ | 4 | 600x550x500 | - |

Leichte Salamander



- Edelstahl AISI 430.
- Beweglicher Deckel mit 90° verschweißten Ecken.
- Kunststoffgriff auf Phenolbasis (Bakelit)
- Kippbare, leicht zu reinigende Heizelemente.
- Saucenauffangbehälter und abnehmbare Gitter aus verchromtem Stahl.
- Tropfschalen und verchromte Gitter; zur Reinigung abnehmbar.
- Zwei unabhängige Kochzonen.

| MODELL | CODE | GRILL | | VOLT (kW) | LEISTUNG (kW) | MAßE (mm) | € |
|----------|----------|----------|---------------|-----------|---------------|-------------|---|
| | | KOCHFELD | KOCHFELD (mm) | | | | |
| SEL 60-4 | 19107719 | 2 | 600x350 | 400 2N~ | 4,0 | 600x450x500 | - |



Accessoires

Halterungen für Salamander zur Wandmontage

| MODELL | CODE | € |
|--------|----------|---|
| SS-60 | 19036364 | - |

GAREN AUF DEM ROST | BASKISCHER GRILL





Allgemeine Eigenschaften

- Erlaubt präzises Kochen mit natürlicher Glut. Er kann auch als Showcooking-Element für das Kochen vor dem Kunden verwendet werden.
- Möbel zur Installation an der Wand.
- 3 mm dicke Arbeitsplatte aus Edelstahl AISI-310 mit abgerundeten Kanten für leichte Reinigung.
- Öffnung des Grills über der Arbeitsplatte erhöht, um den Rost so nah wie möglich an die Glut bringen und am Wärmeausgang ansetzen zu können, um höhere Effizienz zu erzielen.
- Schutz des Innenbodens des Grills mit feuerfesten Ziegeln zum Isolieren und Konzentrieren der Wärme und zur Verbesserung der Effizienz.
- Abläufe in der Wanne zum bequemen Entfernen der Asche.
- Mit Aschesammelkasten.
- Unterer Teil mit Tür (ohne Einlegeboden) für Kohleschlitten (optional) oder einen anderen Wagen des Kunden.


- Sockel mit Ausschnitt unten auf der Rückseite, um mögliche Fußleisten auszusparen.
- Möbel mit Edelstahlverkleidung bis zum Boden.
- 4 höhenverstellbare Füße und 4 Räder.
- Rückseitiger Absatz zur Abdeckung der Führung und für eine leichter zu reinigende Verarbeitung. Mit Rostführungsschiene, Gegengewichten und oberem feststehendem Rost.
- Lüftungsöffnungen im oberen Teil für optimale Temperaturverteilung.
- Grillrost aus Edelstahl.
- Mit Kurbel auf der Vorderseite höhenverstellbarer Grillrost zum Grillen mit unterschiedlicher Intensität und perfekt gegartes Grillgut. Gegengewicht für sanftere Regelung.
- Großer Grillrost für mehr Flexibilität.
- Mit einfach und werkzeuglos abmontierbarer Fettauffangschale.
- Der Grillrost ist um 5° geneigt. Auf diese Weise fließt das Fett durch die Kapillarität den Rost entlang in die Fettauffangschale. Das Fett tropft somit nicht auf die Glut; es entstehen keine Flammen und der Garvorgang am Grillgut wird nicht beeinträchtigt.
- Mit zweitem feststehendem Rost im oberen Teil zum Temperieren des Grillguts.
- Zur leichteren Reinigung lassen sich alle Roste abmontieren.

OPTIONALES ZUBEHÖR:

- Kohleschlitten.
- Edelstahlkasten mit verstärktem oberem Teil.
- Mit vier Rollen zum leichteren Verschieben.
- Zur Kohleaufbewahrung, um den baskischen Grill nach der Hälfte der Zeit bequemer zu bestücken.
- Die Kohle lässt sich in einem äußeren Bereich aufbewahren, wodurch die Hygiene der Bereiche, in denen Lebensmittel gehandhabt werden, nicht gefährdet wird.
- Abmessungen: 370 x 380 x 536 mm.
- Fassungsvermögen innen: 48 Liter.

| MODELL | CODE | GRILL ABMESSUNGEN (mm) | ÄQUIVALENTLEISTUNG MIT KOHLE (kW) | STROMANSCHLUSS | ELEKTRISCHE LEISTUNG (kW) | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|--|----------|------------------------|-----------------------------------|----------------|---------------------------|------------------|---|
|  BGF-1000 | 19048685 | 650 x 560 | 4,6 | 230 V 1+N | 0,025 | 800x870x1.500 | - |
|  BGF-2000 | 19058110 | 2 x 650 x 560 | 9,2 | 230 V 1+N | 0,05 | 1.600x870x1.500 | - |

Zubehör: Kohleschlitten

| MODELL | CODE | VOLUMEN (L) | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|--|----------|-------------|------------------|---|
|  CBGF | 19048692 | 48 | 370x380x536 | - |

GAREN AUF DEM ROST | ROBATA-GRILLS



Allgemeine Eigenschaften

- In der japanischen Küche bedeutet Robatayaki die Zubereitung des Essens vor den Gästen. Dabei werden die Zutaten normalerweise auf Spieße gesteckt und wie bei einem Grill langsam auf glühender Kohle gegart.
- 1,5 mm dicke Arbeitsplatte aus Edelstahl AISI-304 mit abgerundeten Kanten für leichte Reinigung.
- Vorstehende Kante zum Garen auf Grillhöhe ohne Überbau.
- Kohleauflage aus sehr starkem feuerfestem Stahl mit Bohrungen zur Verbesserung der Luftzirkulation und besseren Verbrennung.
- Schutz der Wände und des Innenbodens des Robata-Grills mit feuerfesten Ziegeln zum Isolieren und Konzentrieren der Wärme und zur Verbesserung der Effizienz.
- Abläufe in der Wanne zum bequemen Entfernen der Asche.
- Mit 30 mm Mineralwolle isolierte Wanne zur Vermeidung von Wärmeverlust und Verbesserung der Ergonomie bei der Arbeit.
- Von der Wanne getrenntes äußeres Gehäuse aus Edelstahl mit Bohrungen für äußeren Luftstrom zur Verbesserung der Wärmeableitung.
- Mit 1 oder 2 Aschesammelkästen.

Zentralmöbel-modell

- Robata-Grill auf Edelstahlmöbel für unabhängigen Gebrauch.
- Arbeiten von beiden Seiten möglich.
- 150 mm freie Arbeitsplatte auf beiden Seiten des Robata-Grills.
- 4 Rollen (zwei mit Bremse).
- Mit Klapprahmen auf einer Seite zur Unterbringung von Wannen GN 1/9.
- Mit zwei großen Mehrweckschubfächern mit verstärkten Führungsschienen.
- Überbau aus Edelstahlprofil mit 3 verschiedenen Ebenen.
- 82 mm zum Garen
- 239 mm zum langsamen Kerngaren.
- 396 mm zum Warmhalten/Vorwärmen des Grillguts.
- Mit Halterungen in verstellbarem Abstand für Spieße unterschiedlicher Länge.
- Werkzeuglos abmontierbarer Überbau zum Garen auf Grillhöhe.

Tischmodelle

- Robata-Grills zur Installation auf einem Möbel des Kunden.
- 70 mm hohe Möbelstützplatte für 900 mm Arbeitshöhe.
- Bei Aufstellung an der Wand (gemauerte Wand oder in einem Einschnitt der Arbeitsplatte) sind zwecks Wärmeableitung 5 cm Abstand von den Enden zu empfehlen.

ZUBEHÖR:

- Schürhaken zum Verteilen der Glut.
- Edelstahlgitterrost zum Garen von Lebensmitteln ohne Verwendung von Spießen.
- Edelstahlrost zum Garen und Anbraten von Fleisch.

| | MODELL | CODE | GRILL ABMESSUNGEN (mm) | EBENEN DES ÜBERBAUS | ÄQUIVALENTLEISTUNG MIT KOHLE (KW) | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|--|----------|----------|------------------------|---------------------|-----------------------------------|------------------|---|
| | RGF-060 | 19048686 | 355 x 216 | 3 | 1 | 590x450x330 | - |
| | RGF-100 | 19048688 | 800 x 216 | 3 | 2 | 1.107x450x330 | - |
| | RGF-1000 | 19048689 | 800 x 216 | 3 | 2 | 1.107x850x900 | - |

Zubehör

| BESCHREIBUNG | CODE | € |
|--|----------|---|
| SCHÜRHAKEN | 19048789 | - |
| EDELSTAHLGITTERROST | 19048690 | - |
| EDELSTAHLROST ZUM ANBRATEN VON FLEISCH | 19048691 | - |



Hochleistungsgeräte.

Hochleistungsgeräte

Kochkessel

| | |
|--|------------|
| Runde Kochkessel | 095 |
| Runde Kochkessel mit Rührwerk | 097 |
| Schwenkbare runde Kochkessel | 099 |
| Rechteckige Kochkessel | 101 |
| Rechteckige Gastronorm-Kochkessel | 103 |
| Schwenkbare, rechteckige automatische Gastronorm-Kochkessel mit Rührwerk und PLC-Display | 105 |

Kippbratpfannen

| | |
|---|------------|
| Motorisierte Kippbratpfannen | 107 |
| Kippbratpfannen auf Rahmengestell | 109 |

| | |
|--------------------------------------|------------|
| Automatische Kochkessel | 111 |
|--------------------------------------|------------|

RUNDE KOCHKESSEL



Allgemeine Ausstattungsmerkmale

- Kochkessel mit zylindrischer Struktur und rundem Behälter, geeignet für die Aufstellung in kleinen Durchgangsbereichen, wo andere Geräte mit abgewinkelten Kanten und Oberflächen hinsichtlich des ergonomischen Arbeitens und der Bewegungsfreiheit problematisch wären, während dieses Gerätedesign ein bequemes Arbeiten aus verschiedenen Winkeln ermöglicht.
 - Kessel mit Edelstahlboden AISI 316 mit Stärke 20/10 bis 40/10, ebenfalls geeignet für besonders säurehaltige Produkte.
 - Wände aus Edelstahl AISI 304 mit Stärke 20/10 bis 40/10. Doppelwandig ausgeführt bei Modellen mit indirekter Beheizung.
 - Edelstahldeckel AISI 304 mit Stärke 15/10, Ausgleichsfedern und athermischem Griff.
 - Tragkonstruktion aus Edelstahl AISI 304.
 - Außenverkleidung AISI 304 satiniert.
 - Höhenverstellbare Edelstahlfüße.
 - Wärmedämmung gewährleistet durch hochdichte Keramikfaserplatten.
 - Öffnung zur Kesselentleerung mit herausnehmbarem Filter.
 - Frontaler Entleerungshahn mit einfachem Körper mit athermischem Griff.
 - Manometer zur Druckkontrolle im Inneren der Doppelwand.
 - Manuelles Ventil zum Entlüften der Kammer zur Druckentlastung während des Aufheizens.
 - Das Wasser wird über einen Einfüllhahn mit drehbarem Auslauf in den Kessel eingeleitet.
 - Heizsystem:
 - GAS:
 - Hochleistungs-Rohrbrenner aus Edelstahl.
 - Manuelle Piezozündung und Pilotflamme.
 - Rauchabzugsgitter.
 - Hahn mit Sicherheitsventil mit Thermoelement (direkte Beheizung).
 - INDIREKTE ELEKTROHEIZUNG:
 - Beheizung durch gepanzerte Tauchheizelemente aus Incoloy-Legierung, deren Leistung über einen Energieregler einstellbar ist.
 - Sicherheitsthermostat mit Heizungssperre bei Übertemperatur oder unzureichendem Wasserstand.
 - Wasserkontrolle in der Doppelwand mit Maximum/Minimum-Hähnen und automatischer Wasserbefüllungsoption.
 - Standard-Versorgungsspannung 400V-3N-50Hz.
- INDIREKTER HEIZDAMPF:**
- Dampferheizung (aus dem Netz des Betreibers) mittels eines Drosselventils für die stufenweise Dampfeinleitung in den Behältermantel.
 - Anlagen mit indirekter Beheizung: Druckkontrolle in der Doppelwand durch das auf 0,5 bar kalibrierte Sicherheitsventil, manuelles Unterdruckventil und Manometer.
 - Die Druck- oder Autoklav-Ausführungen beschleunigen die während des Arbeitstages durchgeführten Kochzyklen. Sie sind mit einer lebensmittelechten Silikondichtung und Flanschen für hermetische Abdichtung und einem auf 0,05 bar kalibrierten Sicherheitsventil ausgestattet.

| MODELL | CODE | GESAMTANSCHLUSSWERT (kW) | KAPAZITÄT (L) | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|---------------------------------------|----------|--------------------------|---------------|-------------------|---|
| RUNDE GAS-KOCHKESSEL | | | | | |
| Direkte Gasheizung | | | | | |
| MCG-300 | 19003043 | 39 | 300 | 1.290x1.391x950 | - |
| MCG-500 | 19001445 | 55 | 500 | 1.390x1.479x1020 | - |
| Direkte Gasdruck-Heizung | | | | | |
| MCG-300 A | 19003041 | 39 | 300 | 1.290x1.391x950 | - |
| MCG-500 A | 19001446 | 55 | 500 | 1.390x1.479x1.020 | - |
| Indirekte Gasheizung | | | | | |
| MCIG-200 | 19003078 | 39 | 200 | 1.090x1.195x900 | - |
| MCIG-300 | 19001448 | 48 | 300 | 1.290x1.391x950 | - |
| MCIG-500 | 19003079 | 55 | 500 | 1.390x1.479x1.020 | - |
| Indirekte Gasdruck-Heizung | | | | | |
| MCIG-200 A | 19001447 | 39 | 200 | 1.090x1.195x900 | - |
| MCIG-300 A | 19001449 | 48 | 300 | 1.290x1.391x950 | - |
| MCIG-500 A | 19001450 | 55 | 500 | 1.390x1.479x1.020 | - |
| RUNDE ELEKTRISCHE KOCHKESSEL | | | | | |
| Indirekte Elektroheizung | | | | | |
| MCIE-200 | 19003076 | 24 | 200 | 1.060x1.000x900 | - |
| MCIE-300 | 19001443 | 36 | 300 | 1.260x1.200x950 | - |
| MCIE-500 | 19003077 | 48 | 500 | 1.360x1.300x1.000 | - |
| Indirekte Elektro-Druckheizung | | | | | |
| MCIE-200 A | 19001442 | 24 | 200 | 1.060x1.000x900 | - |
| MCIE-300 A | 19003040 | 36 | 300 | 1.260x1.200x950 | - |
| MCIE-500 A | 19001444 | 48 | 500 | 1.360x1.300x1.000 | - |

Optionen

| MODELO | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|--|----------|---|---|
|  GF-M | 19084528 | Entleerungshahn mit Klemmanschluss 2" AISI 316 | - |
|  VM-M | 19084529 | Drosselklappe 2,5" ISO DN50 AISI304 | - |
|  TD-M | 19084539 | Flexschlauch mit Dusche | - |
|  DA-M | 19084530 | Vorrichtung zur automatischen Entlüftung der Doppelwand | - |
|  CECA-M | 19084532 | Elektronische Steuerung der Wasserbefüllung des Kesselbehälters mit Display und Füllstandssonde | - |

Zubehör

| MODELO | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---------|----------|----------------------------------|---|
| CM-2200 | 19084524 | Kit 2 Körbe 1/2 für 200-l-Kessel | - |
| CM-2300 | 19084525 | Kit 2 Körbe 1/2 für 300-l-Kessel | - |
| CM-4300 | 19084526 | Kit 4 Körbe 1/4 für 300-l-Kessel | - |
| CM-4500 | 19084527 | Kit 4 Körbe 1/4 für 500-l-Kessel | - |

RUNDE KOCHKESSEL MIT RÜHRWERK



Allgemeine Ausstattungsmerkmale

- Kesselbehälter mit Edelstahlboden AISI 316 mit Stärke 20/10 bis 40/10, ebenfalls geeignet für besonders säurehaltige Produkte.
- Wände des Kochbehälters aus Edelstahl AISE 304 mit Stärke 20/10 bis 25/10.
- Öffnung zur Kesselentleerung mit herausnehmbarem Filter.
- Frontaler 2"-Entleerungshahn mit einfachem Körper mit athermischem Griff.
- Doppelwand mit Boden und Wänden aus Edelstahl AISI 304.
- Edelstahldeckel AISI 304 mit Stärke 15/10, ausgestattet mit Zahnstange aus Chromstahl mit Vorspannung der Federn und athermischem Griff.
- Manometer zur Druckkontrolle im Inneren der Doppelwand.
- Manuelles Ventil zum Entlüften zur Druckentlastung der Doppelwand während des Aufheizens.
- 2 Varianten:
 - Normalausführung: Federsicherheitsventil kalibriert auf 0,5 bar.
 - Autoklav-Ausführung: Lebensmittelechte Silikon-Haltdichtung, Befestigungsschellen zum hermetischen Verschließen des Deckels und Sicherheitsventil, kalibriert auf 0,05 bar.
- Tragkonstruktion aus Edelstahl AISI 304 mit Stärke 30/10, Aufstellung auf höhenverstellbaren Stahlfüßen.
- Außenwände aus satiniertem Edelstahl AISI 304 mit Stärke 10/10.
- Abstellbord aus satiniertem Edelstahl AISI 304 mit Stärke 15/10.
- Abnehmbare Verkleidung des Wartungsschachts zur Erleichterung der Inspektion der innenliegenden Bauteile.
- Wärmedämmung gewährleistet durch hochdichte Keramikfaserplatten.
- Mischsystem:
 - Mischer aus Edelstahl AISI 316 mit einstellbarer Drehgeschwindigkeit von 7 bis 28 g/m und einer Kraft von bis zu 386 Nm
 - Optionale Umkehrung der Laufrichtung mittels elektronischem Funktionswähler.
 - Abnehmbarer Mischer zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten und Produktentnahme
 - Mischer mit Radialarmen aus Edelstahl und Keramik-Teflonschaufeln.
- Heizsystem:
 - Indirekte Elektroheizung mit Doppelwand:
 - Beheizung durch gepanzerte Tauchheizelemente aus Incoloy-Legierung, deren Leistung über einen Energieregler einstellbar ist.
- Elektronische Thermoregulierung und Zeitsteuerung der Temperatur sowie der Zubereitungszeit.
- Sicherheitsthermostat mit Heizungssperre bei Übertemperatur oder unzureichendem Wasserstand.
- Wasserkontrolle in der Doppelwand mit Maximum/Minimum-Hähnen und automatischer Wasserbefüllungsoption mit Sonden.
- Druckkontrolle in der Doppelwand durch Druckwächter und ein auf 0,5 bar kalibriertes Sicherheitsventil, Unterdruckventil und Manometer.
- Standard-Versorgungsspannung 400V-3N-50Hz.
 - Indirekter Heizdampf mit Doppelwand:
 - Dampferheizung (aus dem Netz des Betreibers) mit Gegendruckventil für die stufenweise Dampfeinleitung in den Behältermantel.
 - Druckkontrolle in der Doppelwand durch ein auf 0,5 bar kalibriertes Sicherheitsventil, Unterdruckventil und Manometer.
- Standard-Versorgungsspannung 400V-3N-50Hz.

| MODELL | CODE | GESAMTANSCHLUSSWERT (kW) | KAPAZITÄT (L) | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|---------------------------------------|----------|-----------------------------|------------------|---------------------|---|
| RUNDE KOCHKESSEL MIT RÜHRWERK | | | | | |
| Indirekte Elektroheizung | | | | | |
| MCIE-200 M | 19084225 | 24,37 | 200 | 1.120x1.000x1.000 | - |
| MCIE-300 M | 19084227 | 36,37 | 300 | 1.320x1.200x950 | - |
| MCIE-500 M | 19084231 | 48,37 | 500 | 1.420x1.300x1.050 | - |
| Indirekte Elektro-Druckheizung | | | | | |
| MCIE-200 A M | 19084226 | 24,37 | 200 | 1.120x1.000x1.000 | - |
| MCIE-300 A M | 19084229 | 36,37 | 300 | 1.320x1.200x950 | - |
| MCIE-500 A M | 19084232 | 48,37 | 500 | 1.420x1.300x1.050 | - |

Optionen

| | MODELO | CÓDIGO | DESCRIÇÃO | € |
|---|--------|----------|---|---|
|  | GF-M | 19084528 | Entleerungshahn mit Klemmanschluss 2" AISI 316 | - |
|  | VM-M | 19084529 | Drosselklappe 2,5" ISO DN50 AISI304 | - |
|  | TD-M | 19084539 | Flexschlauch mit Dusche | - |
|  | DA-M | 19084530 | Vorrichtung zur automatischen Entlüftung der Doppelwand | - |
|  | CECA-M | 19084532 | Elektronische Steuerung der Wasserbefüllung des Kesselbehälters mit Display und Füllstandssonde | - |

SCHWENKBARE RUNDE KOCHKESSEL



Allgemeine Ausstattungsmerkmale

- Automatisch schwenkbarer Kochkessel mit seitlichen Beladesäulen. Das Kippen des Kesselbehälters erleichtert das Umfüllen von festen Lebensmittel. Es stellt die einfachste und unmittelbar verfügbare Funktion für die Zubereitung großer Mengen dar.
- Kesselbehälter mit Edelstahlboden AISI 316 mit Stärke 20/10 bis 40/10 sowie Edelstahlwände AISI304 mit Stärke 20/10 bis 25/10.
- Edelstahldeckel AISI 304 mit Stärke 15/10, Ausgleichsfedern und athermischem Griff sowie isoliertem Deckel auf Anfrage.
- Manometer zur Druckkontrolle im Inneren der Doppelwand.
- Manuelles Ventil zum Entlüften zur Druckentlastung der Doppelwand während des Aufheizens.
- Schwenkbarer Mischer aus Chrombronze mit Heiß- und Kaltwasser.
- Gewichtssicherheitsventil kalibriert auf 0,5 bar.
- Tragkonstruktion aus Edelstahl mit Stärke 30/10, Aufstellung auf Auflagerahmen.
- Außenverkleidung AISI 304 fein satiniert. Wärmedämmung gewährleistet durch hochdichte Keramikfaserplatten.
- Automatisches Kippsystem mit Hilfe eines Hydraulikantriebs
- Automatisches Verriegelungssystem für die Heizung in der Kippphase
- Heizsystem:
GAS:
- Hochleistungs-Rohrbrenner aus Edelstahl.
- Manuelle Piezozündung und Kontrollflamme.
- Rauchabzugsgitter.
- Hahn mit Sicherheitsventil mit Thermoelement (direkte Beheizung).
Indirekte Elektroheizung:
- Beheizung durch gepanzerte Tauchheizelemente aus Incoloy-Legierung, deren Leistung über einen Energieregler einstellbar ist.
- Sicherheitsthermostat mit Heizungssperre bei Übertemperatur oder unzureichendem Wasserstand.
- Wasserkontrolle in der Doppelwand mit Maximum/Minimum-Hähnen und automatischer Wasserbefüllungsoption.
- Standard-Versorgungsspannung 400V-3N-50Hz.

INDIREKTER HEIZDAMPF:





- Dampferhitzung (aus dem Netz des Betreibers) mittels eines Drosselventils für die stufenweise Dampfeinleitung in den Behältermantel.
- Anlagen mit indirekter Beheizung: Druckkontrolle in der Doppelwand durch das auf 0,5 bar kalibrierte Sicherheitsventil, manuelles Unterdruckventil und Manometer.

| MODELL | CODE | GESAMTANSCHLUSSWERT (kW) | KAPAZITÄT (L) | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|--|----------|--------------------------|---------------|-------------------|---|
| RUNDE SCHWENKBARE GAS-KOCHKESSEL | | | | | |
| Direkte Gasheizung | | | | | |
| MCBG-100 | 19001283 | 26,4 | 100 | 1.600x970x1.050 | - |
| MCBG-150 | 19001227 | 26,4 | 150 | 1.600x970x1.050 | - |
| MCBG-200 | 19001284 | 39,4 | 200 | 1.750x1.135x1.050 | - |
| MCBG-300 | 19001228 | 39,4 | 300 | 1.960x1.325x1.300 | - |
| MCBG-500 | 19001285 | 55,4 | 500 | 2.050x1.475x1.300 | - |
| Indirekte Gasheizung | | | | | |
| MCBIG-100 | 19001229 | 26,4 | 100 | 1.600x970x1.050 | - |
| MCBIG-150 | 19001286 | 26,4 | 150 | 1.600x970x1.050 | - |
| MCBIG-200 | 19001230 | 39,4 | 200 | 1.750x1.135x1.050 | - |
| MCBIG-300 | 19001287 | 48,4 | 300 | 1.960x1.325x1.300 | - |
| MCBIG-500 | 19001231 | 55,4 | 500 | 2.050x1.475x1.300 | - |
| RUNDE SCHWENKBARE ELEKTRO- KOCHKESSEL | | | | | |
| Indirekte Elektroheizung | | | | | |
| MCBIE-100 | 19001278 | 12,4 | 100 | 1.600x885x1.050 | - |
| MCBIE-150 | 19003052 | 16,4 | 150 | 1.600x885x1.050 | - |
| MCBIE-200 | 19001280 | 24,4 | 200 | 1.750x1.035x1.050 | - |
| MCBIE-300 | 19003053 | 36,4 | 300 | 1.950x1.230x1.300 | - |
| MCBIE-500 | 19001282 | 48,4 | 500 | 2.050x1.370x1.300 | - |
| RUNDE SCHWENKBARE DAMPF-KOCHKESSEL | | | | | |
| Indirekter Heißdampf | | | | | |
| MCBIV-100 | 19003072 | 0,4 | 100 | 1.600x885x1.050 | - |
| MCBIV-150 | 19001289 | 0,4 | 150 | 1.600x885x1.050 | - |
| MCBIV-200 | 19003073 | 0,4 | 200 | 1.750x1.035x1.050 | - |
| MCBIV-300 | 19001291 | 0,4 | 300 | 1.950x1.230x1.300 | - |
| MCBIV-500 | 19003074 | 0,4 | 500 | 2.050x1.370x1.300 | - |

Optionen

| MODELL | CODE | BESCHREIBUNG | € |
|--|----------|---|---|
|  GF-M | 19084528 | Entleerungshahn mit Klemmanschluss 2" AISI 316 | - |
|  VM-M | 19084529 | Drosselklappe 2,5" ISO DN50 AISI304 | - |
|  TD-M | 19084539 | Flexschlauch mit Dusche | - |
|  DA-M | 19084530 | Vorrichtung zur automatischen Entlüftung der Doppelwand | - |
|  CECA-M | 19084532 | Elektronische Steuerung der Wasserbefüllung des Kesselbehälters mit Display und Füllstandssonde | - |

Zubehör

| MODELL | CODE | BESCHREIBUNG | € |
|---|----------|---|---|
|  FBM-150 | 19084533 | Filter für Auslassdüse für 100-150-l-Kessel | - |
|  FBM-200 | 19084534 | Filter für Auslassdüse für 200-l-Kessel | - |
|  FBM-300 | 19084535 | Filter für Auslassdüse für 300-l-Kessel | - |
|  FBM-500 | 19084536 | Filter für Auslassdüse für 500-l-Kessel | - |
| CM-2200 | 19084524 | Kit 2 Körbe 1/2 für 200-l-Kessel | - |
| CM-2300 | 19084525 | Kit 2 Körbe 1/2 für 300-l-Kessel | - |
| CM-4300 | 19084526 | Kit 4 Körbe 1/4 für 300-l-Kessel | - |
| CM-4500 | 19084527 | Kit 4 Körbe 1/4 für 500-l-Kessel | - |

RECHTECKIGE KOCHKESSEL



Allgemeine Ausstattungsmerkmale

- Rechteckig geformter Kochkessel mit rundem Kesselbehälter. Einzel- oder Reihenaufstellung. Dank seiner Robustheit und Funktionalität ist der Kochkessel für einen extensiven und kontinuierlichen Einsatz ausgelegt.
- Kesselbehälter mit Edelstahlboden AISI 316 mit Stärke 20/10 bis 40/10 sowie Edelstahlwände AISI 304 mit Stärke 20/10 bis 25/10.
- Öffnung zur Kesselentleerung mit herausnehmbarem Filter.
- Frontaler Entleerungshahn mit einfachem Körper mit athermischem Griff.
- Edelstahldeckel AISI 304 mit Stärke 15/10, ausgestattet mit Zahnstange aus Stahl mit Vorspannung der Federn und athermischem Griff.
- Manometer zur Druckkontrolle im Inneren der Doppelwand.
- Manuelles Ventil zum Entlüften zur Druckentlastung der Doppelwand während des Aufheizens.
- 2 Varianten:
 - . Normalausführung: Feder- und Gewichts-Sicherheitsventil (je nach Fassungsvermögen des Geräts) kalibriert auf 0,5 bar.
 - . Autoklav-Ausführung: Lebensmittelechte Silikon-Haltdichtung, Befestigungsschellen zum hermetischen Verschließen des Deckels. Sicherheitsventil, kalibriert auf 0,05 bar.
- Tragkonstruktion aus Edelstahl AISI 304 mit Stärke 30/10, Aufstellung auf höhenverstellbaren Stahlfüßen.
- Außenwände aus satiniertem Edelstahl AISI 304 mit Stärke 10/10.
- Abstellbord aus satiniertem Edelstahl AISI 304 mit Stärke 15/10.
- Heizsystem:
 - GAS:
 - Hochleistungs-Rohrbrenner aus Edelstahl.
 - Manuelle Piezozündung und Kontrollflamme.
 - Rauchabzugsgitter.
 - Hahn mit Sicherheitsventil mit Thermoelement (direkte Beheizung).
- INDIREKTE ELEKTROHEIZUNG:
 - Beheizung durch gepanzerte Tauchheizelemente aus Incoloy-Legierung, deren Leistung über einen Energieregler einstellbar ist.
 - Sicherheitsthermostat mit Heizungssperre bei Übertemperatur oder unzureichendem Wasserstand.
 - Wasserkontrolle in der Doppelwand mit Maximum/Minimum-Hähnen und automatischer Wasserbefüllungsoption.
 - Standard-Versorgungsspannung 400V-3N-50Hz.
- INDIREKTER HEIZDAMPF:
 - Dampferhitzung (aus dem Netz des Betreibers) mittels eines Drosselventils für die stufenweise Dampfeinleitung in den Behältermantel.
 - Anlagen mit indirekter Beheizung: Druckkontrolle in der Doppelwand durch das auf 0,5 bar kalibrierte Sicherheitsventil, manuelles Unterdruckventil und Manometer.

| MODELL | CODE | GESAMTANSCHLUSSWERT (kW) | KAPAZITÄT (L) | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|---|----------|-----------------------------|------------------|---------------------|---|
| RECHTECKIGE GAS-KOCHKESSEL | | | | | |
| Direkte Gasheizung | | | | | |
| MRG-300 | 19001273 | 39 | 300 | 1.200x1.270x900 | - |
| MRG-500 | 19001418 | 55 | 500 | 1.300x1.400x1.000 | - |
| Direkte Gasdruck-Heizung | | | | | |
| MRG-300 A | 19003031 | 39 | 300 | 1.200x1.270x900 | - |
| MRG-500 A | 19001419 | 55 | 500 | 1.300x1.400x1.000 | - |
| Indirekte Gasheizung | | | | | |
| MRIG-200 | 19003091 | 39 | 200 | 1.000x1.150x850 | - |
| MRIG-300 | 19001421 | 48 | 300 | 1.200x1.270x900 | - |
| MRIG-500 | 19001272 | 55 | 500 | 1.300x1.400x1.000 | - |
| Indirekte Gasdruck-Heizung | | | | | |
| MRIG-200 A | 19001420 | 39 | 200 | 1.000x1.150x850 | - |
| MRIG-300 A | 19003045 | 48 | 300 | 1.200x1.270x900 | - |
| MRIG-500 A | 19001422 | 55 | 500 | 1.300x1.400x1.000 | - |
| RECHTECKIGE ELEKTRISCHE KOCHKESSEL | | | | | |
| Indirekte Elektroheizung | | | | | |
| MRIE-200 | 19001414 | 24 | 200 | 1.000x1.150x850 | - |
| MRIE-300 | 19003082 | 36 | 300 | 1.200x1.270x900 | - |
| MRIE-500 | 19001416 | 48 | 500 | 1.300x1.400x1.000 | - |
| Indirekte Elektro-Druckheizung | | | | | |
| MRIE-200 A | 19001274 | 24 | 200 | 1.000x1.150x850 | - |
| MRIE-300 A | 19001415 | 36 | 300 | 1.200x1.270x900 | - |
| MRIE-500 A | 19001275 | 48 | 500 | 1.300x1.400x1.000 | - |
| RECHTECKIGE DAMPF-KOCHKESSEL | | | | | |
| Indirekter Heizdampf | | | | | |
| MRIV-200 | 19001424 | - | 200 | 1.000x1.150x850 | - |
| MRIV-300 | 19003087 | - | 300 | 1.200x1.270x900 | - |
| MRIV-500 | 19001426 | - | 500 | 1.300x1.400x1.000 | - |
| Indirekter Druck-Heizdampf | | | | | |
| MRIV-200 A | 19003089 | - | 200 | 1.000x1.150x850 | - |
| MRIV-300 A | 19001425 | - | 300 | 1.200x1.270x900 | - |
| MRIV-500 A | 19003090 | - | 500 | 1.300x1.400x1.000 | - |

Optionen

| MODELL | CODE | BESCHREIBUNG | € |
|--|----------|---|---|
|  GF-M | 19084528 | Entleerungshahn mit Klemmanschluss 2" AISI 316 | - |
|  VM-M | 19084529 | Drosselklappe 2,5" ISO DN50 AISI304 | - |
|  TD-M | 19084539 | Flexschlauch mit Dusche | - |
|  DA-M | 19084530 | Vorrichtung zur automatischen Entlüftung der Doppelwand | - |
|  CECA-M | 19084532 | Elektronische Steuerung der Wasserbefüllung des Kesselbehälters mit Display und Füllstandssonde | - |

Zubehör

| MODELL | CODE | BESCHREIBUNG | € |
|---------|----------|----------------------------------|---|
| CM-2200 | 19084524 | Kit 2 Körbe 1/2 für 200-l-Kessel | - |
| CM-2300 | 19084525 | Kit 2 Körbe 1/2 für 300-l-Kessel | - |
| CM-4300 | 19084526 | Kit 4 Körbe 1/4 für 300-l-Kessel | - |
| CM-4500 | 19084527 | Kit 4 Körbe 1/4 für 500-l-Kessel | - |

RECHTECKIGE GASTRONORM-KOCHKESSEL



Allgemeine Ausstattungsmerkmale

- Rechteckig geformter Kochkessel mit rechteckigem Gastronorm-Kesselbehälter. Einzel- oder Reihenaufstellung. Dank seiner Robustheit und Funktionalität ist der Kochkessel für einen extensiven und kontinuierlichen Einsatz ausgelegt.
- Kesselbehälter mit glänzendem Edelstahlboden AISI 316 mit Stärke 25/10 sowie Edelstahlwände AISI 304 mit Stärke 20/10 bis 25/10.
- Frontaler Entleerungshahn mit einfachem Körper mit athermischem Griff.
- Edelstahldeckel AISI 304 mit Stärke 15/10, Ausgleichsfedern und athermischem Griff sowie isoliertem Deckel auf Anfrage.
- Manometer zur Druckkontrolle im Inneren der Doppelwand.
- Manuelles Ventil zum Entlüften zur Druckentlastung der Doppelwand während des Aufheizens.
- Schwenkbarer Mischer aus Chrombronze mit Heiß- und Kaltwasser.
- Gewichtssicherheitsventil kalibriert auf 0,5 bar.
- Tragkonstruktion aus Edelstahl.
- Ausgerüstet mit höhenverstellbaren Edelstahl-Stützfüßen und manueller Entleerungsfilter des Behältermantels.
- Außenverkleidung AISI 304, fein satiniert. Wärmedämmung gewährleistet durch hochdichte Keramikfaserplatten.
- Heizsystem:
GAS:
- Hochleistungs-Rohrbrenner aus Edelstahl.
- Manuelle Piezozündung und Kontrollflamme.
- Rauchabzugsgitter.
- Hahn mit Sicherheitsventil mit Thermoelement (direkte Beheizung).
Indirekte Elektroheizung:
- Beheizung durch gepanzerte Tauchheizelemente aus Incoloy-Legierung, deren Leistung über einen Energieregler einstellbar ist.
- Sicherheitsthermostat mit Heizungssperre bei Übertemperatur oder unzureichendem Wasserstand.
- Wasserkontrolle in der Doppelwand mit Maximum/Minimum-Hähnen und automatischer Wasserbefüllungsoption.
- Standard-Versorgungsspannung 400V-3N-50Hz.

INDIREKTER HEIZDAMPF:

- Dampferhitzung (aus dem Netz des Betreibers) mittels eines Drosselventils für die stufenweise Dampfeinleitung in den Behältermantel.
- Anlagen mit indirekter Beheizung: Druckkontrolle in der Doppelwand durch das auf 0,5 bar kalibrierte Sicherheitsventil, manuelles Unterdruckventil und Manometer.

| MODELL | CODE | GESAMTANSCHLUSSWERT (kW) | KAPAZITÄT (L) | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|--|----------|-----------------------------|------------------|---------------------|---|
| RECHTECKIGE GN-GASKOCHKESSEL | | | | | |
| Direkte Gasheizung | | | | | |
| MGNG-280 | 19084264 | 35 | 280 | 1.400x900x850 | - |
| Indirekte Gasheizung | | | | | |
| MGNIG-180 | 19001394 | 29 | 180 | 1.000x900x850 | - |
| MGNIG-280 | 19003083 | 35 | 280 | 1.400x900x850 | - |
| MGNIG-400 | 19003084 | 45 | 400 | 2.000x900x850 | - |
| RECHTECKIGE ELEKTRISCHE GN-KOCHKESSEL | | | | | |
| Indirekte Elektroheizung | | | | | |
| MGNIE-180 | 19003046 | 18 | 180 | 1.000x900x850 | - |
| MGNIE-280 | 19001312 | 24 | 280 | 1.400x900x850 | - |
| MGNIE-400 | 19001393 | 36 | 400 | 2.000x900x850 | - |
| RECHTECKIGE GN-DAMPFKOCHKESSEL | | | | | |
| Indirekter Heizdampf | | | | | |
| MGNIV-180 | 19001396 | 0,05 | 180 | 1.000x900x850 | - |
| MGNIV-280 | 19003049 | 0,05 | 280 | 1.400x900x850 | - |
| MGNIV-400 | 19003050 | 0,05 | 400 | 2.000x900x850 | - |

Optionen

| | MODELL | CODE | BESCHREIBUNG | € |
|---|--------|----------|---|---|
|  | GF-M | 19084528 | Entleerungshahn mit Klemmanschluss 2" AISI 316 | - |
|  | VM-M | 19084529 | Drosselklappe 2,5" ISO DN50 AISI304 | - |
|  | TD-M | 19084539 | Flexschlauch mit Dusche | - |
|  | DA-M | 19084530 | Vorrichtung zur automatischen Entlüftung der Doppelwand | - |
|  | CECA-M | 19084532 | Elektronische Steuerung der Wasserbefüllung des Kesselbehälters mit Display und Füllstandssonde | - |

SCHWENKBARE, RECHTECKIGE AUTOMATISCHE GASTRONORM-KOCHKESSEL MIT RÜHRWERK UND PLC-DISPLAY



Allgemeine Ausstattungsmerkmale

- Kesselbehälter mit glänzendem Edelstahlboden AISI 316 mit Stärke 20/10 bis 40/10, ebenfalls geeignet für besonders säurehaltige Produkte.
- Die Wände des Kesselbehälters bestehen aus Edelstahl AISI 304, mit Stärke 20/10 bis 25/10.
- Doppelwand mit Boden und Wänden aus Edelstahl AISI 304.
- Öffnung zur Kesselentleerung mit herausnehmbarem Filter (optional).
- Frontaler Entleerungshahn mit einfachem Körper mit athermischem Griff (optional).
- Edelstahldeckel AISI 304 mit Stärke 15/10, ausgestattet mit Zahnstange aus Stahl mit Vorspannung der Federn und athermischem Griff.
- Manometer zur Druckkontrolle im Inneren der Doppelwand.
- Manuelles Ventil zum Entlüften zur Druckentlastung der Doppelwand während des Aufheizens.
- Schwenkbarer Mischer aus Chrombronze mit Heiß- und Kaltwasser.
- Federsicherheitsventil kalibriert auf 0,5 bar.
- Tragkonstruktion aus Edelstahl mit Stärke 40/10 auf höhenverstellbaren Stahlfüßen und Flansch zur Bodenbefestigung.
- Außenwände aus satiniertem Edelstahl AISI 304 mit Stärke 10/10.
- Abstellbord aus satiniertem Edelstahl AISI 304 mit Stärke 15/10.
- Abnehmbarer Mischer aus Edelstahl AISI 316 mit einstellbarer Drehgeschwindigkeit von 7 bis 28 g/m und einer Kraft von bis zu 386 Nm.
- Optionale Umkehrung der Laufrichtung mittels elektronischem Funktionswähler.
- Radialarme aus Edelstahl und Keramik-Teflonschaufeln.
- PLC-Display:
 - . Verwaltung und Anpassung von bis zu 100 Kochprogrammen, die auch während der Zubereitung verändert werden können.
 - . Ausgestattet mit einem Touchscreen und manuellen Steuerungen für den Betrieb und die Wasserbefüllung, den Neigungswinkel und die Bewegung des Mixers.
 - . Ausgestattet mit akustischen Signalen und Warnmeldungen (gelb) für den korrekten Betrieb bzw. Alarmmeldungen (rot) im Falle einer Störung.
 - . Alle Parameter können auch während des Kochens angepasst, angezeigt und geändert werden (Name, Wartezeit/ Wasserbefüllung, Zeiten, Temperaturen, Sonden, Mischgeschwindigkeit, Zeit usw).
- Heizsystem:
 - . Indirekte Gasheizung:
 - Manuelle Piezozündung und Pilotflamme.
 - Beheizung durch Rohr- und Hochleistungsbrenner aus Edelstahl AISI 304.
 - Gitter zur Rauchabführung.
 - Düsenet für verschiedene Gasarten.
 - . Wasserkontrolle in der Doppelwand mit Maximum/Minimum-Hähnen und automatischer Wasserbefüllungsoption
 - Druckkontrolle in der Doppelwand durch ein auf 0,5 bar kalibriertes Sicherheitsventil, Unterdruckventil und Manometer.
 - . Indirekte Elektroheizung:
 - Beheizung mittels elektrischem Heizelementverbund.
 - Hochbelastbares Sicherheitsthermostat mit Heizungssperre bei Übertemperatur oder unzureichendem Wasserstand.
 - Temperaturkontrolle (50 °C – 120 °C).
 - . Indirekter Heizdampf:
 - Dampferhitzung (aus dem Netz des Betreibers) mit Gegendruckventil für die stufenweise Dampfeinleitung in den Behältermantel.
 - Druckkontrolle in der Doppelwand durch ein auf 0,5 bar kalibriertes Sicherheitsventil, Unterdruckventil und Manometer.

| MODELL | CODE | GESAMTANSCHLUSSWERT (kW) | KAPAZITÄT (L) | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|---------------------------------|----------|-----------------------------|------------------|---------------------|---|
| Indirekte Gasheizung | | | | | |
| MRBIG-200 M | 19084239 | 35,75 | 200 | 1.674x1.450x1.140 | - |
| MRBIG-300 M | 19084240 | 35,75 | 300 | 1.874x1.650x1.140 | - |
| MRBIG-500 M | 19084241 | 42,75 | 500 | 1.976x1.835x1.140 | - |
| Indirekte Elektroheizung | | | | | |
| MRBIE-200 M | 19084242 | 24,75 | 200 | 1.674x1.450x1.140 | - |
| MRBIE-300 M | 19084243 | 36,75 | 300 | 1.874x1.650x1.140 | - |
| MRBIE-500 M | 19084244 | 48,75 | 500 | 1.976x1.835x1.140 | - |
| Indirekter Heizdampf | | | | | |
| MRBIV-200 M | 19084245 | 0,75 | 200 | 1.674x1.450x1.140 | - |
| MRBIV-300 M | 19084246 | 0,75 | 300 | 1.874x1.650x1.140 | - |
| MRBIV-500 M | 19084247 | 0,75 | 500 | 1.976x1.835x1.140 | - |

Optionen

| MODELL | CODE | BESCHREIBUNG | € |
|--|----------|---|---|
|  GF-M | 19084528 | Entleerungshahn mit Klemmanschluss 2" AISI 316 | - |
|  VM-M | 19084529 | Drosselklappe 2,5" ISO DN50 AISI304 | - |
|  TD-M | 19084539 | Flexschlauch mit Dusche | - |
|  DA-M | 19084530 | Vorrichtung zur automatischen Entlüftung der Doppelwand | - |
|  CECA-M | 19084532 | Elektronische Steuerung der Wasserbefüllung des Kesselbehälters mit Display und Füllstandssonde | - |

Zubehör

| MODELL | CODE | BESCHREIBUNG | € |
|---|----------|---|---|
|  FBM-150 | 19084533 | Filter für Auslassdüse für 100-150-l-Kessel | - |
|  FBM-200 | 19084534 | Filter für Auslassdüse für 200-l-Kessel | - |
|  FBM-300 | 19084535 | Filter für Auslassdüse für 300-l-Kessel | - |
|  FBM-500 | 19084536 | Filter für Auslassdüse für 500-l-Kessel | - |

MOTORISIERTE KIPPBRATPFANNEN



Allgemeine Ausstattungsmerkmale

- Die Wände des Kochbehälters bestehen aus Edelstahl AISI 304.
- Boden aus Edelstahl AISI 304 mit Stärke 10 mm. Optional: 12 mm starker Boden (Verbund aus 9 mm Eisen + 3 mm Stahl).
- Oberflächenveredelung der Kochbehälter mit Antihafbeschichtung und Mikro-Keramikkugeln.
- Wasserbefüllung des Kochbehälters mittels Einlochhahn.
- Edelstahldeckel AISI 304 mit Stärke 10/10, ausgestattet mit Zahnstange aus Chromstahl mit Vorspannung der Federn und Edelstahlgriff.
- Tragkonstruktion aus Edelstahl mit Stärke 20/10, Aufstellung auf höhenverstellbaren Stahlfüßen.
- Außenwände aus satiniertem Edelstahl AISI 304 mit Stärke 10/10.
- Abstellbord aus satiniertem Edelstahl AISI 304 mit Stärke 20/10.
- Automatische motorische Neigung. Ausgestattet mit manuellem Kippsystem für einen eventuellen Störfall.
- Automatische Blockierung bei Systemausfall.
- Heizsystem:
 - DIREKTE GASBEHEIZUNG:**
 - Manuelle Piezozündung und Pilotflamme.
 - Beheizung durch Rohr- und Hochleistungsbrenner aus Edelstahl AISI 304.
 - Gitter zur Rauchabführung.
 - Düsenet für verschiedene Gasarten.
 - Sicherheitsthermostat.
 - Hahn mit Sicherheitsventil mit Thermoelement.
- Temperaturregelung 100 °C bis 300 °C. Indirekte Elektroheizung:
- Beheizung mittels elektrischem Heizelementverbund.
- Sicherheitsthermostat der Heizelemente mit Heizungssperre bei Übertemperatur.
- Temperaturkontrolle (50 °C – 260 °C).
- Standard-Versorgungsspannung 400V 3N 50/60Hz.

| MODELL | CODE | GESAMTANSCHLUS- SWERT (kW) | KAPAZITÄT (L) | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|-------------------------------|----------|----------------------------------|------------------|---------------------|---|
| Direkte Gasheizung | | | | | |
| SBG-150 M | 19072688 | 33,01 | 150 | 1.200x900x850 | - |
| SBG-200 M | 19079430 | 44,01 | 200 | 1.600x900x850 | - |
| Direkte Elektroheizung | | | | | |
| SBE-150 M | 19072695 | 15,1 | 150 | 1.200x900x850 | - |
| SBE-200 M | 19085076 | 20,1 | 200 | 1.600x900x850 | - |

Optionen

| CODE | MODELL | BESCHREIBUNG | € |
|------|----------|---|---|
| * | COMPOUND | 12 mm starker Boden (Verbund aus 9 mm Eisen + 3 mm Stahl) für 150-l-Pfannen | - |
| * | COMPOUND | 12 mm starker Boden (Verbund aus 9 mm Eisen + 3 mm Stahl) für 200-l-Pfannen | - |

(*) Bitte Version erfragen.

KIPPBRATPFANNEN AUF RAHMENGESTELL



Allgemeine Ausstattungsmerkmale

- Boden und Wände des Kochbehälters aus Edelstahl AISI 304:
- Modelle SBGA und SBEA: Boden aus Edelstahl AISI 316 mit Stärke 10 mm. Optional: 12 mm starker Boden (Verbund aus 9 mm Eisen + 3 mm Stahl).
- Modelle SBGAX und SBEAX: Boden aus Edelstahl AISI 316 mit Stärke 15 mm. Optional: 15 mm starker Boden (Verbund aus 12 mm Eisen + 3 mm Stahl).
- Oberflächenveredelung der Kochbehälter mit Antihafbeschichtung und Mikro-Keramikkugeln.
- Wasserbefüllung des Kochbehälters mittels Einlochhahn.
- Edelstahldeckel AISI 304 mit Stärke 10/10, ausgestattet mit Zahnstange aus Chromstahl mit Vorspannung der Federn und Edelstahlgriff.
- Tragkonstruktion aus Edelstahl mit Stärke 40/10, Aufstellung auf höhenverstellbaren Stahlfüßen.
- Außenwände aus satiniertem Edelstahl AISI 304 mit Stärke 10/10.
- Abstellbord aus satiniertem Edelstahl AISI 304 mit Stärke 15/10.
- Automatische Neigung mit Hydraulikantrieb an der Vorderachse
- Automatische Blockierung bei Systemausfall.
- Heizsystem:
 - DIREKTE GASBEHEIZUNG:**
 - Manuelle oder elektrische Piezozündung und Pilotflamme. (Versionen SBGAX und SBEAX).
 - Beheizung durch Rohr- und Hochleistungsbrenner aus Edelstahl AISI 304.
- Gitter zur Rauchabführung.
- Düsenset für verschiedene Gasarten.
- Sicherheitsthermostat.
- Hahn mit Sicherheitsventil mit Thermoelement.
- Temperaturregelung 100 °C bis 250° C.: Indirekte Elektroheizung:
- Beheizung mittels elektrischem Heizelementverbund.
- Sicherheitsthermostat mit Heizungssperre bei Übertemperatur oder unzureichender Produktmenge.
- Temperaturkontrolle (100°C – 250°C).
- Standard-Versorgungsspannung 400V 3N 50/60Hz.

| MODELL | CODE | GESAMTANSCHLUSSWERT (kW) | KAPAZITÄT (L) | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|-------------------------------|----------|-----------------------------|------------------|---------------------|---|
| Direkte Gasheizung | | | | | |
| SBGA-150 | 19085078 | 33,04 | 150 | 1.600x905x930 | - |
| SBGA-210 | 19085080 | 44,04 | 200 | 2.000x905x930 | - |
| SBGAX-300 | 19085082 | 33,75 | 300 | 1.420x1.840x1.350 | - |
| SBGAX-400 | 19085083 | 33,75 | 400 | 1.420x1.840x1.350 | - |
| Direkte Elektroheizung | | | | | |
| SBEA-150 | 19085085 | 15,4 | 150 | 1.600x905x930 | - |
| SBEA-210 | 19085087 | 20,4 | 200 | 2.000x905x930 | - |
| SBEAX-300 | 19085088 | 28,75 | 300 | 1.420x1.840x1.350 | - |
| SBEAX-400 | 19085089 | 28,75 | 400 | 1.420x1.840x1.350 | - |

Optionen

| CODE | MODELL | BESCHREIBUNG | € |
|----------|----------|--|---|
| * | COMPOUND | 12 mm starker Boden (Verbund aus 9 mm Eisen + 3 mm Stahl) für 130- und 150-l-Pfannen | - |
| * | COMPOUND | 12 mm starker Boden (Verbund aus 9 mm Eisen + 3 mm Stahl) für 165-, 200- und 210-l-Pfannen | - |
| * | COMPOUND | 15 mm starker Boden (Verbund aus 12mm Eisen + 3mm Stahl) für 300- und 400-l-Pfannen | - |
| 19084539 | TD-M | Flexschlauch mit Dusche | - |

(*) Bitte Version erfragen.

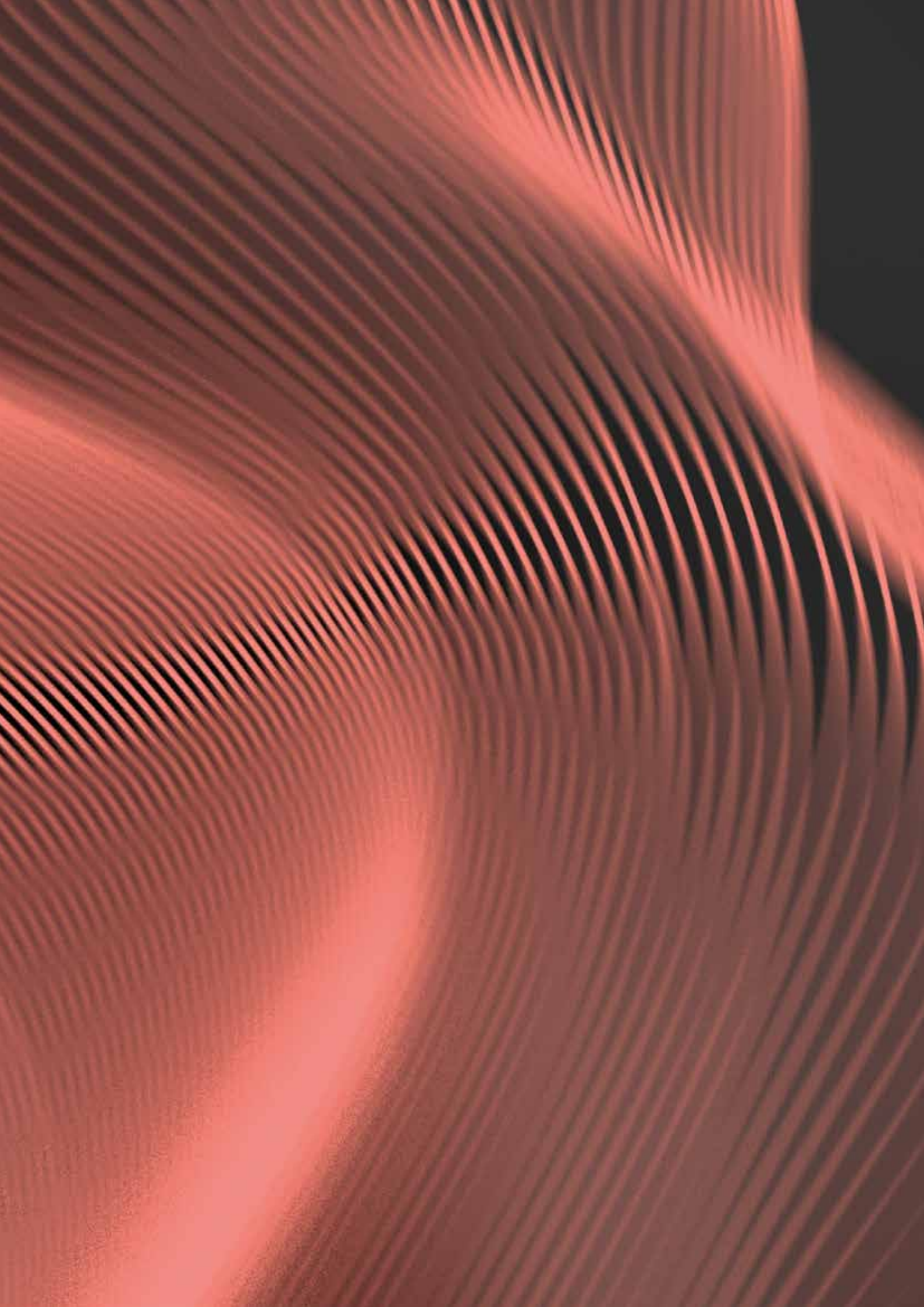
AUTOMATISCHE KOCHER



Allgemeine Ausstattungsmerkmale

- Der Behälter besteht vollständig aus satiniertem Edelstahl AISI 316.
- Körbe aus satiniertem Edelstahl AISI 316.
- Überlauf und Hahn für den Auslauf und Entleerung.
- Edelstahldeckel AISI 304 mit Stärke 15/10, ausgestattet mit Zahnstange aus Stahl mit Vorspannung der Federn und athermischem Griff.
- Manometer zur Druckkontrolle im Inneren der Doppelwand.
- Manuelles Ventil zum Entlüften zur Druckentlastung der Doppelwand während des Aufheizens.
- Schwenkbarer Mischer aus Chrombronze mit Heiß- und Kaltwasser.
- Gewichtssicherheitsventil kalibriert auf 0,5 bar.
- Tragkonstruktion aus Edelstahl AISI 304 mit Stärke 20/10, Aufstellung auf 150 mm bis 180 mm höhenverstellbaren Stahlfüßen. Außenwände aus satiniertem Edelstahl AISI 304 mit Stärke 10/10.
- Abstellbord aus satiniertem Edelstahl AISI 304 mit Stärke 15/10.
- Ausgestattet mit digitalen Steuerungen mit drei 4-ziffrigen Displays zur Einstellung der Temperaturwerte von 20 °C bis 110 °C.
- Möglichkeit der Einstellung der Garzeit, die in diesem Fall als Eintauchzeit des Korbes mit einem Intervall von mindestens 1 Sekunde zu verstehen ist.
- Akustische Leuchtanzeige für die Meldung des beendeten Garzyklus.
- Garsperre mit zeitgesteuerter Wasserauffüllung am Ende des Garvorgangs.
- Automatischer Korblift am Ende des Garvorgangs.
- Einstellmöglichkeit der Position des Korbes: Erstes Abtropfen und Entleeren oder direktes frontales Entleeren.
- Heizsystem:
 - DIREKTE GASHEIZUNG:**
 - Manuelle Piezozündung und Pilotflamme.
 - Beheizung durch Rohr- und Hochleistungsbrenner aus Edelstahl AISI 304.
 - Gitter zur Rauchabführung.
 - Düsenset für verschiedene Gasarten.
 - Hahn mit Sicherheitsventil mit Thermoelement.
 - DIREKTE ELEKTROHEIZUNG:**
 - Beheizung mittels elektrischem Heizelementverbund.
 - Hochbelastbares Sicherheitsthermostat mit Heizungssperre bei Übertemperatur oder unzureichendem Wasserstand.
 - Temperaturkontrolle (50 °C – 120 °C).
 - Standard-Versorgungsspannung 400V-3N-50Hz.
- Sicherheitsthermostat für Übertemperatur und Wassermangel.
- INDIREKTER HEIZDAMPF MIT DOPPELWAND:**
 - Doppelwand mit Boden und Wänden aus Edelstahl AISI 304.
 - Dampferhitzung (aus dem Netz des Betreibers) mit Gegendruck-Magnetventil für die stufenweise Dampfeinleitung in den Behältermantel
 - Druckkontrolle in der Doppelwand durch ein auf 0,5 bar kalibriertes Sicherheitsventil, Unterdruckventil und Manometer.

| MODELL | CODE | GESAMTANSCHLUSSWERT (kW) | TANKS | | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|-------------------------------|----------|-----------------------------|--------|---------------|---------------------|---|
| | | | ANZAHL | KAPAZITÄT (L) | | |
| Direkte Gasheizung | | | | | | |
| CAG-1132 | 19084248 | 24,1 | 1 | 132 | 900x900x850 | - |
| CAG-1223 | 19084249 | 39,1 | 1 | 223 | 1.250x1.000x925 | - |
| CAG-2132 | 19084254 | 48,2 | 2 | 132+132 | 1.800x900x850 | - |
| CAG-2223 | 19084255 | 78,2 | 2 | 223+223 | 2.500x1.000x925 | - |
| Direkte Elektroheizung | | | | | | |
| CAE-1132 | 19084250 | 13,7 | 1 | 132 | 900x900x850 | - |
| CAE-1223 | 19084251 | 25,0 | 1 | 223 | 1.250x1.000x925 | - |
| CAE-2132 | 19084256 | 27,4 | 2 | 132+132 | 1.800x900x850 | - |
| CAE-2223 | 19084257 | 50,0 | 2 | 223+223 | 2.500x1.000x925 | - |
| Indirekter Heizdampf | | | | | | |
| CAIV-1132 | 19084252 | 0,1 | 1 | 132 | 900x900x850 | - |
| CAIV-1223 | 19084253 | 0,1 | 1 | 223 | 1.250x1.000x925 | - |
| CAIV-2132 | 19084258 | 0,2 | 2 | 132+132 | 1.800x900x850 | - |
| CAIV-2223 | 19084260 | 0,2 | 2 | 223+223 | 2.500x1.000x925 | - |





Backöfen



Ein neues Zeitalter
für das intelligente
Kochen

Backöfen

| | |
|---|-----|
| Kompakte Backöfen – iKORE Compact | 129 |
| Industrielle Kombibacköfen – iKORE..... | 133 |
| — Advance..... | 133 |
| — Concept | 147 |
| Vakuum-Verpackungsmaschinen..... | 161 |
| Aufstellungen..... | 163 |
| — Säulenmontagelösungen | 163 |
| — Cook&Chill-Lösungen | 164 |
| Pflege & Wartung | 167 |
| Satz Ventildichtungen | 169 |

 **STOCK** Dies gilt für 50-Hz-Modelle.

Funktionen und Eigenschaften

Ein neues Zeitalter für das intelligente Kochen



Benutzererfahrung

Ein Design speziell für Köche

Diese vollständig auf die Bedürfnisse von Profis abgestimmten Geräte bieten ein perfektes Gleichgewicht zwischen Qualität, Effizienz und Komfort.



Intelligentes Kochen

Das ist keine Magie, sondern digitale und technologische Intelligenz, um die kulinarischen Prozesse dank **iCooking, Zusatzfunktionen und Multitray auf effiziente Weise zu standardisieren.**



Robustes Design

Lange Lebensdauer

Die Struktur besteht zu 100 % aus rostfreiem Stahl und hat die Schutzart IPX5, um allen kulinarischen Herausforderungen und den höchsten Ansprüchen gerecht zu werden.



Lebensmittelsicherheit

Hygiene über alles

HACCP-System, Erneuerung des Wassers im inneren des Tanks alle 24 Stunden, automatische 6-stufige Reinigung und vieles mehr, um jederzeit das Wohlbefinden des Verbrauchers zu gewährleisten.



Offener Zugang über FagorKonnnect



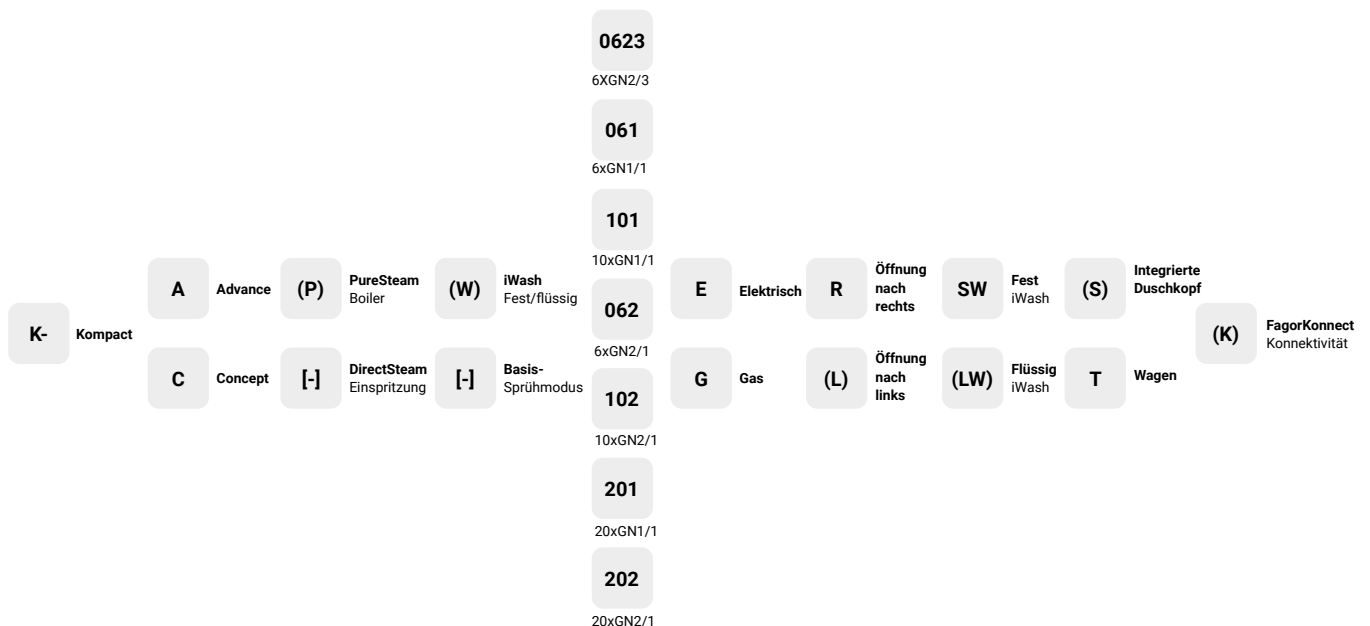
Klimasteuerung

Die von Ihnen gewünschten Kochergebnisse

Absolute Präzision im Garraum durch den Feuchtigkeitssensor und gleichmäßige Wärmeverteilung durch ein 6-stufiges Zwei-Wege-Lüftungssystem.

Zeichenerklärung

iKORE-Backöfen



Konfigurierbare Produktlinie

Ganz nach Ihren Wünschen

ADVANCE

Qualität, Effizienz und Intelligenz beim Kochen.

Für Wegbereiter, die in einer kulinarischen Welt voller Kreativität mithilfe der neuesten technologischen Errungenschaften nach Innovation streben.



| Funktionen | APW | AP | AW | A |
|---|-----|----|----|---|
| PureSteam (Boiler) Dampfgenerator mit 100 % Reinheit und programmierter Entkalkung. | • | • | - | - |
| DirectSteam (Einspritzung) | - | - | • | • |
| iClima Steuerung der tatsächlichen Luftfeuchtigkeit in der Garkammer mit einer Genauigkeit von 1 %. | • | • | • | • |
| EZ-Sensor Interne Mehrpunkt-Kerntemperatursonde. | • | • | • | • |
| Multipunkt-Sensor Möglichkeit der Verwendung von bis zu 3 Sonden im selben Kochvorgang: EZ-Sensor + 2 externe Sonden (SV/ST). | ◦ | ◦ | ◦ | ◦ |
| Funktionen | | | | |
| FagorCookingCenter (Rezeptsammlung) | • | • | • | • |
| mCooking - Manuelle Garmodi: Niedertemperaturdampf und Superdampf (30–130 °C), Mischbetrieb (30–300 °C) und Konvektion (30–300 °C). | • | • | • | • |
| iCooking Intelligenter Garprozess mit automatischer Einstellung der Phasen und Parameter. | • | • | • | • |
| iFunctions Intelligenter Garprozess mit automatischer Einstellung der Phasen und Parameter. | • | • | • | • |
| Multitray System zur Verwaltung des Kochvorgangs nach Zeit und Tablett im gleichen Klima. | • | • | • | • |
| Steuerung | | | | |
| FagorTouch Kapazitives 10,1"-TFT-Glasdisplay (7" bei den Versionen 0623 und Compact) | • | • | • | • |
| EasyCooking Anwenderdefiniertes Bedienfeld mit Benutzer- und Passwortkontrolle. | • | • | • | • |
| Hygiene | | | | |
| iWash SW Effizientes Reinigungssystem mit festem Reiniger und Klarspüler. | • | - | • | - |
| iWash LW Effizientes Reinigungssystem mit Flüssigreiniger und Möglichkeit der Ausführung per Fernzugriff. | ◦ | - | ◦ | - |
| Integrierter, versenkbarer Handduschkopf. | ◦ | ◦ | ◦ | ◦ |
| HACCP verfügbar mit Fern- und USB-Zugriff | • | • | • | • |
| Konnektivität | | | | |
| FagorKconnect | • | • | • | • |
| Ethernet / Wifi | • | • | • | • |
| USB-Anschluss | • | • | • | • |

CONCEPT

Einfachheit, Leistung und Widerstandsfähigkeit.

Für eher traditionelle Köche, die herkömmliche gastronomische Methoden bevorzugen, aber auf einfache und schnelle Weise maximale Leistung suchen.



| Funktionen | CPW | CP | CW | C |
|---|-----|----|----|---|
| PureSteam (Boiler) Dampfgenerator mit 100 % Reinheit und programmierter Entkalkung. | • | • | - | - |
| DirectSteam (Einspritzung) | - | - | • | • |
| ClimaControl Steuerung der tatsächlichen Luftfeuchtigkeit in der Garkammer mit einer Genauigkeit von 10 %. | • | • | • | • |
| EZ-Sensor Interne Mehrpunkt-Kerntemperatursonde. | • | • | • | • |
| Monoprobe Möglichkeit der Verwendung einer einzigen Sonde pro Kochvorgang: EZ-Sensor oder externe Sonde (SV) | ◦ | ◦ | ◦ | ◦ |
| Funktionen | | | | |
| FagorRecipeCenter (Rezeptsammlung) | • | • | • | • |
| mCooking - Manuelle Garmodi: Niedertemperaturdampf und Superdampf (30–130 °C), Mischbetrieb (30–300 °C) und Konvektion (30–300 °C). | • | • | • | • |
| Kochmodus Vordefinierte Kochrezepte. | • | • | • | • |
| Zusätzliche Funktionen Vordefinierte Kochprozesse. | • | • | • | • |
| - | - | - | - | - |
| Steuerung | | | | |
| FagorDial 2,8"-Display mit Drehwahlschalter mit Push-Funktion und manuellen Tasten mit Segmentanzeige. | • | • | • | • |
| - | - | - | - | - |
| Hygiene | | | | |
| iWash SW Effizientes Reinigungssystem mit festem Reiniger und Klarspüler. | • | - | • | - |
| iWash LW Effizientes Reinigungssystem mit Flüssigreiniger und Möglichkeit der Ausführung per Fernzugriff. | ◦ | - | ◦ | - |
| Integrierter, versenkbarer Handduschkopf. | ◦ | ◦ | ◦ | ◦ |
| HACCP verfügbar mit Fern- und USB-Zugriff | • | • | • | • |
| Konnektivität | | | | |
| - | - | - | - | - |
| - | - | - | - | - |
| USB-Anschluss | • | • | • | • |

◦ Optional
- Nicht verfügbar

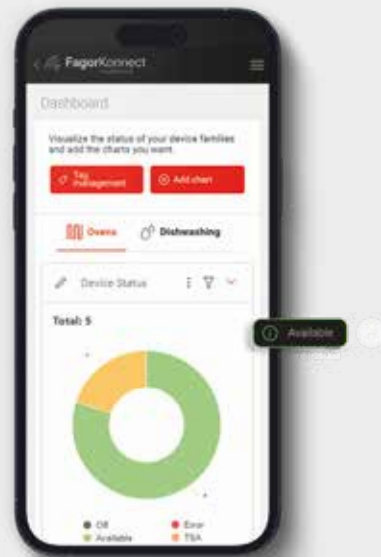


Entdecken Sie die vielen Vorteile von FagorKonnnect und erfahren Sie im Detail, wie Sie die Funktionalität unserer iKORE-Backöfen gezielt erweitern können.



Spezifische Diagramme für die Backofenanalyse:

Spezielle Diagramme zur Analyse des Status, der täglichen Koch- und Spülvorgänge, der Produktivität und der Fehler helfen Ihnen, einen Überblick über Ihr Unternehmen zu erhalten.



Detaillierte Informationen werden in Echtzeit angezeigt:

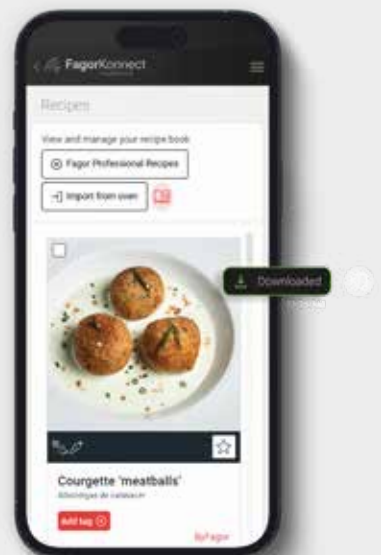
Sie erhalten Daten wie Garmodus, Temperatur oder Luftfeuchtigkeit in Echtzeit.

Sie können außerdem verschiedene Funktionen aus der Ferne ausführen, z. B. das Waschen aus der Ferne und andere spezifische Vorgänge.



Verwalten und erstellen Sie Ihre eigenen Rezepte

Sie können Ihre Rezepte effizient verwalten. Sie haben die Möglichkeit ein Rezept zu erstellen und es in alle Ihre Öfen, unabhängig von deren Standort, zu senden.



ADVANCE

iKORE Kompact 061

PureSteam oder DirectSteam



Allgemeine Informationen

| MERKMAL | DATEN | Version | |
|------------------------------|-------------------------------|-----------------|-------------------------|
| | | ELEKTRISCH (E) | ERDGAS (G) |
| Fassungsvermögen (Standard) | Roste und Bleche | 6 GN1/1 | Keine Version verfügbar |
| | Abstand zwischen den Schienen | 47 mm | - |
| | Elektrische Leistung | 7,4 kW | - |
| Energieversorgung (Standard) | Frequenz | 50/60 Hz | - |
| | Spannung | 380–415 V 3 N | - |
| | Breite | 530 mm | - |
| Abmessungen und Gewicht | Tiefe (mit Griff) | 815 mm (874 mm) | - |
| | Höhe | 760 mm | - |
| | Nettogewicht (Brutto) | ~87Kg (102Kg) | - |

Artikelnummern und Preise

| FEUCHTIGKEIT | WASCHEN | DUSCHKOPF | MODELLLLL | ARTIKELNUMMER | € | ARTIKELNUMMER | € |
|--------------------------|-----------------------|-----------|--------------------|---------------|---|---------------|---|
| PureSteam Boiler | iWash Fester Reiniger | - | K-APW-061-E SW R K | 19103865 | - | - | - |
| | Sprühmodus | - | K-AP-061-E R K | 19103864 | - | - | - |
| DirectSteam Einspritzung | iWash Fester Reiniger | - | K-AW-061-E SW R K | 19103863 | - | - | - |
| | Sprühmodus | - | K-A-061-E R K | 19103862 | - | - | - |

Konfigurierbare Optionen

| OPTION | BEZEICHNUNG | BESCHREIBUNG | KONF.-CODE | € |
|-------------------|-------------------|--|------------|---|
| Öffnung | L | Umgekehrte Türöffnung mit Scharnier auf der linken Seite | 0103-0001 | - |
| Waschen | LW* | iWash Flüssigreiniger *Nur verfügbar für Modelllle mit W | 0104-0002 | - |
| SPANNUNGSOPTIONEN | | | KONF.-CODE | € |
| | 230 V 3~ 50/60 Hz | | 0102-0001 | - |
| | 230 V 1N 50/60 Hz | | 0102-0002 | - |

* Nicht umrüstbarer Ofen, nur Standardkonfiguration

* Version für Schifffahrt nicht verfügbar

Zubehör K-061

| ABZUG | MODELLLLL | KONDENSATIONSHAUBE | AKTIVKOHLEFILTER | HÖHE (mm) | ARTIKELNUMMER | € |
|---|---------------|---|------------------|-----------|---------------|---|
|  | EXH-K | x | - | 220 | 19103309 | - |
| | EXH-K CA | x | x | 294 | 19103398 | - |
| | FCA | Ersatz für den Aktivkohlefilter von EXH-K CA | | | 19107067 | - |
|  | Kit EXT-K | Abzugs-Kit für EXH-K-Hauben | | | 19103375 | - |
| UNTERGESTELLE | MODELLLLL | SCHIENEN (ABSTAND) | RÄDER | HÖHE (mm) | ARTIKELNUMMER | € |
|  | SH-K 85 | - | - | 850 | 19103256 | - |
| | SH-R K 85 | - | x | 850 | 19103319 | - |
| | SH-B K 85 | 9 GN1/1 (62 mm) | - | 850 | 19103257 | - |
| | SH-BR K 85 | 9 GN1/1 (62 mm) | x | 850 | 19103331 | - |
|  | SH-K 103 | - | - | 1.030 | 19103553 | - |
| | SH-R K 103 | - | x | 1.030 | 19103555 | - |
| | SH-B K 103 | 10 GN1/1 (62 mm) | - | 1.030 | 19103554 | - |
| | SH-BR K 103 | 10 GN1/1 (62 mm) | x | 1.030 | 19103556 | - |
|  | MSH-K | Nivellierstütze zum Aufstellen eines kompakten Backofens auf einen Schrank oder ein Gestell | | | 19103258 | - |
| KIT FÜR EXTERNEN DUSCHKOPF | MODELLLLL | BESCHREIBUNG | | | ARTIKELNUMMER | € |
|  | Duschkopf-Kit | Kit für externen Duschkopf (nicht versenkbar) | | | 19004504 | - |
| BEFESTIGUNGS-KIT | MODELLLLL | BESCHREIBUNG | | | ARTIKELNUMMER | € |
| | Kit A-11K | Befestigungs-Kit für iKORE Compact-Backöfen | | | 19106481 | - |

x Inbegriffen

- Nicht inbegriffen

Weiteres Zubehör finden Sie im Kapitel „Sonstiges Zubehör“

ADVANCE

iKORE Kompact 101

PureSteam oder DirectSteam



Allgemeine Informationen

| MERKMAL | DATEN | Version | |
|------------------------------|-------------------------------|-----------------|-------------------------|
| | | ELEKTRISCH (E) | ERDGAS (G) |
| Fassungsvermögen (Standard) | Roste und Bleche | 10 GN1/1 | Keine Version verfügbar |
| | Abstand zwischen den Schienen | 47 mm | - |
| | Elektrische Leistung | 12,8 kW | - |
| Energieversorgung (Standard) | Frequenz | 50/60 Hz | - |
| | Spannung | 380–415 V 3 N | - |
| | Breite | 530 mm | - |
| | Tiefe (mit Griff) | 815 mm (874 mm) | - |
| Abmessungen und Gewicht | Höhe | 940 mm | - |
| | Nettogewicht (Brutto) | ~100Kg (115Kg) | - |

Artikelnummern und Preise

| FEUCHTIGKEIT | WASCHEN | DUSCHKOPF | MODELLLLL | ARTIKELNUMMER | € | ARTIKELNUMMER | € |
|--------------------------|-----------------------|-----------|--------------------|---------------|---|---------------|---|
| PureSteam Boiler | iWash Fester Reiniger | - | K-APW-101-E SW R K | 19103869 | - | - | - |
| | Sprühmodus | - | K-AP-101-E R K | 19103868 | - | - | - |
| DirectSteam Einspritzung | iWash Fester Reiniger | - | K-AW-101-E SW R K | 19103867 | - | - | - |
| | Sprühmodus | - | K-A-101-E R K | 19103866 | - | - | - |

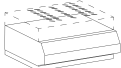

Konfigurierbare Optionen

| OPTION | BEZEICHNUNG | BESCHREIBUNG | KONF.-CODE | € |
|-------------------|-------------------|--|------------|---|
| Öffnung | L | Umgekehrte Türöffnung mit Scharnier auf der linken Seite | 0103-0001 | - |
| Waschen | LW* | iWash Flüssigreiniger *Nur verfügbar für Modelllle mit W | 0104-0002 | - |
| SPANNUNGSOPTIONEN | | | KONF.-CODE | € |
| | 230 V 3~ 50/60 Hz | | 0102-0001 | - |
| | 230 V 1N 50/60 Hz | | 0102-0002 | - |

* Nicht umrüstbarer Ofen, nur Standardkonfiguration

* Version für Schifffahrt nicht verfügbar

Zubehör K-101

| ABZUG | MODELLLLL | KONDENSATIONSHAUBE | AKTIVKOHLEFILTER | HÖHE (mm) | ARTIKELNUMMER | € |
|---|---------------|---|------------------|-----------|---------------|---|
|  | EXH-K | x | - | 220 | 19103309 | - |
| | EXH-K CA | x | x | 294 | 19103398 | - |
| | FCA | Ersatz für den Aktivkohlefilter von EXH-K CA | | | 19107067 | - |
|  | Kit EXT-K | Abzugs-Kit für EXH-K-Hauben | | | 19103375 | - |
| UNTERGESTELLE | MODELLLLL | SCHIENEN (ABSTAND) | RÄDER | HÖHE (mm) | ARTIKELNUMMER | € |
|  | SH-K 85 | - | - | 850 | 19103256 | - |
| | SH-R K 85 | - | x | 850 | 19103319 | - |
| | SH-B K 85 | 9 GN1/1 (62 mm) | - | 850 | 19103257 | - |
| | SH-BR K 85 | 9 GN1/1 (62 mm) | x | 850 | 19103331 | - |
|  | SH-K 103 | - | - | 1.030 | 19103553 | - |
| | SH-R K 103 | - | x | 1.030 | 19103555 | - |
| | SH-B K 103 | 10 GN1/1 (62 mm) | - | 1.030 | 19103554 | - |
| | SH-BR K 103 | 10 GN1/1 (62 mm) | x | 1.030 | 19103556 | - |
|  | MSH-K | Nivellierstütze zum Aufstellen eines kompakten Backofens auf einen Schrank oder ein Gestell | | | 19103258 | - |
| KIT FÜR EXTERNEN DUSCHKOPF | MODELLLLL | BESCHREIBUNG | | | ARTIKELNUMMER | € |
|  | Duschkopf-Kit | Kit für externen Duschkopf (nicht versenkbar) | | | 19004504 | - |
| BEFESTIGUNGS-KIT | MODELLLLL | BESCHREIBUNG | | | ARTIKELNUMMER | € |
| | Kit A-11K | Befestigungs-Kit für iKORE Compact-Backöfen | | | 19106481 | - |

Weiteres Zubehör finden Sie im Kapitel „Sonstiges Zubehör“

ADVANCE

iKORE 0623

PureSteam oder DirectSteam



Allgemeine Informationen

| MERKMAL | DATEN | Version | |
|------------------------------|-------------------------------|--------------------|-------------------------|
| | | ELEKTRISCH (E) | ERDGAS (G) |
| Fassungsvermögen (Standard) | Roste und Bleche | 6 GN2/3 | Keine Version verfügbar |
| | Abstand zwischen den Schienen | 47 mm | - |
| | Elektrische Leistung | 5,8 kW | - |
| Energieversorgung (Standard) | Frequenz | 50/60 Hz | - |
| | Spannung | 380–415 V 3 N | - |
| | Breite | 660 mm | - |
| Abmessungen und Gewicht | Tiefe (mit Griff) | 564 mm (630 mm) | - |
| | Höhe | 570 mm (600 mm) | - |
| | Nettogewicht (Brutto) | ~66,5 kg (71,5 kg) | - |

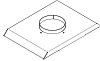



Artikelnummern und Preise

| FEUCHTIGKEIT | WASCHEN | DUSCHKOPF | MODELLLLL | ARTIKELNUMMER | € | ARTIKELNUMMER | € |
|--------------------------|-----------------------|-----------|---------------------|---------------|---|---------------|---|
| PureSteam Boiler | iWash Fester Reiniger | • | APW-0623-E R SW S K | 19079298 | - | - | - |
| | | - | APW-0623-E R SW K | 19106932 | - | - | - |
| DirectSteam Einspritzung | iWash Fester Reiniger | • | AW-0623-E R SW S K | 19106933 | - | - | - |
| | | - | AW-0623-E R SW K | 19079299 | - | - | - |

Konfigurierbare Optionen

| OPTION | BEZEICHNUNG | BESCHREIBUNG | KONF.-CODE | € |
|-------------------|-------------------------------|--|------------|---|
| Waschen | LW* | iWash Flüssigreiniger *Nur verfügbar für Modelllle mit W | 0104-0002 | - |
| REG4 | REG4 | Wasservorschriften und Einhaltung – British Standard Approved | 0112-0001 | - |
| SPANNUNGSOPTIONEN | | | KONF.-CODE | € |
| | 230 V 3~ 50/60 Hz | | 0102-0061 | - |
| | 230 V 1N 50/60 Hz | | 0102-0062 | - |
| | Schiffahrt 440 V 3~ 50/60 Hz* | *Externes Modul, nicht in den Backofen integriert | 0102-0063 | - |

Zubehör 0623

| ABZUG | MODELLLLL | KONDENSATIONSHAUBE | AKTIVKOHLEFILTER | HÖHE (mm) | ARTIKELNUMMER | € |
|---|------------|--|------------------|-----------|---------------|---|
|  | EXH-23 | x | - | 255 | 19073213 | - |
| | EXH-23-CA | x | x | 330 | 19103376 | - |
| | FCA | Ersatz für den Aktivkohlefilter von EXH-23 CA | | | 19107067 | - |
|  | Kit EXT-23 | Abzugs-Kit für EXH-23-Hauben | | | 19096418 | - |
| UNTERGESTELLE | MODELLLLL | SCHIENEN (ABSTAND) | RÄDER | HÖHE (mm) | ARTIKELNUMMER | € |
|  | SH-23 | - | - | 850 | 19058933 | - |
| | SH-23-R | - | x | 850 | 19058940 | - |
| | SH-23-B | 2 x 6 GN2/3 (68 mm) | - | 850 | 19058941 | - |
| | SH-23-RB | 2 x 6 GN2/3 (68 mm) | x | 850 | 19058943 | - |
|  | SH-23-RBM | Mobiler Ständer mit 2 x 15 l Flaschen für sauberes Wasser und Ablauf | | 850 | 19079266 | - |
|  | SHP-23 | Wandhalterung für Backöfen 0623 | | | 19059282 | - |
|  | MSH-23 | Nivellierstütze zum Aufstellen eines Backofens 0623 auf einen Schrank oder ein Gestell | | | 19059319 | - |
| BEFESTIGUNGS-KIT | MODELLLLL | BESCHREIBUNG | | | ARTIKELNUMMER | € |
| | Kit A-23 | Befestigungs-Kit für Backöfen 0623 | | | 19106481 | - |

x Inbegriffen
- Nicht inbegriffen

Weiteres Zubehör finden Sie im Kapitel „Sonstiges Zubehör“

ADVANCE

iKORE 061

PureSteam oder DirectSteam

FagorTouch
10.1"

Allgemeine Informationen

| MERKMAL | DATEN | Version | |
|------------------------------|-------------------------------|--------------------|--------------------|
| | | ELEKTRISCH (E) | ERDGAS (G) |
| Fassungsvermögen (Standard) | Roste und Bleche | 6 GN1/1 | 6 GN1/1 |
| | Abstand zwischen den Schienen | 68 mm | 68 mm |
| Energieversorgung (Standard) | Strom-/Gasleistung | 11,1 kW | 0,83 kW / 12 kW |
| | Frequenz | 50/60 Hz | 50Hz |
| | Spannung | 380-415 V 3 N | 230 V 1 N |
| | Breite | 895 mm | 895 mm |
| Abmessungen und Gewicht | Tiefe (mit Griff) | 817 mm (883 mm) | 817 mm (883 mm) |
| | Gas mit Boiler-Versionen | - | 922 mm (988 mm) |
| | Höhe (mit Scharnier) | 846 mm (877 mm) | 846 mm (877 mm) |
| | Nettogewicht (Brutto) | ~118,5 kg (145 kg) | ~146 kg (162,5 kg) |

Artikelnummern und Preise

| FEUCHTIGKEIT | WASCHEN | DUSCHKOPF | MODELL | ARTIKELNUMMER | € | ARTIKELNUMMER | € |
|--------------------------|-----------------------|-----------|------------------------|---------------|-------|---------------|---|
| PureSteam Boiler | iWash Fester Reiniger | • | APW-061-(E/G) R SW S K | 19078616 | STOCK | 19088205 | - |
| | | - | APW-061-(E/G) R SW K | 19106934 | - | 19106935 | - |
| DirectSteam Einspritzung | iWash Fester Reiniger | • | AW-061-(E/G) R SW S K | 19103818 | - | 19106936 | - |
| | | - | AW-061-(E/G) R SW K | 19078613 | STOCK | 19088204 | - |




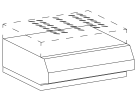



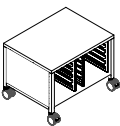




















Konfigurierbare Optionen

| OPTION | BEZEICHNUNG | BESCHREIBUNG | KONF.-CODE | € |
|------------|-------------|--|------------|---|
| Öffnung | L | Umgekehrte Türöffnung mit Scharnier auf der linken Seite | 0103-0001 | - |
| Waschen | LW* | iWash Flüssigreiner *Nur verfügbar für Modell mit W | 0104-0002 | - |
| Bake 60/40 | GP | Gestell für 5 BAKE 60/40-Bleche (Abstand zwischen den Gestellschienen = 85 mm) | 0107-0001 | - |
| REG4 | REG4 | Wasservorschriften und Einhaltung – British Standard Approved | 0112-0001 | - |

| SPANNUNGSOPTIONEN | KONF.-CODE | € |
|-------------------------------|------------|---|
| 230 V 3~ 50/60 Hz | 0102-0001 | - |
| 230 V 1N 50/60 Hz | 0102-0002 | - |
| Schifffahrt 440 V 3~ 50/60 Hz | 0102-0003 | - |
| 230 V 1N 60 Hz | 0102-0007 | - |
| 230 V 2~ 50 Hz | 0102-0008 | - |
| 230 V 2~ 60 Hz | 0102-0009 | - |

| GAS-OPTIONEN | KONF.-CODE | € |
|------------------|------------|---|
| Butan-Propan LPG | 0101-0001 | - |
| Stadtgas TG | 0101-0002 | - |

Zubehör 061


| ABZUG | MODELLLLL | KONDENSATIONS-HAUBE | AKTIVKOHLEFILTER | ÖFFNUNG NACH LINKS (L) | HÖHE (mm) |  |  |  | ARTIKEL-NUMMER | € |
|---|---------------|--|------------------|------------------------|-----------|---|---|---|----------------|---|
|  | EXH-11 | x | - | - | 303 | x | - | - | 19085190 | - |
| | EXH-11 L | x | - | x | 303 | x | - | - | 19103220 | - |
| | EXH-11-CA | x | x | - | 363 | x | - | - | 19103393 | - |
| | EXH-11-CA L | x | x | x | 363 | x | - | - | 19104232 | - |
| | FCA | Ersatz für den Aktivkohlefilter von EXH-11 CA | | | | x | - | - | 19107067 | - |
|  | Kit EXT-11 | Abzugs-Kit für EXH-11-Hauben | | | | x | - | - | 19096417 | - |
| | Kit CTG-11 | Rauchgasabzugskamin für Backöfen 061 | | | | - | x | x | 19095581 | - |
| UNTERGESTELLE | MODELLLLL | SCHIENEN (ABSTAND) | RÄDER | TÜREN | HÖHE (mm) |  |  |  | ARTIKEL-NUMMER | € |
|  | SH-11-65 | - | - | - | 650 | x | x | - | 19082326 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19082327 | |
| | SH-11-65 R | - | x | - | 650 | x | x | - | 19083237 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19083234 | |
| | SH-11-65 B | 2 x 6 GN1/1 (68 mm) | - | - | 650 | x | x | - | 19082006 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19082005 | |
| | SH-11-65 BR | 2 x 6 GN1/1 (68 mm) | x | - | 650 | x | x | - | 19083238 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19083239 | |
|  | SH-11- 65 BCP | 2 x 6 GN1/1 (68 mm) | - | x | 650 | x | x | - | 19079211 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19079233 | |
| | SH-11-85 | - | - | - | 850 | x | x | - | 19103370 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19103413 | |
|  | SH-11-85 R | - | x | - | 850 | x | x | - | 19103373 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19103415 | |
| | SH-11-85 B | 2 x 6 GN1/1 (68 mm) | - | - | 850 | x | x | - | 19103369 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19103442 | |
| | SH-11-85 BR | 2 x 6 GN1/1 (68 mm) | x | - | 850 | x | x | - | 19103381 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19103443 | |
| GESTELL | MODELLLLL | BESCHREIBUNG | | | |  |  |  | ARTIKEL-NUMMER | € |
|  | GP-061 | Gestell-Kit für 5 Backbleche 60/40 (Abstand zwischen den Schienen = 85 mm) | | | | x | x | x | 19011982 | - |
| GESTELLE | MODELLLLL | SCHIENEN (ABSTAND) | | | |  |  |  | ARTIKEL-NUMMER | € |
|  | EB-061* | Fahrbares Gestell für 6 GN1/1 Tablett (62 mm) | | | | x | x | x | 19011559 | - |
|  | EP-061* | Fahrbares Gestell für 18 Teller Ø31 (64 mm) | | | | x | x | x | 19013353 | - |
| | | * GE-11 und CP-11(-R) erforderlich | | | | | | | | |
| WAGEN | MODELLLLL | BESCHREIBUNG | | | |  |  |  | ARTIKEL-NUMMER | € |
|  | GE-11 | Gestell für EB-061 und EP-061 | | | | x | x | x | 19011569 | - |
|  | CP-11 | Gestellträgerwagen für Backöfen auf SH-11-65 | | | | x | x | x | 19013352 | - |
| | CP-11-R | Verstellbarer Gestellträgerwagen für Backöfen auf SH-11 | | | | x | x | x | 19018752 | - |
| SOCKEL | MODELLLLL | BESCHREIBUNG | | | |  |  |  | ARTIKEL-NUMMER | € |
|  | Kit Z-11 | Sockel-Kit | | | | x | x | - | 19087303 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19087305 | - |
| UMRÜSTSATZ (GAS) | MODELLLLL | BESCHREIBUNG | | | | | | | ARTIKEL-NUMMER | € |
| | Kit HU-061 | Gas-Umrüst-Kit G25,1 für iKORE 061 | | | | | | | 19103095 | - |
| DOPPELTE VERRIEGELUNG | MODELLLLL | BESCHREIBUNG | | | | | | | ARTIKEL-NUMMER | € |
|  | Kit DC | Kit für doppelte Verriegelung zum Öffnen der Backofentür in zwei Schritten | | | | | | | 19069736 | - |

x Inbegriffen - Nicht inbegriffen

Weiteres Zubehör finden Sie im Kapitel „Sonstiges Zubehör“

 Nur für elektrische Backöfen

 Nur für Gasbacköfen

 Nur für Gasbacköfen mit Boiler: APW-061-G

ADVANCE

iKORE 101

PureSteam oder DirectSteam

FagorTouch
10.1"

Allgemeine Informationen

| MERKMAL | DATEN | Version | |
|------------------------------|-------------------------------|---------------------|---------------------|
| | | ELEKTRISCH (E) | ERDGAS (G) |
| Fassungsvermögen (Standard) | Roste und Bleche | 10 GN1/1 | 10 GN1/1 |
| | Abstand zwischen den Schienen | 68 mm | 68 mm |
| Energieversorgung (Standard) | Strom-/Gasleistung | 18,6 kW | 0,83 kW / 18 kW |
| | Frequenz | 50/60 Hz | 50Hz |
| | Spannung | 380–415 V 3 N | 230 V 1 N |
| | Breite | 895 mm | 895 mm |
| Abmessungen und Gewicht | Tiefe (mit Griff) | 817 mm (883 mm) | 817 mm (883 mm) |
| | Gas mit Boiler-Versionen | - | 922 mm (988 mm) |
| | Höhe (mit Scharnier) | 1.117 mm (1.149 mm) | 1.117 mm (1.149 mm) |
| | Nettogewicht (Brutto) | ~139 kg (174 kg) | ~162 kg (197 kg) |

Artikelnummern und Preise



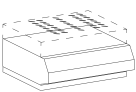



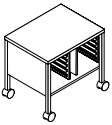







| FEUCHTIGKEIT | WASCHEN | DUSCHKOPF | MODELL | ARTIKELNUMMER | € | ARTIKELNUMMER | € |
|--------------------------|-----------------------|-----------|------------------------|---------------|---|---------------|---|
| PureSteam Boiler | iWash Fester Reiniger | • | APW-101-(E/G) R SW S K | 19078668 | - | 19088215 | - |
| | | - | APW-101-(E/G) R SW K | 19107006 | - | 19107007 | - |
| DirectSteam Einspritzung | iWash Fester Reiniger | • | AW-101-(E/G) R SW S K | 19103817 | - | 19107008 | - |
| | | - | AW-101-(E/G) R SW K | 19078671 | - | 19088214 | - |

Konfigurierbare Optionen

| OPTION | BEZEICHNUNG | BESCHREIBUNG | KONF.-CODE | € |
|------------|-------------|--|------------|---|
| Öffnung | L | Umgekehrte Türöffnung mit Scharnier auf der linken Seite | 0103-0001 | - |
| Waschen | LW* | iWash Flüssigreiniger *Nur verfügbar für Modell III mit W | 0104-0002 | - |
| Bake 60/40 | GP | Gestell für 8 Backbleche 60/40 (Abstand zwischen den Schienen = 85 mm) | 0107-0001 | - |
| REG4 | REG4 | Wasservorschriften und Einhaltung – British Standard Approved | 0112-0001 | - |

| SPANNUNGSOPTIONEN | KONFIG.-CODE | € | GAS-OPTIONEN | KONF.-CODE | € |
|------------------------------|--------------|---|------------------|------------|---|
| 230 V 3~ 50/60 Hz | 0102-0021 | - | Butan-Propan LPG | 0101-0001 | - |
| Schiffahrt 440 V 3~ 50/60 Hz | 0102-0023 | - | Stadtgas TG | 0101-0002 | - |
| 230 V 1N 60 Hz | 0102-0027 | - | | | |
| 230 V 2~ 50 Hz | 0102-0028 | - | | | |
| 230 V 2~ 60 Hz | 0102-0029 | - | | | |

Zubehör 101

| ABZUG | MODELLLLL | KONDENSATIONS-HAUBE | AKTIVKOHLEFILTER | ÖFFNUNG NACH LINKS (L) | HÖHE (mm) |  |  |  | ARTIKEL-NUMMER | € |
|---|---------------|--|------------------|------------------------|-----------|---|---|---|----------------|---|
|  | EXH-11 | x | - | - | 303 | x | - | - | 19085190 | - |
| | EXH-11 L | x | - | x | 303 | x | - | - | 19103220 | - |
| | EXH-11-CA | x | x | - | 363 | x | - | - | 19103393 | - |
| | EXH-11-CA L | x | x | x | 363 | x | - | - | 19104232 | - |
| | FCA | Ersatz für den Aktivkohlefilter von EXH-11 CA | | | | x | - | - | 19107067 | - |
|  | Kit EXT-11 | Abzugs-Kit für EXH-11-Hauben | | | | x | - | - | 19096417 | - |
| | Kit CTG-11 | Rauchgasabzugskamin für Backöfen 061 | | | | - | x | x | 19095581 | - |
| UNTERGESTELLE | MODELLLLL | SCHIENEN (ABSTAND) | RÄDER | TÜREN | HÖHE (mm) |  |  |  | ARTIKEL-NUMMER | € |
|  | SH-11-65 | - | - | - | 650 | x | x | - | 19082326 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19082327 | - |
| | SH-11-65 R | - | x | - | 650 | x | x | - | 19083237 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19083234 | - |
| | SH-11-65 B | 2 x 6 GN1/1 (68 mm) | - | - | 650 | x | x | - | 19082006 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19082005 | - |
| | SH-11-65 BR | 2 x 6 GN1/1 (68 mm) | x | - | 650 | x | x | - | 19083238 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19083239 | - |
|  | SH-11- 65 BCP | 2 x 6 GN1/1 (68 mm) | - | x | 650 | x | x | - | 19079211 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19079233 | - |
|  | SH-11-85 | - | - | - | 850 | x | x | - | 19103370 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19103413 | - |
| | SH-11-85 R | - | x | - | 850 | x | x | - | 19103373 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19103415 | - |
| | SH-11-85 B | 2 x 6 GN1/1 (68 mm) | - | - | 850 | x | x | - | 19103369 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19103442 | - |
| | SH-11-85 BR | 2 x 6 GN1/1 (68 mm) | x | - | 850 | x | x | - | 19103381 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19103443 | - |
| GESTELL | MODELLLLL | BESCHREIBUNG | | | |  |  |  | ARTIKEL-NUMMER | € |
|  | GP-101 | Gestell-Kit für 8 Backbleche 60/40 (Abstand zwischen den Schienen = 85 mm) | | | | x | x | x | 19011983 | - |
| GESTELLE | MODELLLLL | SCHIENEN (ABSTAND) | | | |  |  |  | ARTIKEL-NUMMER | € |
|  | EB-101* | Fahrbares Gestell für 10 GN1/1 Tablett (62 mm) | | | | x | x | x | 19011561 | - |
|  | EP-101* | Fahrbares Gestell für 30 Teller Ø31 (64 mm) | | | | x | x | x | 19013354 | - |
| | | * GE-11 und CP-11(-R) erforderlich | | | | | | | | |
| WAGEN | MODELLLLL | BESCHREIBUNG | | | |  |  |  | ARTIKEL-NUMMER | € |
|  | GE-11 | Gestell für EB-061 und EP-061 | | | | x | x | x | 19011569 | - |
|  | CP-11 | Gestellträgerwagen für Backöfen auf SH-11-65 | | | | x | x | x | 19013352 | - |
| | CP-11-R | Verstellbarer Gestellträgerwagen für Backöfen auf SH-11 | | | | x | x | x | 19018752 | - |
| SOCKEL | MODELLLLL | BESCHREIBUNG | | | |  |  |  | ARTIKEL-NUMMER | € |
|  | Kit Z-11 | Sockel-Kit | | | | x | x | - | 19087303 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19087305 | - |
| UMRÜSTSATZ (GAS) | MODELLLLL | BESCHREIBUNG | | | | | | | ARTIKEL-NUMMER | € |
| | Kit HU-101 | Gas-Umrüst-Kit G25,1 für iKORE 101 | | | | | | | 19103096 | - |
| DOPPELTE VERRIEGELUNG | MODELLLLL | BESCHREIBUNG | | | | | | | ARTIKEL-NUMMER | € |
|  | Kit DC | Kit für doppelte Verriegelung zum Öffnen der Backofentür in zwei Schritten | | | | | | | 19069736 | - |

x Inbegriffen - Nicht inbegriffen

Weiteres Zubehör finden Sie im Kapitel „Sonstiges Zubehör“



Nur für elektrische Backöfen

Nur für Gasbacköfen

Nur für Gasbacköfen mit Boiler: APW-101-G

ADVANCE

iKORE 062

PureSteam oder DirectSteam



Allgemeine Informationen

| MERKMAL | DATEN | Version | |
|------------------------------|-------------------------------|---------------------|-------------------------|
| | | ELEKTRISCH (E) | ERDGAS (G) |
| Fassungsvermögen (Standard) | Roste und Bleche | 6 GN2/1 (12 GN1/1) | Version nicht verfügbar |
| | Abstand zwischen den Schienen | 68 mm | - |
| | Strom-/Gasleistung | 22,2 kW | - |
| Energieversorgung (Standard) | Frequenz | 50/60 Hz | - |
| | Spannung | 380–415 V 3 N | - |
| | Breite | 1.134 mm | - |
| Abmessungen und Gewicht | Tiefe (mit Griff) | 1.066 mm (1.134 mm) | - |
| | Höhe (mit Scharnier) | 846 mm (877 mm) | - |
| | Nettogewicht (Brutto) | ~190 kg (220 kg) | - |

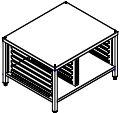





Artikelnummern und Preise

| FEUCHTIGKEIT | WASCHEN | DUSCHKOPF | MODELLLLL | ARTIKELNUMMER | € | ARTIKELNUMMER | € |
|--------------------------|-----------------------|-----------|------------------|---------------|---|---------------|---|
| PureSteam Boiler | iWash Fester Reiniger | • | APW-062-E R SW S | 19087724 | - | - | - |
| | | - | APW-062-E R SW | 19107009 | - | - | - |
| DirectSteam Einspritzung | iWash Fester Reiniger | • | AW-062-E R SW S | 19107040 | - | - | - |
| | | - | AW-062-E R SW | 19088209 | - | - | - |

Konfigurierbare Optionen

| OPTION | BEZEICHNUNG | BESCHREIBUNG | KONF.-CODE | € |
|-------------------|------------------------------|--|------------|---|
| Öffnung | L | Umgekehrte Türöffnung mit Scharnier auf der linken Seite | 0103-0001 | - |
| Waschen | LW* | iWash Flüssigreiniger *Nur verfügbar für Modelllle mit W | 0104-0002 | - |
| Bake 60/40 | GP | Gestell für 5 Backbleche 60/80 (Abstand zwischen den Schienen = 85 mm) | 0107-0001 | - |
| REG4 | REG4 | Wasservorschriften und Einhaltung – British Standard Approved | 0112-0001 | - |
| SPANNUNGSOPTIONEN | | | KONF.-CODE | € |
| | 230 V 3~ 50/60 Hz | | 0102-0011 | - |
| | Schiffahrt 440 V 3~ 50/60 Hz | | 0102-0013 | - |

Zubehör 062

| UNTERGESTELLE | MODELLLLL | SCHIENEN (ABSTAND) | RÄDER | TÜREN | HÖHE (mm) | CODE | € |
|---|--------------|---|-------|-------|-----------|----------|---|
|  | SH-21-65 | - | - | - | 650 | 19084190 | - |
| | SH-21-65 R | - | x | - | 650 | 19084191 | - |
| | SH-21-65 B | 6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68 mm) | - | - | 650 | 19083224 | - |
| | SH-21-65 BR | 6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68 mm) | x | - | 650 | 19084192 | - |
|  | SH-21-65 BCP | 6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68 mm) | - | x | 650 | 19082394 | - |
|  | SH-21-85 | - | - | - | 850 | 19103382 | - |
| | SH-21-85 R | - | x | - | 850 | 19103383 | - |
| | SH-21-85 B | 6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68 mm) | - | - | 850 | 19103384 | - |
| | SH-21-85 BR | 6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68 mm) | x | - | 850 | 19103385 | - |
| GESTELL | MODELLLLL | BESCHREIBUNG | | | | CODE | € |
|  | GP-062 | Gestell-Kit für 5 Backbleche 60/80 (Abstand zwischen den Schienen = 85 mm) | | | | 19095570 | - |
| GESTELLE | MODELLLLL | SCHIENEN (ABSTAND) | | | | CODE | € |
|  | EB-062* | Fahrbares Gestell für 6 GN2/1 Tablett (62 mm) | | | | 19095517 | - |
|  | EP-062* | Fahrbares Gestell für 28 Teller Ø31 (75 mm) * GE-21 und CP-21(-R) erforderlich | | | | 19095518 | - |
| WAGEN | MODELLLLL | BESCHREIBUNG | | | | CODE | € |
|  | GE-21 | Gestell für EB-062 und EP-062 | | | | 19011570 | - |
|  | CP-21 | Gestellträgerwagen für Backöfen auf SH-21 | | | | 19013355 | - |
| | CP-21-R | Verstellbarer Gestellträgerwagen für Backöfen auf SH-21 | | | | 19018751 | - |
| SOCKEL | MODELLLLL | BESCHREIBUNG | | | | CODE | € |
|  | Kit Z-21 | Sockel-Kit | | | | 19087306 | - |
| DOPPELTE | MODELLLLL | BESCHREIBUNG | | | | CODE | € |
|  | Kit DC | Kit für doppelte Verriegelung zum Öffnen der Backofentür in zwei Schritten | | | | 19069736 | - |

x Inbegriffen - Nicht inbegriffen

Weiteres Zubehör finden Sie im Kapitel „Sonstiges Zubehör“

ADVANCE

iKORE 102

PureSteam oder DirectSteam

FagorTouch
10.1"

Allgemeine Informationen

| MERKMAL | DATEN | Version | |
|------------------------------|-------------------------------|---------------------|---------------------|
| | | ⚡ ELEKTRISCH (E) | 🔥 ERDGAS (G) |
| Fassungsvermögen (Standard) | Roste und Bleche | 10 GN2/1 (20 GN1/1) | 10 GN2/1 (20 GN1/1) |
| | Abstand zwischen den Schienen | 68 mm | 68 mm |
| | Strom-/Gasleistung | 33,6 kW | 0,83 kW / 35 kW |
| Energieversorgung (Standard) | Frequenz | 50/60 Hz | 50Hz |
| | Spannung | 380–415 V 3 N | 230 V 1 N |
| | Breite | 1.134 mm | 1.134 mm |
| Abmessungen und Gewicht | Tiefe (mit Griff) | 1.066 mm (1.134 mm) | 1.066 mm (1.134 mm) |
| | Höhe (mit Scharnier) | 1.117mm (1.149 mm) | 1.117 mm (1.149 mm) |
| | Nettogewicht (Brutto) | ~217 kg (258 kg) | ~230 kg (265,5 kg) |

Artikelnummern und Preise


| FEUCHTIGKEIT | WASCHEN | DUSCHKOPF | MODELLLLL | ⚡ ARTIKELNUMMER | € | 🔥 ARTIKELNUMMER | € |
|----------------------------|-----------------------|-----------|------------------------|-----------------|---|-----------------|---|
| 🚰 PureSteam Boiler | iWash Fester Reiniger | • | APW-102-(E/G) R SW S K | 19079785 | - | 19088221 | - |
| | | - | APW-102-(E/G) R SW K | 19107041 | - | 19107042 | - |
| 🚰 DirectSteam Einspritzung | iWash Fester Reiniger | • | AW-102-(E/G) R SW S K | 19107043 | - | 19107045 | - |
| | | - | AW-102-(E/G) R SW K | 19079784 | - | 19088220 | - |

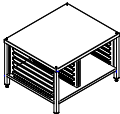


Konfigurierbare Optionen


| OPTION | BEZEICHNUNG | BESCHREIBUNG | KONF.-CODE | € |
|------------|-------------|--|------------|---|
| Öffnung | L | Umgekehrte Türöffnung mit Scharnier auf der linken Seite | 0103-0001 | - |
| Waschen | LW* | iWash Flüssigreiniger *Nur verfügbar für ModellIIIe mit W | 0104-0002 | - |
| Bake 60/40 | GP | Gestell für 8 Backbleche 60/80 (Abstand zwischen den Schienen = 85 mm) | 0107-0001 | - |
| REG4 | REG4 | Wasservorschriften und Einhaltung – British Standard Approved | 0112-0001 | - |



| SPANNUNGSOPTIONEN | KONF.-CODE | € | GAS-OPTIONEN | KONF.-CODE | € |
|--------------------------------|------------|---|------------------|------------|---|
| ⚡ 230 V 3~ 50/60 Hz | 0102-0031 | - | Butan-Propan LPG | 0101-0001 | - |
| ⚡ Schiffahrt 440 V 3~ 50/60 Hz | 0102-0033 | - | Stadtgas TG | 0101-0002 | - |
| 🔥 230 V 1N 60 Hz | 0102-0037 | - | | | |
| 🔥 230 V 2~ 50 Hz | 0102-0038 | - | | | |
| 🔥 230 V 2~ 60 Hz | 0102-0039 | - | | | |



Zubehör 102


| ABZUG | MODELLLLL | BESCHREIBUNG | ARTIKELNUMMER | € |
|-------|---|--|---------------|---|
| |  Kit CTG-12* | Rauchgasabzugskamin 102 * Nur für Gasbacköfen | 19095590 | - |

| UNTERGESTELLE | MODELLLLL | SCHIENEN (ABSTAND) | RÄDER | TÜREN | HÖHE (mm) | ARTIKELNUMMER | € |
|---|--------------|---------------------------|-------|-------|-----------|---------------|---|
|  | SH-21-65 | - | - | - | 650 | 19084190 | - |
| | SH-21-65 R | - | x | - | 650 | 19084191 | - |
| | SH-21-65 B | 6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68 mm) | - | - | 650 | 19083224 | - |
| | SH-21-65 BR | 6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68 mm) | x | - | 650 | 19084192 | - |
|  | SH-21-65 BCP | 6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68 mm) | - | x | 650 | 19082394 | - |
|  | SH-21-85 | - | - | - | 850 | 19103382 | - |
| | SH-21-85 R | - | x | - | 850 | 19103383 | - |
| | SH-21-85 B | 6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68 mm) | - | - | 850 | 19103384 | - |
| | SH-21-85 BR | 6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68 mm) | x | - | 850 | 19103385 | - |


| GESTELL | MODELLLLL | BESCHREIBUNG | ARTIKELNUMMER | € |
|---|-----------|---|---------------|---|
|  | GP-102 | Gestell-Kit für 8 Backbleche 60/80 (Abstand zwischen den Schienen = 85 mm) | 19012134 | - |

| GESTELLE | MODELLLLL | SCHIENEN (ABSTAND) | ARTIKELNUMMER | € |
|---|-----------|---|---------------|---|
|  | EB-102* | Fahrbares Gestell für 10 GN2/1 Tablett (62 mm) | 19011562 | - |
|  | EP-102* | Fahrbares Gestell für 52 Teller Ø31 (75 mm) * Erforderlich GE-21 und CP-21(-R) | 19013356 | - |

| WAGEN | MODELLLLL | BESCHREIBUNG | ARTIKELNUMMER | € |
|---|-----------|---|---------------|---|
|  | GE-21 | Gestell für EB-102 und EP-102 | 19011570 | - |
|  | CP-21 | Gestellträgerwagen für Backöfen auf SH-21 | 19013355 | - |
| | CP-21-R | Verstellbarer Gestellträgerwagen für Backöfen auf SH-21 | 19018751 | - |

| SOCKEL | MODELLLLL | BESCHREIBUNG | ARTIKELNUMMER | € |
|---|-----------|--------------|---------------|---|
|  | Kit Z-21 | Sockel-Kit | 19087306 | - |

| UMRÜSTSATZ (GAS) | MODELLLLL | BESCHREIBUNG | ARTIKELNUMMER | € |
|------------------|------------|------------------------------------|---------------|---|
| | Kit HU-102 | Gas-Umrüst-Kit G25,1 für iKORE 102 | 19103097 | - |

| DOPPELTE | MODELLLLL | BESCHREIBUNG | ARTIKELNUMMER | € |
|---|-----------|--|---------------|---|
|  | Kit DC | Kit für doppelte Verriegelung zum Öffnen der Backofentür in zwei Schritten | 19069736 | - |

x Inbegriffen - Nicht inbegriffen

Weiteres Zubehör finden Sie im Kapitel „Sonstiges Zubehör“

ADVANCE

iKORE 201

PureSteam oder DirectSteam

FagorTouch
10.1"

Allgemeine Informationen

| MERKMAL | DATEN | Version | |
|------------------------------|-------------------------------------|----------------------|---------------------|
| | | ⚡ ELEKTRISCH (E) | 🔥 ERDGAS (G) |
| Fassungsvermögen (Standard) | Wagen für Gestelle mit Tablett (T)* | 20 GN1/1 | 20 GN1/1 |
| | Abstand zwischen den Schienen | 63 mm | 63 mm |
| Energieversorgung (Standard) | Strom-/Gasleistung | 37,2 kW | 1,55 kW / 36 kW |
| | Frequenz | 50/60 Hz | 50Hz |
| | Spannung | 380–415 V 3 N | 230 V 1 N |
| | Breite | 935 mm | 935 mm |
| Abmessungen und Gewicht | Tiefe (mit Griff) | 966 mm (1.032 mm) | 966 mm (1.032 mm) |
| | Höhe (mit Scharnier) | 1.840 mm (1.871 mm) | 1.840 mm (1.871 mm) |
| | Nettogewicht (Brutto) | ~272,5 kg (331,5 kg) | ~309 kg (341,5 kg) |

Artikelnummern und Preise

| FEUCHTIGKEIT | WASCHEN | DUSCHKOPF | MODELLLLL | ⚡ CODE | € | 🔥 CODE | € |
|----------------------------|-----------------------|-----------|--------------------------|----------|---------|----------|---|
| 🚰 PureSteam Boiler | iWash Fester Reiniger | • | APW-201-(E/G) R SW S T K | 19079328 | ⊙ STOCK | 19088272 | - |
| | | - | APW-201-(E/G) R SW T K | 19107046 | - | 19107049 | - |
| 🚰 DirectSteam Einspritzung | iWash Fester Reiniger | • | AW-201-(E/G) R SW S T K | 19107048 | - | 19107060 | - |
| | | - | AW-201-(E/G) R SW T K | 19079330 | ⊙ STOCK | 19091667 | - |







Konfigurierbare Optionen

| OPTION | BEZEICHNUNG | BESCHREIBUNG | KONF.-CODE | € |
|---------|-------------|--|------------|---|
| Waschen | LW* | iWash Flüssigreiniger *Nur verfügbar für Modelllle mit W | 0104-0002 | - |
| REG4 | REG4 | Wasservorschriften und Einhaltung – British Standard Approved | 0112-0001 | - |

* Für andere Wagenkonfigurationen bitte nachfragen (T)

| SPANNUNGSOPTIONEN | KONF.-CODE | € | GAS-OPTIONEN | KONF.-CODE | € |
|--------------------------------|------------|---|------------------|------------|---|
| ⚡ 230 V 3~ 50/60 Hz | 0102-0041 | - | Butan-Propan LPG | 0101-0001 | - |
| ⚡ Schiffahrt 440 V 3~ 50/60 Hz | 0102-0043 | - | Stadtgas TG | 0101-0002 | - |
| 🔥 230 V 1N 60 Hz | 0102-0047 | - | | | |
| 🔥 230 V 2~ 50 Hz | 0102-0048 | - | | | |
| 🔥 230 V 2~ 60 Hz | 0102-0049 | - | | | |

Zubehör 201

| ABZUG | MODELLLLL | BESCHREIBUNG | ARTIKELNUMMER | € |
|---|---|--|---------------|---|
| |  Kit CTG-21* | Rauchgasabzugskamin für 201 * Nur für Gasbacköfen | 19095591 | - |
| WAGEN | MODELLLLL | GUÍAS (SEPARACIÓN) | ARTIKELNUMMER | € |
|  | CEB-201 | 20 GN1/1 (63mm) | 19011551 | - |
| | CEB-201-69 | 18 GN1/1 (69mm) | 19103883 | - |
| | CEB-201-80 | 16 GN1/1 (80mm) | 19107454 | - |
| | CEB-201-85 | 15 GN1/1 (85mm) | 19107590 | - |
|  | CBK-16 | Wagen für 16 Backbleche 60/40 (Abstand zwischen den Schienen = 81 mm) | 19107596 | - |
| | CBK-15 | Wagen für 15 Backbleche 60/40 (Abstand zwischen den Schienen = 85 mm) | 19107668 | - |
|  | CEP-201 | 50 Teller Ø31 (75 mm) | 19013357 | - |
| LEINWAND | MODELLLLL | BESCHREIBUNG | ARTIKELNUMMER | € |
|  | LTE-201 | Leinwand zum Schutz und zur Aufrechterhaltung der Lebensmittelwärme. Für CEB- und CEP-Fahrzeuge | 19011741 | - |
| RAMPE | MODELLLLL | BESCHREIBUNG | ARTIKELNUMMER | € |
|  | RH-201 | Nivellierrampe für Wagen 201 | 19044716 | - |
| BEFESTIGUNGS-KIT | MODELLLLL | BESCHREIBUNG | ARTIKELNUMMER | € |
| | Kit A-20 | Bodenbefestigungs-Kit für Backöfen 201 | 19012270 | - |
| GRIFF-KIT | MODELLLLL | BESCHREIBUNG | ARTIKELNUMMER | € |
| | Kit ASA | Seitenbefestigungs-Kit für Wagengriff | 19087163 | - |
| UMRÜSTSATZ (GAS) | MODELLLLL | BESCHREIBUNG | ARTIKELNUMMER | € |
| | Kit HU-201 | Gas-Umrüst-Kit G25,1 für iKORE 201 | 19103098 | - |

x Inbegriffen - Nicht inbegriffen

Weiteres Zubehör finden Sie im Kapitel „Sonstiges Zubehör“

ADVANCE

iKORE 202

PureSteam oder DirectSteam

FagorTouch
10.1"

Allgemeine Informationen

| MERKMAL | DATEN | Version | |
|------------------------------|-------------------------------------|---------------------|---------------------|
| | | ⚡ ELEKTRISCH (E) | 🔥 ERDGAS (G) |
| Fassungsvermögen (Standard) | Wagen für Gestelle mit Tablett (T)* | 20 GN2/1 (40 GN1/1) | 20 GN2/1 (40 GN1/1) |
| | Abstand zwischen den Schienen | 63 mm | 63 mm |
| Energieversorgung (Standard) | Strom-/Gasleistung | 67,2 kW | 1,5 kW / 65 kW |
| | Frequenz | 50/60 Hz | 50Hz |
| | Spannung | 380-415 V 3 N | 230 V 1 N |
| | Breite | 1.165mm | 1.165mm |
| Abmessungen und Gewicht | Tiefe (mit Griff) | 1.074mm (1.140mm) | 1.074mm (1.140mm) |
| | Höhe (mit Scharnier) | 1.840mm (1.871mm) | 1.840mm (1.871mm) |
| | Nettogewicht (Brutto) | ~338 kg (403,5 kg) | ~357 kg (422,5 kg) |

Artikelnummern und Preise

| FEUCHTIGKEIT | WASCHEN | DUSCHKOPF | MODELL | ⚡ ARTIKELNUMMER | € | 🔥 ARTIKELNUMMER | € |
|----------------------------|-----------------------|-----------|--------------------------|-----------------|---|-----------------|---|
| 🚰 PureSteam Boiler | iWash Fester Reiniger | • | APW-202-(E/G) R SW S T K | 19078839 | - | 19088278 | - |
| | | - | APW-202-(E/G) R SW T K | 19107061 | - | 19107062 | - |
| 🌪 DirectSteam Einspritzung | iWash Fester Reiniger | • | AW-202-(E/G) R SW S T K | 19107063 | - | 19107064 | - |
| | | - | AW-202-(E/G) R SW T K | 19078837 | - | 19091670 | - |

Konfigurierbare Optionen







| OPTION | BEZEICHNUNG | BESCHREIBUNG | KONF.-CODE | € |
|---------|-------------|--|------------|---|
| Waschen | LW* | iWash Flüssigreiniger *Nur verfügbar für Modelle mit W | 0104-0002 | - |
| REG4 | REG4 | Wasservorschriften und Einhaltung – British Standard Approved | 0112-0001 | - |

* Für andere Wagenkonfigurationen bitte nachfragen (T)

| SPANNUNGSOPTIONEN | KONF.-CODE | € |
|--------------------------------|------------|---|
| ⚡ 230 V 3~ 50/60 Hz | 0102-0051 | - |
| ⚡ Schiffahrt 440 V 3~ 50/60 Hz | 0102-0053 | - |
| 🔥 230 V 1N 60 Hz | 0102-0057 | - |
| 🔥 230 V 2~ 50 Hz | 0102-0058 | - |
| 🔥 230 V 2~ 60 Hz | 0102-0059 | - |

| GAS-OPTIONEN | KONF.-CODE | € |
|------------------|------------|---|
| Butan-Propan LPG | 0101-0001 | - |
| Stadtgas TG | 0101-0002 | - |

Zubehör 202

| ABZUG | MODELLLLL | DESCRIPCIÓN | CODE | € |
|---|---|---|----------|---|
| |  Kit CTG-22* | Rauchgasabzugskamin für 202 *Nur für Gasbacköfen | 19095592 | - |
| CARROS | MODELLLLL | GUÍAS (SEPARACIÓN) | CODE | € |
|  | CEB-202 | 20 GN2/1 (63mm) | 19011550 | - |
| | CEB-202-69 | 18 GN2/1 (69mm) | 19103884 | - |
| | CEB-202-80 | 16 GN2/1 (80mm) | 19107481 | - |
| | CEB-202-85 | 15 GN2/1 (85mm) | 19107588 | - |
|  | CBK-16 | Wagen für 16 Backbleche 60/40 (Abstand zwischen den Schienen = 81mm) | 19107596 | - |
| | CBK-15 | Wagen für 15 Backbleche 60/40 (Abstand zwischen den Schienen = 85 mm) | 19107668 | - |
|  | CEP-202- 90 | 90 Teller Ø31 (75 mm) | 19081933 | - |
| | CEP-202 | 100 Teller Ø31 (75 mm) | 19011552 | - |
| LONA | MODELLLLL | BESCHREIBUNG | CODE | € |
|  | LTE-202 | Lona para la protección y mantenimiento de calor de los alimentos. Para carros CEB y CEP | 19011742 | - |
| RAMPE | MODELLLLL | BESCHREIBUNG | CODE | € |
|  | RH-202 | Nivellierampe für Wagen 202 | 19034438 | - |
| BEFESTIGUNGS-KIT | MODELLLLL | BESCHREIBUNG | CODE | € |
| | Kit A-20 | Bodenbefestigungs-Kit für Backöfen 202 | 19012270 | - |
| GRIFF-KIT | MODELLLLL | BESCHREIBUNG | CODE | € |
| | Griff-Kit | Seitenbefestigungs-Kit für Wagengriff | 19087163 | - |
| KIT DE TRANSFORMACIÓN (GAS) | MODELLLLL | BESCHREIBUNG | CODE | € |
| | Kit HU-202 | Kit de transformación de gas G25,1 para iKORE 202 | 19103099 | - |

x Inbegriffen - Nicht inbegriffen

Weiteres Zubehör finden Sie im Kapitel „Sonstiges Zubehör“

CONCEPT

iKORE 0623

PureSteam oder DirectSteam



Allgemeine Informationen

| MERKMAL | DATEN | Version | |
|------------------------------|-------------------------------|--------------------|-------------------------|
| | | ELEKTRISCH (E) | ERDGAS (G) |
| Fassungsvermögen (Standard) | Roste und Bleche | 6 GN2/3 | Version nicht verfügbar |
| | Abstand zwischen den Schienen | 47 mm | - |
| | Elektrische Leistung | 5,8 kW | - |
| Energieversorgung (Standard) | Frequenz | 50/60 Hz | - |
| | Spannung | 380–415 V 3N~ | - |
| | Breite | 660 mm | - |
| Abmessungen und Gewicht | Tiefe (mit Griff) | 564 mm (630 mm) | - |
| | Höhe | 570 mm (600 mm) | - |
| | Nettogewicht (Brutto) | ~66,5 kg (71,5 kg) | - |

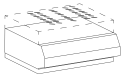
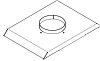




Artikelnummern und Preise

| FEUCHTIGKEIT | WASCHEN | DUSCHKOPF | MODELLLLL | ARTIKELNUMMER | € | ARTIKELNUMMER | € |
|--------------------------|-----------------------|-----------|-------------------|---------------|---|---------------|---|
| PureSteam Boiler | iWash Fester Reiniger | • | CPW-0623-E R SW S | 19073931 | - | - | - |
| | | - | CPW-0623-E R SW | 19107065 | - | - | - |
| | Sprühmodus | • | CP-0623-E R S | 19096907 | - | - | - |
| | | - | CP-0623-E R | 19098462 | - | - | - |
| DirectSteam Einspritzung | iWash Fester Reiniger | • | CW-0623-E R SW S | 19107169 | - | - | - |
| | | - | CW-0623-E R SW | 19075070 | - | - | - |
| | Sprühmodus | • | C-0623-E R S | 19107168 | - | - | - |
| | | - | C-0623-E R | 19075013 | - | - | - |

Konfigurierbare Optionen

| OPTION | BEZEICHNUNG | BESCHREIBUNG | KONF-CODE | € |
|-------------------|-------------------------------|--|-----------|---|
| Waschen | LW* | iWash Flüssigreiniger *Nur verfügbar für Modelllle mit W | 0104-0002 | - |
| REG4 | REG4 | Wasservorschriften und Einhaltung – British Standard Approved | 0112-0001 | - |
| SPANNUNGSOPTIONEN | | | KONF-CODE | € |
| | 230 V 3~ 50/60 Hz | | 0102-0061 | - |
| | 230 V 1N 50/60 Hz | | 0102-0062 | - |
| | Schiffahrt 440 V 3~ 50/60 Hz* | *Externes Modul, nicht in den Backofen integriert | 0102-0063 | - |

Zubehör 0623

| ABZUG | MODELLLLL | KONDENSATIONSHAUBE | AKTIVKOHLEFILTER | HÖHE (mm) | ARTIKELNUMMER | € | |
|---|------------|--|------------------|---------------|---------------|----------|---|
|  | EXH-23 | x | - | 255 | 19073213 | - | |
| | EXH-23-CA | x | x | 330 | 19103376 | - | |
| | FCA | Ersatz für den Aktivkohlefilter von EXH-23 CA | | | 19107067 | - | |
|  | Kit EXT-23 | Abzugs-Kit für EXH-23-Hauben | | | 19096418 | - | |
| UNTERGESTELLE | MODELLLLL | SCHIENEN (ABSTAND) | RÄDER | HÖHE (mm) | ARTIKELNUMMER | € | |
|  | SH-23 | - | - | 850 | 19058933 | - | |
| | SH-23-R | - | x | 850 | 19058940 | - | |
| | SH-23-B | 2 x 6 GN2/3 (68 mm) | - | 850 | 19058941 | - | |
| | SH-23-RB | 2 x 6 GN2/3 (68 mm) | x | 850 | 19058943 | - | |
|  | SH-23-RBM | Mobiler Ständer mit 2 x 15 l Flaschen für sauberes Wasser und Ablauf | | x | 850 | 19079266 | - |
|  | SHP-23 | Wandhalterung für Backöfen 0623 | | | 19059282 | - | |
|  | MSH-23 | Nivellierstütze zum Aufstellen eines Backofens 0623 auf einen Schrank oder ein Gestell | | | 19059319 | - | |
| BEFESTIGUNGS-KIT | MODELLLLL | BESCHREIBUNG | | ARTIKELNUMMER | € | | |
| | Kit A-23 | Befestigungs-Kit für Backöfen 0623 | | 19106481 | - | | |

x Inbegriffen
- Nicht inbegriffen

Weiteres Zubehör finden Sie im Kapitel „Sonstiges Zubehör“

CONCEPT

iKORE 061

PureSteam oder DirectSteam

FagorDial
2.8"

Allgemeine Informationen

| MERKMAL | DATEN | Version | |
|------------------------------|-------------------------------|--------------------|--------------------|
| | | ⚡ ELEKTRISCH (E) | 🔥 ERDGAS (G) |
| Fassungsvermögen (Standard) | Roste und Bleche | 6 GN1/1 | 6 GN1/1 |
| | Abstand zwischen den Schienen | 68 mm | 68 mm |
| Energieversorgung (Standard) | Strom-/Gasleistung | 11,1 kW | 0,83 kW / 12 kW |
| | Frequenz | 50/60 Hz | 50Hz |
| | Spannung | 380–415 V 3 N | 230 V 1 N |
| | Breite | 895 mm | 895 mm |
| Abmessungen und Gewicht | Tiefe (mit Griff) | 817 mm (883 mm) | 817 mm (883 mm) |
| | ⚠ Gas mit Boilerversionen | - | 922 mm (988 mm) |
| | Höhe (mit Scharnier) | 846 mm (877 mm) | 846 mm (877 mm) |
| | Nettogewicht (Brutto) | ~118,5 kg (145 kg) | ~146 kg (162,5 kg) |

Artikelnummern und Preise

| FEUCHTIGKEIT | WASCHEN | DUSCHKOPF | MODELLLLL | ⚡ ARTIKELNUMMER | € | 🔥 ARTIKELNUMMER | | € | |
|-------------------------------|--------------------------|-----------|----------------------|-----------------|---------|-----------------|----------|---|---|
| | | | | | | | | | |
| 🚰 PureSteam Boiler | iWash Fester Reiniger | ● | CPW-061-(E/G) R SW S | 19073648 | 📦 STOCK | - | 19088202 | ⚠ | - |
| | | - | CPW-061-(E/G) R SW | 19107352 | - | 19107353 | ⚠ | - | |
| | Sprühmodus | ● | CP-061-(E/G) R S | 19096875 | - | 19096877 | ⚠ | - | |
| | | - | CP-061-(E/G) R | 19098464 | - | 19107350 | ⚠ | - | |
| 🌊 DirectSteam Einspritzung | iWash Fester Reiniger | ● | CW-061-(E/G) R SW S | 19107357 | - | 19107356 | - | - | |
| | | - | CW-061-(E/G) R SW | 19076322 | 📦 STOCK | - | 19088201 | - | |
| | Sprühmodus | ● | C-061-(E/G) R S | 19107354 | - | 19107355 | - | - | |
| | | - | C-061-(E/G) R | 19074625 | 📦 STOCK | - | 19088200 | - | |



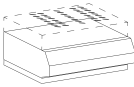



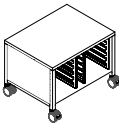




















Konfigurierbare Optionen

| OPTION | BEZEICHNUNG | BESCHREIBUNG | KONF.-CODE | € |
|------------|-------------|--|------------|---|
| Öffnung | L | Umgekehrte Türöffnung mit Scharnier auf der linken Seite | 0103-0001 | - |
| Waschen | LW* | iWash Flüssigreiniger *Nur verfügbar für ModellIII mit W | 0104-0002 | - |
| Bake 60/40 | GP | 5 adet BAKE 60/40 tepsi için çerçeve (Kilavuzlar arası mesafe = 85 mm) | 0107-0001 | - |
| REG4 | REG4 | Wasservorschriften und Einhaltung – British Standard Approved | 0112-0001 | - |

| SPANNUNGSOPTIONEN | KONF.-CODE | € |
|---------------------------------|------------|---|
| ⚡ 230 V 3~ 50/60 Hz | 0102-0001 | - |
| ⚡ 230 V 1N 50/60 Hz | 0102-0002 | - |
| ⚡ Schifffahrt 440 V 3~ 50/60 Hz | 0102-0003 | - |
| 🔥 230 V 1N 60 Hz | 0102-0007 | - |
| 🔥 230 V 2~ 50 Hz | 0102-0008 | - |
| 🔥 230 V 2~ 60 Hz | 0102-0009 | - |

| GAS-OPTIONEN | KONF.-CODE | € |
|------------------|------------|---|
| Butan-Propan LPG | 0101-0001 | - |
| Stadtgas TG | 0101-0002 | - |


Zubehör 061


| ABZUG | MODELLLLL | KONDENSATIONS- HAUBE | AKTIVKOHLEFILTER | ÖFFNUNG NACH LINKS (L) | HÖHE (mm) |  |  |  | ARTIKEL- NUMMER | € |
|---|---------------|--|------------------|---------------------------|--------------|---|---|---|--------------------|---|
|  | EXH-11 | x | - | - | 303 | x | - | - | 19085190 | - |
| | EXH-11 L | x | - | x | 303 | x | - | - | 19103220 | - |
| | EXH-11-CA | x | x | - | 363 | x | - | - | 19103393 | - |
| | EXH-11-CA L | x | x | x | 363 | x | - | - | 19104232 | - |
| | FCA | Ersatz für den Aktivkohlefilter von EXH-11 CA | | | | x | - | - | 19107067 | - |
|  | Kit EXT-11 | Abzugs-Kit für EXH-11-Hauben | | | | x | - | - | 19096417 | - |
| | Kit CTG-11 | Rauchgasabzugskamin für Backöfen 061 | | | | - | x | x | 19095581 | - |
| UNTERGESTELLE | MODELLLLL | SCHIENEN (ABSTAND) | RÄDER | TÜREN | HÖHE (mm) |  |  |  | ARTIKEL- NUMMER | € |
|  | SH-11-65 | - | - | - | 650 | x | x | - | 19082326 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19082327 | |
| | SH-11-65 R | - | x | - | 650 | x | x | - | 19083237 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19083234 | |
| | SH-11-65 B | 2 x 6 GN1/1 (68 mm) | - | - | 650 | x | x | - | 19082006 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19082005 | |
| | SH-11-65 BR | 2 x 6 GN1/1 (68 mm) | x | - | 650 | x | x | - | 19083238 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19083239 | |
|  | SH-11- 65 BCP | 2 x 6 GN1/1 (68 mm) | - | x | 650 | x | x | - | 19079211 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19079233 | |
| | SH-11-85 | - | - | - | 850 | x | x | - | 19103370 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19103413 | |
|  | SH-11-85 R | - | x | - | 850 | x | x | - | 19103373 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19103415 | |
| | SH-11-85 B | 2 x 6 GN1/1 (68 mm) | - | - | 850 | x | x | - | 19103369 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19103442 | |
| | SH-11-85 BR | 2 x 6 GN1/1 (68 mm) | x | - | 850 | x | x | - | 19103381 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19103443 | |
| GESTELL | MODELLLLL | BESCHREIBUNG | | | |  |  |  | ARTIKEL- NUMMER | € |
|  | GP-061 | Gestell-Kit für 5 Backbleche 60/40 (Abstand zwischen den Schienen = 85 mm) | | | | x | x | x | 19011982 | - |
| GESTELLE | MODELLLLL | SCHIENEN (ABSTAND) | | | |  |  |  | ARTIKEL- NUMMER | € |
|  | EB-061* | Fahrbares Gestell für 6 GN1/1 Tablett (62 mm) | | | | x | x | x | 19011559 | - |
|  | EP-061* | Fahrbares Gestell für 18 Teller Ø31 (64 mm) | | | | x | x | x | 19013353 | - |
| | | * GE-11 und CP-11(-R) erforderlich | | | | | | | | |
| WAGEN | MODELLLLL | BESCHREIBUNG | | | |  |  |  | ARTIKEL- NUMMER | € |
|  | GE-11 | Gestell für EB-061 und EP-061 | | | | x | x | x | 19011569 | - |
|  | CP-11 | Gestellträgerwagen für Backöfen auf SH-11-65 | | | | x | x | x | 19013352 | - |
| | CP-11-R | Verstellbarer Gestellträgerwagen für Backöfen auf SH-11 | | | | x | x | x | 19018752 | - |
| SOCKEL | MODELLLLL | BESCHREIBUNG | | | |  |  |  | ARTIKEL- NUMMER | € |
|  | Kit Z-11 | Sockel-Kit | | | | x | x | - | 19087303 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19087305 | - |
| UMRÜSTSATZ (GAS) | MODELLLLL | BESCHREIBUNG | | | | | | | ARTIKEL- NUMMER | € |
| | Kit HU-061 | Gas-Umrüst-Kit G25,1 für iKORE 061 | | | | | | | 19103095 | - |
| DOPPELTE VERRIEGELUNG | MODELLLLL | BESCHREIBUNG | | | | | | | ARTIKEL- NUMMER | € |
|  | Kit DC | Kit für doppelte Verriegelung zum Öffnen der Backofentür in zwei Schritten | | | | | | | 19069736 | - |

x Inbegriffen - Nicht inbegriffen

Weiteres Zubehör finden Sie im Kapitel „Sonstiges Zubehör“

 Nur für elektrische Backöfen

 Nur für Gasbacköfen

 Nur für Gasbacköfen mit Boiler: APW-061-G




CONCEPT

iKORE 101












PureSteam oder DirectSteam



Allgemeine Informationen






| MERKMAL | DATEN | Version | |
|------------------------------|---|--|--|
| | |  ELEKTRISCH (E) |  ERDGAS (G) |
| Fassungsvermögen (Standard) | Roste und Bleche | 10 GN1/1 | 10 GN1/1 |
| | Abstand zwischen den Schienen | 68 mm | 68 mm |
| Energieversorgung (Standard) | Strom-/Gasleistung | 18,6 kW | 0,83 kW / 18 kW |
| | Frequenz | 50/60 Hz | 50Hz |
| | Spannung | 380–415 V 3 N | 230 V 1 N |
| | Breite | 895 mm | 895 mm |
| Abmessungen und Gewicht | Tiefe (mit Griff) | 817 mm (883 mm) | 817 mm (883 mm) |
| |  Gas mit Boilerversionen | - | 922 mm (988 mm) |
| | Höhe (mit Scharnier) | 1.117 mm (1.149 mm) | 1.117 mm (1.149 mm) |
| | Nettogewicht (Brutto) | ~139 kg (174 kg) | ~162 kg (197 kg) |

Artikelnummern und Preise

| FEUCHTIGKEIT | WASCHEN | DUSCHKOPF | MODELLLLL |  ARTIKELNUMMER | |  ARTIKELNUMMER | | | |
|---|--------------------------|-----------|----------------------|---|---|---|--|----------|---|
| | | | | € | € | € | € | | |
|  PureSteam Boiler | iWash Fester Reiniger | ● | CPW-101-(E/G) R SW S | 19072806 |  STOCK | - | 19088212  | - | |
| | | - | CPW-101-(E/G) R SW | 19107359 | - | - | 19107360  | - | |
| | Sprühmodus | ● | CP-101-(E/G) R S | 19096891 | - | - | 19096893  | - | |
| | | - | CP-101-(E/G) R | 19098465 | - | - | 19107358  | - | |
|  DirectSteam Einspritzung | iWash Fester Reiniger | ● | CW-101-(E/G) R SW S | 19107363 | - | - | 19107364 | - | |
| | | - | CW-101-(E/G) R SW | 19073625 |  STOCK | - | - | 19088211 | - |
| | Sprühmodus | ● | C-101-(E/G) R S | 19107361 | - | - | - | 19107362 | - |
| | | - | C-101-(E/G) R | 19078439 |  STOCK | - | - | 19088210 | - |


Konfigurierbare Optionen

| OPTION | BEZEICHNUNG | BESCHREIBUNG | KONF.-CODE | € |
|------------|-------------|---|------------|---|
| Öffnung | L | Umgekehrte Türöffnung mit Scharnier auf der linken Seite | 0103-0001 | - |
| Waschen | LW* | iWash Flüssigreiniger *Nur verfügbar für ModellIII mit W | 0104-0002 | - |
| Bake 60/40 | GP | Gestell für 8 Backbleche 60/40(Abstand zwischen den Schienen = 85 mm) | 0107-0001 | - |
| REG4 | REG4 | Wasservorschriften und Einhaltung – British Standard Approved | 0112-0001 | - |

| SPANNUNGSOPTIONEN | KONF.-CODE | € |
|--|------------|---|
|  230 V 3~ 50/60 Hz | 0102-0021 | - |
|  Schiffahrt 440 V 3~ 50/60 Hz | 0102-0023 | - |
|  230 V 1N 60 Hz | 0102-0027 | - |
|  230 V 2~ 50 Hz | 0102-0028 | - |
|  230 V 2~ 60 Hz | 0102-0029 | - |




| GAS-OPTIONEN | KONF.-CODE | € |
|------------------|------------|---|
| Butan-Propan LPG | 0101-0001 | - |
| Stadtgas TG | 0101-0002 | - |

Zubehör 101

| ABZUG | MODELLLLL | KONDENSATIONS- HAUBE | AKTIVKOHLEFILTER | ÖFFNUNG NACH LINKS (L) | HÖHE (mm) |  |  |  | ARTIKEL- NUMMER | € |
|---|---------------|--|------------------|---------------------------|--------------|---|---|---|--------------------|---|
|  | EXH-11 | x | - | - | 303 | x | - | - | 19085190 | - |
| | EXH-11 L | x | - | x | 303 | x | - | - | 19103220 | - |
| | EXH-11-CA | x | x | - | 363 | x | - | - | 19103393 | - |
| | EXH-11-CA L | x | x | x | 363 | x | - | - | 19104232 | - |
| | FCA | Ersatz für den Aktivkohlefilter von EXH-11 CA | | | | x | - | - | 19107067 | - |
|  | Kit EXT-11 | Abzugs-Kit für EXH-11-Hauben | | | | x | - | - | 19096417 | - |
| | Kit CTG-11 | Rauchgasabzugskamin für Backöfen 061 | | | | - | x | x | 19095581 | - |
| UNTERGESTELLE | MODELLLLL | SCHIENEN (ABSTAND) | RÄDER | TÜREN | HÖHE (mm) |  |  |  | ARTIKEL- NUMMER | € |
|  | SH-11-65 | - | - | - | 650 | x | x | - | 19082326 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19082327 | |
| | SH-11-65 R | - | x | - | 650 | x | x | - | 19083237 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19083234 | |
| | SH-11-65 B | 2 x 6 GN1/1 (68 mm) | - | - | 650 | x | x | - | 19082006 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19082005 | |
| | SH-11-65 BR | 2 x 6 GN1/1 (68 mm) | x | - | 650 | x | x | - | 19083238 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19083239 | |
|  | SH-11- 65 BCP | 2 x 6 GN1/1 (68 mm) | - | x | 650 | x | x | - | 19079211 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19079233 | |
|  | SH-11-85 | - | - | - | 850 | x | x | - | 19103370 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19103413 | |
| | SH-11-85 R | - | x | - | 850 | x | x | - | 19103373 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19103415 | |
| | SH-11-85 B | 2 x 6 GN1/1 (68 mm) | - | - | 850 | x | x | - | 19103369 | - |
| | | | | | - | - | x | 19103442 | | |
| | SH-11-85 BR | 2 x 6 GN1/1 (68 mm) | x | - | 850 | x | x | - | 19103381 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19103443 | |
| GESTELL | MODELLLLL | BESCHREIBUNG | | | |  |  |  | ARTIKEL- NUMMER | € |
|  | GP-101 | Gestell-Kit für 8 Backbleche 60/40 (Abstand zwischen den Schienen = 85 mm) | | | | x | x | x | 19011983 | - |
| GESTELLE | MODELLLLL | SCHIENEN (ABSTAND) | | | |  |  |  | ARTIKEL- NUMMER | € |
|  | EB-101* | Fahrbares Gestell für 10 GN1/1 Tablett (62 mm) | | | | x | x | x | 19011561 | - |
|  | EP-101* | Fahrbares Gestell für 30 Teller Ø31 (64 mm) | | | | x | x | x | 19013354 | - |
| | | * GE-11 und CP-11(-R) erforderlich | | | | | | | | |
| WAGEN | MODELLLLL | BESCHREIBUNG | | | |  |  |  | ARTIKEL- NUMMER | € |
|  | GE-11 | Gestell für EB-061 und EP-061 | | | | x | x | x | 19011569 | - |
|  | CP-11 | Gestellträgerwagen für Backöfen auf SH-11-65 | | | | x | x | x | 19013352 | - |
| | CP-11-R | Verstellbarer Gestellträgerwagen für Backöfen auf SH-11 | | | | x | x | x | 19018752 | - |
| SOCKEL | MODELLLLL | BESCHREIBUNG | | | |  |  |  | ARTIKEL- NUMMER | € |
|  | Kit Z-11 | Socket-Kit | | | | x | x | - | 19087303 | - |
| | | | | | | - | - | x | 19087305 | - |
| UMRÜSTSATZ (GAS) | MODELLLLL | BESCHREIBUNG | | | | | | | ARTIKEL- NUMMER | € |
| | Kit HU-101 | Gas-Umrüst-Kit G25,1 für iKORE 101 | | | | | | | 19103096 | - |
| DOPPELTE VERRIEGELUNG | MODELLLLL | BESCHREIBUNG | | | | | | | ARTIKEL- NUMMER | € |
|  | Kit DC | Kit für doppelte Verriegelung zum Öffnen der Backofentür in zwei Schritten | | | | | | | 19069736 | - |

x Inbegriffen - Nicht inbegriffen

Weiteres Zubehör finden Sie im Kapitel „Sonstiges Zubehör“

-  Nur für elektrische Backöfen
-  Nur für Gasbacköfen
-  Nur für Gasbacköfen mit Boiler: APW-101-G

CONCEPT

iKORE 062

PureSteam oder DirectSteam



Allgemeine Informationen

| MERKMAL | DATEN | Version | |
|------------------------------|-------------------------------|-------------------|-------------------------|
| | | ELEKTRISCH (E) | ERDGAS (G) |
| Fassungsvermögen (Standard) | Roste und Bleche | 6 GN2/1 | Version nicht verfügbar |
| | Abstand zwischen den Schienen | 68 mm | - |
| | Strom-/Gasleistung | 22,2 kW | - |
| Energieversorgung (Standard) | Frequenz | 50/60 Hz | - |
| | Spannung | 380–415 V 3 N | - |
| | Breite | 1.134mm | - |
| Abmessungen und Gewicht | Tiefe (mit Griff) | 1.066mm (1.134mm) | - |
| | Höhe (mit Scharnier) | 846 mm (877 mm) | - |
| | Nettogewicht (Brutto) | ~190 kg (220 kg) | - |

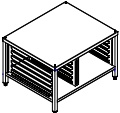





Artikelnummern und Preise

| FEUCHTIGKEIT | WASCHEN | DUSCHKOPF | MODELLLLL | | ARTIKELNUMMER | € | | ARTIKELNUMMER | € |
|--------------------------|-----------------------|-----------|------------------|--|---------------|---|---|---------------|---|
| | | | | | | | | | |
| PureSteam Boiler | iWash Fester Reiniger | • | CPW-062-E R SW S | | 19087480 | - | - | - | |
| | | - | CPW-062-E R SW | | 19107366 | - | - | - | |
| | Sprühmodus | • | CP-062-E R S | | 19096879 | - | - | - | |
| | | - | CP-062-E R | | 19107365 | - | - | - | |
| DirectSteam Einspritzung | iWash Fester Reiniger | • | CW-062-E R SW S | | 19107368 | - | - | - | |
| | | - | CW-062-E R SW | | 19088207 | - | - | - | |
| | Sprühmodus | • | C-062-E R S | | 19107367 | - | - | - | |
| | | - | C-062-E R | | 19088206 | - | - | - | |

Konfigurierbare Optionen

| OPTION | BEZEICHNUNG | BESCHREIBUNG | KONF.-CODE | € |
|-------------------|------------------------------|--|------------|---|
| Öffnung | L | Umgekehrte Türöffnung mit Scharnier auf der linken Seite | 0103-0001 | - |
| Waschen | LW* | iWash Flüssigreiniger *Nur verfügbar für Modelllle mit W | 0104-0002 | - |
| Bake 60/40 | GP | Gestell für 5 Backbleche 60/80 (Abstand zwischen den Schienen = 85 mm) | 0107-0001 | - |
| REG4 | REG4 | Wasservorschriften und Einhaltung – British Standard Approved | 0112-0001 | - |
| SPANNUNGSOPTIONEN | | | KONF.-CODE | € |
| | 230 V 3~ 50/60 Hz | | 0102-0011 | - |
| | Schiffahrt 440 V 3~ 50/60 Hz | | 0102-0013 | - |

Zubehör 062

| UNTERGESTELLE | MODELLLLL | SCHIENEN (ABSTAND) | RÄDER | TÜREN | HÖHE (mm) | CODE | € |
|---|--------------|---|-------|-------|-----------|----------|---|
|  | SH-21-65 | - | - | - | 650 | 19084190 | - |
| | SH-21-65 R | - | x | - | 650 | 19084191 | - |
| | SH-21-65 B | 6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68 mm) | - | - | 650 | 19083224 | - |
| | SH-21-65 BR | 6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68 mm) | x | - | 650 | 19084192 | - |
|  | SH-21-65 BCP | 6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68 mm) | - | x | 650 | 19082394 | - |
|  | SH-21-85 | - | - | - | 850 | 19103382 | - |
| | SH-21-85 R | - | x | - | 850 | 19103383 | - |
| | SH-21-85 B | 6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68 mm) | - | - | 850 | 19103384 | - |
| | SH-21-85 BR | 6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68 mm) | x | - | 850 | 19103385 | - |
| GESTELL | MODELLLLL | BESCHREIBUNG | | | | CODE | € |
|  | GP-062 | Gestell-Kit für 5 Backbleche 60/80 (Abstand zwischen den Schienen = 85 mm) | | | | 19095570 | - |
| GESTELLE | MODELLLLL | SCHIENEN (ABSTAND) | | | | CODE | € |
|  | EB-062* | Fahrbares Gestell für 6 GN2/1 Tablett (62 mm) | | | | 19095517 | - |
|  | EP-062* | Fahrbares Gestell für 28 Teller Ø31 (75 mm) * GE-21 und CP-21(-R) erforderlich | | | | 19095518 | - |
| WAGEN | MODELLLLL | BESCHREIBUNG | | | | CODE | € |
|  | GE-21 | Gestell für EB-062 und EP-062 | | | | 19011570 | - |
|  | CP-21 | Gestellträgerwagen für Backöfen auf SH-21 | | | | 19013355 | - |
| | CP-21-R | Verstellbarer Gestellträgerwagen für Backöfen auf SH-21 | | | | 19018751 | - |
| SOCKEL | MODELLLLL | BESCHREIBUNG | | | | CODE | € |
|  | Kit Z-21 | Sockel-Kit | | | | 19087306 | - |
| DOPPELTE | MODELLLLL | BESCHREIBUNG | | | | CODE | € |
|  | Kit DC | Kit für doppelte Verriegelung zum Öffnen der Backofentür in zwei Schritten | | | | 19069736 | - |

x Inbegriffen - Nicht inbegriffen

Weiteres Zubehör finden Sie im Kapitel „Sonstiges Zubehör“

CONCEPT

iKORE 102



Allgemeine Informationen

| MERKMAL | DATEN | Version | |
|------------------------------|-------------------------------|---------------------|---------------------|
| | | ELEKTRISCH (E) | ERDGAS (G) |
| Fassungsvermögen (Standard) | Roste und Bleche | 10 GN2/1 (20 GN1/1) | 10 GN2/1 (20 GN1/1) |
| | Abstand zwischen den Schienen | 68 mm | 68 mm |
| Energieversorgung (Standard) | Strom-/Gasleistung | 33,6 kW | 0,83 kW / 35 kW |
| | Frequenz | 50/60 Hz | 50Hz |
| | Spannung | 380–415 V 3 N | 230 V 1 N |
| | Breite | 1.134 mm | 1.134 mm |
| Abmessungen und Gewicht | Tiefe (mit Griff) | 1.066 mm (1.134 mm) | 1.066 mm (1.134 mm) |
| | Höhe (mit Scharnier) | 1.117 mm (1.149 mm) | 1.117 mm (1.149 mm) |
| | Nettogewicht (Brutto) | ~217 kg (258 kg) | ~230 kg (265,5 kg) |

Artikelnummern und Preise


| FEUCHTIGKEIT | WASCHEN | DUSCHKOPF | MODELLLL | ARTIKELNUMMER | € | ARTIKELNUMMER | € |
|--------------------------|-----------------------|-----------|----------------------|---------------|---|---------------|---|
| | | | | | | | |
| PureSteam Boiler | iWash Fester Reiniger | • | CPW-102-(E/G) R SW S | 19079303 | - | 19088218 | - |
| | | - | CPW-102-(E/G) R SW | 19107371 | - | 19107372 | - |
| | Sprühmodus | • | CP-102-(E/G) R S | 19096895 | - | 19096897 | - |
| | | - | CP-102-(E/G) R | 19107369 | - | 19107370 | - |
| DirectSteam Einspritzung | iWash Fester Reiniger | • | CW-102-(E/G) R SW S | 19107455 | - | 19107456 | - |
| | | - | CW-102-(E/G) R SW | 19079564 | - | 19088217 | - |
| | Sprühmodus | • | C-102-(E/G) R S | 19107348 | - | 19107349 | - |
| | | - | C-102-(E/G) R | 19079594 | - | 19088216 | - |

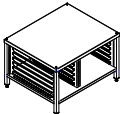


Konfigurierbare Optionen


| OPTION | BEZEICHNUNG | BESCHREIBUNG | KONF.-CODE | € |
|------------|-------------|--|------------|---|
| Öffnung | L | Umgekehrte Türöffnung mit Scharnier auf der linken Seite | 0103-0001 | - |
| Waschen | LW* | iWash Flüssigreiniger *Nur verfügbar für Modelllle mit W | 0104-0002 | - |
| Bake 60/40 | GP | Gestell für 8 Backbleche 60/80 (Abstand zwischen den Schienen = 85 mm) | 0107-0001 | - |
| REG4 | REG4 | Wasservorschriften und Einhaltung – British Standard Approved | 0112-0001 | - |



| SPANNUNGSOPTIONEN | KONFIG.-CODE | € | SPANNUNGSOPTIONEN | KONF.-CODE | € |
|------------------------------|--------------|---|-------------------|------------|---|
| 230 V 3~ 50/60 Hz | 0102-0031 | - | Butan-Propan LPG | 0101-0001 | - |
| Schiffahrt 440 V 3~ 50/60 Hz | 0102-0033 | - | Stadtgas TG | 0101-0002 | - |
| 230 V 1N 60 Hz | 0102-0037 | - | | | |
| 230 V 2~ 50 Hz | 0102-0038 | - | | | |
| 230 V 2~ 60 Hz | 0102-0039 | - | | | |



Zubehör 102


| ABZUG | MODELLLLL | BESCHREIBUNG | ARTIKELNUMMER | € |
|-------|---|--|---------------|---|
| |  Kit CTG-12* | Rauchgasabzugskamin 102 * Nur für Gasbacköfen | 19095590 | - |

| UNTERGESTELLE | MODELLLLL | SCHIENEN (ABSTAND) | RÄDER | TÜREN | HÖHE (mm) | ARTIKELNUMMER | € |
|---|--------------|---------------------------|-------|-------|-----------|---------------|---|
|  | SH-21-65 | - | - | - | 650 | 19084190 | - |
| | SH-21-65 R | - | x | - | 650 | 19084191 | - |
| | SH-21-65 B | 6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68 mm) | - | - | 650 | 19083224 | - |
| | SH-21-65 BR | 6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68 mm) | x | - | 650 | 19084192 | - |
|  | SH-21-65 BCP | 6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68 mm) | - | x | 650 | 19082394 | - |
|  | SH-21-85 | - | - | - | 850 | 19103382 | - |
| | SH-21-85 R | - | x | - | 850 | 19103383 | - |
| | SH-21-85 B | 6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68 mm) | - | - | 850 | 19103384 | - |
| | SH-21-85 BR | 6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68 mm) | x | - | 850 | 19103385 | - |


| GESTELL | MODELLLLL | BESCHREIBUNG | ARTIKELNUMMER | € |
|---|-----------|---|---------------|---|
|  | GP-102 | Gestell-Kit für 8 Backbleche 60/80 (Abstand zwischen den Schienen = 85 mm) | 19012134 | - |

| GESTELLE | MODELLLLL | SCHIENEN (ABSTAND) | ARTIKELNUMMER | € |
|---|-----------|---|---------------|---|
|  | EB-102* | Fahrbares Gestell für 10 GN2/1 Tabletts (62 mm) | 19011562 | - |
|  | EP-102* | Fahrbares Gestell für 52 Teller Ø31 (75 mm) * Erforderlich GE-21 und CP-21(-R) | 19013356 | - |

| WAGEN | MODELLLLL | BESCHREIBUNG | ARTIKELNUMMER | € |
|---|-----------|---|---------------|---|
|  | GE-21 | Gestell für EB-102 und EP-102 | 19011570 | - |
|  | CP-21 | Gestellträgerwagen für Backöfen auf SH-21 | 19013355 | - |
| | CP-21-R | Verstellbarer Gestellträgerwagen für Backöfen auf SH-21 | 19018751 | - |

| SOCKEL | MODELLLLL | BESCHREIBUNG | ARTIKELNUMMER | € |
|---|-----------|--------------|---------------|---|
|  | Kit Z-21 | Sockel-Kit | 19087306 | - |

| UMRÜSTSATZ (GAS) | MODELLLLL | BESCHREIBUNG | ARTIKELNUMMER | € |
|------------------|------------|------------------------------------|---------------|---|
| | Kit HU-102 | Gas-Umrüst-Kit G25,1 für iKORE 102 | 19103097 | - |

| DOPPELTE | MODELLLLL | BESCHREIBUNG | ARTIKELNUMMER | € |
|---|-----------|--|---------------|---|
|  | Kit DC | Kit für doppelte Verriegelung zum Öffnen der Backofentür in zwei Schritten | 19069736 | - |

x Inbegriffen - Nicht inbegriffen

Weiteres Zubehör finden Sie im Kapitel „Sonstiges Zubehör“

iKORE 201

PureSteam oder DirectSteam



Allgemeine Informationen

| MERKMAL | DATEN | Version | |
|------------------------------|-------------------------------------|----------------------|--------------------|
| | | ELEKTRISCH (E) | ERDGAS (G) |
| Fassungsvermögen (Standard) | Wagen für Gestelle mit Tablett (T)* | 20 GN1/1 | 20 GN1/1 |
| | Abstand zwischen den Schienen | 63 mm | 63 mm |
| Energieversorgung (Standard) | Strom-/Gasleistung | 37,2 kW | 1,55 kW / 36 kW |
| | Frequenz | 50/60 Hz | 50Hz |
| | Spannung | 380–415 V 3 N | 230 V 1 N |
| | Breite | 935 mm | 935 mm |
| Abmessungen und Gewicht | Tiefe (mit Griff) | 966mm (1.032mm) | 966mm (1.032mm) |
| | Höhe (mit Scharnier) | 1.840mm (1.871mm) | 1.840mm (1.871mm) |
| | Nettogewicht (Brutto) | ~272,5 kg (331,5 kg) | ~309 kg (341,5 kg) |

Artikelnummern und Preise

| FEUCHTIGKEIT | WASCHEN | DUSCHKOPF | MODELLLLL | Version | | ERDGAS (G) | | |
|--------------------------|-----------------------|-----------|------------------------|---------------|---------|---------------|----------|---|
| | | | | ARTIKELNUMMER | € | ARTIKELNUMMER | € | |
| PureSteam Boiler | iWash Fester Reiniger | ● | CPW-201-(E/G) R SW S T | 19078184 | ☺ STOCK | - | 19088259 | - |
| | | - | CPW-201-(E/G) R SW T | 19107458 | - | 19107459 | - | |
| | Sprühmodus | ● | CP-201-(E/G) R S T | 19096899 | - | 19096901 | - | |
| | | - | CP-201-(E/G) R T | 19098466 | - | 19107457 | - | |
| DirectSteam Einspritzung | iWash Fester Reiniger | ● | CW-201-(E/G) R SW S T | 19107462 | - | 19107463 | - | |
| | | - | CW-201-(E/G) R SW T | 19079085 | - | 19091665 | - | |
| | Sprühmodus | ● | C-201-(E/G) R S T | 19107460 | - | 19107461 | - | |
| | | - | C-201-(E/G) R T | 19079327 | - | 19088257 | - | |

Konfigurierbare Optionen







| OPTION | BEZEICHNUNG | BESCHREIBUNG | KONF-CODE | € |
|---------|-------------|--|-----------|---|
| Waschen | LW* | iWash Flüssigreiniger *Nur verfügbar für Modelllle mit W | 0104-0002 | - |
| REG4 | REG4 | Wasservorschriften und Einhaltung – British Standard Approved | 0112-0001 | - |

* Für andere Wagenkonfigurationen bitte nachfragen (T)

| SPANNUNGSOPTIONEN | KONF-CODE | € |
|------------------------------|-----------|---|
| 230 V 3~ 50/60 Hz | 0102-0041 | - |
| Schiffahrt 440 V 3~ 50/60 Hz | 0102-0043 | - |
| 230 V 1N 60 Hz | 0102-0047 | - |
| 230 V 2~ 50 Hz | 0102-0048 | - |
| 230 V 2~ 60 Hz | 0102-0049 | - |

| GAS-OPTIONEN | KONF-CODE | € |
|------------------|-----------|---|
| Butan-Propan LPG | 0101-0001 | - |
| Stadtgas TG | 0101-0002 | - |

Zubehör 201

| ABZUG | MODELLLLL | BESCHREIBUNG | ARTIKELNUMMER | € |
|---|---|--|---------------|---|
| |  Kit CTG-21* | Rauchgasabzugskamin für 201 * Nur für Gasbacköfen | 19095591 | - |
| WAGEN | MODELLLLL | GUÍAS (SEPARACIÓN) | ARTIKELNUMMER | € |
|  | CEB-201 | 20 GN1/1 (63mm) | 19011551 | - |
| | CEB-201-69 | 18 GN1/1 (69mm) | 19103883 | - |
| | CEB-201-80 | 16 GN1/1 (80mm) | 19107454 | - |
| | CEB-201-85 | 15 GN1/1 (85mm) | 19107590 | - |
|  | CBK-16 | Wagen für 16 Backbleche 60/40 (Abstand zwischen den Schienen = 81mm) | 19107596 | - |
| | CBK-15 | Wagen für 15 Backbleche 60/40 (Abstand zwischen den Schienen = 85 mm) | 19107668 | - |
|  | CEP-201 | 50 Teller Ø31 (75 mm) | 19013357 | - |
| LEINWAND | MODELLLLL | BESCHREIBUNG | ARTIKELNUMMER | € |
|  | LTE-201 | Leinwand zum Schutz und zur Aufrechterhaltung der Lebensmittelwärme. Für CEB- und CEP-Fahrzeuge | 19011741 | - |
| RAMPE | MODELLLLL | BESCHREIBUNG | ARTIKELNUMMER | € |
|  | RH-201 | Nivellierrampe für Wagen 201 | 19044716 | - |
| BEFESTIGUNGS-KIT | MODELLLLL | BESCHREIBUNG | ARTIKELNUMMER | € |
| | Kit A-20 | Bodenbefestigungs-Kit für Backöfen 201 | 19012270 | - |
| GRIFF-KIT | MODELLLLL | BESCHREIBUNG | ARTIKELNUMMER | € |
| | Kit ASA | Seitenbefestigungs-Kit für Wagengriff | 19087163 | - |
| UMRÜSTSATZ (GAS) | MODELLLLL | BESCHREIBUNG | ARTIKELNUMMER | € |
| | Kit HU-201 | Gas-Umrüst-Kit G25,1 für iKORE 201 | 19103098 | - |

x Inbegriffen - Nicht inbegriffen

Weiteres Zubehör finden Sie im Kapitel „Sonstiges Zubehör“

iKORE 202

PureSteam oder DirectSteam



Allgemeine Informationen

| MERKMAL | DATEN | Version | |
|------------------------------|-------------------------------------|---------------------|---------------------|
| | | ELEKTRISCH (E) | ERDGAS (G) |
| Fassungsvermögen (Standard) | Wagen für Gestelle mit Tablett (T)* | 20 GN2/1 (40 GN1/1) | 20 GN2/1 (40 GN1/1) |
| | Abstand zwischen den Schienen | 63 mm | 63 mm |
| Energieversorgung (Standard) | Strom-/Gasleistung | 67,2 kW | 1,55 kW / 65 kW |
| | Frequenz | 50/60 Hz | 50Hz |
| | Spannung | 380–415 V 3 N | 230 V 1 N |
| | Breite | 1.165 mm | 1.165 mm |
| Abmessungen und Gewicht | Tiefe (mit Griff) | 1.074 mm (1.140 mm) | 1.074 mm (1.140 mm) |
| | Höhe (mit Scharnier) | 1.840 mm (1.871 mm) | 1.840 mm (1.871 mm) |
| | Nettogewicht (Brutto) | ~338 kg (403,5 kg) | ~357 kg (422,5 kg) |

Artikelnummern und Preise

| FEUCHTIGKEIT | WASCHEN | DUSCHKOPF | MODELLLL | CODE | | CODE | |
|--------------------------|-----------------------|-----------|------------------------|----------|---|----------|---|
| | | | | CODE | € | CODE | € |
| PureSteam Boiler | iWash Fester Reiniger | • | CPW-202-(E/G) R SW S T | 19075005 | - | 19088276 | - |
| | | - | CPW-202-(E/G) R SW T | 19107465 | - | 19107466 | - |
| | Sprühmodus | • | CP-202-(E/G) R S T | 19096903 | - | 19096905 | - |
| | | - | CP-202-(E/G) R T | 19098472 | - | 19107464 | - |
| DirectSteam Einspritzung | iWash Fester Reiniger | • | CW-202-(E/G) R SW S T | 19107469 | - | 19107480 | - |
| | | - | CW-202-(E/G) R SW T | 19078517 | - | 19091669 | - |
| | Sprühmodus | • | C-202-(E/G) R S T | 19107467 | - | 19107468 | - |
| | | - | C-202-(E/G) R T | 19078544 | - | 19088274 | - |







Konfigurierbare Optionen

| OPTION | BEZEICHNUNG | BESCHREIBUNG | KONF-CODE | € |
|---------|-------------|--|-----------|---|
| Waschen | LW* | iWash Flüssigreiniger *Nur verfügbar für Modelllle mit W | 0104-0002 | - |
| REG4 | REG4 | Wasservorschriften und Einhaltung – British Standard Approved | 0112-0001 | - |

* Für andere Wagenkonfigurationen bitte nachfragen (T)

| SPANNUNGSOPTIONEN | KONF-CODE | € | GAS-OPTIONEN | KONF-CODE | € |
|------------------------------|-----------|---|------------------|-----------|---|
| 230 V 3~ 50/60 Hz | 0102-0051 | - | Butan-Propan LPG | 0101-0001 | - |
| Schiffahrt 440 V 3~ 50/60 Hz | 0102-0053 | - | Stadtgas TG | 0101-0002 | - |
| 230 V 1N 60 Hz | 0102-0057 | - | | | |
| 230 V 2~ 50 Hz | 0102-0058 | - | | | |
| 230 V 2~ 60 Hz | 0102-0059 | - | | | |

Zubehör 202

| ABZUG | MODELLLLL | DESCRIPCIÓN | CODE | € |
|---|---|---|----------|---|
| |  Kit CTG-22* | Rauchgasabzugskamin für 202 *Nur für Gasbacköfen | 19095592 | - |
| CARROS | MODELLLLL | GUÍAS (SEPARACIÓN) | CODE | € |
|  | CEB-202 | 20 GN2/1 (63mm) | 19011550 | - |
| | CEB-202-69 | 18 GN2/1 (69mm) | 19103884 | - |
| | CEB-202-80 | 16 GN2/1 (80mm) | 19107481 | - |
| | CEB-202-85 | 15 GN2/1 (85mm) | 19107588 | - |
|  | CBK-16 | Wagen für 16 Backbleche 60/40 (Abstand zwischen den Schienen = 81 mm) | 19107596 | - |
| | CBK-15 | Wagen für 15 Backbleche 60/40 (Abstand zwischen den Schienen = 85 mm) | 19107668 | - |
|  | CEP-202- 90 | 90 Teller Ø31 (75 mm) | 19081933 | - |
| | CEP-202 | 100 Teller Ø31 (75 mm) | 19011552 | - |
| LONA | MODELLLLL | BESCHREIBUNG | CODE | € |
|  | LTE-202 | Lona para la protección y mantenimiento de calor de los alimentos. Para carros CEB y CEP | 19011742 | - |
| RAMPE | MODELLLLL | BESCHREIBUNG | CODE | € |
|  | RH-202 | Nivellierrampe für Wagen 202 | 19034438 | - |
| BEFESTIGUNGS-KIT | MODELLLLL | BESCHREIBUNG | CODE | € |
| | Kit A-20 | Bodenbefestigungs-Kit für Backöfen 202 | 19012270 | - |
| GRIFF-KIT | MODELLLLL | BESCHREIBUNG | CODE | € |
| | Griff-Kit | Seitenbefestigungs-Kit für Wagengriff | 19087163 | - |
| KIT DE TRANSFORMACIÓN (GAS) | MODELLLLL | BESCHREIBUNG | CODE | € |
| | Kit HU-202 | Kit de transformación de gas G25,1 para iKORE 202 | 19103099 | - |

x Inbegriffen - Nicht inbegriffen

Weiteres Zubehör finden Sie im Kapitel „Sonstiges Zubehör“

VAKUUM-VERPACKUNGSMASCHINEN

Allgemeine Produktmerkmale

Konstruktion:

- AISI 304
- Busch-Pumpen
- 2 Füllplatten aus hochwertigem Polycarbonat
- Schutz gegen Wasser
- Drahtlose Schweißleisten mit Pneumatikkolben

Steuerung:

- Hochpräziser Mikroprozessor zur Steuerung des in der Kammer gewünschten Vakuumanteils.
- Digitales Bedienfeld mit Display
- Alarmer für Vakuumanteil und Ölwechsel
- Anzeige der Gesamtzyklen
- Ölstandsanzeige.

Funktionen und Programme:

- Automatischer Start des Vakuumzyklus
- Kolben mit zwei Positionen (Betrieb und Leerlauf)
- Leicht zu programmierender Speicher für 10 Programme
- Möglichkeit 60" lang ein zusätzliches Vakuum zu erzeugen
- Möglichkeit zum Verpacken von Flüssigkeiten
- H₂O-Out-Programm zur Entfeuchtung der Pumpe
- Programm zum externen Verpacken in Beuteln oder Behältnissen
- Das Modell III G ist für das Verpacken von empfindlichen oder weichen Produkte geeignet.



Tisch-Vakuum-Verpackungsmaschinen

| POSITION DER SCHWEISSLEISTE | MODELLLLL | ARTIKEL-NUMMER | LÄNGE DER SCHWEISSLEISTE (mm) | PUMPENLEISTUNG (m ³ /h ⁹) | VAKUUMKAMMER (mm) | LEISTUNG (kW) | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|-----------------------------|----------------|----------------|-------------------------------|--|-------------------|---------------|------------------|---|
| | SVS-1-310/8 | 19107730 | 310 | 8 | 332 x 335 x 170 | 600 | 395 x 490 x 374 | - |
| | SVS-1-310/8 G | 19107731 | 310 | 8 | 332 x 335 x 170 | 600 | 395 x 490 x 374 | - |
| | SVS-1-410/10 | 19107732 | 410 | 10 | 441 x 449 x 170 | 750 | 535 x 591 x 438 | - |
| | SVS-1-410/10 G | 19107733 | 410 | 10 | 441 x 449 x 170 | 1000 | 535 x 591 x 438 | - |
| | SVS-1-410/20 | 19107734 | 410 | 20 | 441 x 449 x 170 | 1000 | 535 x 591 x 438 | - |
| | SVS-1-410/20 G | 19107735 | 410 | 20 | 441 x 449 x 170 | 1000 | 535 x 591 x 438 | - |
| | SVS-2-410/20 | 19107736 | 410 + 410 | 20 | 441 x 449 x 170 | 1000 | 535 x 591 x 438 | - |
| | SVS-2-410/20 G | 19107737 | 410 + 410 | 20 | 441 x 449 x 170 | 1000 | 535 x 591 x 438 | - |

Boden-Vakuum-Verpackungsmaschinen

| POSITION DER SCHWEISSLEISTE | MODELLLLL | ARTIKEL-NUMMER | LÄNGE DER SCHWEISSLEISTE (mm) | PUMPENLEISTUNG (m ³ /h ⁹) | VAKUUMKAMMER (mm) | LEISTUNG (kW) | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|-----------------------------|-----------------|----------------|-------------------------------|--|-------------------|---------------|---------------------|---|
| | SVP-2-620/63 | 19107745 | 620 + 620 | 63 | 650 x 535 x 200 | 1500 | 765 x 710 x 1.050 | - |
| | SVP-2-620/63 G | 19107746 | 620 + 620 | 63 | 650 x 535 x 200 | 1500 | 765 x 710 x 1.050 | - |
| | SVP-2-950/100 | 19107751 | 950 + 950 | 100 | 980 x 585 x 230 | 2500 | 1.100 x 800 x 1.070 | - |
| | SVP-2-950/100 G | 19107752 | 950 + 950 | 100 | 980 x 585 x 230 | 2500 | 1.100 x 800 x 1.070 | - |
| | SVP-2-520/25 | 19107741 | 520 + 520 | 25 | 485 x 550 x 175 | 1200 | 600 x 710 x 1.035 | - |
| | SVP-2-520/25 G | 19107742 | 520 + 520 | 25 | 485 x 550 x 175 | 1200 | 600 x 710 x 1.035 | - |
| | SVP-2-505/63 | 19107743 | 505 + 505 | 63 | 650 x 535 x 200 | 1500 | 765 x 710 x 1.050 | - |
| | SVP-2-505/63 G | 19107744 | 505 + 505 | 63 | 650 x 535 x 200 | 1500 | 765 x 710 x 1.050 | - |
| | SVP-2-560/100 | 19107747 | 560 + 560 | 100 | 980 x 585 x 230 | 2500 | 1.100 x 800 x 1.070 | - |
| | SVP-2-560/100 G | 19107750 | 560 + 560 | 100 | 980 x 585 x 230 | 2500 | 1.100 x 800 x 1.070 | - |

G: Modelllle mit Inertgaseinlass

-

-

Zubehör für Vakuum-Verpackungsmaschinen

Wagen für TischModelle

| ARTIKELNUMMER | GEEIGNET FÜR MODELLE | BESCHREIBUNG | € |
|---------------|------------------------------|-----------------------------------|---|
| 19076888 | SVS-1-310/8 | Wagen mit 4 Rädern 590x550x610 mm | - |
| 19076889 | SVS-1-410/10 SVS-1-410/20 | Wagen mit 4 Rädern 690x730x610 mm | - |

Flache, abgeschrägte Regale zum Abfüllen von Flüssigkeiten

| ARTIKELNUMMER | GEEIGNET FÜR MODELLE | BESCHREIBUNG | € |
|---------------|------------------------------|---|---|
| 19076890 | SVS-1-310/8 | Flache, abgeschrägte Edelstahlregale zum Abfüllen von Flüssigkeiten | - |
| 19076891 | SVS-1-410/10 SVS-1-410/20 | Flache, abgeschrägte Edelstahlregale zum Abfüllen von Flüssigkeiten | - |
| 19076892 | SVP-2-520/25 | Flache, abgeschrägte Edelstahlregale zum Abfüllen von Flüssigkeiten | - |
| 19076893 | SVP-2-620/63 | Flache, abgeschrägte Edelstahlregale zum Abfüllen von Flüssigkeiten | - |
| 19076897 | | Edelstahlfilter für Flüssigkeiten | - |

Saugrohr zur Erzeugung von Vakuum in Behältnissen

| ARTIKELNUMMER | BESCHREIBUNG | € |
|---------------|--|---|
| 19076894 | Saugrohr zur Erzeugung von Vakuum in externen Behältnissen | - |

SYV-Ventil für Kerntemperatursonde

| ARTIKELNUMMER | BESCHREIBUNG | € |
|---------------|--|---|
| 19076895 | Inox-Kerntemperatursonde für das Vakuumgaren inox. | - |
| 19076896 | Satz Ventildichtungen (10 Stück) | - |


SÄULENMONTAGELÖSUNGEN

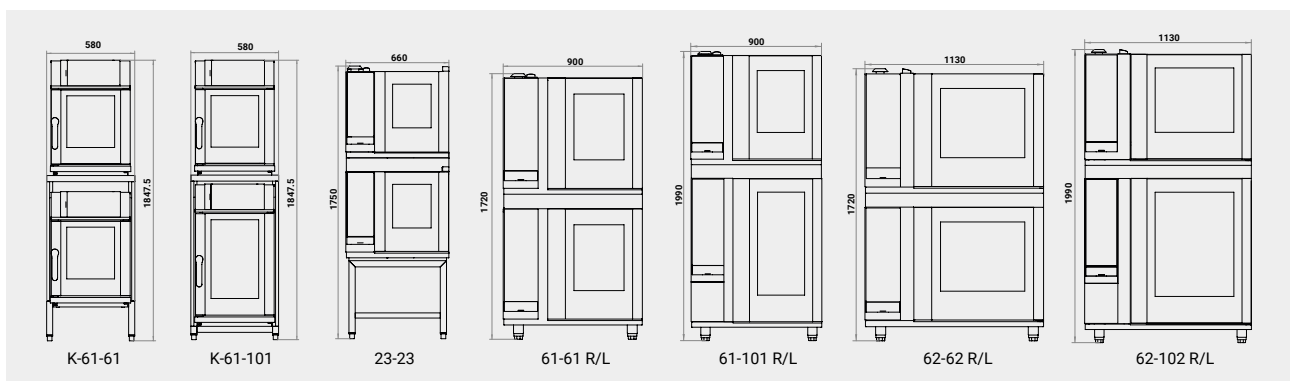


Allgemeine Produktmerkmale

- Die Kits für die Säulenmontage von Backöfen bestehen aus einer Reihe von Teilen, die es ermöglichen, die Öfen übereinander zu stellen.
- Diese Art der Montage erfolgt mit Backöfen für 1/1-Bleche aus einem der drei elektrischen Sortimente.
- Die Artikelnummern der beiden Backöfen sowie die Artikelnummer des Kits für die Säulenmontage müssen bei der Bestellung angegeben werden.
- **Fagor Professional liefert die Backfensäule fertig montiert ab Werk.**

| MODELL | BESCHREIBUNG | ARTIKELNUMMER | € |
|----------|---|---------------|---|
| K-61-61 | Kit für die Säulenmontage von 2 iKORE Compact-Backöfen 061 | 19107453 | - |
| K-61-101 | Kit für die Säulenmontage von 1 iKORE Compact-Backöfen 061 + 1 iKORE Compact-Backöfen 101 | 19108677 | - |
| 23-23 | Kit für die Säulenmontage von 2 iKORE 0623 | 19059364 | - |
| 61-61 R | Kit für die Säulenmontage von 2 iKORE-Backöfen 061 mit Tür rechts | 19087274 | - |
| 61-61 L | Kit für die Säulenmontage von 2 iKORE-Backöfen 061 mit Tür links | 19087275 | - |
| 61-101 R | Kit für die Säulenmontage von 1 iKORE-Backöfen 061 + 1 iKORE-Backöfen 101 mit Tür rechts | 19087272 | - |
| 61-101 L | Kit für die Säulenmontage von 1 iKORE-Backöfen 061 + 1 iKORE-Backöfen 101 mit Tür links | 19087273 | - |
| 62-62 R | Kit für die Säulenmontage von 2 iKORE-Backöfen 062 mit Tür rechts | 19087551 | - |
| 62-62 L | Kit für die Säulenmontage von 2 iKORE-Backöfen 062 mit Tür links | 19088030 | - |
| 62-102 R | Kit für die Säulenmontage von 1 iKORE-Backöfen 062 + 1 iKORE-Backöfen 102 mit Tür rechts | 19088031 | - |
| 62-102 L | Kit für die Säulenmontage von 1 iKORE-Backöfen 062 + 1 iKORE-Backöfen 102 mit Tür links | 19088032 | - |

 * Nur für elektrische Backöfen erhältlich



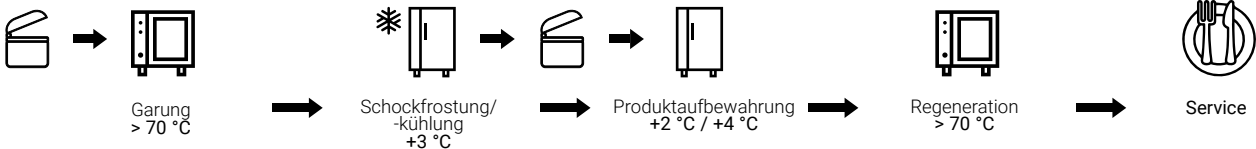
AUFSTELLUNGEN

COOK&CHILL-LÖSUNGEN



Allgemeine Produktmerkmale

- Kit für ein „Cook&Chill“-Säulenmontagesystem mit einem Backofen und einem Schockfroster/-kühler.
- Bei der Bestellung einer „Cook&Chill“-Säule müssen die Artikelnummer des Backofens, die Artikelnummer des Kühlgeräts und die Artikelnummer des Kits für die Säulenmontage bzw. die entsprechende Artikelnummer für die gängigsten Aufstellungen angegeben werden.
- Fagor Professional liefert die Backofensäule fertig montiert ab Werk.



| MODELLLLL | BESCHREIBUNG | ARTIKELNUMMER | € |
|---------------|--|---------------|---|
| KIT C&C-0623 | Cook&Chill-Kit für iKORE-Backofen 0623 + ABCO-Schockfroster/-kühler 0623 | 19087772 | - |
| KIT C&C-061 | Cook&Chill-Kit für iKORE-Backofen 061 + ABCO-Schockfroster/-kühler 061 | 19088139 | - |
| KIT C&C-061 G | Cook&Chill-Kit für iKORE-Gasbackofen 061 mit Boiler + ABCO-Schockfroster/-kühler 061 | 19095521 | - |



Die Bedeutung der Verwendung von Schockfroster/-kühlern

Schockfroster/-kühler sind Geräte, die die Temperatur von Lebensmitteln nach dem Kochen innerhalb von 90 Minuten von 90 °C auf eine Kühltemperatur von +3 °C absenken und so die Vermehrung von Bakterien verhindern.

Unsere verschiedenen Baureihen gemischter Schockfroster/-kühler mit integriertem Gefrierzyklus können die Temperatur des Produkts in einer Zeit von 4 Stunden auf -18 °C absenken, wodurch man ein sehr schnelles Einfrieren der Lebensmittel erreicht und neben der Vermehrung der bakteriellen Flora auch die Bildung von Makrokristallen vermeidet.

UNSER COOK&CHILL-SORTIMENT

Der kombinierte Einsatz von Backöfen und Schockfroster/-kühlern steigert Ihre Effizienz, da Sie Ihre Arbeit in der Küche besser planen können.



Der richtige Einsatz von Schockfroster/-kühlern mit Kombi-Öfen vermeidet Abfall, spart Zeit und ermöglicht das Servieren des Produkts zum richtigen Zeitpunkt.

Cook & Chill 0623

30–60 Gerichte pro Tag



Ofen + Schockfroster/-kühler

| MODELLLLL | CODE | € |
|---------------------|----------|------------|
| APW-0623-E R S SW K | 19079298 | - |
| Kit A-23 | 19106481 | - |
| Kit C&C-0623 | 19087772 | - |
| ABCO-06 2/3 HC | 50HZ | 19087540 - |
| | 60Hz | 19097559 - |

C&C-Lösung 0623

Cook & Chill 061

50–100 Gerichte pro Tag



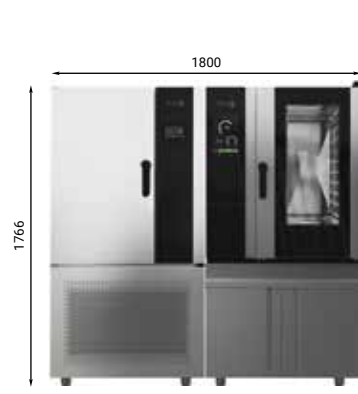
Horno + Abatidor

| MODELLLLL | CODE | € |
|--------------------|----------|------------|
| APW-061-E R S SW K | 19078616 | - |
| Kit Z-11 | 19087303 | - |
| Kit C&C-061 | 19088139 | - |
| ABCO-061 | 50Hz | 19105609 - |
| | 60Hz | 19111029 - |

C&C-Lösung 061

Cook & Chill 101

80–150 Gerichte pro Tag



Horno + Soporte + Abatidor

| MODELLLLL | CODE | € |
|--------------------|----------|------------|
| APW-101-E R S SW K | 19078668 | - |
| Kit Z-11 | 19087303 | - |
| SH-11-65 BCP | 19079211 | - |
| ABCO-101 HC | 50Hz | 19105605 - |
| | 60Hz | 19111030 - |

C&C-Lösung 101

· Vervollständigen Sie Ihre ideale Lösung mit unseren Verpackungsmaschinen und Backofenzubehör: Hauben, Wagen und Gestelle, Tablett.

· Weitere Modelle von Schockfroster/-kühlern finden Sie auf der Seite „Gewerbekälte“.

(*) Ohne Kondensations-Kit.

Cook & Chill 102

150–250 Gerichte pro Tag



Horno + Soporte + Abatidor

| MODELLLLL | CODE | € |
|--------------------|----------|----------|
| APW-102-E R S SW K | 19079785 | - |
| Kit Z-21 | 19087306 | - |
| SH-21-65 BCP | 19082394 | - |
| ABCO-102 | 50Hz | 19091443 |
| | 60Hz | 19091444 |

C&C 102 Einzigartige Lösung

· Vervollständigen Sie Ihre ideale Lösung mit unseren Verpackungsmaschinen und Backofenzubehör: Hauben, Wagen und Gestelle, Tablett.

· Weitere Modelle von Schockfroster/-kühlern finden Sie auf der Seite „Gewerbekälte“.

(*) Ohne Kondensations-Kit.

Cook & Chill 201

150–250 Gerichte pro Tag



Backofen + fahrbare Schockfroster/-kühler

| MODELLLLL | CODE | € |
|----------------------|----------|---|
| APW-201-E R S SW T K | 19079328 | - |
| RBP-201 50/60Hz | 19089779 | - |

C&C 201 Einzigartige Lösung

Cook & Chill 202

200–400 Gerichte pro Tag




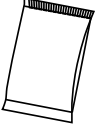
Backofen + fahrbare Schockfroster/-kühler

| MODELLLLL | CODE | € |
|----------------------|----------|---|
| APW-202-E R S SW T K | 19078839 | - |
| RBM-202 50/60Hz | 19089790 | - |



C&C 202 Einzigartige Lösung

OFENREINIGUNG


Intelligentes iWash SW

| MODELL | BESCHREIBUNG | CODE | € |
|---|--|----------|---|
| | OVENCLEAN: Eimer mit Waschmittltableten - 75 Einheiten | 19086761 | - |
|  | <p>Reinigungsmittel zum Entfetten und Reinigen von Öfen mit intelligentem iWash-Reinigungssystem (SW):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kraftvolle Reinigung: Löst und entfernt hartnäckigste organische Verschmutzungen wie Fett. - Ultrakonzentrierte Formel: Gewährleistet eine gründliche und zuverlässige Reinigung mit kleinen Dosierungen. - Keine Phosphate oder Gefahrstoffe: Sicher und umweltfreundlich, ideal für die Lebensmittelindustrie - Kompatibel mit Ovenbrite: das ergänzende Poliermittel für ein perfektes Finish. | | |
| | OVENBRITE: Eimer mit Klarspültableten - 75 Einheiten | 19086763 | - |
|  | <p>Wasserlöslicher Klarspüler für Backöfen mit intelligentem iWash-Reinigungssystem (SW):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Anti-Kalk-Wirkung: Aktiver Schutz vor Kalkablagerungen. - Verlängert die Lebensdauer: Fortschrittliche Inhaltsstoffe pflegen und bewahren die Leistung des Ofens. - Außergewöhnliche Ergebnisse: Sauberer, hygienischer und glänzender Garkammer nach jedem Reinigungszyklus, betriebsbereit unter optimalen Bedingungen. | | |

Flüssiges iWash LW

| MODELL | BESCHREIBUNG | CODE | € |
|---|---|----------|---|
| | DECAFORN: Flüssigwaschmittel 10l Kanister (Außenanschluss) | 19086053 | - |
|  | <p>Entfettendes Flüssigwaschmittel für Backöfen mit flüssigem iWash-Reinigungssystem (LW):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fortschrittliche Formel: wirksame Entfettung und Entfernung von Kalkablagerungen. - Überlegene Leistung: starke Wirkung bei geringer Dosierung. - Schützt Oberflächen: Hält Edelstahl in einwandfreiem Zustand, ohne dass die Gefahr von Kratzern oder Mattwerden besteht. | | |
| | HIDROFORN: Flüssigklarspülmittel 10l Kanister (Außenanschluss) | 19086054 | - |
|  | <p>Wasserabweisender und trocknender Flüssigklarspüler für Backöfen mit flüssigem iWash-Reinigungssystem (LW):</p> <ul style="list-style-type: none"> - High performance: acts as a brightener, drier, neutraliser and water repellent protector. - Limescale removal: removes limescale deposits and prevents redeposition of lime particles. - Long-lasting shine: ensures a glossy, residue-free finish. - Odour and flavour free: guarantees a clean and neutral process, without altering the food. | | |

Grundwäsche (manual)

| MODELL | BESCHREIBUNG | CODE | € |
|---|---|----------|---|
| | KOI PLUS: Entfetter - 4 x 6-kg-Flaschen (Sprühmodus) | 19086765 | - |
|  | <p>Ofenentfetterkanister für Backöfen mit Grundreinigungssystem (ohne W), zur manuellen Anwendung.</p> | | |

WASSERAUFBEREITUNG

Kartuschenfiltersysteme:

Durch die Verwendung von ordnungsgemäß aufbereitetem Wasser an jeder Koch-Station wird sichergestellt, dass Wasserausfälle auf ein Minimum beschränkt werden und Rezepte mit der von den Kunden geforderten Qualität hergestellt werden können. Backofenfilter sorgen für Schutz vor Kalkablagerungen, der Einwirkung von Chlor und Partikeln im Wasser sowie Korrosion. Dies spart Reparaturkosten und sorgt für ein sauberes und hygienisches Image des Backofens, das den Branchenanforderungen entspricht.

Durch die Messung zweier Parameter, der Härte und der Chloride, können wir bestimmen, welchen Filter der Ofen benötigt:



| PARAMETER | EMPFEHLUNG | SCHUTZ | FILTER |
|-------------|---|--|---|
| Wasserhärte | <p>> 6 dH*: Anti-limescale filter</p> <p>* Auch wenn die Härte weniger als 6 dH° beträgt, wird die Verwendung des Filters immer empfohlen, um Probleme mit Chlor und Partikeln aus dem Leitungswasser zu vermeiden.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Hält Partikel zurück - Entfernt Chlor - Verhindert Kalkbildung | <p>Ovens until 6 x GN1/1: C500 (K-061, K-101, 0623, 061)</p> <p>Ovens from 10 x GN1/1 : C1100 (062, 101, 102, 201, 202)</p> |
| Chloride | <p>> 150 mg/l : Anti-limescale + anti-corrosion filter</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Hält Partikel zurück - Entfernt Chlor - Verhindert Kalkbildung - Verhindert die Bildung von Schleim - Verhindert Korrosion | X1100 |

Anti-Kalk-Filterung

| MODELL | BESCHREIBUNG | CODE | € |
|---|--|----------|---|
|  Kit C500 | Erstinstallationssatz - Wasserfiltersystem für Öfen. Anti-Kalk-Behandlung, Standardkapazität. Inklusive: Kopf + Kartusche C500 + Durchflussmesser + 3/8 - 3/4 Adapter zum Filtern von kalkhaltigem Wasser | 19111541 | - |
|  Kit C1100 | Erstinstallationssatz - Wasserfiltersystem für Öfen. Anti-Kalk-Behandlung, großes Fassungsvermögen. Inklusive: Head + cartridge C1100 + flowmeter + 3/8 - 3/4 adapter for filtering water containing lime scale | 19111542 | - |
|  C500 | Ersatzkartusche für Filterset C500 | 19111544 | - |
|  C1100 | Ersatzkartusche für Filterset C1100 | 19111547 | - |

* Die Kartusche muss ausgetauscht werden, wenn der Wasserverbrauch des Ofens die Literkapazität des Filters erreicht hat. Der Austauschzeitraum beträgt maximal ein Jahr.


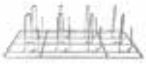





Antikale Filtrierung + Korrosionsschutz


| MODELL | BESCHREIBUNG | CODE | € |
|---|--|----------|---|
|  Kit X1100 | Erstinstallationssatz - Wasserfiltersystem für Öfen. Antikalk- und Korrosionsschutzbehandlung. Inklusive: Filter Kopf + Filter X1100 + Durchflussmesser + 3/8 - 3/4 Adapter zum Filtern von kalk- und chlorhaltigem Wasser. | 19111543 | - |
|  X1100 | Ersatzkartusche für Filterset X1100 | 19111548 | - |

* Die Kartusche muss ausgetauscht werden, wenn der Wasserverbrauch des Ofens die Literkapazität des Filters erreicht hat. Der Austauschzeitraum beträgt maximal ein Jahr.

SATZ VENTILDICHTUNGEN

GASTRONORM-SCHALEN

| | MODELL | FASSUNGSVER- MÖGEN | ABMESSUNGEN (WxL) | TIEFE (mm) | CODE | € |
|---|-------------|-----------------------|---------------------|------------|----------|---|
| Rost – AISI-304 1 mm (EN631) | | | | | | |
|  | GRID 2/3 | - | GN-2/3 (325x354 mm) | - | 19058664 | - |
| | GRID 1/1 | - | GN-1/1 (325x530 mm) | - | 19085067 | - |
| | GRID 2/1 | - | GN-2/1 (650x530 mm) | - | 19085068 | - |
| Grills und Fettauffangwannen | | | | | | |
|  | PO 1/1-8 | 8 Hühnchen | GN-1/1 (325x530 mm) | - | 19001496 | - |
|  | CO 1/1 | Ribs | GN-1/1 (325x530 mm) | - | 19000545 | - |
| Fettsammler | | | | | | |
|  | BRG 1/1 | 5l | GN-1/1 (325x530 mm) | - | 19107594 | - |
| | BRG 2/1 | 10l | GN-2/1 (650x530 mm) | - | 19107615 | - |
| Frittierschalen | | | | | | |
|  | FRI 2/3 | - | GN-2/3 (325x354 mm) | 40 | 19058655 | - |
| | FRI 1/1 | - | GN-1/1 (325x530 mm) | 40 | 19012415 | - |
| Flache Bleche | | | | | | |
|  | GN 2/3-20 | 1,70l | GN-2/3 (325x354 mm) | 20 | 19058658 | - |
| | GN 2/3-40 | 3,2l | GN-2/3 (325x354 mm) | 40 | 19058659 | - |
| | GN 1/1-20 | 2,50l | GN-1/1 (325x530 mm) | 20 | 19001669 | - |
| | GN 1/1-40 | 5,50l | GN-1/1 (325x530 mm) | 40 | 19048493 | - |
| | GN 1/1-65 | 9,50l | GN-1/1 (325x530 mm) | 65 | 19048494 | - |
| | GN 1/1-100 | 14,00l | GN-1/1 (325x530 mm) | 100 | 19048495 | - |
| | GN 2/1-20 | 3,00l | GN-2/1 (650x530 mm) | 20 | 19001673 | - |
| | GN 2/1-40 | 10,50l | GN-2/1 (650x530 mm) | 40 | 19001674 | - |
| | GN 2/1-65 | 18,50l | GN-2/1 (650x530 mm) | 65 | 19001675 | - |
| | GN 2/1-100 | 28,00l | GN-2/1 (650x530 mm) | 100 | 19001672 | - |
| Gelochte Bleche | | | | | | |
|  | GNP 2/3-20 | 1,7l | GN-2/3 (325x354 mm) | 20 | 19058660 | - |
| | GNP 2/3-40 | 3,2l | GN-2/3 (325x354 mm) | 40 | 19058661 | - |
| | GNP 1/1-40 | 5,5l | GN-1/1 (325x530 mm) | 40 | 19001677 | - |
| | GNP 1/1-65 | 9,5l | GN-1/1 (325x530 mm) | 65 | 19048496 | - |
| | GNP 1/1-100 | 14l | GN-1/1 (325x530 mm) | 100 | 19001676 | - |
| | GNP 2/1-40 | 10,5l | GN-2/1 (650x530 mm) | 40 | 19001680 | - |
| | GNP 2/1-65 | 18,5l | GN-2/1 (650x530 mm) | 65 | 19001681 | - |
| | GNP 2/1-100 | 28l | GN-2/1 (650x530 mm) | 100 | 19001679 | - |


| | MODELL | FASSUNGSVERMÖGEN | ABMESSUNGEN (WxL) | TIEFE (mm) | CODE | € |
|---|---------------------|------------------|----------------------|------------|----------|---|
| Baguette-Bleche | | | | | | |
|  | TP 2/3-20 | 1,7l | GN-2/3 (325x354 mm) | 20 | 19058663 | - |
| | TP 2/3-40 | 3,2l | GN-2/3 (325x354 mm) | 40 | 19059569 | - |
| | TP 1/1-20 | 2,5l | GN-1/1 (325x530 mm) | 20 | 19001978 | - |
| | TP 1/1-40 | 5,5l | GN-1/1 (325x530 mm) | 40 | 19001979 | - |
| | TP 1/1-65 | 9,5l | GN-1/1 (325x530 mm) | 65 | 19001980 | - |
| | TP 2/1-20 | 3,5l | GN-2/1 (650x530 mm) | 20 | 19001981 | - |
| | TP 2/1-40 | 10,5l | GN-2/1 (650x530 mm) | 40 | 19001982 | - |
| | TP 2/1-65 | 18,50l | GN-2/1 (650x530 mm) | 65 | 19001983 | - |
| Konditoreibleche | | | | | | |
|  | BPA 2/3 Flat | - | GN-2/3 (325x354 mm) | - | 19058657 | - |
| | BPA 1/1 Flat | - | GN-1/1 (325x530 mm) | - | 19000313 | - |
|  | BPP 2/3 Perforated | - | GN-2/3 (325x354 mm) | - | 19058656 | - |
| | BPP 1/1 Perforated | - | GN-1/1 (325x530 mm) | - | 19000314 | - |
|  | BB 1/1 Baguettes | 4 Vertiefungen | GN-1/1 (325x530 mm) | - | 19107820 | - |
| | BB 60/40 Baguettes | 5 Vertiefungen | BAKE 60/40 (600x400) | - | 19107822 | - |
|  | BP 60/40 Perforated | - | BAKE 60/40 (600x400) | - | 19111321 | - |
| | BP 60/40 Flat | - | BAKE 60/40 (600x400) | - | 19111322 | - |
| Formschalen | | | | | | |
|  | MT 2/3 6 | 6 Vertiefungen | GN-2/3 (325x354 mm) | 10 Ø x 15H | 19107800 | - |
| | MT 1/1 11 | 11 Vertiefungen | GN-1/1 (325x530 mm) | 10 Ø x 15H | 19107811 | - |
| Grillroste zum Braten oder Anbraten | | | | | | |
|  | MG 2/3 | - | GN-2/3 (325x354 mm) | - | 19058654 | - |
| | MG 1/1 | - | GN-1/1 (325x530 mm) | - | 19001460 | - |
|  | GRILL 1/1 | - | GN-1/1 (325x530 mm) | (Gelocht) | 19002844 | - |
| | FG 2/3 | - | GN-2/3 (325x354 mm) | - | 19059568 | - |
| | FG 1/1 | - | GN-1/1 (325x530 mm) | - | 19076583 | - |

KOCHZUBEHÖR

Smoker

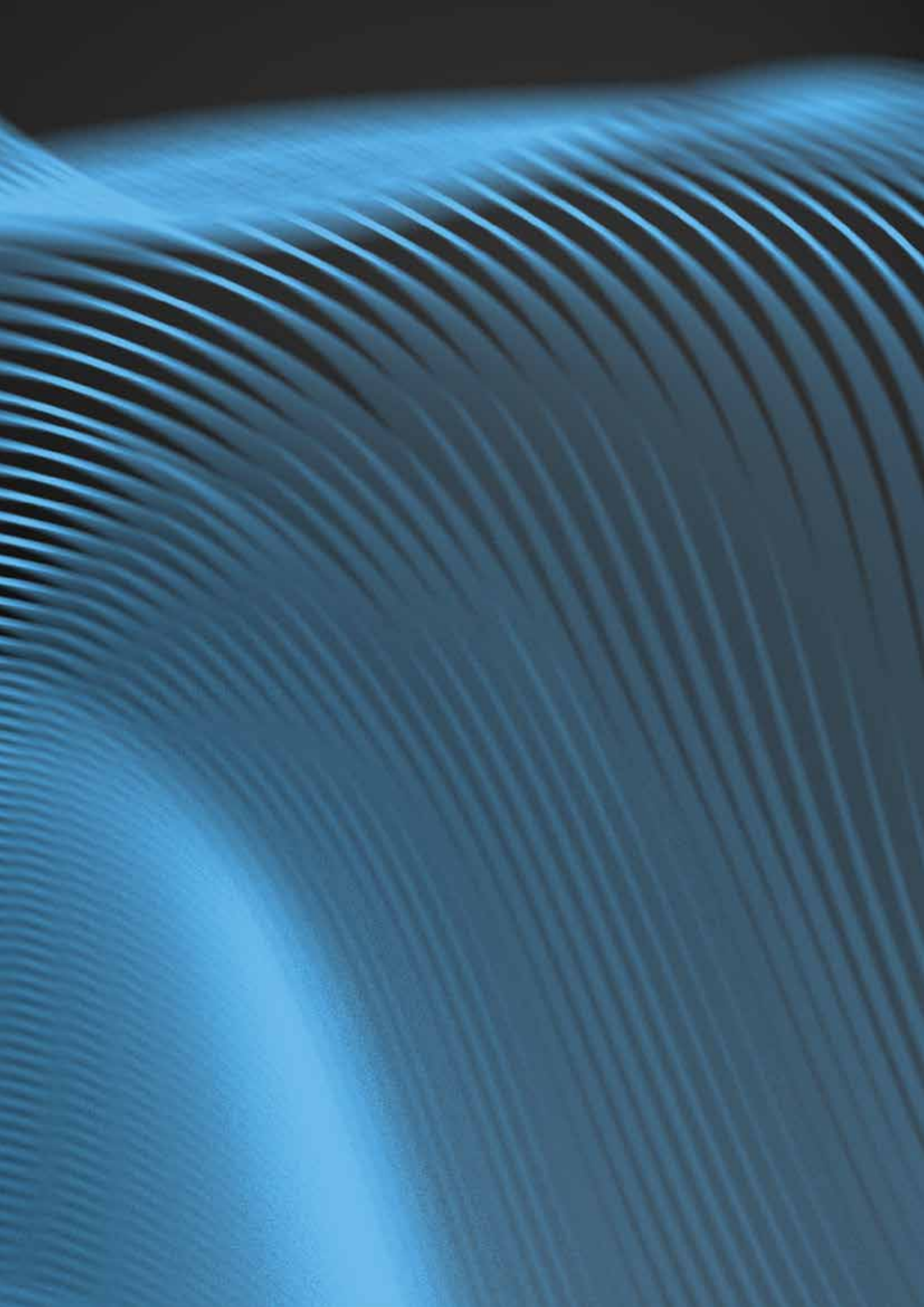
| | MODELL | LEISTUNG (W) | SPANNUNG | HZ | ABMESSUNGEN (mm) | CODE | € |
|---|--------|--------------|----------|-------|------------------|----------|---|
|  | SMOKER | 250 | 230V 1N | 50/60 | 95 x 268 x 54 | 19059112 | - |

Additional external probe

| | MODELL | BESCHREIBUNG | CODE | € |
|---|---------|---|----------|---|
|  | Kit SV* | SousVide-Kit für externe Temperaturkontrolle beim Vakuumgaren | 19087745 | - |
| | Kit ST* | Kit für externe Einpunkt-Sonde zur Temperaturregung. | 19087746 | - |
| | Kit SS | Externe Halterung für ST- und SV-Sonden | 19107627 | - |

***ADVANCE:** Möglichkeit der gleichzeitigen Verwendung von einer internen und bis zu 2 externen Sonden (insgesamt 3 Sonden gleichzeitig) Multitray

***CONCEPT:** Möglichkeit der Verwendung einer internen oder einer externen Sonde (jeweils 1 einzige Sonde).





Gewerbliche
Spülmaschinen



Erfahren Sie, wie FagorKonnnect die Funktionalität der Maschinen, insbesondere des Geschirrspülens, verbessert.



Spezifische Diagramme für die Geschirrspülanalyse:

Um eine Analyse von Geschirrspülern durchzuführen, die sich auf bestimmte Aspekte wie den Gerätestatus, die Fehleranalyse und die pro Programm und pro Tag ausgeführten Zyklen konzentriert, können Sie auf intuitive und spezifische Grafiken zurückgreifen, die die Informationen hervorheben.



Detaillierte Informationen werden in Echtzeit angezeigt:

Es werden wichtige Daten angezeigt, um Geschirrspüler zu überwachen und Aktionen wie das Einstellen von Parametern, das Ein- und Ausschalten der Geräte oder die Netzwerkkonfiguration durchzuführen.

Sehen Sie sich den HACCP einer bestimmten Maschine an und laden Sie ihn herunter:

HACCP für ein bestimmtes Gerät ist verfügbar. Ruft ein Diagramm über einen bestimmten ausgewählten Zeitraum ab.

| Startzeitpunkt | Zyklusnummer | Programm | Gesamte Dauer | Temperatur |
|------------------|--------------|----------|---------------|------------|
| 2023/11/17 08:00 | 7421 | Light | 18 Sekunden | 62 °C |
| 2023/11/17 08:00 | 7422 | Light | 18 Sekunden | 62 °C |
| 2023/11/17 08:00 | 7423 | Light | 18 Sekunden | 62 °C |
| 2023/11/17 08:00 | 7424 | Light | 18 Sekunden | 62 °C |

HACCP

Die neue Generation der Geschirrspülmaschinen.

iNOVA
GENERATION

*Eine innovative
Waschtechnologie
für einzigartige Ergebnisse.*



Gewerbliches Geschirrspülen

| | |
|---|-----|
| Kleine und mittelgroße Produktion | 177 |
| Korbtransportspülmaschinen | 209 |
| Korbausgabetische | 213 |
| Bandspülmaschinen | 231 |
| Körbe | 243 |

SPEZIFIKATIONEN FÜR DEN WASSERANSCHLUSS:

pH: 6,5 ÷ 7,5

Gesamtwasserhärte: 5 ÷ 10 °fH

3,5 ÷ 7 °eH

2,8 ÷ 5,6 °dH

Verunreinigungen: Ø < 0,08 mm

Chloride: ≤ 100 mg/l

Chlor: 0 ÷ 0,5 mg/l

Leitfähigkeit: 400 ÷ 2.000 µS/cm

Betriebsstörungen, die auf eine fehlerhafte Installation zurückzuführen sind, die nicht den oben genannten Voraussetzungen entspricht, fallen nicht unter die Garantie.

 **STOCK** Dies gilt für 50-Hz-Modelle.



Die kleine und vielseitige
Lösung für brillante
Ergebnisse.

Kleine und mittelgroße Produktion

| | |
|---|-----|
| Einleitung | 179 |
| Gläser-spülmaschinen | 183 |
| — Concept + | 183 |
| — Concept | 185 |
| Frontlader-Geschirrspülmaschinen | 187 |
| — Advance | 187 |
| — Concept + | 189 |
| — Concept | 191 |
| Haubengeschirrspülmaschinen..... | 195 |
| — Advance | 195 |
| — Concept + | 197 |
| — Concept | 199 |
| Sanitär-geschirrspülmaschinen | 201 |
| — Frontlader-Geschirrspülmaschinen..... | 201 |
| — Haubengeschirrspülmaschinen..... | 203 |
| Zubehör..... | 205 |
| — Zubehör | 205 |
| — Wasseraufbereitung | 207 |

iNOVA

GENERATION

ADVANCE | A

Technologie und Effizienz






CONCEPT+ | P

Flexibilität

CONCEPT | C

Einfachheit



| | CONCEPT C | CONCEPT+ P | | | ADVANCE A |
|---|------------------------|------------------------|------------------------|--|------------------------|
| | NETZDRUCK (2-4 BAR) | NETZDRUCK (2-4 BAR) | SPÜLPUMPE (1-4 BAR) | | SPÜLPUMPE (1-4 BAR) |
| Gläserpülmaschinen (G)  400X400 | WGC-400 (1) | WGP-400 (1) | WGP-401 (1) | | |
| Frontlader - Geschirrspülmaschinen (U)  500X500 | WUC-502 WUC-500 (1) | WUP-502 | WUP-503 | WUP-503 SN  | WUA-503 |
| Hauben- Geschirrspülmaschinen (H)  500X500 | WHC-502 | WHP-502 | WHP-503 | WHP-503 SN  | WHA-503 |

(1) Einphasenversion.

Schnittstelle

ADVANCE | A

CONCEPT+ | P

FagorKonnect



Weiß
Maschine nicht
bereit



Grün
Maschine bereit



Blau
Im Gange

- 2,8-Zoll-Flüssigkristalldisplay mit Hintergrundbeleuchtung und Farbe (TFT).
- Farbcodierte Statusanzeigen.
- Anzeige von Betriebsparametern wie Wasch- und Spültemperaturen oder Zykluszeiten.
- Anzeigen für den Betrieb von Tank- und Boilerheizgeräten.
- Selbstdiagnose und Fehlersignalisierung.
- Timer-Funktion, um das Ein- oder Ausschalten der Maschine zu einem bestimmten Zeitpunkt zu planen.
- Energiesparmodus (Stand-by): Reduzierung des Stromverbrauchs, wenn die Maschine nicht in Betrieb ist.
- Vom Benutzer wählbare Programme je nach Gerätenutzung (Glas, Geschirr und Barutensilien) und maschinenspezifische Programme.
- Automatischer Waschprozess der Maschine bei Modellen mit Abschlämpumpe (B) und Enthärter (S).



**Automatischer
Waschprozess**



Entleerung



**Automatisches
Auffüllen**



**Intelligente Harz-
Regeneration**

- Technisches Menü (mit Passwort)
 - Alle Eingänge der Elektronik einsehen und auf die Ausgänge reagieren, um die schnelle Erkennung von Problemen zu erleichtern.
 - Änderung von Betriebsparametern wie Heiztemperaturen, Wasch- und Spülzeiten usw.
 - Geplante Wartung: Die Zeit zwischen Warnungen zur Durchführung von Wartungsarbeiten an der Maschine kann bearbeitet werden, um mögliche Ausfälle zu reduzieren und die Leistung der Maschine aufrechtzuerhalten.
- HACCP: HACCP-Informationen herunterladen.
- Konnektivität (K) als Option (WLAN und Ethernet).
- Sensorisierungsoptionen (Z), einschließlich:
 - Kontrolle der Chemikaliendosierung (DA).
 - Kontrolle eines niedrigen Chemikalienfüllstands mittels Sonden (L), die als Zubehör erhältlich sind, mit Warnung auf dem Bedienfeld.

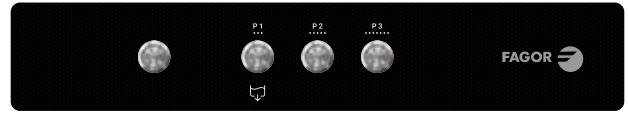
Concept +

Folientastatur mit 5 Tasten.

Advance

Kapazitives Touch-Display, Beleuchtete Drucktasten und die mehrfarbige START-Taste, deren Farbe je nach Maschinenstatus wechselt.

CONCEPT | C



- Elektromechanische Schnittstelle mit drei oder vier robusten, hinterleuchteten Drucktasten, je nach Maschinentyp. Eine Taste zum Einschalten und der Rest für Programme, deren Licht das ausgewählte Programm (Blinken) oder die Bereitschaft der Maschine (Leuchten) anzeigt.
- Zusatzprogramme durch langes Drücken der Tasten:
 - Kaltspülung (C).
 - Automatischer Waschprozess (bei Modellen mit Spülpumpe-B).
 - Spültank (bei Modellen mit Spülpumpe-B).
 - Erweiterter Zyklus (Haubengeschirrspülmaschine).
- Optionale zweistellige LED-Anzeigen (T) zur Anzeige der Wasch- und Spültemperaturen sowie alphanumerischer Status- und Fehlercodes. Dazu gehören auch Betriebsanzeigen für Tank- und Boilerheizgeräte.

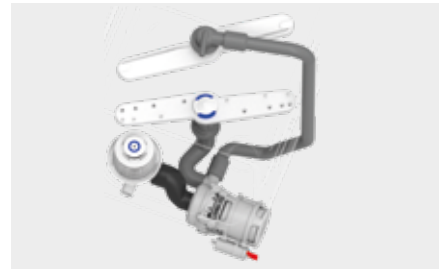
Modell + T



Gemeinsame Merkmale

Dual-flow Spülpumpen mit soft-start

- Dual-Flow-Waschpumpen: ein Eingang und zwei Ausgänge, einer für jeden Arm, ohne dass der Fluss geteilt werden muss, um Leistungsverluste zu vermeiden und Geräusche zu reduzieren.
- Der Zyklus beginnt langsam und erhöht sich allmählich auf die maximale Geschwindigkeit, um zu verhindern, dass leichte Gegenstände wie Glaswaren und Geschirr herausfallen.



Duo-KLIP Wasch-/Spülarme

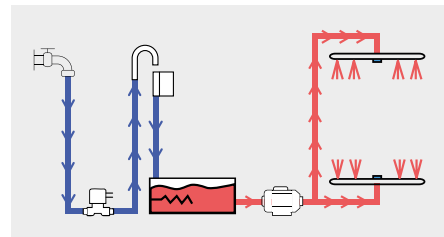
- Ein kombinierter Wasch- und Spülarm auf gleicher Höhe aus Verbundmaterial, wahlweise aus Edelstahl (X), der verhindert, dass sich die beiden Arme gegenseitig behindern.
- Wasch- und Spülöffnungen, die so konzipiert sind, dass sie auch die unzugänglichsten Stellen erreichen. Sie versprühen Wasser präzise und sorgen so für einen geringeren Wasserverbrauch sowie einen geringeren Strom- und Chemikalienverbrauch.
- Die Klipp-Schnapp-Kupplung ermöglicht eine einfache Montage und Demontage zur Reinigung.



Eigenschaften je nach Modell

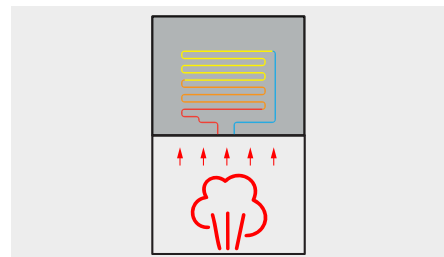
Spülpumpe und Thermostop

- Spülen auch bei niedrigem Netzdruck (1 bar).
- Die Wassertemperatur im Boiler bleibt während des gesamten Spülvorgangs konstant.
- Rückschlagventil Typ A gemäß EN 1717.
- Präzise Klarspülerdosierung mit konstantem Wasserfluss.
- Thermostop: Startet den Spülvorgang, wenn die für ein hygienisches Spülergebnis und die korrekte Trocknung des Geschirrs erforderliche Spültemperatur erreicht ist.



Energierückgewinnungssystem (RC)

- Minimiert die Dampfabgabe, um eine angenehmere Arbeitsumgebung zu schaffen, während gleichzeitig die Wärme des Geräts genutzt wird, um das einströmende Wasser vor zu wärmen und die Energiekosten zu senken.
- Der Vorgang wird am Ende des Zyklus für 40 Sekunden (konfigurierbar) durchgeführt und erhöht die Temperatur des einströmenden Wassers von 10 °C auf 25 °C, was bedeutet, dass ein Kaltwasseranschluss (15–25 °C) empfohlen wird.



Intelligenter Enthärter(S)

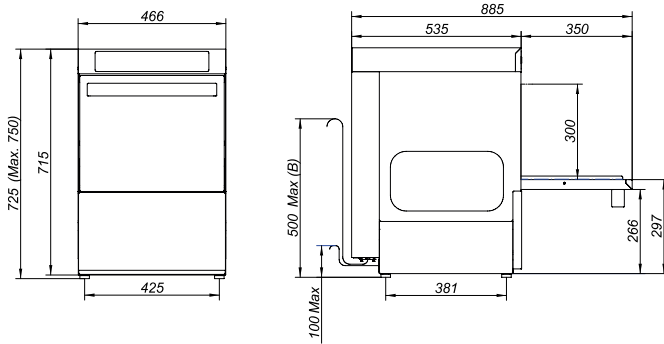
- Integrierter Enthärter, der für kontinuierlich weiches Wasser sorgt. Dadurch können Reiniger und Klarspüler ihre volle Wirkung entfalten und Kalkablagerungen in der Maschine deutlich reduziert werden.
- Der Benutzer kann den Tank einfach nachfüllen und ein Sensor warnt, wenn der Salztank nachgefüllt werden muss.
- Intelligente Harzregeneration, die eine ununterbrochene Reinigung garantiert, da der Prozess nicht unterbrochen wird, um das Harz zu regenerieren. Es führt die Regeneration vollautomatisch und für den Kunden unsichtbar durch. Die Wasserqualität ist stets konstant.



Abmessungen

Gläserpülmaschinen (G)

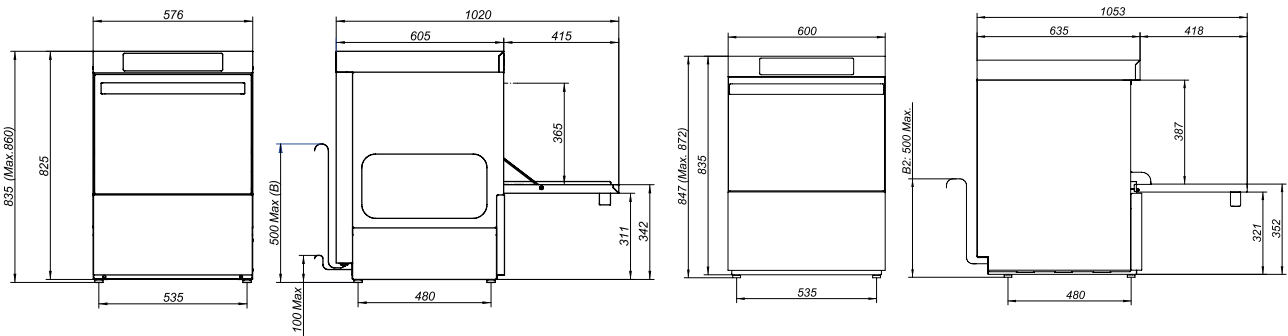
WGC-400/ WGP-400/ WGP-401



Frontlader-Geschirrspülmaschinen (U)

WUC-500/ WUC-502/ WUP-502/ WUP-503

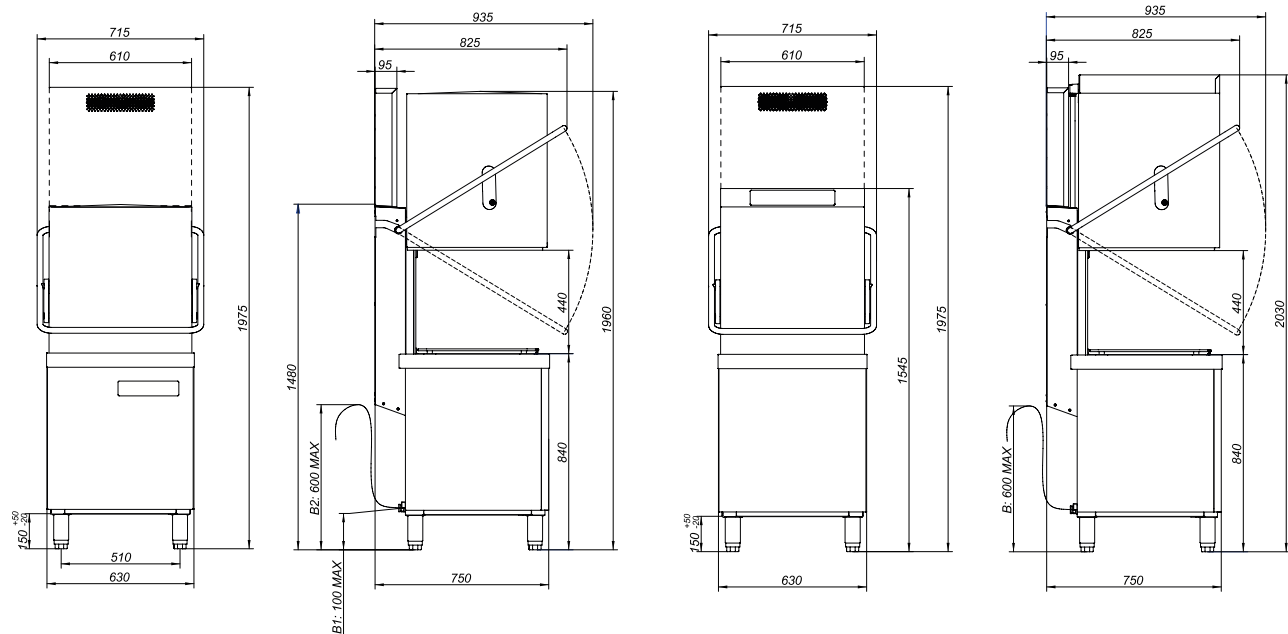
WUA-503



Haubengeschirrspülmaschinen (H)

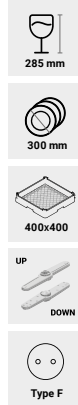
WHC-502 (RC)/ WHP-502 (RC)/ WHP-503 (RC)

WHA-503 (RC)



CONCEPT+

GLÄSERSPÜLMASCHINEN 400X400

Allgemeine Merkmale











- 2,8-Zoll-Farb-Flüssigkristalldisplay (TFT) mit Hintergrundbeleuchtung und Folientastatur mit fünf Tasten.
- Gestanzter Tank mit Gefälle für eine vollständige Entwässerung.
- Gestanzte Korbführungen.
- Seiten der Waschkammer teilweise doppelwandig und integrierte doppelwandige Tür.
- Zweistufiges Filtersystem. Serienmäßig Tankfilter mit Oberfläche aus Verbundwerkstoff.
- Dual-Flow-Waschpumpe mit soft-start.
- Duo-KLIP-Oberer und unterer Wasch-/Spülarm aus Verbundmaterial.
- Hydraulischer (bei Modellen mit Netzdruck WGP-400) oder peristaltischer (bei Modellen mit Spülpumpe WGP-401) Spülmitteldosierer, serienmäßig.
- Thermostop bei Modellen mit Spülpumpe (WGP-401).



Technische Daten

| | | | |
|---|---------|-------------|-------|
| Max. theoretische Produktivität (1) | Körbe/h | 40 | |
| Abmessungen (2) | mm | 466x535x725 | |
| Nettogewicht | Kg | 34 | |
| Fassungsvermögen Tank | L | 9 | |
| Fassungsvermögen Boiler | L | 4 | |
| Tankheizgerätleistung | kW | 0,8 | |
| Boilerheizgerätleistung | kW | 2,4 | |
| Leistung Waschpumpe | 50Hz | kW | 0,29 |
| | 60Hz | kW | 0,36 |
| Leistung Spülpumpe | kW | 0,13 | |
| Leistung Ablaufpumpe | kW | 0,04 | |
| Gesamtleistung | 50Hz | kW | 3,49 |
| | 60Hz | kW | 3,56 |
| Gesamtstromstärke | 50Hz | A | 15,17 |
| | 60Hz | A | 15,48 |
| Anschluss | Sim/Alt | Zeitgleich | |
| Stromspannung | V | 220-240 1N~ | |
| Versorgungswasserdruck min. - max. in WGP-400 Modellen | bar | 2-4 | |
| Versorgungswasserdruck min. - max. in WGP-400 S Modellen | bar | 3-4 | |
| Versorgungswasserdruck min. - max. in WGP-401 Modellen | bar | 1-4 | |
| Vorlauftemperatur max. | °C | 60 | |
| Feuchtigkeitsschutz | IPX | 3 | |

Programme

| PROGRAMME | BESCHREIBUNG | WASSER VERBRAUCH (L/ZYKLUS) (3) | LAUFZEIT (S) | SPÜLEN TEMPERATUR (°C) | SPÜL- TEMPERATUR (°C) |
|---|---|---|---|------------------------------|-----------------------------|
| Programme für GLAS - Standard | | | | | |
|  | Leicht | 2,1 | 90 | 60 | 65 |
|  | Standard | 2,1 | 120 | 60 | 65 |
|  | Intensiv | 2,1 | 180 | 60 | 65 |
|  | Kaltspülung (4) | 2,1 | 90 | 65 | 65 |
| Zusätzliche Programme | | | | | |
| Programme für Porzellangeschirr |  |  |  | | |
| Programme für BAR |  |  |  | | |

Codes und Preise

| | MODELL | CODE 50HZ | € | CODE 60HZ | € | SPÜL ABPUMPEN | SMART ENTHÄRTER (S) | KALT SPÜLEN (C) (5) | ABLAUFpumpe (B) | REINIGUNGSMITTEL SPENDER (D) |
|---------|---------------|-----------|---|-----------|---|---------------|---------------------|---------------------|-----------------|------------------------------|
| ☉ STOCK | WGP-400 | 19109781 | - | 19110573 | - | | | | | |
| | WGP-400 B | 19110484 | - | 19110574 | - | | | | X | |
| | WGP-400 D | 19110485 | - | 19110575 | - | | | | | X |
| ☉ STOCK | WGP-400 B D | 19110486 | - | 19110576 | - | | | | X | X |
| | WGP-400 C | 19110487 | - | 19110577 | - | | | X | | |
| | WGP-400 C B | 19110488 | - | 19110578 | - | | | X | X | |
| | WGP-400 C D | 19110489 | - | 19110579 | - | | | X | | X |
| | WGP-400 C B D | 19110490 | - | 19110580 | - | | | X | X | X |
| | WGP-400 S | 19110491 | - | 19110581 | - | | X | | | |
| | WGP-400 S B | 19110492 | - | 19110582 | - | | X | | X | |
| | WGP-400 S D | 19110493 | - | 19110583 | - | | X | | | X |
| | WGP-400 S B D | 19110494 | - | 19110584 | - | | X | | X | X |
| | WGP-401 | 19108942 | - | 19110586 | - | X | | | | |
| | WGP-401 B | 19110495 | - | 19110588 | - | X | | | X | |
| | WGP-401 D | 19110496 | - | 19110589 | - | X | | | | X |
| | WGP-401 B D | 19110497 | - | 19110590 | - | X | | | X | X |
| | WGP-401 S | 19108391 | - | 19110591 | - | X | X | | | |
| | WGP-401 S B | 19110498 | - | 19110592 | - | X | X | | X | |
| | WGP-401 S D | 19110499 | - | 19110593 | - | X | X | | | X |
| | WGP-401 S B D | 19110500 | - | 19110594 | - | X | X | | X | X |

Optionen

| BESCHREIBUNG | ABKÜRZUNG | € |
|---|-----------|---|
| Doppelwandig (6) | P | - |
| Runder Korb (+ Halterung) 19110751 (+19110752) (7) | O | - |
| Gitterkorb für Gläser 19107614 (8) | R | - |
| Konnektivität | K | - |
| Sensorisierung (9) | Z | - |
| Englischer Stecker (G-Typ) (10) | Cl | - |
| Australisches Modell (11) | AU | - |

Standardzubehör

| | | | |
|---|-----------------------------|----|---|
|  | Korb für Gläser 19082432 | pc | 2 |
|  | Tellerersatz 19084452 | pc | 1 |
|  | Besteckensatz 19102721 | pc | 1 |

- (1) Warmwasserversorgung mit 50 °C.
 (2) Höhenverstellbar (+25/+0 mm).
 (3) Bei Modellen mit Netzdruck (WGP-400) kann der Verbrauch je nach Wasserdruck variieren. Wasserverbrauch pro Programm (2 bar): 2/ 2,2/ 2,5/ 2 l/Zyklus.
 (4) Bei Maschinen mit der Kaltspüloption (C) erfolgt die zweite Spülung mit kaltem Wasser, während ohne diese Option die Spülung mit kaltem Wasser durch Ausschalten des Boilerheizelements durchgeführt wird.
 (5) Nicht kompatibel mit Modellen mit Wasserenthärter (S).
 (6) Erhöht die Breite der Maschine um 20 mm, 10 mm auf jeder Seite.

- (7) Diese Option schließt Gläserkörbe (19082432) und Tellerersatz (19084452) vom Standardzubehör aus.
 (8) Diese Option schließt das Standardzubehör aus.
 (9) Standard bei Modellen mit Wasserenthärter (S).
 (10) Leistungsreduzierung, um den Verbrauch auf 13 A zu begrenzen.
 (11) Inklusive australischem Stecker (Typ I) und Wasserzeichen-Genehmigung.

CONCEPT

GLÄSERSPÜLMASCHINEN 400X400



Allgemeine Merkmale

- Elektromechanische Schnittstelle mit robusten, hintergrundbeleuchteten Drucktasten. „T“-Modelle mit zweistelligen LED-Anzeigen.
- Gestanzter Tank mit Gefälle für eine vollständige Entwässerung.
- Gestanzte Korbführungen.
- Seiten der Waschkammer teilweise doppelwandig und integrierte doppelwandige Tür.
- Zweistufiges Filtersystem Serienmäßig Tankfilter mit Oberfläche aus Verbundwerkstoff.
- Dual-Flow-Waschpumpe mit soft-start.
- Duo-KLIP-Oberer und unterer Wasch-/Spülarms aus Verbundmaterial.
- Spülen mit Netzdruck.
- Hydraulischer Spülmitteldosierer serienmäßig.



Technische Daten

| | | | |
|-------------------------------------|---------|-------------|-------|
| Max. theoretische Produktivität (1) | Körbe/h | 30 | |
| Abmessungen (2) | mm | 466x535x725 | |
| Nettogewicht | Kg | 34 | |
| Fassungsvermögen Tank | L | 9 | |
| Fassungsvermögen Boiler | L | 4 | |
| Tankheizgeräteleistung | kW | 0,8 | |
| Boilerheizgeräteleistung | kW | 2,4 | |
| Leistung Waschpumpe | 50Hz | kW | 0,29 |
| | 60Hz | kW | 0,36 |
| Leistung Ablaufpumpe | kW | 0,04 | |
| Gesamtleistung | 50Hz | kW | 3,49 |
| | 60Hz | kW | 3,56 |
| Gesamtstromstärke | 50Hz | A | 15,17 |
| | 60Hz | A | 15,48 |
| Anschluss | Sim/Alt | Zeitgleich | |
| Stromspannung | V | 220-240 1N~ | |
| Versorgungswasserdruck min. - max. | bar | 2-4 | |
| Temperatur des Vorlaufwassers max. | °C | 60 | |
| Feuchtigkeitsschutz | IPX | 3 | |

Programme

| PROGRAMME | BESCHREIBUNG | WASSER VERBRAUCH (L/ ZYKLUS) (3) | LAUFZEIT (S) | WASCH TEMPERATUR (°C) | KLARSPÜL-TEMPERATUR (°C) |
|---------------------------|--------------|----------------------------------|--------------|-----------------------|--------------------------|
| Standard Programme | | | | | |
| P1 | Standard | 2 | 120 | 60 | 65 |
| P2 | Intensiv | 2 | 180 | 60 | 65 |




Codes und Preise

| | MODELL | CODE 50HZ | € | CODE 60HZ | € | LED ANZEIGEN (T) | KALTSPÜLUNG (C) | ABLAUFPUMPE (B) | REINIGUNGSMITTEL SPENDER (D) |
|---------|-----------------|-----------|---|-----------|---|------------------|-----------------|-----------------|------------------------------|
| ☉ STOCK | WGC-400 | 19106152 | - | 19110595 | - | | | | |
| | WGC-400 B | 19108044 | - | 19110596 | - | | | X | |
| | WGC-400 D | 19109535 | - | 19110597 | - | | | | X |
| ☉ STOCK | WGC-400 B D | 19110501 | - | 19110598 | - | | | X | X |
| | WGC-400 C | 19110504 | - | 19110603 | - | | X | | |
| | WGC-400 C B | 19110505 | - | 19110604 | - | | X | X | |
| | WGC-400 C D | 19110506 | - | 19110605 | - | | X | | X |
| | WGC-400 C B D | 19110507 | - | 19110606 | - | | X | X | X |
| | WGC-400 T | 19109534 | - | 19110599 | - | X | | | |
| | WGC-400 T B | 19107969 | - | 19110600 | - | X | | X | |
| | WGC-400 T D | 19110502 | - | 19110601 | - | X | | | X |
| | WGC-400 T B D | 19110503 | - | 19110602 | - | X | | X | X |
| | WGC-400 T C | 19110508 | - | 19110607 | - | X | X | | |
| | WGC-400 T C B | 19110509 | - | 19110608 | - | X | X | X | |
| | WGC-400 T C D | 19110510 | - | 19110609 | - | X | X | | X |
| | WGC-400 T C B D | 19104296 | - | 19110610 | - | X | X | X | X |

Optionen

| BESCHREIBUNG | ABKÜRZUNG | € |
|---|-----------|---|
| Doppelwandig (4) | P | - |
| Runder Korb (+ Halterung) 19110751 (+19110752) (5) | O | - |
| Gitterkorb für Gläser 19107614 (6) | R | - |
| Englischer Stecker (G-Typ) (7) | CI | - |
| Australisches Modell (8) | AU | - |

Standardzubehör

| | | | |
|---|-----------------------------|----|---|
|  | Korb für Gläser 19082432 | pc | 2 |
|  | Tellereinsatz 19084452 | pc | 1 |
|  | Besteckeinsatz 19102721 | pc | 1 |

(1) Warmwasserversorgung mit 50 °C.

(2) Höhenverstellbar (+25/+0 mm).

(3) Verbrauch bei einem Versorgungswasserdruck von 2 bar. Bei höherem Druck erhöht sich der Verbrauch.

(4) Erhöht die Breite der Maschine um 20 mm, 10 mm auf jeder Seite.

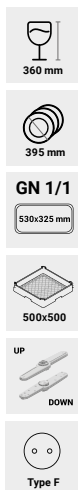
(5) Diese Option schließt Glaskörbe (19082432) und Tellereinsatz (19084452) vom Standardzubehör aus.

(6) Diese Option schließt das Standardzubehör aus.

(7) Leistungsreduzierung, um den Verbrauch auf 13 A zu begrenzen.

(8) Inklusive australischem Stecker (Typ I) und Wasserzeichen-Genehmigung.

FRONTLADER GESCHIRRSPÜLMASCHINEN 500x500



Allgemeine Merkmale













- 2,8-Zoll-Farb-Flüssigkristalldisplay (TFT) mit Hintergrundbeleuchtung und kapazitivem Touch-Display.
- Tank-, Rücktür- und Korbführungen sind gestanzt und alle Kanten, einschließlich der vertikalen, sind abgerundet, um das Abfließen von Verunreinigungen zu erleichtern. Es gibt keine Stellen, an denen sich Schmutz ansammelt.
- Die Maschine ist mit einer integrierten Doppelwand ausgestattet.
- Schallgedämmte und hitzebeständige Doppelwandtür.
- Gefederte, ausbalancierte Tür.
- Hygienische Tankheizung.
- Dreistufiges Filtersystem. Standardmäßig Tankfilteroberfläche aus Edelstahl und Abfallsammelkorb.
- Boiler mit Isolierung.
- Dual-Flow-Waschpumpe mit soft-start.
- Duo-KLIP-Oberer und unterer Wasch-/Spülmarm aus Verbundmaterial.
- Spülpumpe, Ablaufpumpe und peristaltischer Spülmitteldosierer serienmäßig.
- Thermostop.
- Multipower serienmäßig.



Technische Daten

| | | |
|---|---------|-------------|
| Max. theoretische Produktivität (1) | Körbe/h | 40 |
| Abmessungen (2) | mm | 600x635x847 |
| Nettogewicht | Kg | 60 |
| Fassungsvermögen Tank | L | 20 |
| Fassungsvermögen Boiler | L | 7 |
| Tankheizgerätleistung | kW | 1 |
| Boilerheizgerätleistung | kW | 5,6 |
| Leistung Waschpumpe | kW | 0,68 |
| Leistung Spülpumpe | kW | 0,13 |
| Leistung Ablaufpumpe | kW | 0,04 |
| Gesamtleistung | kW | |
| Gesamtstromstärke | A | |
| Anschluss | Sim/Alt | Multipower |
| Stromspannung | V | |
| Versorgungswasserdruck min-max. | bar | 1-4 |
| Temperatur des Vorlaufwassers max. | °C | 60 |
| Temperatur des Vorlaufwassers max. bei WUA-503 S Modellen | °C | 25 |
| Feuchtigkeitschutz | IPX | 4 |

Programme

| PROGRAMME | BESCHREIBUNG | WASSER VERBRAUCH (L/ ZYKLUS) | LAUFZEIT (S) | WASCH TEMPERATUR (°C) | KLARSPÜL-TEMPERATUR (°C) |
|---|--------------|---|---|---|---|
| Programme für Porzellan - standardmäßig | | | | | |
|  | Leicht | 2,3 | 90 | 60 | 85 |
|  | Standard | 2,6 | 120 | 60 | 85 |
|  | Intensiv | 3 | 180 | 60 | 85 |
|  | Porzellan | 3 | 300 | 65 | 85 |
| Zusätzliche Programme | | | | | |
| Programme für GLASS | |  |  |  |  |
| Programme für BAR | |  |  |  |  |

Multipower

| STROMSPANNUNG (V) | STANDARD | GESAMTSTROMSTÄRKE (A) | GESAMTLEISTUNG (kW) | ANSCHLUSS (Sim/Alt) | TANKHEIZGERÄTLEISTUNG (kW) | BOILERHEIZGERÄTLEISTUNG (kW) | LEISTUNG PUMPE (kW) |
|-------------------|----------|-----------------------|---------------------|---------------------|----------------------------|------------------------------|---------------------|
| 220V-240V 1N~ | x | 15,42 | 3,55 | Sim | 1 | 1,87 | 0,68 |
| 220V-240V 1N~ | | 19,48 | 4,48 | Sim | 1 | 2,8 | 0,68 |
| 220V-240V 1N~ | | 23,54 | 5,41 | Sim | 1 | 3,73 | 0,68 |
| 380V-415V 3N~ | | 15,42 | 7,28 | Sim | 1 | 5,6 | 0,68 |
| 220V-240V 3~ | | 21,36 | 7,28 | Sim | 1 | 5,6 | 0,68 |




Codes und Preise

| | MODELL | CODE 50HZ | € | CODE 60HZ | € | KLARSPÜLEN ABPUMPEN | SMART ENTHÄRTER (S) | ABLAUFPUMPE (B) | REINIGUNGSMITTEL SPENDER (D) |
|---------|-------------|-----------|---|-----------|---|---------------------|---------------------|-----------------|------------------------------|
| | WUA-503 | 19110511 | - | 19110611 | - | X | | X | |
| ☉ STOCK | WUA-503 D | 19106122 | - | 19110612 | - | X | | X | X |
| | WUA-503 S | 19110512 | - | 19110613 | - | X | X | X | |
| ☉ STOCK | WUA-503 S D | 19105092 | - | 19110614 | - | X | X | X | X |

Optionen

| BESCHREIBUNG | ABKÜRZUNG | € |
|------------------------------------|-----------|---|
| Edelstahl Wasch- und Spülarme | X | - |
| Gitterkorb für Gläser 19107616 (4) | R | - |
| Konnektivität | K | - |
| Sensorisierung (5) | Z | - |
| Englischer Stecker (G-Typ) (6) | CI | - |
| Australisches Modell (7) | AU | - |

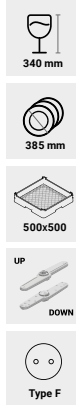
Standardzubehör

| | | | |
|---|-----------------------------|----|---|
|  | Korb für Gläser 19000484 | pc | 1 |
|  | Tellerkörbe 19000487 | pc | 1 |
|  | Besteckeinsatz 19000792 | pc | 1 |

- (1) Kaltwasserversorgung bei 15 °C und Maschine auf maximale Leistung eingestellt.
 (2) Höhenverstellbar (+25/+0 mm).
 (3) Der zweite Spülgang wird mit kaltem Wasser durchgeführt, indem das Heizelement des Boilers ausgeschaltet wird.
 (4) Diese Option schließt das Standardzubehör aus.

- (5) Standard bei Modellen mit Wasserenthärter (S).
 (6) Leistungsreduzierung, um den Verbrauch auf 13 A zu begrenzen.
 (7) Inklusive australischem Stecker (Typ I) und Wasserzeichen-Genehmigung.

FRONTLADER GESCHIRRSPÜLMASCHINEN 500x500



Allgemeine Merkmale













- 2,8-Zoll-Farb-Flüssigkristalldisplay (TFT) mit Hintergrundbeleuchtung und Folientastatur mit fünf Tasten.
- Gestanzter Tank mit Gefälle für eine vollständige Entwässerung.
- Gestanzte Korbführungen.
- Seiten der Waschkammer teilweise doppelwandig und integrierte doppelwandige Tür.
- Dreistufiges Filtersystem. Serienmäßig Tankfilter mit Oberfläche aus Verbundwerkstoff.
- Boiler mit Isolierung.
- Dual-Flow-Waschpumpe mit soft-start.
- Duo-KLIP-Oberer und unterer Wasch-/Spülmarm aus Verbundmaterial.
- Hydraulischer (bei Modellen mit Netzdruck - WUP-502) oder peristaltischer (bei Modellen mit Nachspülpumpe - WUP-503) Klarspülerspender serienmäßig.
- Thermostop bei Modellen mit Spülpumpe (WUP-503).
- Multipower serienmäßig.



Technische Daten

| | | |
|--|---------|-------------|
| Max. theoretische Produktivität (1) | Körbe/h | 40 |
| Abmessungen (2) | mm | 576x605x835 |
| Nettogewicht | Kg | 55 |
| Fassungsvermögen Tank | L | 20 |
| Fassungsvermögen Boiler | L | 7 |
| Tankheizgerätleistung | kW | 2,8 |
| Boilerheizgerätleistung | kW | 5,6 |
| Leistung Waschpumpe | kW | 0,68 |
| Leistung Spülpumpe | kW | 0,13 |
| Leistung Ablaufpumpe | kW | 0,04 |
| Gesamtleistung | kW | |
| Gesamtstromstärke | A | |
| Anschluss | Sim/Alt | Multipower |
| Stromspannung | V | |
| Versorgungswasserdruck min. - max. in WUP-502 Modellen | bar | 2-4 |
| Versorgungswasserdruck min. - max. in WUP-502 S Modellen | bar | 3-4 |
| Versorgungswasserdruck min. - max. in WUP-503 Modellen | bar | 1-4 |
| Temperatur des Vorlaufwassers max. | °C | 60 |
| Feuchtigkeitsschutz | IPX | 3 |

Programme

| PROGRAMME | BESCHREIBUNG | WASSER VERBRAUCH (L/ ZYKLUS) (3) | LAUFZEIT (S) | WASCH TEMPERATUR (°C) | KLARSPÜL-TEMPERATUR (°C) |
|---|---|---|---|---|--------------------------|
| Programme für Porzellan - standardmäßig | | | | | |
|  | Leicht | 2,3 | 90 | 60 | 85 |
|  | Standard | 2,6 | 120 | 60 | 85 |
|  | Intensiv | 3 | 180 | 60 | 85 |
|  | Porzellan | 3 | 300 | 65 | 85 |
| Zusätzliche Programme | | | | | |
| Programme für GLASS |  |  |  |  | (4) |
| Programme für BAR |  |  |  |  | |

Multipower

| STROMSPANNUNG (V) | STANDARD | GESAMT-STROMSTÄRKE (A) | GESAMT-LEISTUNG (kW) | AN-SCHLUSS. (Sim/Alt) | TANKHEIZ-GERÄTLEISTUNG (kW) | BOILERHEIZ-GERÄTLEISTUNG (kW) | LEISTUNG PUMPE (kW) |
|-------------------|----------|------------------------|----------------------|-----------------------|-----------------------------|-------------------------------|---------------------|
| 220V-240V 1N~ | x | 15,13 | 3,48 | Alt | 2,8 | 2,8 | 0,68 |
| 220V-240V 1N~ | | 19,19 | 4,41 | Alt | 2,8 | 3,73 | 0,68 |
| 380V-415V 3N~ | | 15,13 | 6,28 | Alt | 2,8 | 5,6 | 0,68 |
| 220V-240V 3~ | | 17,01 | 6,28 | Alt | 2,8 | 5,6 | 0,68 |




Codes und Preise

| | MODELL | CODE 50HZ | € | CODE 60HZ | € | KLARSPÜLEN ABPUMPEN | SMART ENTHÄRTER (S) | KALT KLARSPÜLEN (C) (5) | ABLAUFPUMPE (B) | REINIGUNGSMITTEL SPENDER (D) |
|---------|---------------|-----------|---|-----------|---|---------------------|---------------------|-------------------------|-----------------|------------------------------|
| ☉ STOCK | WUP-502 | 19107921 | - | 19110615 | - | | | | | |
| | WUP-502 B | 19106121 | - | 19110616 | - | | | | X | |
| | WUP-502 D | 19109548 | - | 19110617 | - | | | | | X |
| ☉ STOCK | WUP-502 B D | 19110513 | - | 19110618 | - | | | | X | X |
| | WUP-502 C | 19110514 | - | 19110619 | - | | | X | | |
| | WUP-502 C B | 19110515 | - | 19110620 | - | | | X | X | |
| | WUP-502 C D | 19110516 | - | 19110621 | - | | | X | | X |
| | WUP-502 C B D | 19110517 | - | 19110622 | - | | | X | X | X |
| | WUP-502 S | 19109549 | - | 19110623 | - | | X | | | |
| | WUP-502 S B | 19110518 | - | 19110624 | - | | X | | X | |
| | WUP-502 S D | 19110519 | - | 19110625 | - | | X | | | X |
| | WUP-502 S B D | 19110520 | - | 19110626 | - | | X | | X | X |
| ☉ STOCK | WUP-503 | 19105005 | - | 19110627 | - | X | | | | |
| | WUP-503 B | 19107903 | - | 19110628 | - | X | | | X | |
| | WUP-503 D | 19109550 | - | 19110629 | - | X | | | | X |
| ☉ STOCK | WUP-503 B D | 19104293 | - | 19110630 | - | X | | | X | X |
| | WUP-503 S | 19109551 | - | 19110631 | - | X | X | | | |
| | WUP-503 S B | 19107906 | - | 19110632 | - | X | X | | X | |
| | WUP-503 S D | 19110521 | - | 19110633 | - | X | X | | | X |
| | WUP-503 S B D | 19105450 | - | 19110634 | - | X | X | | X | X |

Optionen

| BESCHREIBUNG | ABKÜRZUNG | € |
|------------------------------------|-----------|---|
| Edelstahl Wasch- und Spülarme (6) | X | - |
| Doppelwandig (7) | P | - |
| Gitterkorb für Gläser 19107616 (8) | R | - |
| Konnektivität | K | - |
| Sensorisierung (9) | Z | - |
| Englischer Stecker (G-Typ) (10) | Cl | - |
| Australisches Modell (11) | AU | - |

Standardzubehör

| | | | |
|---|-----------------------------|----|---|
|  | Korb für Gläser 19000484 | pc | 1 |
|  | Tellerkörbe 19000487 | pc | 1 |
|  | Besteckeinsatz 19000792 | pc | 1 |

- (1) Kaltwasserversorgung bei 15 °C und Maschine auf maximale Leistung eingestellt.
 (2) Höhenverstellbar (+25/+0 mm).
 (3) Bei Modellen mit Netzdruck (WUP-502) kann der Verbrauch je nach Wasserdruck variieren. Wasserverbrauch pro Programm (2 bar): 2,2/ 2,4/ 2,7/ 2,7/ 2,7 l/Zyklus.
 (4) Bei Maschinen mit der Kaltspüloption (C) erfolgt die zweite Spülung mit kaltem Wasser, während ohne diese Option die Spülung mit kaltem Wasser durch Ausschalten des Boilerheizelements durchgeführt wird.
 (5) Nicht kompatibel mit Modellen mit Wasserenthärter (S).

- (6) Beinhaltet Edelstahl-Tankoberflächenfilter (SF).
 (7) Erhöht die Breite der Maschine um 20 mm, 10 mm auf jeder Seite.
 (8) Diese Option schließt das Standardzubehör aus.
 (9) Standard bei Modellen mit Wasserenthärter (S).
 (10) Leistungsreduzierung, um den Verbrauch auf 13 A zu begrenzen.
 (11) Inklusive australischem Stecker (Typ I) und Wasserzeichen-Genehmigung.

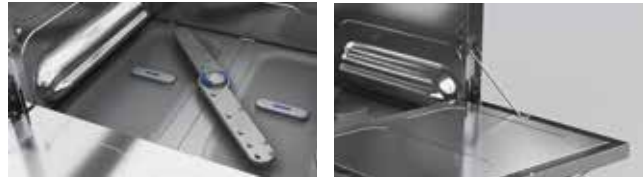
CONCEPT

FRONTLADER GESCHIRRSPÜLMASCHINEN 500x500



Allgemeine Merkmale

- Elektromechanische Schnittstelle mit robusten, hintergrundbeleuchteten Drucktasten. „T“-Modelle mit zweistelligen LED-Anzeigen.
- Gestanzter Tank mit Gefälle für eine vollständige Entwässerung.
- Gestanzte Korbführungen.
- Seiten der Waschkammer teilweise doppelwandig und integrierte doppelwandige Tür.
- Dreistufiges Filtersystem. Serienmäßig Tankfilter mit Oberfläche aus Verbundwerkstoff.
- Dual-Flow-Waschpumpe mit soft-start.
- Duo-KLIP-Oberer und unterer Wasch-/Spüalarm aus Verbundmaterial.
- Spülen mit Netzdruck.
- Hydraulischer Spülmitteldosierer serienmäßig.
- Multipower serienmäßig.



Technische Daten

| | | |
|-------------------------------------|---------|-------------|
| Max. theoretische Produktivität (1) | Körbe/h | 40 |
| Abmessungen (2) | mm | 576x605x835 |
| Nettogewicht | Kg | 55 |
| Fassungsvermögen Tank | L | 20 |
| Fassungsvermögen Boiler | L | 7 |
| Tankheizgeräteleistung | kW | 2,8 |
| Boilerheizgeräteleistung | kW | 5,6 |
| Leistung Waschpumpe | kW | 0,68 |
| Leistung Spülpumpe | kW | 0,13 |
| Leistung Ablaufpumpe | kW | 0,04 |
| Gesamtleistung | kW | |
| Gesamtstromstärke | A | Multipower |
| Anschluss | Sim/Alt | |
| Stromspannung | V | |
| Versorgungswasserdruck min. - max. | bar | 2-4 |
| Temperatur des Vorlaufwassers max. | °C | 60 |
| Feuchtigkeitsschutz | IPX | 3 |

Programme

| PROGRAMME | BESCHREIBUNG | WASSER VERBRAUCH (L/ ZYKLUS) (3) | LAUFZEIT (S) | WASCH TEMPERATUR (°C) | KLARSPÜL-TEMPERATUR (°C) |
|---------------------------|--------------|----------------------------------|--------------|-----------------------|--------------------------|
| Standard Programme | | | | | |
| P1 | Leicht | 2,2 | 90 | 60 | 85 |
| P2 | Standard | 2,2 | 120 | 60 | 85 |
| P3 | Intensiv | 2,2 | 180 | 60 | 85 |

Multipower

| STROMSPANNUNG (V) | STANDARD | GESAMTSTROMSTÄRKE (A) | GESAMTLEISTUNG (kW) | ANSCHLUSS. (Sim/Alt) | TANKHEIZGERÄTLEISTUNG (kW) | BOILERHEIZGERÄTLEISTUNG (kW) | LEISTUNG PUMPE (kW) |
|----------------------|----------|-----------------------|---------------------|----------------------|----------------------------|------------------------------|---------------------|
| 220V-240V 1N~ | x | 15,13 | 3,48 | Alt | 2,8 | 2,8 | 0,68 |
| 220V-240V 1N~ | | 19,19 | 4,41 | Alt | 2,8 | 3,73 | 0,68 |
| 380V-415V 3N~ | | 15,13 | 6,28 | Alt | 2,8 | 5,6 | 0,68 |
| 220V-240V 3~ | | 17,01 | 6,28 | Alt | 2,8 | 5,6 | 0,68 |




Codes und Preise

| | MODELL | CODE 50HZ | € | CODE 60HZ | € | LED ANZEIGEN (T) | ABLAUFpumPE (B) | REINIGUNGSMITTEL SPENDER (D) |
|---------|---------------|-----------|---|-----------|---|------------------|-----------------|------------------------------|
| ☉ STOCK | WUC-502 | 19105105 | - | 19110635 | - | | | |
| | WUC-502 B | 19109544 | - | 19110636 | - | | X | |
| | WUC-502 D | 19109546 | - | 19110637 | - | | | X |
| ☉ STOCK | WUC-502 B D | 19110522 | - | 19110638 | - | | X | X |
| | WUC-502 T | 19109545 | - | 19110639 | - | X | | |
| | WUC-502 T B | 19108785 | - | 19110640 | - | X | X | |
| | WUC-502 T D | 19110523 | - | 19110641 | - | X | | X |
| | WUC-502 T B D | 19110524 | - | 19110642 | - | X | X | X |

Optionen

| BESCHREIBUNG | ABKÜRZUNG | € |
|------------------------------------|-----------|---|
| Edelstahl Wasch- und Spülarne (4) | X | - |
| Doppelwandig (5) | P | - |
| Gitterkorb für Gläser 19107616 (6) | R | - |
| Englischer Stecker (G-Typ) (7) | CI | - |
| Australisches Modell (8) | AU | - |

Standardzubehör

| | | | |
|---|-----------------------------|----|---|
|  | Korb für Gläser 19000484 | pc | 1 |
|  | Tellerkörbe 19000487 | pc | 1 |
|  | Besteckeinsatz 19000792 | pc | 1 |

- (1) Kaltwasserversorgung bei 15 °C und Maschine auf maximale Leistung eingestellt.
 (2) Höhenverstellbar (+25/+0 mm).
 (3) Verbrauch bei einem Versorgungswasserdruck von 2 bar. Bei höherem Druck erhöht sich der Verbrauch.
 (4) Beinhaltet Edelstahl-Tankoberflächenfilter (SF).

- (5) Erhöht die Breite der Maschine um 20 mm, 10 mm auf jeder Seite.
 (6) Diese Option schließt das Standardzubehör aus.
 (7) Leistungsreduzierung, um den Verbrauch auf 13 A zu begrenzen.
 (8) Inklusive australischem Stecker (Typ I) und Wasserzeichen-Genehmigung.

CONCEPT

FRONTLADER GESCHIRRSPÜLMASCHINEN 500x500



Allgemeine Merkmale

- Elektromechanische Schnittstelle mit robusten, hintergrundbeleuchteten Drucktasten. „T“-Modelle mit zweistelligen LED-Anzeigen.
- Gestanzter Tank mit Gefälle für eine vollständige Entwässerung.
- Gestanzte Korbführungen.
- Seiten der Waschkammer teilweise doppelwandig und integrierte doppelwandige Tür.
- Dreistufiges Filtersystem. Serienmäßig Tankfilter mit Oberfläche aus Verbundwerkstoff.
- Dual-Flow-Waschpumpe mit soft-start.
- Duo-KLIP-Oberer und unterer Wasch-/Spülmarm aus Verbundmaterial.
- Spülen mit Netzdruck.
- Hydraulischer Spülmitteldosierer serienmäßig.



Technische Daten

| | | |
|-------------------------------------|---------|-------------|
| Max. theoretische Produktivität (1) | Körbe/h | 40 |
| Abmessungen (2) | mm | 576x605x835 |
| Nettogewicht | Kg | 55 |
| Fassungsvermögen Tank | L | 20 |
| Fassungsvermögen Boiler | L | 7 |
| Tankheizgeräteleistung | kW | 2,8 |
| Boilerheizgeräteleistung | kW | 2,8 |
| Leistung Waschpumpe | kW | 0,68 |
| Leistung Ablaufpumpe | kW | 0,04 |
| Gesamtleistung | kW | 3,48 |
| Gesamtstromstärke | A | 16 |
| Anschluss | Sim/Alt | Wechsel |
| Spannung | V | 220-240 1N~ |
| Versorgungswasserdruck min-max. | bar | 2-4 |
| Temperatur des Vorlaufwassers max. | °C | 60 |
| Feuchtigkeitsschutz | IPX | 3 |

Programme

| PROGRAMME | BESCHREIBUNG | WASSER VERBRAUCH (L/ ZYKLUS) (3) | LAUFZEIT (S) | WASCH TEMPERATUR (°C) | KLARSPÜL-TEMPERATUR (°C) |
|---------------------------|--------------|----------------------------------|--------------|-----------------------|--------------------------|
| Standard Programme | | | | | |
| P1 | Standard | 2,2 | 120 | 60 | 85 |
| P2 | Intensiv | 2,2 | 180 | 60 | 85 |




Codes und Preise

| | MODELL | CODE 50HZ | € | CODE 60HZ | € | LED ANZEIGEN (T) | ABLAUFpumPE (B) | REINIGUNGSMITTEL SPENDER (D) |
|---------|---------------|-----------|---|-----------|---|------------------|-----------------|------------------------------|
| ☉ STOCK | WUC-500 | 19104935 | - | 19110643 | - | | | |
| | WUC-500 B | 19109540 | - | 19110644 | - | | x | |
| | WUC-500 D | 19109541 | - | 19110645 | - | | | x |
| ☉ STOCK | WUC-500 B D | 19110525 | - | 19110646 | - | | x | x |
| | WUC-500 T | 19105590 | - | 19110647 | - | x | | |
| | WUC-500 T B | 19110526 | - | 19110648 | - | x | x | |
| | WUC-500 T D | 19110527 | - | 19110649 | - | x | | x |
| | WUC-500 T B D | 19110528 | - | 19110650 | - | x | x | x |

Optionen

| BESCHREIBUNG | ABKÜRZUNG | € |
|---------------------------------------|-----------|---|
| Edelstahl Wasch- und Spülarne (4) | X | - |
| Doppelwandig (5) | P | - |
| Gitterkorb für Gläser 19107616 (6) | R | - |
| Englischer Stecker (G-Typ) (7) | CI | - |
| Australisches Modell (8) | AU | - |

Standardzubehör

| | | | |
|---|-----------------------------|----|---|
|  | Korb für Gläser 19000484 | pc | 1 |
|  | Tellerkörbe 19000487 | pc | 1 |
|  | Besteckeinsatz 19000792 | pc | 1 |

(1) Warmwasserversorgung mit 50 °C.

(2) Höhenverstellbar (+25/+0 mm).

(3) Verbrauch bei einem Versorgungswasserdruck von 2 bar. Bei höherem Druck erhöht sich der Verbrauch.

(4) Beinhaltet Edelstahl-Tankoberflächenfilter (SF).

(5) Erhöht die Breite der Maschine um 20 mm, 10 mm auf jeder Seite.

(6) Diese Option schließt das Standardzubehör aus.

(7) Leistungsreduzierung, um den Verbrauch auf 13 A zu begrenzen.

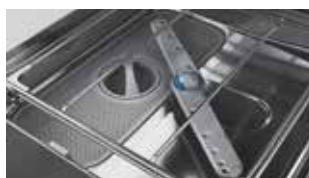
(8) Inklusive australischem Stecker (Typ I) und Wasserzeichen-Genehmigung.

HAUBENGESCHIRRSPÜLMASCHINEN 500x500



Allgemeine Merkmale

- 2,8-Zoll-Farb-Flüssigkristalldisplay (TFT) mit Hintergrundbeleuchtung und kapazitivem Touch-Display.
- Vollständig gestanzter Tank ohne Schweißnähte oder scharfe Kanten.
- Doppelwandige Haube mit thermoakustischer Isolierung und Metallhebel zur Reduzierung des Hebeaufwands und des Geräuschpegels.
- Maximale Sicht dank der oberen Position des Bedienfelds.
- Dreistufiges Filtersystem. Standardmäßiger Verbundtankoberflächenfilter und Abfallsammelkorb.
- Boiler mit Isolierung.
- Dual-Flow-Waschpumpe mit soft-start.
- Duo-KLIP-Oberer und unterer Wasch-/Spülarm aus Verbundmaterial.
- Spülpumpe, Ablaufpumpe und peristaltischer Spülmitteldosierer serienmäßig.
- Thermostop.
- Multipower serienmäßig.



Technische Daten

| | | |
|--|---------|---------------|
| Max. theoretische Produktivität (1) | Körbe/h | 60 |
| Abmessungen (2) | mm | 630x750x1.545 |
| Maße mit Griff | mm | 715x935 |
| Höhe bei geöffneter Haube | mm | 2.030 |
| Höhe mit Energierückgewinnung (RC) | mm | 1.975 |
| Nettogewicht | Kg | 116 |
| Nettogewicht mit Energierückgewinnung (RC) | Kg | 135 |
| Fassungsvermögen Tank | L | 28 |
| Fassungsvermögen Boiler | L | 10 |
| Tankheizgerätleistung | kW | 2,1 |
| Boilerheizgerätleistung | kW | 9 |
| Leistung Waschpumpe | kW | 0,75 |
| Leistung Spülpumpe | kW | 0,13 |
| Leistung Ablaufpumpe | kW | 0,1 |
| Gesamtleistung | kW | |
| Gesamtstromstärke | A | Multipower |
| Anschluss | Sim/Alt | |
| Stromspannung | V | |
| Versorgungswasserdruck min-max. | bar | 1-4 |
| Temperatur des Vorlaufwassers max. | °C | 60 |
| Temperatur des Vorlaufwassers max. RC und S Modellen | °C | 25 |
| Feuchtigkeitsschutz | IPX | 4 |

Programme

| PROGRAMME | BESCHREIBUNG | WASSER VERBRAUCH (L/ ZYKLUS) | LAUFZEIT (S) (3) | WASCH TEMPERATUR (°C) | KLARSPÜL-TEMPERATUR (°C) |
|--|--------------|------------------------------|------------------|-----------------------|--------------------------|
| Programme für Porzellan - standardmäßig | | | | | |
| | Leicht | 2,3 | 60 | 60 | 85 |
| | Standard | 2,6 | 90 | 60 | 85 |
| | Intensiv | 3 | 180 | 60 | 85 |
| | Spülen | 3 | 480 | 60 | 85 |
| | Porzellan | 3 | 300 | 65 | 85 |
| Zusätzliche Programme | | | | | |
| Programme für GLAS | | | | | (4) |
| Programme für BAR | | | | | |

Multipower

| STROMSPANNUNG (V) | STANDARD | GESAMTSTROMSTÄRKE (A) | GESAMTLEISTUNG (kW) | ANSCHLUSS. (Sim/Alt) | TANKHEIZGERÄTLEISTUNG (kW) | BOILERHEIZGERÄTLEISTUNG (kW) | LEISTUNG PUMPE (kW) |
|----------------------|----------|-----------------------|---------------------|----------------------|----------------------------|------------------------------|---------------------|
| 220V-240V 1N~ | | 27,39 | 6,3 | Sim | 1,05 | 4,5 | 0,75 |
| 220V-240V 1N~ | | 35,43 | 8,15 | Sim | 1,4 | 6 | 0,75 |
| 380V-415V 3N~ | x | 19,35 | 11,85 | Sim | 2,1 | 9 | 0,75 |
| 220V-240V 3~ | | 31,12 | 11,85 | Sim | 2,1 | 9 | 0,75 |




Codes und Preise

| | MODELL | CODE 50HZ | € | CODE 60HZ | € | KLARSPÜL- ABPUMPEN | ENERGIE RÜCKGEWINNUNG (RC) | SMART ENTHÄRTER (S) | ABLAUFPUMPE (B) | REINIGUNGSMIT- TEL SPENDER (D) |
|---------|----------------|-----------|---|-----------|---|-----------------------|----------------------------------|------------------------|--------------------|--------------------------------------|
| | WHA-503 | 19105006 | - | 19110651 | - | X | | | X | |
| ☉ STOCK | WHA-503 D | 19108744 | - | 19110652 | - | X | | | X | X |
| | WHA-503 RC | 19109461 | - | 19110653 | - | X | X | | X | |
| | WHA-503 RC D | 19110529 | - | 19110654 | - | X | X | | X | X |
| | WHA-503 S | 19109460 | - | 19110655 | - | X | | X | X | |
| ☉ STOCK | WHA-503 S D | 19105482 | - | 19110656 | - | X | | X | X | X |
| | WHA-503 S RC | 19107905 | - | 19110657 | - | X | X | X | X | |
| ☉ STOCK | WHA-503 S RC D | 19110530 | - | 19110658 | - | X | X | X | X | X |

Optionen

| BESCHREIBUNG | ABKÜRZUNG | € |
|---------------------------------------|--------------|---|
| Edelstahl Wasch- und Spülarne | X | - |
| Edelstahloberfläche Filter | SF | - |
| Gitterkorb für Gläser 19107616 (5) | R | - |
| Konnektivität | K | - |
| Sensorisierung (6) | Z | - |
| Australisches Modell (7) | AU | - |
| Marine (8) | 400V-440V 3~ | - |

Standardzubehör

| | | | |
|---|-----------------------------|----|---|
|  | Korb für Gläser 19000484 | pc | 1 |
|  | Tellerkörbe 19000487 | pc | 1 |
|  | Besteckeinsatz 19000792 | pc | 1 |

(1) Kaltwasserversorgung mit 15°C.

(2) Höhenverstellbar (-20/+50 mm).

(3) Bei Modellen mit Energierückgewinnungssystem (RC) verlängert sich die Zykluszeit um etwa 30 Sekunden.

(4) Der zweite Spülgang wird mit kaltem Wasser durchgeführt, indem das Heizelement des Boilers ausgeschaltet wird.

(5) Diese Option schließt das Standardzubehör aus.

(6) Standard bei Modellen mit Wasserenthärter (S) oder Energierückgewinnungssystem (RC).

(7) Beinhaltet die Wasserzeichen-Genehmigung.

(8) Wählen Sie die Maschine mit der entsprechenden Frequenz aus und fügen Sie dann die Option hinzu.

HAUBENGESCHIRRSPÜLMASCHINEN 500x500



Allgemeine Merkmale

- 2,8-Zoll-Farb-Flüssigkristalldisplay (TFT) mit Hintergrundbeleuchtung und Folientastatur mit fünf Tasten.
- Vollständig gestanzter Tank ohne Schweißnähte oder scharfe Kanten.
- Einwandige Haube, die sanft auf Metallschienen gleitet, wodurch der Hebeaufwand und der Geräuschpegel reduziert werden.
- Zweistufiges Filtersystem Serienmäßig Tankoberflächenfilter aus Verbundwerkstoff
- Boiler mit Isolierung.
- Dual-Flow-Waschpumpe mit soft-start.
- Duo-KLIP-Oberer und unterer Wasch-/Spülmarm aus Verbundmaterial.
- Hydraulischer (bei Modellen mit Netzdruck - WHP-502) oder peristaltischer (bei Modellen mit Nachspülpumpe - WHP-503) Klarspülerspender serienmäßig.
- Thermostop bei Modellen mit Spülpumpe (WHP-503).
- Multipower serienmäßig.



Technische Daten

| | | |
|--|---------|---------------|
| Max. theoretische Produktivität (1) | Körbe/h | 60 |
| Abmessungen (2) | mm | 630x750x1.480 |
| Maße mit Griff | mm | 715x935 |
| Höhe bei geöffneter Haube | mm | 1.960 |
| Höhe mit Energierückgewinnung (RC) | mm | 1.975 |
| Nettogewicht | Kg | 97 |
| Nettogewicht mit Energierückgewinnung (RC) | Kg | 113 |
| Fassungsvermögen Tank | L | 33 |
| Boilerfassungsvermögen im WHP-502 Modelle | L | 9 |
| Boilerfassungsvermögen im WHP-503 Modelle | L | 10 |
| Tankheizgerätleistung | kW | 4,5 |
| Boilerheizgerätleistung | kW | 9 |
| Leistung Waschpumpe | kW | 0,75 |
| Leistung Spülpumpe | kW | 0,13 |
| Leistung Ablaufpumpe | kW | 0,1 |
| Gesamtleistung | kW | |
| Gesamtstromstärke | A | |
| Anschluss | Sim/Alt | Multipower |
| Stromspannung | V | |
| Versorgungswasserdruck min. - max. in WHP-502 | bar | 2-4 |
| Versorgungswasserdruck min. - max. in WHP-502 S / S RC | bar | 3-4 |
| Versorgungswasserdruck min. - max. in WHP-503 Modellen | bar | 1-4 |
| Temperatur des Vorlaufwassers max. | °C | 60 |
| Temperatur des Vorlaufwassers max. RC Modelle | °C | 25 |
| Feuchtigkeitschutz | IPX | 4 |

Programme

| PROGRAMME | BESCHREIBUNG | WASSER VERBRAUCH (L/ZYKLUS) (3) | LAUFZEIT (S) (4) | WASCH TEMPERATUR (°C) | KLARSPÜL-TEMPERATUR (°C) |
|--|--------------|---------------------------------|------------------|-----------------------|--------------------------|
| Programme für Porzellan - standardmäßig | | | | | |
| | Leicht | 2,3 | 60 | 60 | 85 |
| | Standard | 2,6 | 90 | 60 | 85 |
| | Intensiv | 3 | 180 | 60 | 85 |
| | Spülen | 3 | 480 | 60 | 85 |
| | Porzellan | 3 | 300 | 65 | 85 |
| Zusätzliche Programme | | | | | |
| Programme für GLAS | | | | | |
| Programme für BAR | | | | | |

Multipower

| STROMSPAN- NUNG (V) | STAN- DARD | GESAMT- STROMSTÄRKE (A) | GESAMT- LEISTUNG (kW) | AN- SCHLUSS. (Sim/Alt) | TANKHEIZ- GERÄTLEISTUNG (kW) | BOILERHEIZ- GERÄTLEISTUNG (kW) | LEISTUNG PUMPE (kW) |
|----------------------|------------|-------------------------|-----------------------|------------------------|------------------------------|--------------------------------|---------------------|
| 220V-240V 1N~ | | 22,83 | 5,25 | Alt | 2,25 | 4,5 | 0,75 |
| 220V-240V 1N~ | | 29,35 | 6,75 | Alt | 3 | 6 | 0,75 |
| 220V-240V 1N~ | | 32,61 | 7,5 | Sim | 2,25 | 4,5 | 0,75 |
| 220V-240V 1N~ | | 42,39 | 9,75 | Sim | 3 | 6 | 0,75 |
| 380V-415V 3N~ | | 16,30 | 9,75 | Alt | 4,5 | 9 | 0,75 |
| 380V-415V 3N~ | x | 22,83 | 14,25 | Sim | 4,5 | 9 | 0,75 |
| 220V-240V 3~ | | 25,85 | 9,75 | Alt | 4,5 | 9 | 0,75 |
| 220V-240V 3~ | | 37,15 | 14,25 | Sim | 4,5 | 9 | 0,75 |




Codes und Preise

| | MODELL | CODE 50HZ | € | CODE 60HZ | € | KLARSPÜL-ABPUMPEN | ENERGIE RÜCKGEWINNUNG (RC) | SMART ENTHÄRTER (S) | ABLAUFPUMPE (B) | REINIGUNGSMITTEL SPENDER (D) |
|---------|------------------|-----------|---|-----------|---|-------------------|----------------------------|---------------------|-----------------|------------------------------|
| ⊙ STOCK | WHP-502 | 19104995 | - | 19110659 | - | | | | | |
| | WHP-502 B | 19105442 | - | 19110660 | - | | | | X | |
| | WHP-502 D | 19109453 | - | 19110661 | - | | | | | X |
| ⊙ STOCK | WHP-502 B D | 19110531 | - | 19110662 | - | | | | X | X |
| ⊙ STOCK | WHP-502 RC | 19109455 | - | 19110663 | - | | X | | | |
| | WHP-502 RC B | 19110532 | - | 19110664 | - | | X | | X | |
| | WHP-502 RC D | 19110533 | - | 19110665 | - | | X | | | X |
| | WHP-502 RC B D | 19110534 | - | 19110666 | - | | X | | X | X |
| | WHP-502 S B | 19109454 | - | 19110668 | - | | | X | X | |
| | WHP-502 S B D | 19110537 | - | 19110670 | - | | | X | X | X |
| | WHP-502 S RC B | 19110539 | - | 19110672 | - | | X | X | X | |
| | WHP-502 S RC B D | 19110541 | - | 19110674 | - | | X | X | X | X |
| ⊙ STOCK | WHP-503 | 19104996 | - | 19110675 | - | X | | | | |
| | WHP-503 B | 19108550 | - | 19110676 | - | X | | | X | |
| | WHP-503 D | 19109456 | - | 19110677 | - | X | | | | X |
| ⊙ STOCK | WHP-503 B D | 19110542 | - | 19110678 | - | X | | | X | X |
| | WHP-503 RC | 19109459 | - | 19110679 | - | X | X | | | |
| | WHP-503 RC B | 19110543 | - | 19110680 | - | X | X | | X | |
| | WHP-503 RC D | 19110544 | - | 19110681 | - | X | X | | | X |
| | WHP-503 RC B D | 19110545 | - | 19110682 | - | X | X | | X | X |
| | WHP-503 S B | 19109457 | - | 19110684 | - | X | | X | X | |
| | WHP-503 S B D | 19110548 | - | 19110686 | - | X | | X | X | X |
| | WHP-503 S RC B | 19110550 | - | 19110688 | - | X | X | X | X | |
| | WHP-503 S RC B D | 19110552 | - | 19110690 | - | X | X | X | X | X |

Optionen

| BESCHREIBUNG | ABKÜRZUNG | € |
|---------------------------------------|--------------|---|
| Edelstahl Wasch- und Spülarme | X | - |
| Edelstahloberfläche Filter | SF | - |
| Doppelwandig | P | - |
| Gitterkorb für Gläser 19107616 (6) | R | - |
| Konnektivität | K | - |
| Sensorisierung (7) | Z | - |
| Australisches Modell (8) | AU | - |
| Marine (9) | 400V-440V 3~ | - |

Standardzubehör

| | | | |
|---|-----------------------------|----|---|
|  | Korb für Gläser 19000484 | pc | 1 |
|  | Tellerkörbe 19000487 | pc | 1 |
|  | Besteckeinsatz 19000792 | pc | 1 |

- (1) Kaltwasserversorgung mit 15°C.
 (2) Höhenverstellbar (-20/+50 mm).
 (3) Bei Modellen mit Netzdruck (WHP-502) kann der Verbrauch je nach Modell variieren
 Versorgungswasserdruck Wasserverbrauch pro Programm (2 bar): 2,2/ 2,2/ 2,4/ 2,8/
 2,8/ 2,8 l/Zyklus.
 (4) Bei Modellen mit Energierückgewinnungssystem (RC) verlängert sich die Zykluszeit
 um etwa 30 Sekunden.

- (5) Der zweite Spülgang wird mit kaltem Wasser durchgeführt, durch das Ausschalten
 des Heiz elements.
 (6) Diese Option schließt das Standardzubehör aus.
 (7) Standard bei Modellen mit Wasserenthärter (S) oder Energierückgewinnungssystem
 (RC).
 (8) Beinhaltet die Wasserzeichen-Genehmigung.
 (9) Wählen Sie die Maschine mit der entsprechenden Frequenz aus und fügen Sie dann
 die Option hinzu.

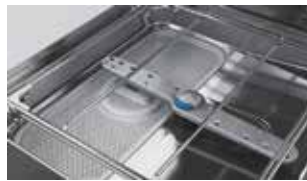
CONCEPT

HAUBENGESCHIRRSPÜLMASCHINEN 500x500



Allgemeine Merkmale

- Elektromechanische Schnittstelle mit robusten, hintergrundbeleuchteten Drucktasten. „T“-Modelle mit zweistelligen LED-Anzeigen.
- Vollständig gestanzter Tank ohne Schweißnähte oder scharfe Kanten.
- Einwandige Haube, die sanft auf Metallschienen gleitet, wodurch der Hebeaufwand und der Geräuschpegel reduziert werden.
- Zweistufiges Filtersystem Serienmäßig Tankoberflächenfilter aus Verbundwerkstoff
- Dual-Flow-Waschpumpe mit soft-start.
- Duo-KLIP-Oberer und unterer Wasch-/Spülarms aus Verbundmaterial.
- Spülen mit Netzdruck.
- Hydraulischer Spülmitteldosierer serienmäßig.



Technische Daten

| | | |
|---|---------|----------------------------------|
| Max. theoretische Produktivität (1) | Körbe/h | 40 |
| Abmessungen (2) | mm | 630x750x1.480 |
| Maße mit Griff | mm | 715x935 |
| Höhe bei geöffneter Haube | mm | 1.960 |
| Höhe mit Energierückgewinnung (RC) | mm | 1.975 |
| Nettogewicht | Kg | 97 |
| Nettogewicht mit Energierückgewinnung (RC) | Kg | 113 |
| Fassungsvermögen Tank | L | 33 |
| Fassungsvermögen Boiler | L | 9 |
| Tankheizgeräteleistung | kW | 3 |
| Boilerheizgeräteleistung | kW | 6 |
| Leistung Waschpumpe | kW | 0,75 |
| Leistung Spülpumpe | kW | 0,13 |
| Leistung Ablaufpumpe | kW | 0,1 |
| Gesamtleistung | kW | |
| Gesamtstromstärke | A | Spannungs- und Leistungsoptionen |
| Anschluss | Sim/Alt | |
| Stromspannung | V | |
| Versorgungswasserdruck min. - max. | bar | 2-4 |
| Temperatur des Vorlaufwassers max. | °C | 60 |
| Temperatur des Vorlaufwassers max. RC Modelle | °C | 25 |
| Feuchtigkeitsschutz | IPX | 4 |

Programme

| PROGRAMME | BESCHREIBUNG | WASSER VERBRAUCH (L/ ZYKLUS) (3) | LAUFZEIT (S) (4) | WASCH TEMPERATUR (°C) | KLARSPÜL-TEMPERATUR (°C) |
|---------------------------|--------------|----------------------------------|------------------|-----------------------|--------------------------|
| Standard Programme | | | | | |
| P1 | Leicht | 2,2 | 90 | 60 | 85 |
| P2 | Standard | 2,2 | 120 | 60 | 85 |
| P3 | Intensiv | 2,2 | 180 | 60 | 85 |
| ↻ | Spülen | 2,2 | 480 | 60 | 85 |

Spannungs- und Leistungsoptionen

| STROMSPANNUNG (V) | STANDARD | GESAMT-STROMSTÄRKE (A) | GESAMT-LEISTUNG (kW) | AN-SCHLUSS. (Sim/Alt) | TANKHEIZ-GERÄTELEISTUNG (kW) | BOILERHEIZ-GERÄTELEISTUNG (kW) | LEISTUNG PUMPE (kW) |
|----------------------|----------|------------------------|----------------------|-----------------------|------------------------------|--------------------------------|---------------------|
| 380V-415V 3N~ | | 11,96 | 6,75 | Alt | 3 | 6 | 0,75 |
| 380V-415V 3N~ | x | 16,3 | 9,75 | Sim | 3 | 6 | 0,75 |
| 220V-240V 3~ | | 18,32 | 6,75 | Alt | 3 | 6 | 0,75 |
| 220V-240V 3~ | | 25,85 | 9,75 | Sim | 3 | 6 | 0,75 |




Codes und Preise

| | MODELL | CODE 50HZ | € | CODE 60HZ | € | ENERGIE RÜCKGEWINNUNG (RC) | LED ANZEIGEN (T) | ABLAUFpumPE (B) | REINIGUNGSMITTEL SPENDER (D) |
|---------|------------------|-----------|---|-----------|---|----------------------------|------------------|-----------------|------------------------------|
| ⊙ STOCK | WHC-502 | 19103824 | - | 19110691 | - | | | | |
| | WHC-502 B | 19109394 | - | 19110692 | - | | | X | |
| | WHC-502 D | 19109401 | - | 19110693 | - | | | | X |
| ⊙ STOCK | WHC-502 B D | 19110553 | - | 19110694 | - | | | X | X |
| | WHC-502 T | 19105440 | - | 19110695 | - | | X | | |
| | WHC-502 T B | 19110554 | - | 19110696 | - | | X | X | |
| | WHC-502 T D | 19110555 | - | 19110697 | - | | X | | X |
| | WHC-502 T B D | 19110556 | - | 19110698 | - | | X | X | X |
| | WHC-502 T RC | 19109445 | - | 19110699 | - | X | X | | |
| | WHC-502 T RC B | 19110557 | - | 19110700 | - | X | X | X | |
| | WHC-502 T RC D | 19110558 | - | 19110701 | - | X | X | | X |
| | WHC-502 T RC B D | 19110559 | - | 19110702 | - | X | X | X | X |

Optionen

| BESCHREIBUNG | ABKÜRZUNG | € |
|------------------------------------|--------------|---|
| Edelstahl Wasch- und Spülarmer | X | - |
| Edelstahl Oberflächenfilter | SF | - |
| Doppelwandig | P | - |
| Gitterkorb für Gläser 19107616 (5) | R | - |
| Australisches Modell (6) | AU | - |
| Marine (7) | 400V-440V 3~ | - |

Standardzubehör

| | | | |
|---|-----------------------------|----|---|
|  | Korb für Gläser 19000484 | pc | 1 |
|  | Tellerkörbe 19000487 | pc | 1 |
|  | Besteckeinsatz 19000792 | pc | 1 |

(1) Kaltwasserversorgung mit 15°C.

(2) Höhenverstellbar (-20/+50 mm).

(3) Verbrauch bei einem Versorgungswasserdruck von 2 bar. Bei höherem Druck erhöht sich der Verbrauch.

(4) Bei Modellen mit Energierückgewinnungssystem (RC) verlängert sich die Zykluszeit um etwa 30 Sekunden.

(5) Diese Option schließt das Standardzubehör aus.

(6) Beinhaltet die Wasserzeichen-Genehmigung.

(7) Wählen Sie die Maschine mit der entsprechenden Frequenz aus und fügen Sie dann die Option hinzu.

FRONTLADER GESCHIRRSPÜLMASCHINEN 500x500



Allgemeine Merkmale



- 2,8-Zoll-Farb-Flüssigkristalldisplay (TFT) mit Hintergrundbeleuchtung und Folientastatur mit fünf Tasten.
- Gestanzter Tank mit Gefälle für eine vollständige Entwässerung.
- Gestanzte Korbführungen.
- Die Maschine ist mit einer integrierten Doppelwand ausgestattet.
- Dreistufiges Filtersystem. Serienmäßig Tankoberflächenfilter aus Edelstahl
- Boiler mit Isolierung.
- Dual-Flow-Waschpumpe mit soft-start.
- Oberer und unterer Duo-KLIP-Wasch-/Spüalarm aus Edelstahl.
- Klarspülerpumpe und peristaltischer Spülmitteldosierer serienmäßig.
- Thermostat.



Technische Daten

| | | |
|-------------------------------------|---------|----------------------------------|
| Max. theoretische Produktivität (1) | Körbe/h | 40 |
| Abmessungen (2) | mm | 596x605x835 |
| Nettogewicht | Kg | 58 |
| Fassungsvermögen Tank | L | 20 |
| Fassungsvermögen Boiler | L | 7 |
| Tankheizgeräteleistung | kW | 4,5 |
| Boilerheizgeräteleistung | kW | 5,6 |
| Leistung Waschpumpe | kW | 0,68 |
| Leistung Spülpumpe | kW | 0,13 |
| Leistung Ablaufpumpe | kW | 0,04 |
| Gesamtleistung | kW | |
| Gesamtstromstärke | A | Spannungs- und Leistungsoptionen |
| Anschluss | Sim/Alt | |
| Stromspannung | V | |
| Versorgungswasserdruck min. - max. | bar | 1-4 |
| Temperatur des Vorlaufwassers max. | °C | 60 |
| Feuchtigkeitsschutz | IPX | 3 |

Programme

| PROGRAMME | BESCHREIBUNG | WASSER VERBRAUCH (L/ ZYKLUS) | LAUFZEIT (S) | WASCH TEMPERATUR (°C) | KLARSPÜL-TEMPERATUR (°C) |
|---|--|------------------------------|--------------|-----------------------|--------------------------|
| Standard Programme | | | | | |
|  | Leicht | 2,1 | 90 | 60 | 85 |
|  | Standard | 2,3 | 120 | 60 | 85 |
| A_{0}^{30} | Sanitärprogramm nach UNE-EN ISO 15883-1/3, MODE A0=30. | 2,3 | automatisch | 72 | 85 |
| A_{0}^{60} | Sanitärprogramm nach UNE-EN ISO 15883-1/3, MODE A0=60. | 2,9 | automatisch | 72 | 85 |

Spannungs- und Leistungsoptionen

| STROMSPANNUNG (V) | STANDARD | GESAMT-STROMSTÄRKE (A) | GESAMT-LEISTUNG (kW) | AN-SCHLUSS (Sim/Alt) | TANKHEIZ-GERÄTLEISTUNG (kW) | BOILERHEIZ-GERÄTLEISTUNG (kW) | LEISTUNG PUMPE (kW) |
|-------------------|----------|------------------------|----------------------|----------------------|-----------------------------|-------------------------------|---------------------|
| 380V-415V 3N~ | x | 17,59 | 10,78 | Sim | 4,5 | 5,6 | 0,68 |
| 220V-240V 3~ | | 28,31 | 10,78 | Sim | 4,5 | 5,6 | 0,68 |




Codes und Preise

| MODELL | CODE 50HZ | € | CODE 60HZ | € | KLARSPÜLEN ABPUMPEN | ABLAUFpumPE (B) | REINIGUNGSMITTEL SPENDER (D) |
|----------------|-----------|---|-----------|---|---------------------|-----------------|------------------------------|
| WUP-503 SN | 19105091 | - | 19110703 | - | X | | |
| WUP-503 SN B | 19110560 | - | 19110704 | - | X | X | |
| WUP-503 SN D | 19110561 | - | 19110705 | - | X | | X |
| WUP-503 SN B D | 19110562 | - | 19110706 | - | X | X | X |

Optionen

| BESCHREIBUNG | ABKÜRZUNG | € |
|---------------------------------------|-----------|---|
| Gitterkorb für Gläser 19107616 (3) | R | - |
| Konnektivität | K | - |
| Sensorisierung | Z | - |
| Australisches Modell (4) | AU | - |

Standardzubehör

| | | | |
|---|-----------------------------|----|---|
|  | Korb für Gläser 19000484 | pc | 1 |
|  | Tellerkörbe 19000487 | pc | 1 |
|  | Besteckeinsatz 19000792 | pc | 1 |

- (1) Kaltwasserversorgung mit 15°C.
 (2) Höhenverstellbar (+25/+0 mm).
 (3) Diese Option schließt das Standardzubehör aus.
 (4) Beinhaltet die Wasserzeichen-Genehmigung.

HAUBENGESCHIRRSPÜLMASCHINEN 500x500



Allgemeine Merkmale



- 2,8-Zoll-Farb-Flüssigkristalldisplay (TFT) mit Hintergrundbeleuchtung und Folientastatur mit fünf Tasten.
- Vollständig gestanzter Tank ohne Schweißnähte oder scharfe Kanten.
- Doppelwandige Haube mit thermoakustischer Isolierung und Metallführungen, die den Hubaufwand und den Geräuschpegel reduzieren.
- Zweistufiges Filtersystem Serienmäßig Tankoberflächenfilter aus Edelstahl
- Boiler mit Isolierung.
- Dual-Flow-Waschpumpe mit soft-start.
- Oberer und unterer Duo-KLIP-Wasch-/Spülarm aus Edelstahl.
- Klarspülerpumpe und peristaltischer Spülmitteldosierer serienmäßig.
- Thermostatp.



Technische Daten

| | | |
|---|---------|----------------------------------|
| Max. theoretische Produktivität (1) | Körbe/h | 60 |
| Abmessungen (2) | mm | 630x750x1.480 |
| Maße mit Griff | mm | 715x935 |
| Höhe bei geöffneter Haube | mm | 1.960 |
| Höhe mit Energierückgewinnung (RC) | mm | 1.975 |
| Nettogewicht | Kg | 97 |
| Nettogewicht mit Energierückgewinnung (RC) | Kg | 113 |
| Fassungsvermögen Tank | L | 33 |
| Fassungsvermögen Boiler | L | 10 |
| Tankheizgerätleistung | kW | 4,5 |
| Boilerheizgerätleistung | kW | 9 |
| Leistung Waschpumpe | kW | 0,75 |
| Leistung Spülpumpe | kW | 0,13 |
| Leistung Ablaufpumpe | kW | 0,1 |
| Gesamtleistung | kW | |
| Gesamtstromstärke | A | Spannungs- und Leistungsoptionen |
| Anschluss | Sim/Alt | |
| Stromspannung | V | |
| Versorgungswasserdruck min. - max. | bar | 1-4 |
| Temperatur des Vorlaufwassers max. | °C | 60 |
| Temperatur des Vorlaufwassers max. RC Modelle | °C | 25 |
| Feuchtigkeitsschutz | IPX | 4 |

Programme

| PROGRAMME | BESCHREIBUNG | WASSER VERBRAUCH (L/ ZYKLUS) | LAUFZEIT (S) (3) | WASCH TEMPERATUR (°C) | KLARSPÜL-TEMPERATUR (°C) |
|---|--|------------------------------|------------------|-----------------------|--------------------------|
| Standard Programme | | | | | |
|  | Leicht | 2,1 | 60 | 60 | 85 |
|  | Standard | 2,3 | 90 | 60 | 85 |
| A ₃₀ | Sanitärprogramm nach UNE-EN ISO 15883-1/3, MODE A0=30. | 2,3 | automatisch | 74 | 85 |
| A ₆₀ | Sanitärprogramm nach UNE-EN ISO 15883-1/3, MODE A0=60. | 2,9 | automatisch | 74 | 85 |

Spannungs- und Leistungsoptionen

| STROMSPANNUNG (V) | STANDARD | GESAMTSTROMSTÄRKE (A) | GESAMTLEISTUNG (kW) | ANSCHLUSS. (Sim/Alt) | TANKHEIZGERÄTLEISTUNG (kW) | BOILERHEIZGERÄTLEISTUNG (kW) | LEISTUNG PUMPE (kW) |
|-------------------|----------|-----------------------|---------------------|----------------------|----------------------------|------------------------------|---------------------|
| 380V-415V 3N~ | x | 22,83 | 14,25 | Sim | 4,5 | 9 | 0,75 |
| 220V-240V 3~ | | 37,15 | 14,25 | Sim | 4,5 | 9 | 0,75 |




Codes und Preise

| MODELL | CODE 50HZ | € | CODE 60HZ | € | KLARSPÜLEN ABPUMPEN | ENERGIE RÜCKGEWINNUNG (RC) | ABLAUFPUMPE (B) | REINIGUNGSMITTEL SPENDER (D) |
|-------------------|-----------|---|-----------|---|---------------------|----------------------------|-----------------|------------------------------|
| WHP-503 SN | 19110563 | - | 19110707 | - | X | | | |
| WHP-503 SN B | 19110564 | - | 19110708 | - | X | | X | |
| WHP-503 SN D | 19110565 | - | 19110709 | - | X | | | X |
| WHP-503 SN B D | 19110566 | - | 19110710 | - | X | | X | X |
| WHP-503 SN RC | 19108549 | - | 19110711 | - | X | X | | |
| WHP-503 SN RC B | 19110567 | - | 19110712 | - | X | X | X | |
| WHP-503 SN RC D | 19110568 | - | 19110713 | - | X | X | | X |
| WHP-503 SN RC B D | 19110569 | - | 19110714 | - | X | X | X | X |

Optionen

| BESCHREIBUNG | ABKÜRZUNG | € |
|------------------------------------|--------------|---|
| Gitterkorb für Gläser 19107616 (4) | R | - |
| Konnektivität | K | - |
| Sensorisierung (5) | Z | - |
| Australisches Modell (6) | AU | - |
| Marine (7) | 400V-440V 3~ | - |

Standardzubehör



| | | | |
|---|-----------------------------|----|---|
|  | Korb für Gläser 19000484 | pc | 1 |
|  | Tellerkörbe 19000487 | pc | 1 |
|  | Besteckeinsatz 19000792 | pc | 1 |

- (1) Kaltwasserversorgung mit 15°C.
 (2) Höhenverstellbar (-20/+50 mm).
 (3) Bei Modellen mit Energierückgewinnungssystem (RC) verlängert sich die Zykluszeit um etwa 30 Sekunden.
 (4) Diese Option schließt das Standardzubehör aus.


- (5) Standard bei Modellen mit Energierückgewinnungssystem (RC).
 (6) Beinhaltet die Wasserzeichen-Genehmigung.
 (7) Wählen Sie die Maschine mit der entsprechenden Frequenz und danach die Zusatzoption aus.

ZUBEHÖR

Spülmitteldosierer und Ablaufpumpenkit

| | MODELL | CODE | GILT FÜR | BESCHREIBUNG | LEISTUNG (KW) | € |
|---|--------|----------|---|-------------------------------------|---------------|---|
|  | WAD | 19110571 | Gläserspülmaschinen, Frontlader-Geschirrspülmaschinen und Haubengeschirrspülmaschinen | Peristaltisches Spülmittel Dosierer | - | - |
|  | WAB-GU | 19110572 | Gläserspülmaschinen und Frontlader-Geschirrspülmaschinen | Ablaufpumpenkit 50/60 Hz | 0,04 | - |
| | WAB-H | 19110082 | Haubengeschirrspülmaschinen | Ablaufpumpenkit 50/60 Hz | 0,1 | - |

Kit für Klarspüler-/Reinigungsmittel-Niedrigstandssensor

| | MODELL | CODE | GILT FÜR | BESCHREIBUNG | € |
|---|--------|----------|---|--|---|
|  | WALS | 19111334 | Concept + und Advance-Serie mit Sensorisierungsoption (Z) | Klarspüler-/Reinigungsmittel-Füllstandsensor-Kit (1 Stück) | - |

Anschlusset

| | MODELL | CODE | GILT FÜR | BESCHREIBUNG | € |
|---|--|----------|-----------------------------|--------------------|---|
|  | KIT FAGORKONNECT Gewerbliche Spülmaschinen | 19110570 | Concept + und Advance-Serie | Wi-fi und Ethernet | - |

Tische

| | MODELL | CODE | GILT FÜR | BESCHREIBUNG | ABMESSUNGEN | € |
|---|---------|----------|-----------------------------------|-------------------------------|-------------|---|
|  | WAGB-S | 19105217 | Gläserspülmaschinen | | 465x433x90 | - |
|  | WAGB-XL | 19105218 | Gläserspülmaschinen | Kapazität für 2 Körbe 400x400 | 470x465x505 | - |
| | WAUB-XL | 19105219 | Front-lader Geschirrspülmaschinen | Kapazität für 2 Körbe 500x500 | 580x565x400 | - |

Tische für Haubengeschirrspülmaschinen

- Arbeitsplatte aus Edelstahl mit satinierter Oberfläche.
- Geschweißte Wanne 450 x 450 x 250 mm.
- Duscheinheit nicht im Lieferumfang enthalten, aber mit einem Loch zur Montage versehen.
- Sortierloch mit schwarzem Gummiring bündig mit der Arbeitsplatte zur Entsorgung des Abfalls in einen Mülleimer (nicht im Lieferumfang enthalten).
- Spritzschutz 100 x 15 mm.
- Quadratische Edelstahlbeine 40 x 40 mm.
- Rahmenhöhe 850 mm mit höhenverstellbaren Edelstahlbeinen (-10 mm / + 50 mm).
- Wird zerlegt geliefert.

Tische ohne Wanne



Tische ohne Wanne und mit Spritzschutz



| ABMESSUNGEN (mm) | MODELL | CODE | € | RECHTS | | | | LINKS | | | |
|------------------|----------|----------|---|---------------|------------|----------|---|------------|----------|---|--|
| | | | | ABMESSUNGEN | MODELL | CODE | € | MODELL | CODE | € | |
| 700x620x850 | WHTC-70 | 19104311 | - | 700x740x850 | WHTW-70 R | 19104313 | - | WHTW-70 L | 19104312 | - | |
| 1.200x620x850 | WHTC-120 | 19105486 | - | 1.200x740x850 | WHTW-120 R | 19104315 | - | WHTW-120 L | 19104314 | - | |

Tische mit Wannen und Spritzschutz



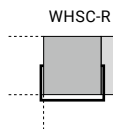
| ABMESSUNGEN (mm) | RECHTS | | | € | LINKS | | | € |
|------------------|-------------|----------|---|-------------|----------|------|---|---|
| | MODELL | CODE | € | | MODELL | CODE | € | |
| 700x740x850 | WHTWB-70 R | 19104319 | - | WHTWB-70 L | 19104318 | - | - | |
| 1.200x740x850 | WHTWB-120 R | 19104321 | - | WHTWB-120 L | 19104320 | - | - | |

Tische mit Wanne, Sortierloch und Spritzschutz



| ABMESSUNGEN (mm) | RECHTS | | | € | LINKS | | | € |
|------------------|--------------|----------|---|--------------|----------|------|---|---|
| | MODELL | CODE | € | | MODELL | CODE | € | |
| 1.200x740x850 | WHTWBS-120 R | 19104323 | - | WHTWBS-120 L | 19104322 | - | - | |
| 1.500x740x850 | WHTWBS-150 R | 19104325 | - | WHTWBS-150 L | 19104324 | - | - | |

Seitenverschluss



| RECHTS | | | LINKS | | |
|--------|----------|---|--------|----------|---|
| MODELL | CODE | € | MODELL | CODE | € |
| WHSC-R | 19104327 | - | WHSC-L | 19104326 | - |

Scharnier für Haubengeschirrspülmaschinen



| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|---------|----------|------------------|---|
| WHTJ-14 | 19104316 | 140 | - |
| WHTJ-62 | 19104317 | 640 | - |

WASSERAUFBEREITUNG

Was Sie mit der Wasseraufbereitung erreichen können

Das meiste Wasser, das aus dem Wasserhahn kommt, scheint vollkommen rein zu sein, kann jedoch unsichtbare Verunreinigungen enthalten.

Die Entfernung dieser Elemente hat entscheidenden Einfluss auf die Wasserqualität.

Kalzium und Magnesium (Härte) werden eliminiert und die Nutzungsdauer der Geräte deutlich verlängert, wodurch Wartungseingriffe und der Einsatz von Reinigungsmitteln und Klarspülern reduziert werden.

| | ENTHÄRTUNGSMITTEL | UMKEHROSMOSE |
|--|-------------------|--------------|
| EXZELLENTRE REINIGUNG | | X |
| WASCHMITTEL EINSPAREN | X | X |
| REDUZIERT DEN VERSCHLEISS VON GLAS UND KERAMIK | | X |
| SCHÜTZT DIE MASCHINE | X | X |
| AUF WIEDERSEHEN, MANUELLE TROCKNUNG | | X |

Methoden der Wasseraufbereitung

Die Wasseraufbereitung erfolgt hauptsächlich auf zwei Arten.

ENTHÄRTUNGSMITTEL

Durch den Einsatz des Wasserenthärter werden die Calcium-Ca²⁺- und Magnesium-Mg²⁺-Ionen entfernt, die für die Wasserhärte verantwortlich sind. Dadurch wird wirksam verhindert, dass sich Verkrustungen bilden, die mit der Zeit die Leistung der Maschinen verringern und zu Störungen führen.

UMKEHROSMOSE

Dank des sehr hohen Filtrationsgrads, der Umkehrosmosemaschinen auszeichnet, ist es möglich, Wasser mit hohen Qualitätseigenschaften zu erhalten. Dem Wasser, das eine oder mehrere Membranen passiert, werden nicht nur die Elemente entzogen, die seine Härte bestimmen, sondern auch alle anderen Schadstoffe, die beispielsweise für unerwünschte Gerüche und Geschmacksstoffe verantwortlich sind.

Für hervorragende Ergebnisse und lange Wartungsintervalle können beide Technologien kombiniert werden.



Manuelle Wasserenthärter

| CODE | BESCHREIBUNG | REGENERATIONSFÄHIGKEIT (*) | ABMESSUNGEN (mm) | € | |
|---|--------------|----------------------------|-------------------------------------|--------------|---|
|  | 19004690 | DESCALING KIT 12 L. | 1.050 Liter zwischen 2 Entkalkungen | Ø 185x560 mm | - |
| | 19004798 | DESCALING KIT 16 L. | 1.400 Liter zwischen 2 Entkalkungen | Ø 185x740 mm | - |

UMKEHROSMOSE

Große Vorteile der Umkehrosmose:

- Der Reinigungsmittelverbrauch wird um bis zu 60 % und der Klarspülerverbrauch um 70–100 % reduziert.
- Sie poliert Teller, Gläser und Besteck und sorgt für ein fleckenfreies Spülergebnis, da es nach dem Waschen nicht getrocknet werden muss.
- Sie verlängert die Lebensdauer von Glaswaren und Geschirr, da sie Korrosion reduziert.
- Sie schützt die Maschine und verlängert ihre Lebensdauer.



Bedingungen des Einlasswassers:

- Art des Zulaufwassers: Trinkwasser.
- Wassereintrittstemperatur: 5 °C - 35 °C.
- Minstdurchfluss: 400 l/h.
- Versorgungsdruck: 1,5-6 bara.
- Maximale Leitfähigkeit des Zulaufwassers: 1200 µS / cm.
- Maximale Wasserhärte im Zulauf: bis zu 35°F bei einem pH-Wert unter 8,5 und bis zu 27°F bei einem pH-Wert über 8,5.
- Ab 10°dH 15°dH oder 27°f empfehlen wir die Installation einer Wasserenthärtungsanlage vor der Osmose, um eine Verstopfung der Membran zu verhindern.
- Umkehrosmoseanlage mit hohem Durchfluss.

- Vertikale oder horizontale Installation.
- Durchfluß: 120 l/h bei 15°C.
- Wiederherstellungsrate von 25 % bis 60 %.
- Typische Ablehnungsrate: 95 %.
- Elektrischer Anschluss 230V ~ 50/60Hz.
- Vorfilter, der Wassertrübungen, Chlor, Geschmack und Gerüche reduziert und beseitigt. Seine nominale Filtrationsrate beträgt 5 Mikrometer.
- Einfach zu montieren.
- Vorfilterwechselalarm.
- Wasserlekalarm.
- Unterdruckalarm am Systemeingang.
- Manuelles Bypassventil.

NUR GÜLTIG FÜR: WGP-401, WUA-503, WUP-503, WHA-503 und WHP-503

| MODELL | CODE | FLOW 15°C (L/H) | ANZAHL DER MEMBRANEN | SPANNUNG (V) | FREQUENZ (HZ) | LEISTUNG (KW) | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|----------|----------|-----------------|----------------------|--------------|---------------|---------------|------------------|---|
| REVO-120 | 19076763 | 120 | 2 | 230 | 50 | 0,33 | 145 x 560 x 455 | - |

| MODELL | CODE | BESCHREIBUNG | € |
|------------|----------|--|---|
| PREF-PACK6 | 19076764 | Packung mit 6 Einheiten Schnellanschlusskartuschen mit extrudiertem Kohleblockfilter | - |



Robust und kraftvoll
für hochgradige
Sauberkeit

Korbtransportspülmaschinen

| | |
|---------------------------------|-----|
| Korbtransportspülmaschinen..... | 209 |
| Zubehör | 212 |

Korbtransportspülmaschinen



- 5-Zoll-LCD-Display mit Hintergrundbeleuchtung.
- Der Tank ist gestanzt und geneigt, um eine vollständige Entleerung zu ermöglichen. Die Waschkammer ist frei von Innenrohren, Kanten und Löchern, in denen sich Schmutz ansammeln kann. Beim Modell WLP-61 ist der Tank geschweißt.
- Die Maschine ist mit einer integrierten Doppelwand ausgestattet.
- Schallgedämmte und hitzebeständige Doppelwandtür.
- Gegengewichtige, gepolsterte Tür zum einfachen Öffnen und Schließen (außer Modell WLP-61).
- Tankoberflächenfilter aus Edelstahl, hält groben Schmutz zurück.
- Korbfilter aus Polypropylen, außer bei WLP-61-Modellen, der sich in

- einer leicht zugänglichen Position befindet, sodass der Bediener ihn in wenigen Sekunden entfernen und entleeren kann.
- Saugfilter aus Polypropylen, der den kleinsten Schmutz blockiert und die Waschpumpe schützt. Beim Modell WLP-61 doppelter Saugfilter.
- Dual-Flow-Waschpumpe. 2 Pumpen im Modell WLP-130.
- Untere und obere „3-Speichen“-Wascharme aus Edelstahl. Bei WLP-61 „2-Speichen“ an der Unterseite.
- Spülpumpe, Abflusspumpe, peristaltischer Klarspülerspender und peristaltischer Reinigerspender serienmäßig.
- Rutenkörbe als Standardzubehör

Technische Daten

| TECHNISCHE DATEN | | WLP-61 | WLP-62 | WLP-63 | WLP-70 | WLP-130 |
|--|---------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| Maximale theoretische Produktivität | Körbe/h | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Abmessungen | mm | 600x700x1.290 | 719x782x1.727 | 719x782x1.927 | 853x857x1.959 | 1.465x857x1.959 |
| Höhe bei geöffneter Tür | mm | - | 1.997 | 2.243 | 2.274 | 2.274 |
| Höhe mit Energierückgewinnung (RC) | mm | - | 1.956 | 2.156 | 2.187 | 2.187 |
| Nutzbare Höhe | mm | 405 | 650 | 850 | 850 | 850 |
| Nettogewicht | Kg | 71 | 148 | 173 | 181 | 301 |
| Nettogewicht mit Energierückgewinnung (RC) | Kg | - | 174 | 199 | 207 | 327 |
| Fassungsvermögen Tank | L | 23 | 37 | 37 | 68 | 131 |
| Fassungsvermögen Boiler | L | 6 | 12 | 12 | 12 | 17 |
| Tankheizgerätleistung | kW | 2,1 | 3 | 3 | 8 | 10,5 |
| Boilerheizgerätleistung | kW | 6 | 6 | 6 | 8 | 10,5 |
| Leistung Waschpumpe | kW | 0,7 | 1,5 | 1,5 | 2,7 | 2,7x2 |
| Leistung Spülpumpe | kW | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2x2 |
| Leistung Ablaufpumpe | kW | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 |
| Gesamtleistung | kW | 6,7 | 7,5 | 7,5 | 10,7 | 15,9 |
| Sicherungsschutz | A | 16 | 16 | 16 | 25 | 32 |
| Anschluss | Sim/Alt | Wechsel | Wechsel | Wechsel | Wechsel | Wechsel |
| Spannung | V | 380 V-415 V / 3N~ | 380 V-415 V / 3N~ | 380 V-415 V / 3N~ | 380 V-415 V / 3N~ | 380 V-415 V / 3N~ |
| Frequenz | Hz | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 |
| Versorgungswasserdruck min-max. | bar | 1-6 | 1-6 | 1-6 | 1-6 | 1-6 |
| Temperatur des Vorlaufwassers min-max. | °C | 15-60 | 15-60 | 15-60 | 15-60 | 15-60 |
| Temperatur des Vorlaufwassers min- max. RC Modelle | °C | - | 15-25 | 15-25 | 15-25 | 15-25 |
| Feuchtigkeitsschutz | IPX | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |

Programme

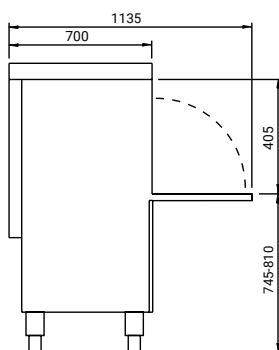
| PROGRAMME | BESCHREIBUNG | WASSERVERBRAUCH (L / ZYKLUS) | | | | | LAUFZEIT (S) | SPÜLEN TEMPERATUR (°C) | KLARSPÜLEN TEMPERATUR (°C) |
|---|--------------|------------------------------|--------|--------|--------|---------|--------------|------------------------|----------------------------|
| | | WLP-61 | WLP-62 | WLP-63 | WLP-70 | WLP-130 | | | |
| Standard Programme | | | | | | | | | |
| Professional 2 | Leicht | 2,4 | 3 | 3 | 4 | 6 | 120 | 55 | 80 |
| Professional 4 | Standard | 3 | 3,5 | 3,5 | 6 | 8 | 240 | 60 | 82 |
| Professional 6 | Intensiv | 3,5 | 3,5 | 3,5 | 6 | 8 | 360 | 65 | 85 |
| Spezialprogramme | | | | | | | | | |
| Prolong - Starker Schmutz, Proeco - Zyklus bei niedriger Temperatur, Proplates - Zyklus für Geschirr, Proactive 5 – Töpfe und Utensilien, Proactive 7 - Töpfe und Utensilien | | | | | | | | | |
| Programme für automatischen Waschprozess | | | | | | | | | |
| Proself - Automatischer Waschprozess, Proclean - Automatischer Waschprozess und Leeren, Prodrain - Leeren | | | | | | | | | |

Codes und Preise

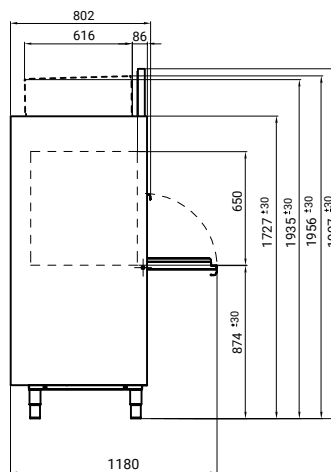
| MODELL | CODE 50HZ | SPÜLPUMPE ABLAUFpumpe WASCHMITTELSPENDER | ENERGIE RÜCKGEWINNUNG (RC) | € |
|------------|-----------|--|----------------------------------|---|
| WLP-61 | 19111090 | x | | - |
| WLP-62 | 19111092 | x | | - |
| WLP-62 RC | 19111094 | x | x | - |
| WLP-63 | 19111095 | x | | - |
| WLP-63 RC | 19111096 | x | x | - |
| WLP-70 | 19111097 | x | | - |
| WLP-70 RC | 19111098 | x | x | - |
| WLP-130 | 19111099 | x | | - |
| WLP-130 RC | 19111100 | x | x | - |

Zubehör

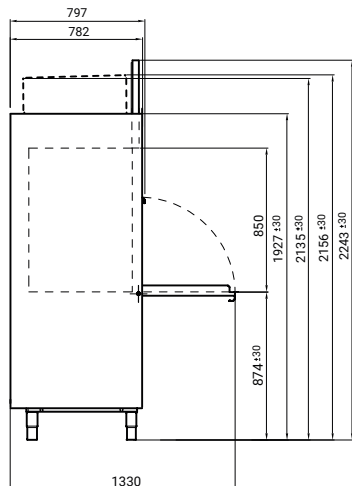
| CODE | BESCHREIBUNG | ABMESSUNGEN (MM) | € |
|--------------------------|--|------------------|---|
| Körbe | | | |
| 19023165 | Korb für WLP-61 | 500x600 | - |
| 19010251 | Korb für WLP-62 und WLP-63 | 560x630 | - |
| 19010252 | Korb für WLP-70 | 700x700 | - |
| 19011085 | Korb für WLP-130 | 1.320x700 | - |
| Sonstiges Zubehör | | | |
| 19010253 | Spritzbeutelhalter | Ø 17 | - |
| 19010254 | Rahmen für 8 Fachböden, max. Tiefe: 40 mm. | 500x500 | - |
| 19010255 | Behälter für Utensilien | 150x150 | - |



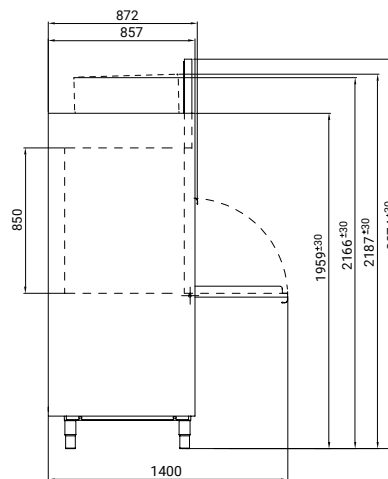
WLP-61



WLP-62 (RC)



WLP-63 (RC)



WLP-70 (RC) / WLP-130 (RC)



Robuste und zuverlässige
Maschinen mit erhöhter
Produktionskapazität.

Durchschubgeschirrspülmaschinen

| | |
|------------------------------------|------------|
| Kompakte Geschirrspülmaschinen.. | 213 |
| Modulare Geschirrspülmaschinen.... | 218 |
| Zubehör | 224 |

DURCHSCHUBGESCHIRRSPÜLMASCHINEN | KOMPAKTE GESCHIRRSPÜLMASCHINEN



Allgemeine Produktmerkmale

- Alle wesentlichen Bauteile sind aus rostfreiem Stahl AISI-304 hergestellt: Tanks, Spül- und Nachspülarne, Nachspüldüsen, Türen, Korbtransportsystem, Kessel und Metallrohre.
- Nach oben öffnende doppelwandige Türen.
- Leicht zugängliches und zur Reinigung herausnehmbares Spültanksieb aus Edelstahl AISI-304.
- Sicherheitsfilter für die Pumpenansaugung.
- Klarspülkessel mit Wärmedämmung.
- Leichter Montagezugang. Magnetventil an einer Seite (die Entfernung von Verkleidungen ist zum Anschluss des Geräts nicht erforderlich).
- Elektrische Schalttafel für einfachen Anschluss von Dosiergeräten für flüssige und feste Reiniger und Klarspüler, Endschaltern, zusätzlichen Notaus-Tastern.
- Zur leichten Reinigung gruppenweise abmontierbare Spülarne. Abnehmbare Endkappen für die Innenreinigung.
- Leicht abmontiere Klarspüldüsen.
- Elektronische Regelung der Drehgeschwindigkeit mittels Frequenzumrichter.
- Konfigurierbare elektronische Temperaturregelung:
 - Spülen (50–65 °C)
 - Klarspülen (70–85 °C)
- Begrenzung der Klarspültemperatur auf max. 85 °C
- Druckregler zur Strömungsregelung.
- Integrierter Notaus-Taster.
- Zusätzliches auf dem Spitzschutzmodul AS-260 montiertes Einklemmschutzsystem am Einlauf (optional).
- Blockadesystem bei offener Tür.
- Schutzart IPX4.
- System zur Erkennung Transportbandblockade und automatischer Rückwärtslauf.
- Hochleistungsspülssystem mit 4 oberen und 4 unteren Spülarmen.
- 3 Spülprogramme: gründlich, mittel und hohe Kapazität.
- Doppelte Klarspülwirkung.
- Energiesparsystem: Reduziert den Verbrauch durch Pumpenstopp und Umschaltung der Aufheizung des Klarspülwassers auf Stand-by-Modus (70 °C).
- Auto-Timer zur Abschaltung des Bandmotors nach einer voreingestellten Standzeit (10 Minuten).
- Energiesparsystem beim Spülen: der Spülvorgang startet erst, wenn der Spülkorb erkannt wird
- Sparautomatik für das Nachspülen. Der Klarspülvorgang stoppt, sobald der Spülkorb vorbeigefahren ist. Dadurch werden Wasser und Energie gespart.
- Endschalter im Lieferumfang enthalten.

Ausstattung:

- 2 Grundkörbe, CT-10
- 2 Tellerkörbe, CP-16/18
- 1 Gläserkorb, CV-16/105
- 1 Besteckkorb, CT-10 R

| MODELL | HZ | ARTIKELNUMMER | EINLAUF (*) | WASSER NETZ | PROGRAMME (KÖRBE/H) | | | INNEN- ZONEN (**) | WASSER- VERBRAUCH (L/H) | ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW) | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|--------------|----|---------------|----------------|----------------|---------------------|--------|----------------|-------------------------|-------------------------------|---------------------------------|---------------------|---|
| | | | | | GRÜNDLICH | MITTEL | HOHE KAPAZITÄT | | | | | |
| CCO-120-L-HW | 50 | 19048203 | L | >50° | 80 | 100 | 120 | | 210 | 19.45 | 1,180 x 790 x 1,550 | - |
| | 60 | 19048571 | | | | | | | | | | |
| CCO-120-R-HW | 50 | 19048204 | R | >50° | 80 | 100 | 120 | LP + A | 210 | 19.45 | 1,180 x 790 x 1,550 | - |
| | 60 | 19048573 | | | | | | | | | | |
| CCO-120-L-CW | 50 | 19045325 | L | <50° | 80 | 100 | 120 | | 210 | 28.45 | 1,180 x 790 x 1,550 | - |
| | 60 | 19048217 | | | | | | | | | | |
| CCO-120-R-CW | 50 | 19046527 | R | <50° | 80 | 100 | 120 | LP + A | 210 | 28.45 | 1,180 x 790 x 1,550 | - |
| | 60 | 19047158 | | | | | | | | | | |

(*): Korbeinlauf.

L: Einlauf von der linken Geräteseite.
R: Einlauf von der rechten Geräteseite.

(**): Innenzonen

■ LP: Hauptspülung.

■ A: Doppelte Klarspülwirkung.

CONCEPT

DURCHSCHUBGESCHIRRSPÜLMASCHINEN | KOMPAKTE GESCHIRRSPÜLMASCHINEN



Allgemeine Produktmerkmale

- Alle wesentlichen Bauteile sind aus rostfreiem Stahl AISI-304 hergestellt: Tanks, Spül- und Nachspülarms, Nachspüldüsen, Türen, Korbtransportsystem, Kessel und Metallrohre.
- Nach oben öffnende doppelwandige Türen.
- Leicht zugängliches und zur Reinigung herausnehmbares Spültanksieb aus Edelstahl AISI-304.
- Sicherheitsfilter für die Pumpenansaugung.
- Klarspülkessel mit Wärmedämmung.
- Leichter Montagezugang. Magnetventil an einer Seite (die Entfernung von Verkleidungen ist zum Anschluss des Geräts nicht erforderlich).
- Elektrische Schalttafel für einfachen Anschluss von Dosiergeräten für flüssige und feste Reiniger und Klarspüler, Endschaltern, zusätzlichen Notaus-Tastern.
- Zur leichten Reinigung gruppenweise abmontierbare Spülarms. Abnehmbare Endkappen für die Innenreinigung.
- Leicht abmontiere Klarspüldüsen.
- Elektronische Regelung der Drehgeschwindigkeit mittels Frequenzumrichter.
- Konfigurierbare elektronische Temperatursteuerung:
 - Spülen (50–65 °C)
 - Klarspülen (70–85 °C)
- Begrenzung der Klarspültemperatur auf max. 85 °C
- Druckregler zur Strömungsregelung.
- Integrierter Notaus-Taster.
- Zusätzliches auf dem Spitzschutzmodul AS-260 montiertes Einklemmschutzsystem am Einlauf (optional).
- Blockadesystem bei offener Tür.
- Schutzart IPX4.
- System zur Erkennung Transportbandblockade und automatischer Rückwärtslauf.
- Hochleistungsspülsystem mit 4 oberen und 4 unteren Spülarmsen.
- 3 Spülprogramme: gründlich, mittel und hohe Kapazität.
- Doppelte Klarspülwirkung.
- Energiesparsystem: Reduziert den Verbrauch durch Pumpenstopp und Umschaltung der Aufheizung des Klarspülwassers auf Stand-by-Modus (70 °C).
- Auto-Timer zur Abschaltung des Bandmotors nach einer voreingestellten Standzeit (10 Minuten).
- Energiesparsystem beim Spülen: der Spülvorgang startet erst, wenn der Spülkorb erkannt wird
- Sparautomatik für das Nachspülen. Der Klarspülvorgang stoppt, sobald der Spülkorb vorbeigefahren ist. Dadurch werden Wasser und Energie gespart.
- Endschalter im Lieferumfang enthalten.

Ausstattung:

- 2 Grundkörbe, CT-10
- 2 Tellerkörbe, CP-16/18
- 1 Gläserkorb, CV-16/105
- 1 Besteckkorb, CT-10 R

| MODELL | HZ | ARTIKELNUMMER | EINLAUF (*) | WASSER NETZ | PROGRAMME (KÖRBE/H) | | | INNEN-ZONEN (**) | WASSER-VERBRAUCH (L/H) | ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW) | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|--------------|----|---------------|-------------|-------------|---------------------|--------|----------------|------------------|------------------------|---------------------------|---------------------|---|
| | | | | | GRÜNDLICH | MITTEL | HOHE KAPAZITÄT | | | | | |
| CCO-160-L-HW | 50 | 19048233 | L | >50° | 100 | 130 | 160 | | 240 | 22,45 | 1.180 x 790 x 1.550 | - |
| | 60 | 19048576 | | | | | | | | | | |
| CCO-160-R-HW | 50 | 19048255 | R | >50° | 100 | 130 | 160 | LP + A | 240 | 22,45 | 1.180 x 790 x 1.550 | - |
| | 60 | 19048579 | | | | | | | | | | |
| CCO-160-L-CW | 50 | 19048231 | L | <50° | 100 | 130 | 160 | | 240 | 31,45 | 1.180 x 790 x 1.550 | - |
| | 60 | 19048575 | | | | | | | | | | |
| CCO-160-R-CW | 50 | 19048254 | R | <50° | 100 | 130 | 160 | LP + A | 240 | 31,45 | 1.180 x 790 x 1.550 | - |
| | 60 | 19048578 | | | | | | | | | | |

(*): Korbeinlauf.
L: Einlauf von der linken Geräteseite.
R: Einlauf von der rechten Geräteseite.

(**): Innenzonen
 LP: Hauptspülung.
 A: Doppelte Klarspülwirkung.

CONCEPT

„ECO“-VERSION – GASHEIZUNG

CCO-160-L-ECO + AS-260 + GWB-40



Allgemeine Produktmerkmale

- In der ECO-Version sind die Korbtransportspülmaschinen mit einem externen Heißwasserkessel mit Gasheizung, Modell GWB-40, ausgestattet (#).
- Der Heisswasserbereiter ersetzt den elektrischen Klarspülkessel, wodurch eine beträchtliche Energieeinsparung erzielt wird.
- Aufgrund der Heizleistung des Generators kann der Geschirrspüler in Betreiberanlagen mit Kaltwasseranschluss installiert werden.
- Der Geschirrspüler verfügt über eine Motorpumpe, die das Wasser vom Generator zu den Klarspüldüsen fördert.
- Mit einem Strömungsregler gewährleistet die Spülmaschine einen konstanten Wasserverbrauch.
- Die erste Füllung des Waschtanks der Spülmaschine geschieht mit Wasser aus dem Boiler, so dass die Betriebstemperatur schnell erreicht wird.

| MODELL | HZ. | ARTIKELNUM-MER (#) | EINLAUF WASSER (*) | WASSER NETZ | PROGRAMME (KÖRBE/H) | INNENZONEN (**) | WASSER-VERBRAUCH (L/H) | ELEKTRISCHES LEISTUNG (kW) | GAS-LEISTUNG (kW) | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|-------------------|-----|--------------------|--------------------|-------------|---------------------------------|-----------------|------------------------|----------------------------|-------------------|---------------------|---|
| | (1) | | | | GRÜNDLICH MITTEL HOHE KAPAZITÄT | | | | | | |
| CCO-120-L-ECO | 50 | 19046991 | L | <50° | 80 100 120 | LP + A-ECO | 210 | 10,7 | 35 | 1.180 x 790 x 1.550 | - |
| | 60 | 19048572 | | | | | | | | | |
| CCO-120-R-ECO | 50 | 19046990 | R | | | | | | | | |
| | 60 | 19048574 | | | | | | | | | |
| CCO-160-L-ECO | 50 | 19048253 | L | <50° | 100 130 160 | LP + A-ECO | 240 | 10,7 | 35 | 1.180 x 790 x 1.550 | - |
| | 60 | 19048577 | | | | | | | | | |
| CCO-160-R-ECO | 50 | 19048256 | R | | | | | | | | |
| | 60 | 19048580 | | | | | | | | | |

(#) Hinweis:
Der Generator ist im Preis der Geschirrspülmaschine inbegriffen. Bei der Bestellung muss der Generatorcode GWB-40 der Artikelnummer des Geräts hinzugefügt werden.

(*) Korb einlauf.
L: Einlauf von der linken Geräteseite.
R: Einlauf von der rechten Geräteseite.

(**): Innenzonen.
 LP: Hauptspülung.
 A-ECO: Doppelte Klarspülwirkung.

Gas-Warmwassergenerator GWB-40

| MODELL | HZ. | GAS | ARTIKELNUMMER | BESCHREIBUNG | LEISTUNG (kW) | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|------------|-----|-----|---------------|---|---------------|------------------|---|
| GWB-40 | 50 | LPG | 19011596 | GAS-WARMWASSERGENERATOR | 35 | 432x548x770 | - |
| | | GN | 19038585 | Gebälsegestützter Brenner und doppeltes Sicherheitsventil. Elektronische Steuerung von Temperatur und Wasserstand. Automatische Entfernungen von Kalkablagerungen. Automatische Tankentleerung. | | | |
| | 60 | LPG | 19044808 | | | | |
| | | GN | 19044809 | | | | |

ZUSATZMODULE FÜR KOMPAKTE KORBTRANSPORTSPÜLMASCHINEN

AS-260



CRS-600



CDT-600



Optionale werkseitige Montage auf Anfrage

| MODELL | HZ | ARTIKELNUMMER | BESCHREIBUNG | LEISTUNG (KW) | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|---------------------------------|---------|---------------|--|---------------|------------------|---|
| WÄHLBARE EINLAUFOPTIONEN | | | | | | |
| | AS-260 | - | 19048568 | | | |
| | | | <p>SPRITZSCHUTZMODUL (KORBEINLAUF)</p> <p>Mit Stützen für Dampfabsaugung. Mit Spritzschutzhängern. Zusätzlicher Einzugschutz. Standardmäßig am Eingang modularer Geschirrspülmaschinen installiert. Dieses Element kann nicht bei Geschirrspülmaschinen mit Energierückgewinnung (CRS) installiert werden.</p> | - | L = 260 mm | - |
| | CRS-600 | 50/60 | 19048639 | 0,75 | 600x790x1.930 | - |
| | | | <p>WÄRMERÜCKGEWINNUNGSSYSTEM Empfohlen für Modelle mit Kaltwasserzulauf (CW). Saugt den im Tunnelinnern erzeugten Dampf ab und leitet das Kondenswasser in den Maschinentank, wodurch die Wassertemperatur von 15/18 °C auf 35/40 °C erhöht wird. Einsparung bis zu 3 kWh pro Spülstunde möglich. Empfohlen für Modelle mit Kaltwasserzulauf (CW). mit Temperaturen unter 25 °C. Die Installation ist nicht angebracht für Maschinen mit Warmwasserzulauf oder für ECO-Modelle mit Erwärmung des Nachspülwassers im Kessel GWB-40. Modul einschließlich Förderer. Mit Spritzschutzhängern Untere Ablagefläche. Dieses Element kann nicht bei Geschirrspülmaschinen mit Spritzschutzmodul am Einlauf (AS-260) installiert werden.</p> | | | |
| WÄHLBARE AUSLAUFOPTIONEN | | | | | | |
| | CDT-600 | 50/60 | 19046516 | 9,55 | 600x790x1.930 | - |
| | | | <p>TROCKENTUNNEL: Zusatzelement mit Kasten mit 9kW-Widerständen und oberem Geschirrtrockenventilator mit 0,55kW-Motor. Modul einschließlich Förderer zur Montage am Ende der Maschine Mit Spritzschutzhängern Untere Ablagefläche. Dieses Element kann nicht bei Geschirrspülmaschinen mit Spritzschutzmodul am Auslauf (ASE-260) installiert werden. Es kann maximal ein Trockner pro Maschine installiert werden.</p> | | | |
| | ASE-260 | - | 19076633 | | | |
| | | | <p>SPRITZSCHUTZMODUL (KORBAUSLAUF)</p> <p>Mit Stützen für Dampfabsaugung. Mit Spritzschutzhängern. Zusätzlicher Einzugschutz. Optional für alle kompakten oder modularen Korbtransportspülmaschinen. Dieses Element kann nicht bei Geschirrspülmaschinen mit CDT-Trocknung installiert werden.</p> | - | L = 260 mm | - |

Demontiertes Zubehör

| MODELL | HZ | ARTIKELNUMMER | BESCHREIBUNG | LEISTUNG (KW) | ABMESSUNG (mm) | € |
|--------|-------|---------------|--|---------------|----------------|---|
| | 50/60 | 19056095 | <p>TROCKENTUNNEL: Zusatzelement mit Kasten mit 9kW-Widerständen und oberem Geschirrtrockenventilator mit 0,55kW-Motor. Modul einschließlich Förderer zur Montage am Ende der Maschine Mit Spritzschutzhängern Untere Ablagefläche. Es kann maximal ein Trockner pro Maschine installiert werden.</p> | 9,55 | 600x790x1.930 | - |
| | 50/60 | 19086106 | | | | |

Umbau für andere Spannungen

| SPANNUNG | MERKMALE | € |
|---------------------|--|---|
| 400- 440V 3~ (RC-C) | 400- 440V 3~ Anschluss für Schiffe bei kompakten Korbgeschirrspülmaschinen | - |
| 220-240V 3~ (RC) | 220-240V 3~ Anschluss für Korbgeschirrspülmaschinen | - |

PACK FÜR KOMPAKTE KORBTRANSPORTSPÜLMASCHINEN



CCO-120 PACK L CW



| | BESTANDTEILE | MODELL | ARTIKELNUM- MER 50 HZ |
|----------------------|--------------|------------------------|----------------------------|
| | Modell | Artikelnum- mer (1) | |
| Geschirrspülmaschine | CCO-120 L CW | 19045325 | |
| Spritzschutz | AS-260 | 19048568 | CCO-120 PACK L CW 19068300 |
| Trockentunnel | CDT-600 | 19046516 | |
| Geschirrspülmaschine | CCO-120 R CW | 19046527 | |
| Spritzschutz | AS-260 | 19048568 | CCO-120 PACK R CW 19068304 |
| Trockentunnel | CDT-600 | 19046516 | |
| Geschirrspülmaschine | CCO-160 L CW | 19048231 | |
| Spritzschutz | AS-260 | 19048568 | CCO-160 PACK L CW 19068305 |
| Trockentunnel | CDT-600 | 19046516 | |
| Geschirrspülmaschine | CCO-160 R CW | 19048254 | |
| Spritzschutz | AS-260 | 19048568 | CCO-160 PACK R CW 19068306 |
| Trockentunnel | CDT-600 | 19046516 | |

| MODELL | ARTIKELNUMMER | EINLAUF | HZ | PRODUKTION | | WASSER Lit./Zyklus | LEISTUNG MAX (kW) | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|-------------------|---------------|---------|----|----------------------|---------|-----------------------|----------------------|---------------------|---|
| | | | | Geschwindigkeit Anz. | Körbe/h | | | | |
| CCO-120 PACK L CW | 19068300 | L | 50 | 3 | 120 | 210 | 38,00 | 2.040x790x1.930 | - |
| CCO-120 PACK R CW | 19068304 | R | 50 | 3 | 120 | 210 | 38,00 | 2.040x790x1.930 | - |
| CCO-160 PACK L CW | 19068305 | L | 50 | 3 | 160 | 240 | 41,00 | 2.040x790x1.930 | - |
| CCO-160 PACK R CW | 19068306 | R | 50 | 3 | 160 | 240 | 41,00 | 2.040x790x1.930 | - |

(1): Nicht einbaufertige Maschinen, die weder Körbe in der Ecke einführen noch automatisierte Kurven für den Ausgang.

L: Einlauf von der linken Geräteseite.

R: Einlauf von der rechten Geräteseite.

CONCEPT

DURCHSCHUBGESCHIRRSPÜLMASCHINEN | MODULARE GESCHIRRSPÜLMASCHINEN

CCO-180-L



Allgemeine Merkmale

- Alle wesentlichen Bauteile sind aus rostfreiem Stahl AISI-304 hergestellt: Tanks, Spül- und Nachspülarms, Nachspüldüsen, Türen, Korbtransportsystem, Kessel und Metallrohre.
- Nach oben öffnende doppelwandige Türen.
- Leicht zugängliches und zur Reinigung herausnehmbares Spültanksieb aus Edelstahl AISI-304.
- Sicherheitsfilter für die Pumpenansaugung.
- Klarspülkessel mit Wärmedämmung.
- Leichter Montagezugang. Magnetventil an einer Seite (die Entfernung von Verkleidungen ist zum Anschluss des Geräts nicht erforderlich).
- Elektrische Schalttafel für einfachen Anschluss von Dosiergeräten für flüssige und feste Reiniger und Klarspüler, Endschaltern, zusätzlichen Notaus-Tastern.
- Zur leichten Reinigung gruppenweise abmontierbare Spülarms. Abnehmbare Endkappen für die Innenreinigung.
- Leicht abmontiere Klarspüldüsen.
- Elektronische Regelung der Drehgeschwindigkeit mittels Frequenzumrichter.
- Konfigurierbare elektronische Temperatursteuerung:
 - Spülen (50–65 °C)
 - Klarspülen (70–85 °C)
- Begrenzung der Klarspültemperatur auf max. 85 °C
- Druckregler zur Strömungsregelung.
- Integrierter Notaus-Taster.
- Standardmäßig zusätzliches auf dem Spitzschutzmodul AS-260 montiertes Einklemmschutzsystem am Einlauf.
- Blockadesystem bei offener Tür.
- Schutzart IPX4.
- System zur Erkennung Transportbandblockade und automatischer Rückwärtslauf.
- Vorspülmodul mit 3 oberen und 3 unteren Spülarmsen.
- Hochleistungsspülsystem mit 5 oberen und 5 unteren Spülarmsen.
- 3 Spülprogramme: intensiv (DIN10534), mittel und hohe Kapazität.
- Vorspülung und Klarspülung, beide zweifach, bei den Modellen 180, 225 und 270.
- Dreifache Vorspülung und doppelte Klarspülung bei Modell 320.
- Energiesparsystem: Reduziert den Verbrauch durch Pumpenstopp und Umschaltung der Aufheizung des Klarspülwassers auf Stand-by-Modus (70 °C).
- Auto-Timer zur Abschaltung des Bandmotors nach einer voreingestellten Standzeit (10 Minuten).
- Energiesparsystem beim Spülen: der Spülvorgang startet erst, wenn der Spülkorb erkannt wird
- Sparautomatik für das Nachspülen. Der Klarspülvorgang stoppt, sobald der Spülkorb vorbeigefahren ist. Dadurch werden Wasser und Energie gespart.
- Endschalter im Lieferumfang enthalten.

Ausstattung:

- 2 Grundkörbe, CT-10
- 2 Körbe für Teller, CP-16/18
- 1 Korb für Gläser, CV-16/105
- 1 Korb für Besteck, CT-10 R

| MODELL | HZ | ARTIKELNUMMER | EINLAUF (*) | WASSER NETZ | PROGRAMME (KÖRBE/H) | | | MODULE ZUSAMMENSTELLUNG (**) | WASSER-VERBRAUCH (L/H) | ELEKTRISCHE LEISTUNG (kW) | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|--------------|----|---------------|-------------|-------------|----------------------|--------|----------------|------------------------------|------------------------|---------------------------|---------------------|---|
| | | | | | INTENSIV (DIN-10534) | MITTEL | HOHE KAPAZITÄT | | | | | |
| CCO-180-L-HW | 50 | 19048582 | L | >50° | 90 | 135 | 180 | | 210 | 25,7 | 1.750 x 790 x 1.550 | - |
| | 60 | 19048583 | R | | | | | | | | | |
| CCO-180-R-HW | 50 | 19048587 | R | <50° | 90 | 135 | 180 | | 210 | 34,7 | 1.750 x 790 x 1.550 | - |
| | 60 | 19048588 | L | | | | | | | | | |
| CCO-180-L-CW | 50 | 19047209 | L | <50° | 90 | 135 | 180 | | 210 | 34,7 | 1.750 x 790 x 1.550 | - |
| | 60 | 19048581 | R | | | | | | | | | |
| CCO-180-R-CW | 50 | 19047164 | R | <50° | 90 | 135 | 180 | | 210 | 34,7 | 1.750 x 790 x 1.550 | - |
| | 60 | 19051473 | L | | | | | | | | | |
| CCO-225-L-HW | 50 | 19048595 | L | >50° | 125 | 175 | 225 | | 210 | 35,9 | 2.360 x 790 x 1.550 | - |
| | 60 | 19048596 | R | | | | | | | | | |
| CCO-225-R-HW | 50 | 19048212 | R | <50° | 125 | 175 | 225 | | 210 | 44,9 | 2.360 x 790 x 1.550 | - |
| | 60 | 19048600 | L | | | | | | | | | |
| CCO-225-L-CW | 50 | 19048119 | L | <50° | 125 | 175 | 225 | | 210 | 44,9 | 2.360 x 790 x 1.550 | - |
| | 60 | 19048594 | R | | | | | | | | | |
| CCO-225-R-CW | 50 | 19048120 | R | <50° | 125 | 175 | 225 | | 210 | 44,9 | 2.360 x 790 x 1.550 | - |
| | 60 | 19048599 | L | | | | | | | | | |

(*) Korbeinlauf:

L: Einlauf von der linken Geräteseite.

R: Einlauf von der rechten Geräteseite.

(**) ZUSAMMENSETZUNG DER MODULE

Die angegebenen Diagramme und Zusammensetzungen beziehen sich immer auf die Version mit Einlauf auf der linken Seite.

□ AS-260: Spritzschutzmodul

■ PL3: Vorspülung mit Kaltwasser

■ PL5: Erster Spülgang mit Kaltwasser

■ L5: Erster Spülgang mit Heißwasser

■ LP: Hauptspülung.

■ DA: Doppelte Vor- und Klarspülung

■ TA: Dreifache Vor- und doppelte Klarspülung

CONCEPT

DURCHSCHUBGESCHIRRSPÜLMASCHINEN | MODULARE GESCHIRRSPÜLMASCHINEN

CCO-320-L



Allgemeine Merkmale

- Alle wesentlichen Bauteile sind aus rostfreiem Stahl AISI-304 hergestellt: Tanks, Spül- und Nachspülarne, Nachspüldüsen, Türen, Korbtransportsystem, Kessel und Metallrohre.
- Nach oben öffnende doppelwandige Türen.
- Leicht zugängliches und zur Reinigung herausnehmbares Spültanksieb aus Edelstahl AISI-304.
- Sicherheitsfilter für die Pumpenansaugung.
- Klarspülkessel mit Wärmedämmung.
- Leichter Montagezugang. Magnetventil an einer Seite (die Entfernung von Verkleidungen ist zum Anschluss des Geräts nicht erforderlich).
- Elektrische Schalttafel für einfachen Anschluss von Dosiergeräten für flüssige und feste Reiniger und Klarspüler, Endschaftern, zusätzlichen Notaus-Tastern.
- Zur leichten Reinigung gruppenweise abmontierbare Spülarne. Abnehmbare Endkappen für die Innenreinigung.
- Leicht abmontierbare Klarspüldüsen.
- Elektronische Regelung der Drehgeschwindigkeit mittels Frequenzumrichter.
- Konfigurierbare elektronische Temperatursteuerung:
 - Spülen (50–65 °C)
 - Klarspülen (70–85 °C)
- Begrenzung der Klarspültemperatur auf max. 85 °C
- Druckregler zur Strömungsregelung.
- Integrierter Notaus-Taster.
- Standardmäßig zusätzliches auf dem Spitzschutzmodul AS-260 montiertes Einklemmschutzsystem am Einlauf.
- Blockadesystem bei offener Tür.
- Schutzart IPX4.
- System zur Erkennung Transportbandblockade und automatischer Rückwärtslauf.
- Vorspülmodul mit 3 oberen und 3 unteren Spülarmen.
- Hochleistungsspülsystem mit 5 oberen und 5 unteren Spülarmen.
- 3 Spülprogramme: intensiv (DIN10534), mittel und hohe Kapazität.
- Vorspülung und Klarspülung, beide zweifach, bei den Modellen 180, 225 und 270.
- Dreifache Vorspülung und doppelte Klarspülung bei Modell 320.
- Energiesparsystem: Reduziert den Verbrauch durch Pumpenstopp und Umschaltung der Aufheizung des Klarspülwassers auf Stand-by-Modus (70 °C).
- Auto-Timer zur Abschaltung des Bandmotors nach einer voreingestellten Standzeit (10 Minuten).
- Energiesparsystem beim Spülen: der Spülvorgang startet erst, wenn der Spülkorb erkannt wird
- Sparautomatik für das Nachspülen. Der Klarspülvorgang stoppt, sobald der Spülkorb vorbeigefahren ist. Dadurch werden Wasser und Energie gespart.
- Endschafter im Lieferumfang enthalten.

Ausstattung:

- 2 Grundkörbe, CT-10
- 2 Körbe für Teller CP-16/18,
- 1 Korb für Gläser CV-16/105,
- 1 Korb für Besteck CT-10 R

| MODELL | HZ | ARTIKELNUMMER | EINLAUF | WASSER | PROGRAMME (KÖRBE/H) | WASSER-VERBRAUCH (L/H) | ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW) | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|--------------|----|---------------|---------|--------|--|------------------------|---------------------------|---------------------|---|
| | | | (*) | NETZ | INTENSIV (DIN-10534) MITTEL HOHE KAPAZITÄT | | | | |
| CCO-270-L-HW | 50 | 19048608 | L | | | | | | |
| | 60 | 19048609 | | >50° | 140 205 270 | 240 | 39,9 | 2.660 x 790 x 1.550 | - |
| CCO-270-R-HW | 50 | 19048614 | R | | | | | | |
| | 60 | 19048615 | | | | 240 | 48,9 | 2.660 x 790 x 1.550 | - |
| CCO-270-L-CW | 50 | 19048606 | L | | | | | | |
| | 60 | 19048607 | | <50° | 140 205 270 | 240 | 48,9 | 2.660 x 790 x 1.550 | - |
| CCO-270-R-CW | 50 | 19048612 | R | | | | | | |
| | 60 | 19048613 | | | | 240 | 56,1 | 3.260 x 790 x 1.550 | - |
| CCO-320-L-HW | 50 | 19048621 | L | | | | | | |
| | 60 | 19048622 | | >50° | 170 245 320 | 240 | 47,1 | 3.260 x 790 x 1.550 | - |
| CCO-320-R-HW | 50 | 19048630 | R | | | | | | |
| | 60 | 19048631 | | | | 240 | 56,1 | 3.260 x 790 x 1.550 | - |
| CCO-320-L-CW | 50 | 19048618 | L | | | | | | |
| | 60 | 19048620 | | <50° | 170 245 320 | 240 | 56,1 | 3.260 x 790 x 1.550 | - |
| CCO-320-R-CW | 50 | 19048627 | R | | | | | | |
| | 60 | 19048628 | | | | 240 | 56,1 | 3.260 x 790 x 1.550 | - |

(*) Korb einlauf:
L: Einlauf von der linken Geräteseite.
R: Einlauf von der rechten Geräteseite.

(**) ZUSAMMENSETZUNG DER MODULE
Die angegebenen Diagramme und Zusammensetzungen beziehen sich immer auf die Version mit Einlauf auf der linken Seite.

- AS-260: Spritzschutzmodul
- PL3: Vorspülung mit Kaltwasser
- PL5: Erster Spülgang mit Kaltwasser
- L5: Erster Spülgang mit Heißwasser
- LP: Hauptspülung.
- DA: Doppelte Vor- und Klarspülung
- TA: Dreifache Vorspülung und doppelte Klarspülung

CONCEPT

MODULAR | ECO-GESCHIRRPÜLMASCHINEN - GASHEIZUNG

CCO-225-L-ECO + GWB-40



Besondere merkmale

- In der ECO-Version sind die Korbtransportspülmaschinen mit einem externen Heißwasserkessel mit Gasheizung, Modell GWB-40, ausgestattet (#).
- Der Heisswasserbereiter ersetzt den elektrischen Klarspülkessel, wodurch eine beträchtliche Energieeinsparung erzielt wird.
- Aufgrund der Heizleistung des Generators kann der Geschirrpüler in Betreiberanlagen mit Kaltwasseranschluss installiert werden.
- Der Geschirrpüler verfügt über eine Motorpumpe, die das Wasser vom Generator zu den Klarspüldüsen fördert.
- Mit einem Strömungsregler gewährleistet die Spülmaschine einen konstanten Wasserverbrauch.
- Die erste Füllung des Waschtanks der Spülmaschine geschieht mit Wasser sowohl aus dem Kessel als auch dem Magnetventil zur Befüllung.

| MODELL | HZ | ARTIKELNUMMER | EINLAUF | WASSER NETZ | PROGRAMME (KÖRBE/H) | MODULE ZUSAMMENSTELLUNG | WASSER-VERBRAUCH (L/H) | ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW) | LEISTUNG A GAS (KW) | ABMESSUNGEN (mm) | € | |
|---------------|----|---------------|---------|-------------|-----------------------------|-------------------------|------------------------|---------------------------|---------------------|------------------|---------------------|---|
| | | | (*) | | INTENSIV MITTEL (DIN-10534) | HOHE KAPAZITÄT | | | | | | |
| CCO-180-L-ECO | 50 | 19048584 | L | <50° | 90 135 | 180 | | 210 | 19,7 | 35 | 1.750 x 790 x 1.550 | - |
| | 60 | 19048586 | | | | | | | | | | |
| CCO-180-R-ECO | 50 | 19048591 | R | <50° | 125 175 | 225 | | 210 | 20,9 | 35 | 2.360 x 790 x 1.550 | - |
| | 60 | 19048593 | | | | | | | | | | |
| CCO-225-L-ECO | 50 | 19048597 | L | <50° | 140 205 | 270 | | 240 | 21,9 | 35 | 2.660 x 790 x 1.550 | - |
| | 60 | 19048598 | | | | | | | | | | |
| CCO-225-R-ECO | 50 | 19048602 | R | <50° | 170 245 | 320 | | 240 | 29,1 | 35 | 3.260 x 790 x 1.550 | - |
| | 60 | 19048603 | | | | | | | | | | |
| CCO-270-L-ECO | 50 | 19048610 | L | <50° | 170 245 | 320 | | 240 | 29,1 | 35 | 3.260 x 790 x 1.550 | - |
| | 60 | 19048611 | | | | | | | | | | |
| CCO-270-R-ECO | 50 | 19048616 | R | <50° | 170 245 | 320 | | 240 | 29,1 | 35 | 3.260 x 790 x 1.550 | - |
| | 60 | 19048617 | | | | | | | | | | |
| CCO-320-L-ECO | 50 | 19048624 | L | <50° | 170 245 | 320 | | 240 | 29,1 | 35 | 3.260 x 790 x 1.550 | - |
| | 60 | 19048626 | | | | | | | | | | |
| CCO-320-R-ECO | 50 | 19048633 | R | <50° | 170 245 | 320 | | 240 | 29,1 | 35 | 3.260 x 790 x 1.550 | - |
| | 60 | 19048636 | | | | | | | | | | |

(#) Hinweis zu Artikelnummern
Der Generator ist im Preis der Geschirrpülmaschine inbegriffen. Bei der Bestellung muss der Generatorcode GWB-40 der Artikelnummer des Geräts hinzugefügt werden.

(*) Korb einlauf:
L: Einlauf von der linken Geräteseite.
R: Einlauf von der rechten Geräteseite.

(**) ZUSAMMENSETZUNG DER MODULE
Die angegebenen Diagramme und Zusammensetzungen beziehen sich immer auf die Version mit Einlauf auf der linken Seite.

- AS-260: Spritzschutzmodul
- PL3: Vorspülung mit Kaltwasser
- PL5: Erster Spülgang mit Kaltwasser
- L5: Erster Spülgang mit Heißwasser
- LP: Hauptspülung.
- DA: Doppelte Vor- und Klarspülung
- TA: Dreifache Vor- und doppelte Klarspülung

Gas-Warmwasserbereiter GWB-40

| MODELL | HZ | GAS | ARTIKELNUMMER | BESCHREIBUNG | LEISTUNG (KW) | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|--------|----|-----|---------------|--|---------------|------------------|---|
| GWB-40 | 50 | LPG | 19011596 | GAS-WARMWASSERGENERATOR Gebälsegestützter Brenner und doppeltes Sicherheitsventil. Elektronische Steuerung von Temperatur und Wasserstand. Automatische Entfernung von Kalkablagerungen. Automatische Tankentleerung. | 35 | 432x548x770 | - |
| | | GN | 19038585 | | | | |
| | 60 | LPG | 19044808 | | | | |
| | | GN | 19044809 | | | | |

ERGÄNZUNGSMODULE FÜR MODULARE BANDTRANSPORTSPÜLMASCHINEN

CRS-700 L



CDT-600



ASE-260



Optionale werkseitige Montage auf Anfrage

| MODELL | ARTIKELNUMMER | BESCHREIBUNG | LEISTUNG (kW) | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|--------|---------------|--------------|---------------|------------------|---|
|--------|---------------|--------------|---------------|------------------|---|

OPTIONEN AM EINLAUF

| | | | | | |
|-----------|-----------|----------|--|------|-------------|
| | (*) | | | | |
| | CRS-700-L | 19056031 | ENERGIERÜCKGEWINNUNG AN DER OBERSEITE Empfohlen für Geschirrspülmaschinen mit Kaltwasserzulauf (CW) mit einer Temperatur von höchstens 25 °C. Saugt den im Tunnelinnern erzeugten Dampf ab und leitet das Kondenswasser in die Maschinentanks, wodurch die Wassertemperatur von 15/ 18 °C auf 35/40 °C erhöht wird. Einsparung von bis zu 3 kW-h. Einbau an der Oberseite der Geschirrspülmaschine. Die Länge bleibt gleich. Die Installation ist nicht angebracht für Maschinen mit Warmwasserzulauf oder für ECO-Modelle mit Erwärmung des Nachspülwassers im Kessel GWB-40. | 0,55 | 600x790x500 |
| CRS-700-R | 19048641 | | | | |

WÄHLBARE AUSLAUFOPTIONEN

| | | | | | | |
|--|---------|----------|---|------|---------------|---|
| | CDT-600 | 19046516 | KURZER TROCKENTUNNEL FÜR DIE MODELLE 180 UND 225 Zusatzelement mit Kasten mit 9kW-Widerständen und oberem Geschirrtrockenventilator mit 0,55kW-Motor. Modul einschließlich Förderer zur Montage am Ende der Maschine Mit Spritzschutzhängungen Untere Ablagefläche. Dieses Element kann nicht bei einer Geschirrspülmaschine mit Spritzschutz (ASE-260) installiert werden. Es kann maximal ein Trockner pro Maschine installiert werden. | 9,55 | 600x790x1.930 | - |
| | CDT-800 | 19047215 | LANGER TROCKENTUNNEL FÜR MODELLE 270 UND 320 Zusatzelement mit Kasten mit 13,5kW-Widerständen und oberem Geschirrtrockenventilator mit 1,1kW-Motor. Modul einschließlich Förderer zur Montage am Ende der Maschine Mit Spritzschutzhängungen Untere Ablagefläche. Es kann maximal ein Trockner pro Maschine installiert werden. Dieses Element kann nicht bei einer Geschirrspülmaschine mit Spritzschutz (ASE-260) installiert werden. | 14,6 | 800x790x1.930 | - |
| | ASE-260 | 19076633 | SPRITZSCHUTZMODUL (KORBAUSLAUF) Mit Stützen für Dampfabsaugung. Mit Spritzschutzhängungen Zusätzlicher Einzugschutz Optional für alle kompakten oder modularen Korbtransportspülmaschinen. Dieses Element kann nicht bei Geschirrspülmaschinen mit CDT-Trocknung installiert werden. | - | L = 260 mm | - |

(*) Korb einlauf: L: Einlauf von der Linken Maschinenseite. R: Einlauf von der Rechten Maschinenseite.

Demontiertes Zubehör

| MODELL | HZ | ARTIKELNUMMER | BESCHREIBUNG | LEISTUNG (kW) | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|--------|-------------|---------------|---|---------------|------------------|---|
| | KIT CDT-600 | | KURZER TROCKENTUNNEL FÜR DIE MODELLE 180 UND 225 Zusatzelement mit Kasten mit 9kW-Widerständen und oberem Geschirrtrockenventilator mit 0,55kW-Motor. Modul einschließlich Förderer zur Montage am Ende der Maschine Mit Spritzschutzhängungen Untere Ablagefläche. Dieses Element kann nicht bei einer Geschirrspülmaschine mit Spritzschutz (ASE-260) installiert werden. Es kann maximal ein Trockner pro Maschine installiert werden. | 9,55 | 600x790x1.930 | - |
| | MODUL L | | | | | |
| | KIT CDT-800 | | LANGER TROCKENTUNNEL FÜR DIE MODELLE 270 UND 320: Zusatzelement mit Kasten mit 13,5kW-Widerständen und oberem Geschirrtrockenventilator mit 1,1kW-Motor. Modul einschließlich Förderer zur Montage am Ende der Maschine Mit Spritzschutzhängungen Untere Ablagefläche. Dieses Element kann nicht bei einer Geschirrspülmaschine mit Spritzschutz (ASE-260) installiert werden. Es kann maximal ein Trockner pro Maschine installiert werden. | 14,6 | 800x790x1.930 | - |
| | MODUL R | | | | | |

Umbau für andere Spannungen

| SPANNUNG | MERKMALE | € |
|---------------------|--|---|
| 400- 440V 3~ (RC-M) | 400- 440V 3~ Anschluss für Schiffe bei modularen Korbgeschirrspülmaschinen | - |
| 220-240V 3~ (RC) | 220-240V 3~ Anschluss für Korbgeschirrspülmaschinen | - |



ZUSAMMENFASSUNG DER MERKMALE DER EINZELNEN MODULE

Tabelle der für die modularen Korbtransportmaschinen verwendbaren Module.

Die Zusammensetzung der einzelnen Module ist auf den vorhergehenden Seiten angegeben.

| MODUL | | KOMPAKT | | MODULAR | | | |
|---|-------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| | | CCO-120 | CCO-160 | CCO-180 | CCO-225 | CCO-270 | CCO-320 |
| Zusätzlicher Spritzschutz + Einklemmschutz am Einlauf | AS-260 | • | • | • | • | • | • |
| Vorspülung | PL3 | - | - | - | • | - | • |
| Intensive Vorspülung | PL5 | - | - | - | - | • | - |
| Erster Spülgang | L5 | - | - | - | - | - | • |
| Hauptspülung | LP | • | • | • | • | • | • |
| Doppelte Klarspülung | A | • | • | - | - | - | - |
| Doppelte ECO-Klarspülung | A-ECO | • | • | - | - | - | - |
| Doppelte Vorspülung + doppelte Klarspülung | DA | - | - | • | • | • | - |
| Doppelte Vorspülung + doppelte ECO-Klarspülung | DA-ECO | - | - | • | • | • | - |
| Dreifache Vorspülung + doppelte Klarspülung | TA | - | - | - | - | - | • |
| Dreifache Vorspülung + doppelte ECO-Klarspülung | DA / TA-ECO | - | - | - | - | - | • |
| Trockenmodul 600 | CDT-600 | • | • | • | • | - | - |
| Trockenmodul 800 | CDT-800 | - | - | - | - | • | • |
| Energierückgewinnung für kompakte Modelle | CRS-600 | • | • | - | - | - | - |
| Energierückgewinnung für modulare Geschirrspülmaschinen | CRS-700 | - | - | • | • | • | • |
| Zusätzlicher Spritzschutz am Auslauf | ASE-260 | • | • | • | • | • | • |

• : Standard ◦ : Optional

Sämtliche modularen Maschinen sind serienmäßig mit einem 260 mm langen Spritzschutzmodul AS-260 am Einlauf ausgestattet. An dieses Modul kann eine externe Absauganlage angeschlossen werden. Als Option lässt sich das Modul auch ergänzend am Auslauf der Maschine installieren.

Die Trockentunnel CDT werden am Auslauf der Maschine installiert, sodass die Gesamtlänge um 600 oder 800 mm erhöht wird (je nach installiertem Tunnelmodell). Für die Modelle 270 und 320 muss der größere Trockentunnel CDT-800 installiert werden.

Die Wärmerückgewinnung CRS-700 wird auf die modularen Spülmaschinen aufgesetzt. Dadurch wird die Maschine insgesamt nicht verlängert. Empfohlen für Spülmaschinen mit Kaltwasserzulauf (CW) mit Temperaturen unter 25 °C. Die Installation ist nicht angebracht für Maschinen mit Warmwasserzulauf oder für ECO-Modelle mit Erwärmung des Nachspülwassers im Kessel GWB-40.

Aufgabe dieses Zubehörs ist es, den im Innern der Spülmaschine entstehenden Dampf abzusaugen und zu kondensieren und danach das Wasser (mit hoher Temperatur) an das Klarspülssystem zu senden. Dadurch erhöht sich die mittlere Temperatur beim Klarspülen und es muss weniger elektrische Energie zugeführt werden, wodurch eine deutliche Energie- (rund 3 kW-h) und Kostenersparnis erreicht wird.

ÜBERSICHTSTABELLE DER MERKMALE FÜR KORBTTRANSPORTSPÜLMASCHINEN

| | CCO-120 | CCO-160 | CCO-180 | CCO-225 | CCO-270 | CCO-320 |
|--|-------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Geschwindigkeiten | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Spülleistung (Körbe/h) | | | | | | |
| Gründliches Waschprogramm | 80 | 100 | - | - | - | - |
| Intensives Programm (DIN 10534) | - | - | 90 | 125 | 140 | 170 |
| Mittleres Programm | 100 | 130 | 135 | 175 | 225 | 245 |
| Programm Hohe Kapazität | 120 | 160 | 180 | 225 | 270 | 320 |
| VORWÄSCHE VW3, VW5 | | | | | | |
| Tankinhalt (l) | - | - | - | 60 | 100 | 60 |
| Pumpenleistung (kW) | - | - | - | 1,2 | 2,2 | 1,2 |
| WASCHEN W5, HS | | | | | | |
| Tankinhalt (l) | 50 | 50 | 100 | 100 | 100 | 200 |
| Temperatur (°C) | 55-65 | 55-65 | 55-65 | 55-65 | 55-65 | 55-65 |
| Heizleistung (kW) | 9 | 9 | 12 | 12 | 12 | 18 |
| Pumpenleistung (kW) | 1,2 | 1,2 | 2,2 | 2,2 | 2,2 | 4,4 |
| VORSPÜLEN ZN, DN | | | | | | |
| Tankinhalt (l) | - | - | 15 | 15 | 15 | 15 |
| Temperatur (°C) | - | - | 70 | 70 | 70 | 70 |
| Heizleistung (kW) | - | - | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Pumpenleistung (kW) | - | - | 0,26 | 0,26 | 0,26 | 0,26 |
| NACHSPÜLEN | | | | | | |
| Kesselinhalt (l) | 21 | 21 | 21 | 21 | 21 | 21 |
| Temperatur (°C) | 80-85 | 80-85 | 80-85 | 80-85 | 80-85 | 80-85 |
| Heizleistung (kW) | | | | | | |
| CW | 27 | 30 | 27 | 24 | 27 | 27 |
| CW mit Wärmerückgewinnung | 24 | 27 | 24 | 21 | 24 | 24 |
| HW | 18 | 21 | 18 | 15 | 18 | 18 |
| ECO | - | - | - | - | - | - |
| Pumpenleistung Nachspülen ECO Rinse (kW) | 0,26 | 0,26 | 0,26 | 0,26 | 0,26 | 0,26 |
| Wasserverbrauch *1 | | | | | | |
| (l/h) | 210 | 240 | 210 | 210 | 240 | 240 |
| (l/Korb) | 1,75 | 1,5 | 1,17 | 0,93 | 0,89 | 0,75 |
| STANDARDANSCHLUSS | | | | | | |
| Anschlussart (werkseitig) | ALT. | ALT. | ALT. | SIM. | SIM. | SIM. |
| Netzspannung *2 | 400 V /3N ~ / 50 - 60Hz | | | | | |
| GESAMTANSCHLUSSWERT (kW) | | | | | | |
| CW | 28,5 | 31,5 | 34,7 | 44,9 | 48,9 | 56,1 |
| CW mit Wärmerückgewinnung | 26,2 | 29,2 | 32,3 | 42,5 | 46,5 | 53,7 |
| HW | 19,5 | 22,5 | 25,7 | 35,9 | 39,9 | 47,1 |
| ECO | 10,7 | 10,7 | 19,7 | 20,9 | 21,9 | 29,1 |
| ECO Gasbetrieb (Gas-kW) | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 |
| BREITE (MM) | | | | | | |
| Standard | 1.180 | 1.180 | 1.750 | 2.360 | 2.660 | 3.260 |
| Mit Trockenmodul | 1.780 | 1.780 | 2.360 | 2.360 | 3.460 | 4.060 |
| TIEFE (mm) | 790 | 790 | 790 | 790 | 790 | 790 |
| HÖHE (MM) *3 | | | | | | |
| Standard | 1.550-1.610 | 1.550-1.610 | 1.550-1.610 | 1.550-1.610 | 1.550-1.610 | 1.550-1.610 |
| Mit Trockenzone | 1.860-1.920 | 1.860-1.920 | 1.860-1.920 | 1.860-1.920 | 1.860-1.920 | 1.860-1.920 |
| Mit Wärmerückgewinnung | 1.960-2.020 | 1.960-2.020 | 1.960-2.020 | 1.960-2.020 | 1.960-2.020 | 1.960-2.020 |
| Mit offener Tür | 1.870-1.930 | 1.870-1.930 | 1.870-1.930 | 1.870-1.930 | 1.870-1.930 | 1.870-1.930 |
| Arbeitshöhe (mm) | 850-900 | 850-900 | 850-900 | 850-900 | 850-900 | 850-900 |
| Maximale einfahrtshöhe (mm) | 390 | 390 | 390 | 390 | 390 | 390 |
| Durchlaufbreite (mm) | 510 | 510 | 510 | 510 | 510 | 510 |
| GEWICHT (KG) | | | | | | |
| Netto | 211 | 211 | 259 | 381 | 434 | 556 |
| Brutto | 305 | 305 | 382 | 556 | 628 | 792 |
| WASSERANSCHLUSS | | | | | | |
| Fließdruck | 2 - 4 bar | | | | | |
| Anschlussart | G 3/4" | | | | | |
| Warmwassertemp. | 50 °C - 60 °C | | | | | |
| Kaltwassertemp. | 15 °C - 50 °C | | | | | |

*1- Angaben ohne Gewähr. Der Verbrauch kann in Abhängigkeit der Merkmale der Installation schwanken

*2- Standardspannung: 400 V 3+N - Für andere Spannungen oder Optionen wenden Sie sich bitte an Fagor Professional

*3- Mit höhenverstellbaren Füßen lässt sich die Maschine um bis zu 60 mm anheben

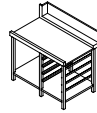
VORSPÜLTISCHE

MFDB-1200 LM-R

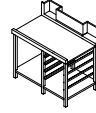


Allgemeine Produktmerkmale

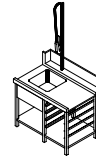
- Konzipiert für kompakte und modulare Bandgeschirrspülmaschinen.



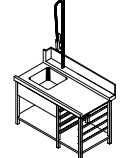
MLB-1200 LM-R



MLB-1200 ECO LM-R



MFDB-1200 LM-R



MFDB-1500 LM-R

| MODELL | ARTIKELNUMMER | EINLAUF (*) | AUSSTATTUNG DES GERÄTS | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|-------------------|---------------|-------------|---|------------------|---|
| MLB-1200 LM-R | 19006097 | R | - Aufkantung - Grundboden - Korbhalterung | 1.200x800x900 | - |
| MLB-1200 LM-L | 19006096 | L | | | |
| MLB-1200 ECO/LM-R | 19006099 | R | - Aufkantung - Grundboden - Korbhalterung | 1.200x800x900 | - |
| MLB-1200 ECO/LM-L | 19006098 | L | - Loch für Abzug von GWB-40 | | |
| MFDB-1200 LM-R | 19006104 | R | - Aufkantung - Spülbecken - Spülhahn - Grundboden - Korbhalterung | 1.200x800x900 | - |
| MFDB-1200 LM-L | 19006105 | L | | | |
| MFDB-1500 LM-R | 19006404 | R | - Aufkantung - Spülbecken - Spülhahn - Grundboden - Korbhalterung | 1.500x800x900 | - |
| MFDB-1500 LM-L | 19006405 | L | | | |



(*) Korb einlauf:

L: Einlauf von der linken Geräteseite.

R: Einlauf von der rechten Geräteseite.

AUSGABE-/SORTIERTISCHE



Allgemeine Produktmerkmale

- Das Servicepersonal kann schmutziges Geschirr abstellen, während das Spülpersonal es auf der anderen Seite sortiert.
- Der Tisch wird mit einem Sortierregal (450 mm über der Arbeitsplatte) und einem Abfallbehälter geliefert.
- Höhenverstellbare Füße.

| MODELL | ARTIKELNUMMER | AUFLAGEBODEN (mm) | KAPAZITÄT (KÖRBE) | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|--------|---------------|-------------------|-------------------|------------------|---|
| MD3C | 19006410 | 1.530x600 | 3 | 1.600x800x1.642 | - |
| MD4C | 19006509 | 2.030x600 | 4 | 2.100x800x1.642 | - |

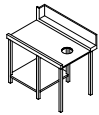
AUSGABE-/SORTIERTISCHE

MFDP-1800 LM-L

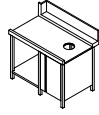


Allgemeine Produktmerkmale

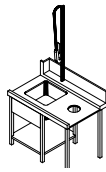
- Konzipiert für kompakte und modulare Bandgeschirrspülmaschinen;
- Hinterer Schutz bei allen Modellen.
- Abfallentsorgung.
- Stellplatz für Abfallbehälter.
- Tische mit Becken und eingebauter Duscharmatur.



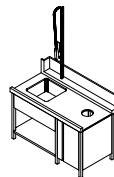
MLH-1200 LM-R



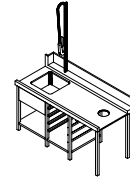
MLP-1200 LM-R



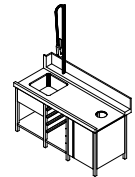
MFDH-1200 LM-R



MFDP-1500 LM-R

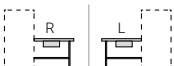


MFDH-1800 LM-R



MFDP-1800 LM-R

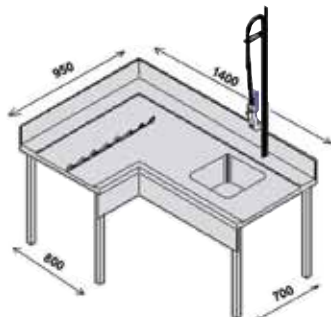
| MODELL | ARTIKELNUMMER | EINLAUF (*) | GEHÄUSE FÜR ABFALLBEHÄLTER | AUSSTATTUNG | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|----------------|---------------|----------------|----------------------------------|---|---------------------|---|
| MLH-1200 LM-R | 19006100 | R | OFFEN | - Grundboden | 1.200x800x900 | - |
| MLH-1200 LM-L | 19006101 | L | | | | |
| MLP-1200 LM-R | 19006102 | R | TÜR | - Grundboden | 1.200x800x900 | - |
| MLP-1200 LM-L | 19006103 | L | | | | |
| MFDH-1200 LM-R | 19006106 | R | OFFEN | - Spülbecken - Spülhahn - Grundboden | 1.200x800x900 | - |
| MFDH-1200 LM-L | 19006107 | L | | | | |
| MFDP-1200 LM-R | 19006108 | R | TÜR | - Spülbecken - Spülhahn - Grundboden | 1.200x800x900 | - |
| MFDP-1200 LM-L | 19006109 | L | | | | |
| MFDH-1500 LM-R | 19006408 | R | OFFEN | - Spülbecken - Spülhahn - Grundboden | 1.500x800x900 | - |
| MFDH-1500 LM-L | 19006407 | L | | | | |
| MFDP-1500 LM-R | 19006409 | R | TÜR | - Spülbecken - Spülhahn - Grundboden | 1.500x800x900 | - |
| MFDP-1500 LM-L | 19006406 | L | | | | |
| MFDH-1800 LM-R | 19006506 | R | OFFEN | - Spülbecken - Spülhahn - Grundboden - Korbhalterung | 1.800x800x900 | - |
| MFDH-1800 LM-L | 19006507 | L | | | | |
| MFDP-1800 LM-R | 19006508 | R | TÜR | - Spülbecken - Spülhahn - Grundboden - Korbhalterung | 1.800x800x900 | - |
| MFDP-1800 LM-L | 19006505 | L | | | | |



(*) Korbeinlauf:
L: Einlauf von der linken Geräteseite.
R: Einlauf von der rechten Geräteseite.

VORSPÜLTISCH MIT KORBEINLAUF IN DER ECKE

MCFD-1000 R



Allgemeine Produktmerkmale

- Hintere Aufkantung 200 mm. Spülbecken und Spülhahn integriert.
- Länge Beckenseite: 1.400 mm – Tiefe: 700 mm.
- Element für den Einlauf der Körbe mit dem Vorschubsystem des Transportbandes.
- Länge Einlaufseite: 950 mm – Tiefe: 800 mm.
- Bitten Sie den Hersteller, die Maschine für die Installation des Tisches anzupassen.

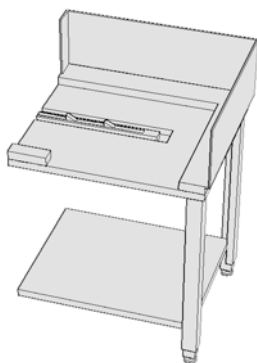
| MODELL | ARTIKELNUMMER | EINLAUF (*) | AUSSTATTUNG DES GERÄTS | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|-------------|---------------|-------------|---|------------------|---|
| MCFD-1000 R | 19006350 | R | - Aufkantung - Wasserbecken - Schlauchbrause - Korbtransport | 1.400x950x900 | - |
| MCFD-1000 L | 19006351 | L | | | |



(*) Korbeinlauf:
L: Einlauf von der linken Geräteseite.
R: Einlauf von der rechten Geräteseite.

KORBEINLÄUFE IN DER ECKE.

E-90-R-CV



Allgemeine Produktmerkmale

- Element für den Einlauf der Körbe in die Maschine.
- Funktionsweise durch Nutzung der Mitnahmebewegung der Geschirrspülmaschine.
- Aufkantung 250 mm.
- Untere Ablagefläche.
- Bitten Sie den Hersteller, die Maschine für die Installation des Einlaufelements anzupassen.



(*) Korbeinlauf:
L: Einlauf von der linken Geräteseite.
R: Einlauf von der rechten Geräteseite.

| MODELL | ARTIKELNUMMER | BESCHREIBUNG | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|-----------|---------------|--|------------------|---|
| E-90-L | 19004789 | KORBEINLAUF VON DER LINKEN SEITE Für Korbtransportspülmaschinen MIT Spritzschutz (AS-260) am Korbeinlauf. | 800x700x850 | - |
| E-90-L-CV | 19004792 | KORBEINLAUF VON DER LINKEN SEITE Für Korbtransportspülmaschinen OHNE Spritzschutz (AS-260) am Korbeinlauf. | 800x700x850 | - |
| E-90-R | 19004790 | KORBEINLAUF VON DER RECHTEN SEITE Für Korbtransportspülmaschinen MIT Spritzschutz (AS-260) am Korbeinlauf. | 800x700x850 | - |
| E-90-R-CV | 19004791 | KORBEINLAUF VON DER RECHTEN SEITE Für Korbtransportspülmaschinen OHNE Spritzschutz (AS-260) am Korbeinlauf. | 800x700x850 | - |
| - | 19003534 | Korbeinlaufmechanismus zur Installation bei einem kundenspezifischen Korbeinlauf | - | - |

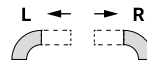
AUTOMATISCHE KURVENELEMENTE FÜR DEN AUSLAUF

180-L-TS


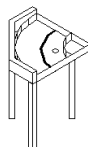


Allgemeine Produktmerkmale

- Automatische Bewegung mit dem Auslaufsystem des Transportbandes.
- Bitten Sie den Hersteller, die Maschine für die Installation des automatischen Kurvenelements anzupassen.



(*) Korbauslauf. Umgekehrt zum Modell der Korbtransportspülmaschine:
L: Auslauf von der linken Geräteseite
R: Auslauf von der rechten Geräteseite

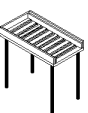
| MODELL | ARTIKELNUMMER | AUSLAUF (*) | BESCHREIBUNG | ABMESSUNGEN (mm) | € | |
|---|---------------|-------------|---|--|---------------|---|
| 180-L-TS | 19004788 | L | AUTOMATISCHES KURVENELEMENT 180° AUF DER LINKEN SEITE Für Korbtransportspülmaschinen OHNE Spritzschutz (ASE-260) am Korbauslauf. Auch für Modelle MIT TROCKENTUNNEL | 778x1.442x900 | - | |
|  | 180-L | L | AUTOMATISCHES KURVENELEMENT 180° AUF DER LINKEN SEITE Für Korbtransportspülmaschinen MIT Spritzschutz (ASE-260) am Korbauslauf. | 778x1.442x900 | - | |
| | 180-R-TS | 19004797 | R | AUTOMATISCHES KURVENELEMENT 180° AUF DER RECHTEN SEITE Für Korbtransportspülmaschinen OHNE Spritzschutz (ASE-260) am Korbauslauf. Auch für Modelle MIT TROCKENTUNNEL | 778x1.442x900 | - |
| | 180-R | R | AUTOMATISCHES KURVENELEMENT 180° AUF DER RECHTEN SEITE Für Korbtransportspülmaschinen MIT Spritzschutz (ASE-260) am Korbauslauf. | 778x1.442x900 | - | |
|  | 90-L-TS | L | AUTOMATISCHES KURVENELEMENT 90° AUF DER LINKEN SEITE Für Korbtransportspülmaschinen OHNE Spritzschutz (ASE-260) am Korbauslauf. Auch für Modelle MIT TROCKENTUNNEL | 778x778x900 | - | |
| | 90-L | 19004794 | L | AUTOMATISCHES KURVENELEMENT 90° AUF DER LINKEN SEITE Für Korbtransportspülmaschinen MIT Spritzschutz (ASE-260) am Korbauslauf. | 778x778x900 | - |
| | 90-R-TS | 19004796 | R | AUTOMATISCHES KURVENELEMENT 90° AUF DER RECHTEN SEITE Für Korbtransportspülmaschinen OHNE Spritzschutz (ASE-260) am Korbauslauf. Auch für Modelle MIT TROCKENTUNNEL | 778x778x900 | - |
| | 90-R | 19004793 | R | AUTOMATISCHES KURVENELEMENT 90° AUF DER RECHTEN SEITE Für Korbtransportspülmaschinen MIT Spritzschutz (ASE-260) am Korbauslauf. | 778x778x900 | - |

ROLLENBAHNEN



Allgemeine Eigenschaften

- Abnehmbare Rollen aus ABS, Ø 40 mm.
- Einfache Reinigung.
- Abflussöffnung.
- Höhenverstellbare Edelstahlfüße.
- Kann an automatische Kurven angeschlossen werden.
- Mit Endschalte für den Anschluss an die Geschirrspülmaschine

| MODELL | ARTIKELNUMMER | BESCHREIBUNG | FASSUNGSVERMÖGEN (KÖRBE) | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|---|---------------|--------------|--------------------------|------------------|---|
|  | MR2C | Rollenbahn | 2 | 1.128x665x850 | - |
| | MR3C | Rollenbahn | 3 | 1.638x665x850 | - |
| | MR4C | Rollenbahn | 4 | 2.148x665x850 | - |





Eine leistungsstarke
Lösung.

Bandtrans- portspülmaschinen

Bandtransportspülmaschinen **229**

Gemeinsame Merkmale der Produktlinie



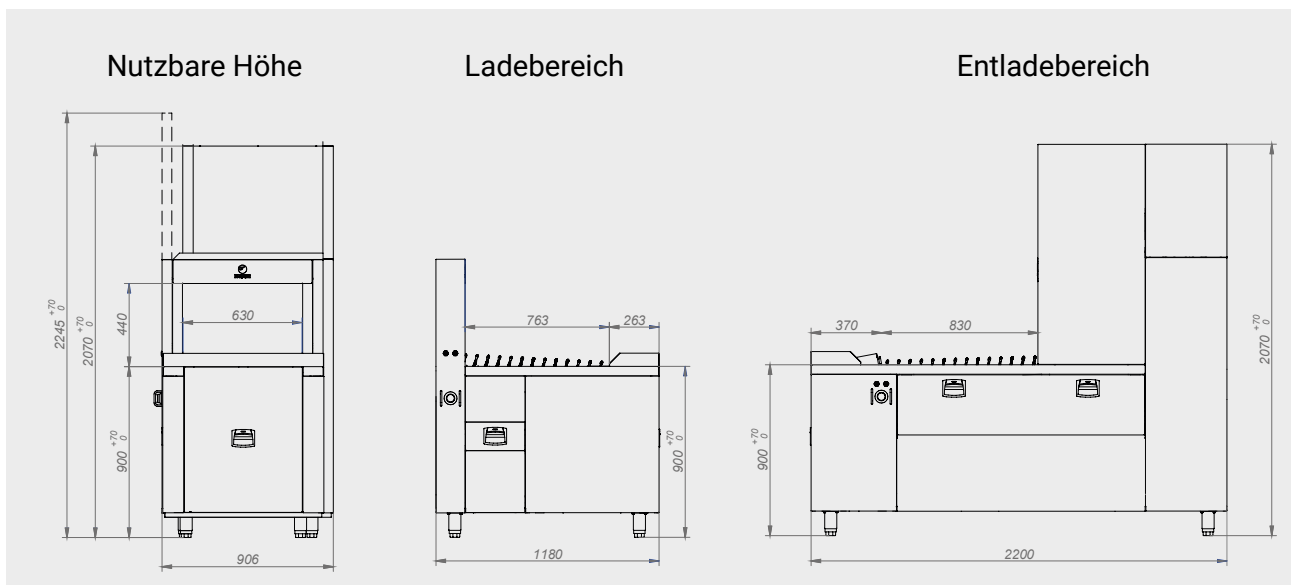
- Spülmodule ohne innere Rohre.
- Doppelwandige Konstruktion.
- Doppelwandige Türen mit Wärme- und Schalldämmung.
- Türen mit Gegengewicht und Sicherheitsblockade für den ungehinderten Zugang zum Vorspül-, Spül-, Vorklarspül- und Klarspülbereich.
- Modulare Bauweise, um die Maschine vor Ort in kleinere Module unterteilen zu können.
- Ladebereich von 763 mm und Entladebereich von 830 mm Nutzlänge bei 900 mm Höhe.
- 150 mm Spritzschutzmodul (AS) am Eingangsbereich.
- Aktivierung des Spülvorgangs durch mittels Photozelle.
- Steuerung der Bandgeschwindigkeit mittels Frequenzumrichter und Mikroschalter, der die Maschine bei einer Blockierung anhält, ohne sie zu beschädigen. ANTI-BLOCK-System mit Rückwärtsbewegung des Bandes zur Behebung von Blockierungen.
- Timer: Nach einer gewissen Zeit der Inaktivität wird der Motor ausgeschaltet, was den Stromverbrauch reduziert.
- Energiesparmodus (Stand-by): Reduzierung des Stromverbrauchs und der Kalkablagerungen auf dem Heizelement durch Absenkung der Temperatur des Kessel- und Tankwassers, wenn die Maschine nicht in Betrieb ist.
- Automatische Vorheizsystem. Aktivierung der Spülpumpen und der Trockner vor Erreichen der Solltemperaturen, um die Umgebung aufzuheizen und so ein schnelles Anlaufen der Maschine zu erreichen.
- Spültanks:
 - 100-Liter-Tank.
 - Spülsystem mit 6 oberen und 5 unteren Armen.
- Zur Reinigung abnehmbare Edelstahlarme in Vorspülung und Spülung.
- Dreistufige Filtration in den Spül- und Vorspülmodulen.
- Eingefasster Behälterboden zur Gewährleistung einer vollständigen Entleerung und einfachen Reinigung.
- Wärmedämmte Heizkessel.
- Leicht abnehmbare Klarspülarms aus Edelstahl mit hocheffizienten Klarspüldüsen.
- Einstellbares Dampfabsaugsystem zur Verhinderung des Austritts von Dämpfen.
- Serienmäßiges Energierückgewinnungssystem im oberen Teil der Maschine. Verringerung um 9 kW.
- Trocknung (D) im Entladebereich und Möglichkeit, bis zu 2 zusätzliche Trockner hinzuzufügen (außer in FCO-P3W4-RDD, wo nur eine hinzugefügt werden kann).
- Vorhänge, die gegen hohe Temperaturen und Reinigungsmittel resistent sind und die installiert werden, um Wasserspritzer und Verunreinigungen zwischen den Modulen zu verhindern.
- Bandendeerkennung mit Stopp und Autostart.
- Maschine geschützt gegen Strahlwasser gemäß IPX5.

Bedienfeld

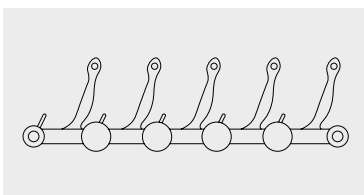


- Elektromechanischer Schalter, mit dem Sie je nach Arbeitsbelastung oder Verschmutzung zwischen 3 Programmen wählen können.
- Zwei digitale Anzeigen für die Kontrolle und Visualisierung der Spül- und Klarspültemperaturen.
- Anti-Blockier-Taste zur Umkehr des Bandes und Beseitigung von Blockierungen und eine weitere Taste

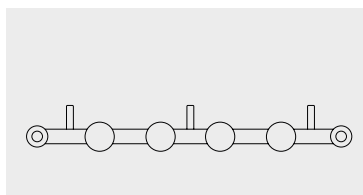
- zur Aktivierung. Drucktasten für Anti-Blockierung und Aktivierung des Bandes befinden sich zudem in den Be- und Entladebereichen.
- Notfalltasten am Ein- und Ausgang.
- Hauptschalter inbegriffen.



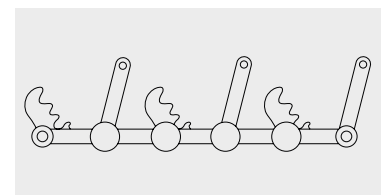
Verfügbare Bänder



Band für Teller und Körbe



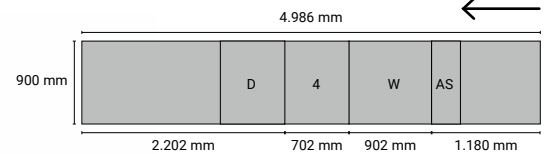
Band für Haushaltsgegenstände (Töpfe und Behälter)



Band für isotherme Tablettis

BANDGESCHIRRSPÜLMASCHINEN FCO-W4-RD

FCO-W4-RD R



Besondere Merkmale

- Elektromechanischer Schalter, mit dem Sie zwischen 3 Programmen wählen können, und zwei Digitalanzeigen zur Kontrolle und Visualisierung der Spül- und Klarspültemperaturen.
- Spritzschutzmodul (AS).
- Hauptspülung (W).
- Vorspülen/Klarspülen (4)
 - Vorspülen: 1 unterer und 2 obere Vorspülarme.
 - Klarspülen: Mit einer Klarspülpumpe. Rückflussverhinderer Typ A gemäß EN 1717. Mit 1 oberem und 1 unterem Klarspülarm. Verwendung eines Frequenzumrichters für die Klarspülpumpe, um die Spülwassermenge durch automatische Anpassung an die gewählte Bandgeschwindigkeit zu variieren.
- Standardmäßige Energierückgewinnung (R).
- Ein Standardtrockner (D) zum optimalen Trocknen von Keramikgeschirr. Möglichkeit der Integration von zwei zusätzlichen Trocknern für Plastik- oder Edelstahlgeschirr

Technische Daten

| | | |
|----------------------------------|-----|----------------|
| Höhe (1) | mm | 2.070 |
| Höhe bei geöffneter Tür | mm | 2.245 |
| Freiraum (BxH) | mm | 630x440 |
| Versorgungswasserdruck min.-max. | bar | 1,5-4 |
| Motorzugleistung | kW | 0,25 |
| SPÜLUNG | | HAUPTSPÜLUNG W |
| Fassungsvermögen Tank | l | 100 |
| Tankleistung | kW | 18 |
| Spülpumpenleistung | kW | 2,6 |
| VORSPÜLEN/KLARSPÜLEN | | YOR-SPÜLEN |
| Fassungsvermögen Kessel | l | - |
| Fassungsvermögen Tank | l | 30 |
| Kesselheizleistung | kW | - |
| Leistung Tankwiderstand | kW | 5 |
| Klarspülpumpenleistung | kW | 0,26 |
| TROCKNEN | | TROCKNEN D |
| Heizleistung | kW | 7,5 |
| Gebälseleistung | kW | 1,95 |

(1) Verstellbare Höhe (+70/+0 mm)

Programme

| PROGRAMM | PRODUKTION (TELLER/H) | WASSER-VERBRÄUCH (L/H) | SPÜL-TEMPERATUR (°C) | KLARSPÜL-TEMPERATUR (°C) | GESAMTLEISTUNG (KW) |
|---------------------------------|-----------------------|------------------------|----------------------|--------------------------|--|
| | | | | | KALTWASSERZULAUF MIT ENERGIERÜCKGEWINNUNG (RC) 15°-25° |
| 380-400V 3N Simultan | | | | | |
| Intensives Programm (DIN-10534) | 1.575 | 190 | 65 | 85 | 53,8 |
| Mittleres Programm | 2.325 | 210 | 65 | 85 | 53,8 |
| Programm Hohe Kapazität | 3.100 | 230 | 65 | 85 | 53,8 |

Artikelnummern und Preise *

| MODELL | ARTIKELNUMMER | HZ | EINGANGSRICHTUNG | € |
|-------------|---------------|----|------------------|---|
| FCO-W4-RD R | 19073687 | 50 | Rechts | - |
| | 19108467 | 60 | | |
| FCO-W4-RD L | 19075203 | 50 | Links | - |
| | 19077932 | 60 | | |

* Im Preis der Maschine ist das Band nicht enthalten, dieses muss separat bestellt werden.

Bänder

| ARTIKELNUMMER | MODELL | BESCHREIBUNG | € |
|---------------|---|--|---|
| 19072468 | BAND FÜR TELLER FCO-W4-RD | Band für Teller und Körbe | - |
| 19072498 | BAND FÜR HAUSHALTSGEGENSTÄNDE FCO-W4-RD | Band für Haushaltsgegenstände (Töpfe und Behälter) | - |
| 19072497 | BAND FÜR ISOTHERME TABLETTS FCO-W4-RD | Band für isotherme Tabletts | - |

Extra-Trocknung

| ARTIKELNUMMER | MODELL | SPANNUNG UND FREQUENZ (HZ) | BESCHREIBUNG | LEISTUNG (KW) | ABMESSUNGEN (MM) | € |
|---------------|---------|----------------------------|-----------------|---------------|------------------|---|
| 19075207 | FDM-700 | 400V 3N 50/60 | Extra-Trocknung | 9,5 | 700x900x2.070 | - |

Standardtrockner (D) zum optimalen Trocknen von Keramikgeschirr. Möglichkeit der Integration von zwei zusätzlichen Trocknern für Plastik- oder Edelstahlgeschirr.




Demontage

| ARTIKELNUMMER | MODELL | BESCHREIBUNG | € |
|---------------|------------------------|--|---|
| 19075212 | BANDMODUL-DEMONTAGEKIT | Aufschlag für Demontage und Versand der Maschine in mehreren Teilen. | - |

Umbau für andere Spannungen

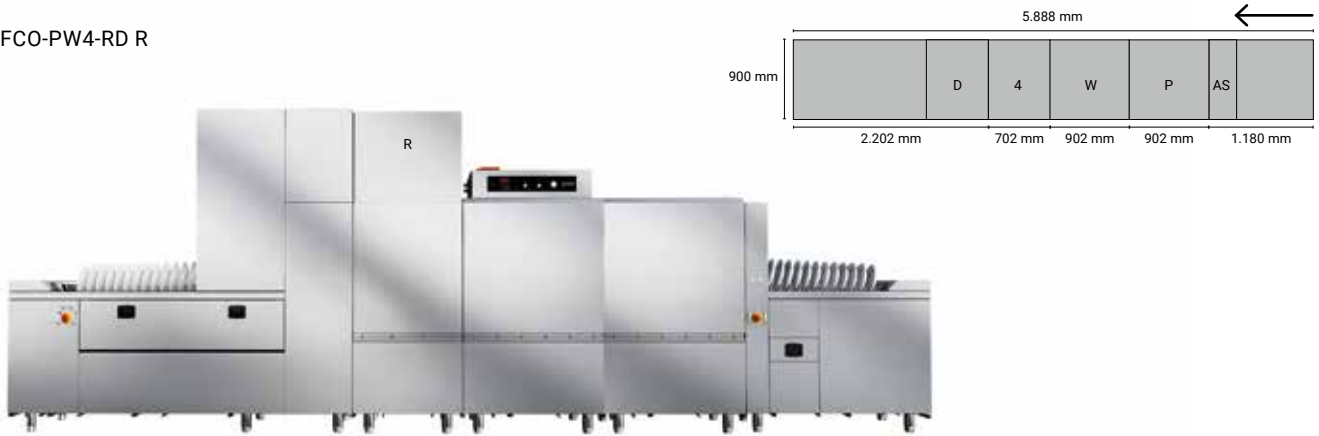
| SPANNUNG | MERKMALE | € |
|------------------|---|---|
| 220-240V 3~ (FG) | 220-240V 3~ Anschluss für Korbgeschirrspülmaschinen | - |

Standard-Zubehör

| | | | |
|---|-------------------------|-----|---|
|  | Gläserkorb 19004479 | St. | 2 |
|  | Besteckkorb 19087265 | St. | 1 |
|  | Becherkorb 19000488 | St. | 2 |

BANDGESCHIRRSPÜLMASCHINEN FCO-PW4-RD

FCO-PW4-RD R



Besondere Merkmale

- Elektromechanischer Schalter, mit dem Sie zwischen 3 Programmen wählen können, und zwei Digitalanzeigen zur Kontrolle und Visualisierung der Spül- und Klarspültemperaturen.
- Spritzschutzmodul (AS).
- Vorspülung (P): - Mit 6 oberen und 5 unteren Armen. Kontinuierliche Erneuerung des Vorwaschwassers mit einer konstanten Menge an Vorspülwasser, wobei der Überschuss durch eine Umwälzpumpe geleitet wird.
- Hauptspülung (W).
- Vorspülen/Klarspülen (4)
 - Vorspülen: 1 unterer und 2 obere Vorspülarme.
 - Klarspülen: Mit einer Klarspülpumpe. Rückflussverhinderer Typ A gemäß EN 1717. Mit 1 oberem und 1 unterem Klarspülarm. Verwendung eines Frequenzumrichters für die Klarspülpumpe, um die Spülwassermenge durch automatische Anpassung an die gewählte Bandgeschwindigkeit zu variieren.
- Standardmäßige Energierückgewinnung (R).
- Ein Standardtrockner (D) zum optimalen Trocknen von Keramikgeschirr. Möglichkeit der Integration von zwei zusätzlichen Trocknern für Plastik- oder Edelstahlgeschirr.

Technische Daten

| | | |
|----------------------------------|--------------------|-----------------------|
| Höhe (1) | mm | 2.070 |
| Höhe bei geöffneter Tür | mm | 2.245 |
| Freiraum (BxH) | mm | 630x440 |
| Versorgungswasserdruck min.-max. | bar | 1,5-4 |
| Motorzugleistung | kW | 0,25 |
| VORSPÜLEN/SPÜLEN | | |
| | VORSPÜLEN P | HAUPTSPÜLUNG W |
| Fassungsvermögen Tank | l | 100 |
| Heizleistung des Tanks | kW | 15 |
| Spülpumpenleistung | kW | 2,6 |
| VORSPÜLEN/KLARSPÜLEN | | |
| | VOR-SPÜLEN | KLARSPÜLEN 4 |
| Fassungsvermögen Kessel | l | - |
| Fassungsvermögen Tank | l | 30 |
| Kesselheizleistung | kW | - |
| Leistung Tankwiderstand | kW | 5 |
| Klarspülpumpenleistung | kW | 0,26 |
| | | 0,15 |
| TROCKNEN | | |
| | | TROCKNEN D |
| Heizleistung | kW | 7,5 |
| Gebälseleistung | kW | 1,95 |

(1) Verstellbare Höhe (+70/+0 mm)

Programme

| PROGRAMM | PRODUKTION (TELLER/H) | WASSER-VERBRAUCH (L/H) | SPÜL-TEMPERATUR (°C) | KLARSPÜLEN TEMPERATUR (°C) | GESAMTLEISTUNG (KW) |
|---------------------------------|-----------------------|------------------------|----------------------|----------------------------|--|
| | | | | | KALTWASSERZULAUF MIT ENERGIERÜCKGEWINNUNG (RC) 15°-25° |
| 380-400V 3N Simultan | | | | | |
| Intensives Programm (DIN-10534) | 2.490 | 190 | 65 | 85 | 53,4 |
| Mittleres Programm | 3.520 | 210 | 65 | 85 | 53,4 |
| Programm Hohe Kapazität | 4.600 | 230 | 65 | 85 | 53,4 |

Artikelnummern und Preise *

| MODELL | ARTIKELNUMMER | HZ | EINGANGSRICHTUNG | € |
|--------------|---------------|----|------------------|---|
| FCO-PW4-RD R | 19068360 | 50 | Rechts | - |
| | 19087160 | 60 | | |
| FCO-PW4-RD L | 19068366 | 50 | Links | - |
| | 19101265 | 60 | | |

* Im Preis der Maschine ist das Band nicht enthalten, dieses muss separat bestellt werden.

Bänder

| ARTIKELNUMMER | MODELL | BESCHREIBUNG | € |
|---------------|--|--|---|
| 19074856 | BAND FÜR TELLER FCO-PW4-RD | Band für Teller und Körbe | - |
| 19072700 | BAND FÜR HAUSHALTSGEGENSTÄNDE FCO-PW4-RD | Band für Haushaltsgegenstände (Töpfe und Behälter) | - |
| 19075209 | BAND FÜR ISOTHERME TABLETTS FCO-PW4-RD | Band für isotherme Tablettis | - |

Extra-Trocknung

| ARTIKELNUMMER | MODELL | SPANNUNG UND FREQUENZ (HZ) | BESCHREIBUNG | LEISTUNG (KW) | ABMESSUNGEN (MM) | € |
|---------------|---------|----------------------------|-----------------|---------------|------------------|---|
| 19075207 | FDM-700 | 400V 3N 50/60 | Extra-Trocknung | 9,5 | 700x900x2.070 | - |

Standardtrockner (D) zum optimalen Trocknen von Keramikgeschirr. Möglichkeit der Integration von zwei zusätzlichen Trocknern für Plastik- oder Edelstahlgeschirr.




Demontage

| ARTIKELNUMMER | MODELL | BESCHREIBUNG | € |
|---------------|------------------------|--|---|
| 19075212 | BANDMODUL-DEMONTAGEKIT | Aufschlag für Demontage und Versand der Maschine in mehreren Teilen. | - |

Umbau für andere Spannungen

| SPANNUNG | MERKMALE | € |
|------------------|---|---|
| 220-240V 3~ (FG) | 220-240V 3~ Anschluss für Korbgeschirrspülmaschinen | - |

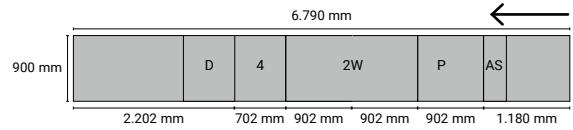
Standard-Zubehör

| | | | |
|---|-------------------------|-----|---|
|  | Gläserkorb 19004479 | St. | 2 |
|  | Besteckkorb 19087265 | St. | 1 |
|  | Becherkorb 19000488 | St. | 2 |

CONCEPT

BANDGESCHIRRSPÜLMASCHINEN FCO-P2W4

FCO-P2W4-RD R



Besondere Merkmale

- Elektromechanischer Schalter, mit dem Sie zwischen 3 Programmen wählen können, und zwei Digitalanzeigen zur Kontrolle und Visualisierung der Spül- und Klarspültemperaturen.
- Spritzschutzmodul (AS).
- Vorspülung (P): Mit 6 oberen und 5 unteren Armen. Kontinuierliche Erneuerung des Vorwaschwassers mit einer konstanten Menge an Vorspülwasser, wobei der Überschuss durch eine Umwälzpumpe geleitet wird.
- Erster Spülgang und Hauptspülgang (2W).
- Vorspülen/Klarspülen (4)
 - Vorspülen: 1 unterer und 3 obere Vorspülarme.
 - Klarspülen: Mit einer Klarspülpumpe. Rückflussverhinderer Typ A gemäß EN 1717. Mit 1 oberem und 1 unterem Klarspülarm. Verwendung eines Frequenzumrichters für die Klarspülpumpe, um die Spülwassermenge durch automatische Anpassung an die gewählte Bandgeschwindigkeit zu variieren.
- Standardmäßige Energierückgewinnung (R).
- Ein Standardtrockner (D) zum optimalen Trocknen von Keramikgeschirr. Möglichkeit der Integration von zwei zusätzlichen Trocknern für Plastik- oder Edelstahlgeschirr.

Technische Daten

| | | |
|----------------------------------|-----|---------|
| Höhe (1) | mm | 2.070 |
| Höhe bei geöffneter Tür | mm | 2.245 |
| Freiraum (BxH) | mm | 630x440 |
| Versorgungswasserdruck min.-max. | bar | 1,5-4 |
| Motorzugleistung | kW | 0,25 |

| SPÜLUNG | VORSPÜLUNG P | ERSTER SPÜLGANG + HAUPTSPÜLGANG 2W |
|------------------------|--------------|------------------------------------|
| Fassungsvermögen Tank | l | 100 |
| Heizleistung des Tanks | kW | 12 + 15 |
| Spülpumpenleistung | kW | 2,6 |

| VORSPÜLEN/KLARSPÜLEN | VORSPÜLEN | KLARSPÜLEN 4 |
|-------------------------|-----------|--------------|
| Fassungsvermögen Kessel | l | 20 |
| Fassungsvermögen Tank | l | 30 |
| Kesselheizleistung | kW | 18 |
| Leistung Tankwiderstand | kW | 5 |
| Klarspülpumpenleistung | kW | 0,26 |

| TROCKNEN | TROCKNEN D |
|-----------------|------------|
| Heizleistung | kW |
| Gebälseleistung | kW |

(1) Verstellbare Höhe (+70/+0 mm)

| PROGRAMM | PRODUKTION (TELLER/H) | WASSER-VERBRAUCH (L/H) | SPÜL-TEMPERATUR (°C) | KLARSPÜLEN TEMPERATUR (°C) | GESAMTLEISTUNG (KW) |
|---------------------------------|-----------------------|------------------------|----------------------|----------------------------|--|
| | | | | | KALTWASSERZULAUF MIT ENERGIERÜCKGEWINNUNG (RC) 15°-25° |
| 380-400V 3N Simultan | | | | | |
| Intensives Programm (DIN-10534) | 3.350 | 220 | 65 | 85 | 68 |
| Mittleres Programm | 4.970 | 245 | 65 | 85 | 68 |
| Programm Hohe Kapazität | 6.600 | 270 | 65 | 85 | 68 |

Artikelnummern und Preise *

| MODELL | ARTIKELNUMMER | HZ | EINGANGSRICHTUNG | € |
|---------------|---------------|----|------------------|---|
| FCO-P2W4-RD R | 19074752 | 50 | Rechts | - |
| | 19108478 | 60 | | |
| FCO-P2W4-RD L | 19073649 | 50 | Links | - |
| | 19108476 | 60 | | |

* Im Preis der Maschine ist das Band nicht enthalten, dieses muss separat bestellt werden.

Bänder

| ARTIKELNUMMER | MODELL | BESCHREIBUNG | € |
|---------------|---|--|---|
| 19073644 | BAND FÜR TELLER FCO-P2W4-RD | Band für Teller und Körbe | - |
| 19072701 | BAND FÜR HAUSHALTSGEGENSTÄNDE FCO-P2W4-RD | Band für Haushaltsgegenstände (Töpfe und Behälter) | - |
| 19075210 | BAND FÜR ISOTHERME TABLETTS FCO-P2W4-RD | Band für isotherme Tabletts | - |

Extra-Trocknung

| ARTIKELNUMMER | MODELL | SPANNUNG UND FREQUENZ (HZ) | BESCHREIBUNG | LEISTUNG (KW) | ABMESSUNGEN (MM) | € |
|---------------|---------|----------------------------|-----------------|---------------|------------------|---|
| 19075207 | FDM-700 | 400V 3N 50/60 | Extra-Trocknung | 9,5 | 700x900x2.070 | - |

Standardtrockner (D) zum optimalen Trocknen von Keramikgeschirr. Möglichkeit der Integration von zwei zusätzlichen Trocknern für Plastik- oder Edelstahlgeschirr




Demontage

| ARTIKELNUMMER | MODELL | BESCHREIBUNG | € |
|---------------|------------------------|--|---|
| 19075212 | BANDMODUL-DEMONTAGEKIT | Aufschlag für Demontage und Versand der Maschine in mehreren Teilen. | - |

Umbau für andere Spannungen

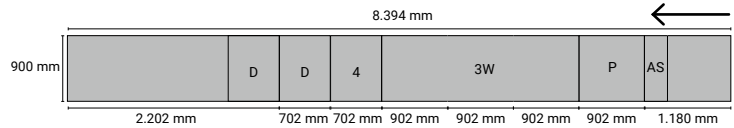
| SPANNUNG | MERKMALE | € |
|------------------|---|---|
| 220-240V 3~ (FG) | 220-240V 3~ Anschluss für Korbgeschirrspülmaschinen | - |

Standard-Zubehör

| | | | |
|---|-------------------------|-----|---|
|  | Gläserkorb 19004479 | St. | 2 |
|  | Besteckkorb 19087265 | St. | 1 |
|  | Becherkorb 19000488 | St. | 2 |

BANDGESCHIRRSPÜLMASCHINEN FCO-P3W4-RDD

FCO-P3W4-RDD R



- Elektromechanischer Schalter, mit dem Sie zwischen 3 Programmen wählen können, und zwei Digitalanzeigen zur Kontrolle und Visualisierung der Spül- und Klarspültemperaturen.
- Spritzschutzmodul (AS).
- Vorspülung (P): Mit 6 oberen und 5 unteren Armen. Kontinuierliche Erneuerung des Vorwaschwassers mit einer konstanten Menge an Vorspülwasser, wobei der Überschuss durch eine Umwälzpumpe geleitet wird.
- Erster Spülgang, zweiter Spülgang und Hauptspülgang (3W)
- Vorspülen/Klarspülen (4)
 - Vorspülen: 1 unterer und 3 obere Vorspülarme.
 - Klarspülen: Mit einer Klarspülpumpe. Rückflussverhinderer Typ A gemäß EN 1717. Mit 1 oberem und 1 unterem Klarspülarm. Verwendung eines Frequenzumrichters für die Klarspülpumpe, um die Spülwassermenge durch automatische Anpassung an die gewählte Bandgeschwindigkeit zu variieren.
- Standardmäßige Energierückgewinnung (R).
- Zwei Standardtrockner (D) zum optimalen Trocknen von Keramikgeschirr. Es besteht die Möglichkeit, einen zusätzlichen Trockner zum Trocknen von Kunststoff- oder Edelmetallgeschirr hinzuzufügen.

Technische Daten

| | | |
|----------------------------------|-----|---------|
| Höhe (1) | mm | 2.070 |
| Höhe bei geöffneter Tür | mm | 2.245 |
| Freiraum (BxH) | mm | 630x440 |
| Versorgungswasserdruck min.-max. | bar | 1,5-4 |
| Motorzugleistung | kW | 0,25 |

| SPÜLUNG | VORSPÜLUNG P | ERSTER SPÜLGANG, ZWEITER SPÜLGANG UND HAUPTSPÜLGANG 3W |
|-------------------------|--------------|--|
| Fassungsvermögen Tank | l | 100 |
| Heizleistung des Tanks | kW | 100 + 100 + 100 |
| Spülpumpenleistung | kW | 2,6 |
| | | 2,6 + 2,6 + 2,6 |
| VORSPÜLEN/KLARSPÜLEN | VOR-SPÜLEN | KLARSPÜLEN 4 |
| Fassungsvermögen Kessel | l | - |
| Fassungsvermögen Tank | l | 20 |
| Kesselheizleistung | kW | - |
| Heizleistung des Tanks | kW | 18 |
| Klarspülpumpenleistung | kW | 5 |
| | | 0,26 |
| | | 0,15 |
| TROCKNEN | TROCKNEN DD | |
| Heizleistung | kW | 2x7,5 |
| Gebälseleistung | kW | 2x1,95 |

(1) Verstellbare Höhe (+70/+0 mm)

| PROGRAMM | PRODUKTION (TELLER/H) | WASSER-VERBRAUCH (L/H) | SPÜL-TEMPERATUR (°C) | KLARSPÜLEN TEMPERATUR (°C) | GESAMTLEISTUNG (KW) |
|---------------------------------|-----------------------|------------------------|----------------------|----------------------------|--|
| | | | | | KALTWASSERZULAUF MIT ENERGIERÜCKGEWINNUNG (RC) 15°-25° |
| 380-400V 3N Simultan | | | | | |
| Intensives Programm (DIN-10534) | 4.275 | 220 | 65 | 85 | 92,05 |
| Mittleres Programm | 6.410 | 245 | 65 | 85 | 92,05 |
| Programm Hohe Kapazität | 8.600 | 270 | 65 | 85 | 92,05 |

Artikelnummern und Preise*

| MODELL | ARTIKELNUMMER | HZ | EINGANGSRICHTUNG | € |
|----------------|---------------|----|------------------|---|
| FCO-P3W4-RDD R | 19111197 | 50 | Rechts | - |
| | 19111198 | 60 | | |
| FCO-P3W4-RDD L | 19111088 | 50 | Links | - |
| | 19111196 | 60 | | |

* Im Preis der Maschine ist das Band nicht enthalten, dieses muss separat bestellt werden.

Bänder

| ARTIKELNUMMER | MODELL | BESCHREIBUNG | € |
|---------------|--|--|---|
| 19111199 | BAND FÜR TELLER FCO-P3W4-RDD | Band für Teller und Körbe | - |
| 19111202 | BAND FÜR HAUSHALTSGEGENSTÄNDE FCO-P3W4-RDD | Band für Haushaltsgegenstände (Töpfe und Behälter) | - |
| 19111200 | BAND FÜR ISOTHERME TABLETTS FCO-P3W4-RDD | Band für isotherme Tablett | - |

Extra-Trocknung

| ARTIKELNUMMER | MODELL | SPANNUNG UND FREQUENZ (HZ) | BESCHREIBUNG | LEISTUNG (KW) | ABMESSUNGEN (MM) | € |
|---------------|---------|----------------------------|-----------------|---------------|------------------|---|
| 19075207 | FDM-700 | 400V 3N 50/60 | Extra-Trocknung | 9,5 | 700x900x2.070 | - |

Zwei Standardtrockner (DD) zum optimalen Trocknen von Keramikgeschirr. Es besteht die Möglichkeit, einen zusätzlichen Trockner zum Trocknen von Kunststoff- oder Edelstahlgeschirr hinzuzufügen.




Demontage

| ARTIKELNUMMER | MODELL | BESCHREIBUNG | € |
|---------------|------------------------|--|---|
| 19075212 | BANDMODUL-DEMONTAGEKIT | Aufschlag für Demontage und Versand der Maschine in mehreren Teilen. | - |

Umbau für andere Spannungen

| SPANNUNG | MERKMALE | € |
|------------------|---|---|
| 220-240V 3~ (FG) | 220-240V 3~ Anschluss für Korbgeschirrspülmaschinen | - |

Standard-Zubehör

| | | | |
|---|-------------------------|-----|---|
|  | Gläserkorb 19004479 | St. | 2 |
|  | Besteckkorb 19087265 | St. | 1 |
|  | Becherkorb 19000488 | St. | 2 |










Das beste Zubehör für
unsere große Auswahl an
Geschirrspülmaschinen.

Körbe

Korb für Geschirr, Besteck und Tablett . **245**

Körbe für Gläser..... **246**

Korb für Geschirr, Besteck und Tablettts

| | CODE | MODELL | BESCHREIBUNG | Ø MAX (mm) | PRODUKT FASSUNGSVERMÖGEN | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|---|----------|----------|-----------------------------------|----------------|--------------------------|------------------|---|
|  | 19000487 | CP-16/18 | Tellerkörbe | Ø 230 Ø 320 | 16-18 8-9 | 500x500x110 | - |
|  | 19004479 | CP-12 | Korb für tiefe Teller (75 mm) | Ø 230 Ø 320 | 12 6 | 500X500X140 | - |
|  | 19000484 | CT-10 | Korb für Gläser | - | - | 500x500x110 | - |
|  | 19087265 | CT-10 R | Besteckkorb | - | - | 500x500x110 | - |
|  | 19000483 | CB-7 | Korb für Selbstbedienungstabletts | - | 7 | 500x500x110 | - |
|  | 19082432 | WRPG-40 | Korb für Gläser | - | - | 400x400x110 | - |
|  | 19110751 | WRPGR-40 | Körbe für Rundgläser | - | - | Ø 400x180 | - |
|  | 19110752 | WRHR-40 | Gestell für Rundkörbe Ø 400 | - | - | 400x400x110 | - |
|  | 19084452 | WRWP-11 | Tellereinsatz | - | 11 | 400x400x110 | - |
|  | 19000792 | CU-7 | Besteckeinsatz | - | 15 | 105x105x130 | - |
|  | 19102721 | CU-GW | Besteckeinsatz | - | 9 | Ø 96x104 | - |

Körbe für Gläser

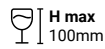
Rutenkörbe

| | CODE | MODELL | ABTEILUNGEN | Ø MAX (MM) | ABMESSUNGEN (MM) | € |
|---|----------|---------|-------------|------------|------------------|---|
|  | 19107616 | WRWG-50 | 5 | 92 | 500x500x190 | - |
|  | 19107614 | WRWG-40 | 4 | 92 | 400x400x183 | - |

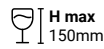
Plastikkörbe



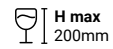
500x500x140






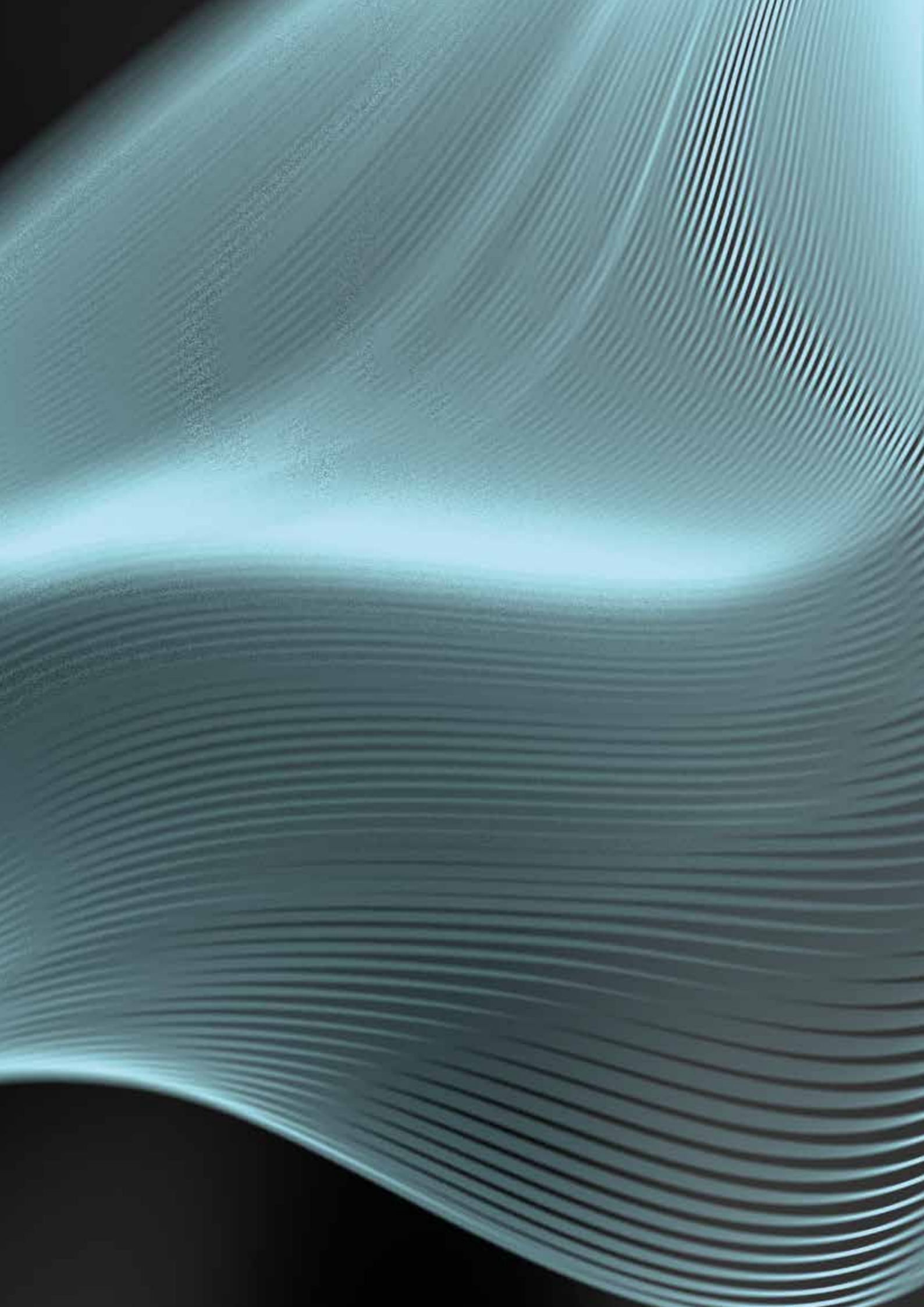
500x500x190



500x500x240



| | PRODUKTKAPAZITÄT | CODE | MODELL | € | CODE | MODELL | € | CODE | MODELL | € |
|---|------------------|----------|-----------|---|----------|-----------|---|----------|-----------|---|
|  | 16 | 19000488 | CV-16/105 | - | 19000489 | CV-16/155 | - | 19000490 | CV-16/205 | - |
|  | 25 | 19000491 | CV-25/105 | - | 19000492 | CV-25/155 | - | 19000493 | CV-25/205 | - |
|  | 36 | 19000494 | CV-36/105 | - | 19000495 | CV-36/155 | - | 19000496 | CV-36/205 | - |





Gewerbliche
Kältetechnik

Ein Beitrag für eine nachhaltigere Welt.



Die iKOLD-Generation wurde speziell für die Anforderungen in der Profi-Küche entwickelt. Eine erneuerte Optik, die sich perfekt in die Marke Fagor Professional und unsere HOGA-Ausrüstung (Kochblöcke, Backöfen, Kühlgeräte, neutrale Möblelemente...) für Profiküchen einfügt.

Eine optimierte Kältetechnik, die den höchsten Energieeffizienzindex bei niedrigstem Energieverbrauch erreicht.

Im Bestreben nach Nachhaltigkeit wurden Kühlgeräte mit Kohlenwasserstoffgasen (HC) mit einem Treibhauspotenzial (GWP) von 3 entwickelt.

Ausgestattet mit hocheffizienten elektronischen Komponenten, die eine hohe Kühlleistung für eine optimale Lebensmittelkonservierung garantieren.

Komplette Produktpalette (Lagerschränke und -theken, Zubereitungstische, Schockfroster, Barkühler usw.) mit Schwerpunkt auf der Zubereitung, Kühlung und Lagerung von Lebensmitteln.

So wurde unter Berücksichtigung Ihrer Bedürfnisse und unserer Erfahrung als führender Hersteller von gewerblichen Kühlgeräten in Europa die iKOLD-Generation geboren.



Effizienz

Geringe Umweltbelastung und bis zu 65 % weniger Verbrauch.



Leistung

Haltbarkeit und Qualität, Garantie für die Haltbarkeit Ihrer Lebensmittel.



Vielseitigkeit

Eine breite Palette von Lösungen für Ihre Küche.



Nachhaltigkeit

Der Umwelt verpflichtet: Kohlenwasserstoffgase (HC) in der gesamten Produktpalette.



Entdecken Sie im Detail, wie wir von FagorKonnnect gezielt die Funktionalität unserer Kühlgeräte verbessert haben.



Spezifische Diagramme für die Analyse von Kühlmöbeln:

Um eine Analyse von Kühlmöbeln durchzuführen, die sich auf bestimmte Aspekte wie den Gerätestatus, die Betriebsstunden des Kompressors und den Türstatus konzentriert, können Sie intuitive und spezifische Diagramme verwenden, die die Informationen hervorheben.

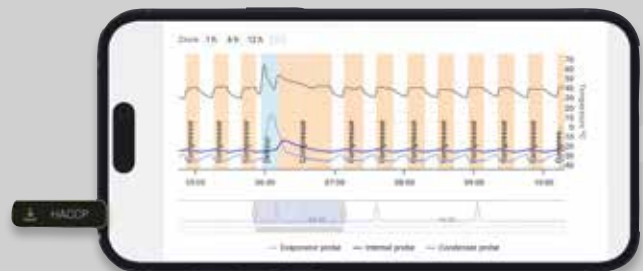


Detaillierte Informationen werden in Echtzeit angezeigt:

Es zeigt wichtige Daten an, um Kühlgeräte zu überwachen und Aktionen wie das Einstellen von Parametern, das Ein- und Ausschalten der Geräte und des Lichts oder die Aktivierung einer Abtauung durchzuführen und so deren Leistung zu optimieren.

Sehen Sie sich den HACCP einer bestimmten Maschine an und laden Sie ihn herunter:

HACCP für ein bestimmtes Gerät ist verfügbar. Ruft ein Diagramm über einen bestimmten ausgewählten Zeitraum ab.




Fagor Professional



Gewerbliche Kältetechnik

| | |
|-----------------------------------|------------|
| Kühlschränke | 255 |
| Kühltische | 285 |
| Zubereitungstische | 315 |
| Schockfroster/-kühler | 333 |
| Barlinie | 345 |
| Weinschränke und Reifeschränke .. | 361 |
| Eisbereiter | 371 |

 **STOCK** Diese Option entspricht 50-Hz-Modellen.

Fagor Professional



Der führende Hersteller für
gewerbliche Kältetechnik



Kühlschränke

| | |
|--------------------------------------|------------|
| — Merkmale | 257 |
| —Advance GN 2/1 | 261 |
| — Concept MonobSchloss GN 2/1 | 265 |
| —Concept GN 2/1 | 269 |
| — Concept GN 2/1 Dual-Temperatur.... | 275 |
| — Concept GN 1/1 | 276 |
| — Snack..... | 277 |
| — Snack Dual-Temperatur | 279 |
| — Gebäck..... | 281 |
| —Fisch | 283 |
| — Zubehör..... | 284 |

Spezialgeräte oder Abweichungen vom Standardmodell müssen in der Fabrik gegen einen Aufpreis zum Standardmodellpreis montiert werden.



Bitte wenden Sie sich für alle anderen Varianten oder Optionen, die nicht in dieser Liste enthalten sind, an Fagor Professional.

Effizient. Rentabel. Nachhaltig.



A

B

| | ADVANCE | CONCEPT MONOSCHLOS |
|---------------------------------------|--|---|
| | AUP-11G | MUP-11G |
| Kapazität (Anzahl der Regale pro Tür) | 24 | 23 |
| Größe der Regale | GN 2/1 | GN 2/1 |
| Energieklasse | A | B |
| Isolierung (mm) | 80 | 60 |
| Kältemittel + / - | R600a / R290 | R600a / R290 |
| Klimaklasse (1 Tür) | 5 | 4 |
| Multiflow | Ja | Ja |
| HACCP-konform | Ja | Nein |
| Elektronische Steuerung | Kapazitiv 5" | Kapazitiv 3" |
| Bedienfeld |  |  |



C

C

D

| SS | CONCEPT | KÜHLTISCHE SNACK | KÜHLTISCHE KONDITOREI | KÜHLTISCHE FISCH |
|----|--------------|------------------|-----------------------|------------------|
| | CUP-11G | CUP-11S | CUP-11B | CU-11F |
| | 23 | 18 | 20 | 7 |
| | GN 2/1 | 560 x 542 | EN 60x40 | EN 60x40 |
| | C | C | E | - |
| | 60 | 50 | 50 | 50 |
| | R600a / R290 | R600a / R290 | R290 | R290 |
| | 4 | 4 | 4 | 4 |
| | Nein | Nein | Nein | Nein |
| | Nein | Nein | Nein | Nein |
| | Kapazitiv 3" | Kapazitiv 3" | Kapazitiv 3" | Kapazitiv 3" |



Eigenschaften

Benutzerfreundliche elektronische Steuerung

Funktionelle und intuitive elektronische Steuerung mit kapazitiver Tastatur für den direkten Zugriff auf die verschiedenen Funktionen.



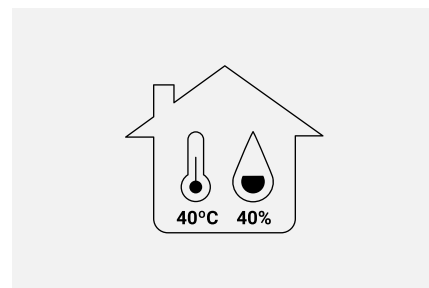
ECO-Funktion

Die ECO-Funktion optimiert die Leistung unserer Geräte und sorgt für eine höhere Effizienz des Kühlaggregats in Zeiten, in denen die Gerätetüren nicht geöffnet werden.



Klima-klasse 5

Geräte, die in härtesten Arbeitsumgebungen getestet wurden und die Produktkonservierung bei hohen Temperaturen und hoher Luftfeuchtigkeit gewährleisten.



Eingelassene Führungsschienen

Die eingelassenen Führungsschienen erleichtern die Reinigung in den Schränken. Sie erhöhen ermöglichen darüber hinaus eine höhere Flexibilität bei der Lagerung und ermöglichen eine Anpassung an die Bedürfnisse des Benutzers.



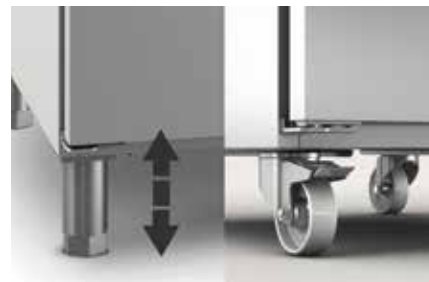
LED-Beleuchtung im Inneren

Die strategisch an den Seiten angeordneten LED-Leuchten mit geringem Energieverbrauch sorgen für eine optimale Ausleuchtung des gesamten Fachs.



Maximale Stabilität

Höhenverstellbare Edelstahlbeine serienmäßig. Die Höhe der Beine kann individuell eingestellt werden. Darüber hinaus besteht auch die Möglichkeit, Lenkrollen oder Standfüße für den maritimen Einsatz auszuwählen.



Automatisch schließende Tür

Scharnierte Türen mit automatischer Rückstellung für ein perfektes Schließen, das den Temperaturanstieg minimiert. Die Türen haben eine Ruheposition von 120° und schließen automatisch bei weniger als 90°.



Schwenkbares Bedienfeld

Schwenkbares Bedienfeld mit besserem Zugang zu den Bedienelementen, das die Wartung erleichtert und so die Nutzungsdauer des Geräts verlängert.



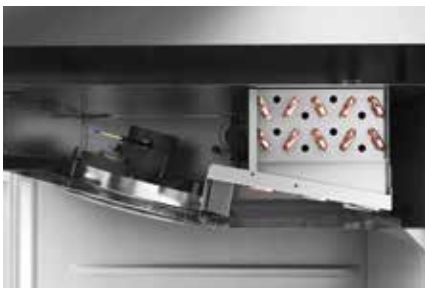
Türschloss

Option zur Ausstattung des Ständers mit einem Türschloss bei Modellen mit Volltür. Standardmäßig in der Advance-Linie, sowie in allen Aufhang-Vitrinen.



Optimaler Kältekreislauf

Unternehmensintern entwickeltes Zwangsluftkühlsystem mit verbrauchsarmen elektronischen Komponenten zur Gewährleistung optimaler Geräteeffizienz und Leistung.



Breiter Türöffnungswinkel

Türpedalöffnung als Option in allen Schränken der Serie, um einen bequemen Zugang zum Innenraum zu ermöglichen.



Konnektivität

Garantieren Sie die richtige Konservierung der gelagerten Lebensmittel durch die präzise Überwachung Ihrer Kühlgeräte dank Fagor.



Multiflow

Optimales Luftzirkulationssystem, das eine ausgewogene und konstante Verteilung im gesamten Gerät garantiert, sodass die Temperatur gleichmäßig bleibt. Es trägt dazu bei, Lebensmittel länger haltbar zu machen.



Abnehmbare Türdichtung

Abnehmbare, herausziehbare/einschiebbare magnetische Türdichtung für maximale Hygiene und Beibehaltung der Isoliereigenschaften.



Bessere Isolierung

Die Materialstärke der Isolierung ist ein entscheidender Faktor zur Verhinderung von Kälteverlust. Die neue iKOLD-Generation verbessert die Isolierung aller Mittelklasse Modelle, um eine höhere Kühleffizienz zu erzielen.



Ergonomische Griffe

Edelstahltüren mit ergonomischem, durchgehendem, robustem, perfekt integriertem Griff, der für ein praktisches Öffnen der Schubladen sorgt und verhindert, dass sich Staub und Schmutz ansammeln.



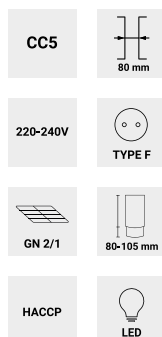
Option verfügbar im ADVANCE-Bereich (Konnektivität).



GN 2/1 700



AUP-11G



Allgemeine Eigenschaften

- Innen und außen komplett aus Edelstahl AISI-304 gefertigt.
- Eingelassene innere Schienen. Kapazität für 24 Ebenen mit einem Abstand von jeweils 55 mm für bequemere Reinigungsvorgänge ohne Schwierigkeiten.
- 10 HACCP-Alarmspeicher, die bei hohen Temperaturschwankungen und Stromausfall der Geräte gespeichert werden.
- Optimales Luftzirkulationssystem, das eine ausgewogene und konstante Verteilung im gesamten Gerät garantiert, sodass die Temperatur gleichmäßig bleibt. Es trägt dazu bei, Lebensmittel länger haltbar zu machen.
- Abnehmbare und höhenverstellbare Epoxidbeschichtete GN 2/1-Roste mit einer maximalen Belastbarkeit von bis zu 40 kg.



| MODELL | ABMESSUNGEN (mm) | VOLUME (L) | TEMPERATUR (°C) | AUFTAUEN | GAS | KÜHLELEISTUNG (kW) | ELEKTRISCHE LEISTUNG (kW) | JÄHRLICHER VERBRAUCH (kWh) | ENERGIEEFFIZIENZKLASSE | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|---------------|-------------------|------------|-----------------|-------------|--------|--------------------|---------------------------|----------------------------|------------------------|----------|----------|---|
| STOCK AUP-11G | 693 x 856 x 2.106 | 610 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,361 (1) | 0,158 | A | 336 (4) | 50 Hz | 19089406 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,31 | - | - | 60 Hz | 19089395 | - |
| AUPT-11G | 693 x 856 x 2.106 | 610 | -2 +8 °C | Elektrisch | R-600a | 0,361 (1) | 0,688 | B | 451 (4) | 50 Hz | 19103143 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,84 | - | - | 60 Hz | 19110956 | - |
| STOCK AUN-11G | 693 x 856 x 2.106 | 610 | -18 -22 °C | Heißgas (3) | R290 | 0,535 (2) | 0,471 | D | 2.752 (4) | 50 Hz | 19089398 | - |
| | | | | | R290 | 0,72 (2) | 0,496 | - | - | 60 Hz | 19089399 | - |

(1) Verdampf. -10°C/ Cond. 45°C (2) Verdampf. -25°C/ Cond. 45°C (3) Externes Gerät/Elektrisch (4) Gemäß En22041-Standard

Optionen

| | | AUP-11G (€) | AUPT-11G (€) | AUN-11G (€) |
|-----------------------------------|----|-------------|--------------|-------------|
| Konnektivität | K | o | o | o |
| Stecker typ G | CI | o | o | o |
| Entgegengesetzte Öffnungsrichtung | OP | o | o | o |
| Schloss | LC | ● | ● | ● |
| Rollen | C | o | o | o |
| Externes Gerät | RG | o | o | o |
| Rückseite aus stahl | BS | o | o | o |
| Rahmenheizung | FH | o | o | ● |
| Türpedal | PD | o | o | o |

Standardzubehör

| CODE | BESCHREIBUNG | 11G | € |
|----------|------------------------|-----|---|
| 19097787 | GN 2/1 Epoxy-gitter pc | 3 | - |

Sonstiges Zubehör





| CODE | BESCHREIBUNG | € |
|----------|--------------------------------------|---|
| 19048712 | Fleischtheke GN, einteiliger Ständer | - |

ADVANCE

GN 2/1 1400



AUP-22G

- CC5 
- 220-240V 
- GN 2/1 
- HACCP 

Allgemeine Eigenschaften


- Innen und außen komplett aus Edelstahl AISI-304 gefertigt.
- Eingelassene innere Schienen. Kapazität für 24 Ebenen mit einem Abstand von jeweils 55 mm für bequemere Reinigungsvorgänge ohne Schwierigkeiten.
- 10 HACCP-Alarmspeicher, die bei hohen Temperaturschwankungen und Stromausfall der Geräte gespeichert werden.
- Optimales Luftzirkulationssystem, das eine ausgewogene und konstante Verteilung im gesamten Gerät garantiert, sodass die Temperatur gleichmäßig bleibt. Es trägt dazu bei, Lebensmittel länger haltbar zu machen.
- Abnehmbare und höhenverstellbare Epoxidbeschichtete GN 2/1-Roste mit einer maximalen Belastbarkeit von bis zu 40 kg.





| MODELL | ABMESSUNGEN (mm) | VOLUME (L) | TEMPERATUR (°C) | AUFTAUEN | GAS | KÜHLLEISTUNG (kW) | ELEKTRISCHE LEISTUNG (kW) | JÄHRLICHER VERBRAUCH (kWh) | ENERGIEEFFIZIENZKLASSE | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|-------------|---------------------|------------|-----------------|-------------|--------|-------------------|---------------------------|----------------------------|------------------------|----------|----------|---|
| AUP-22G | 1.358 x 856 x 2.106 | 1.332 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,436 (1) | 0,192 | C | 832 (4) | 50 Hz | 19089396 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,209 | - | - | 60 Hz | 19089397 | - |
| AUPT-22G | 1.358 x 856 x 2.106 | 1.332 | -2 +8 °C | Elektrisch | R-600a | 0,436 (1) | 0,972 | C | 841 (4) | 50 Hz | 19103142 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,989 | - | - | 60 Hz | 19110957 | - |
| AUN-22G | 1.358 x 856 x 2.106 | 1.332 | -18 -22 °C | Heißgas (3) | R290 | 0,907 (2) | 0,749 | D | 4.599 (4) | 50 Hz | 19089420 | - |
| | | | | | R290 | 0,799 (2) | 0,831 | - | - | 60 Hz | 19089421 | - |
| AUN-22G CC5 | 1.358 x 856 x 2.106 | 1.332 | -18 -22 °C | Heißgas (3) | R290 | 0,907 (2) | 0,825 | D | 4.234 (4) | 50 Hz | 19089422 | - |
| | | | | | R290 | 0,799 (2) | 0,907 | - | - | 60 Hz | 19110958 | - |

(1) Verdampf. -10°C/ Cond. 45°C (2) Verdampf. -25°C/ Cond. 45°C (3) Externes GerätElektrisch (4) Gemäß En22041-Standard


Optionen

| | | AUP-22G (€) | AUPT-22G (€) | AUN-22G (€) |
|---------------------|--|-------------|--------------|-------------|
| Konnektivität | K | o | o | o |
| Stecker typ G | Cl  | o | o | o |
| Schloss | LC | ● | ● | ● |
| Rollen | C | o | o | o |
| Externes Gerät | RG | o | o | o |
| Rückseite aus stahl | BS | o | o | o |
| Rahmenheizung | FH | o | o | ● |
| Türpedal | PD | o | o | o |

Standardzubehör

| | CODE | BESCHREIBUNG | 22G | € |
|---|----------|--|--------|---|
|  | 19097787 | GN 2/1 epoxy coated grid | Stk. 6 | - |
|  | 19014778 | Führungen für die Tablettunterstützung L=562mm | Stk. 3 | - |

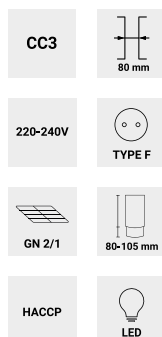
Sonstiges Zubehör

| | CODE | BESCHREIBUNG | € |
|---|----------|--|---|
|  | 19048713 | Fleischtheke GN-Ständer mit doppeltem Korpus | - |

GN 2/1 AUSSTELLER 700

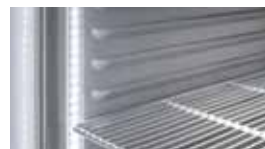


AUP-11G GD



Allgemeine Eigenschaften


- Innen und außen komplett aus Edelstahl AISI-304 gefertigt.
- Eingelassene innere Schienen. Kapazität für 24 Ebenen mit einem Abstand von jeweils 55 mm.
- 10 HACCP-Alarmspeicher, die bei hohen Temperaturschwankungen und Stromausfall der Geräte gespeichert werden.
- Optimales Luftzirkulationssystem, das eine ausgewogene und konstante Verteilung im gesamten Gerät garantiert, sodass die Temperatur gleichmäßig bleibt. Es trägt dazu bei, Lebensmittel länger haltbar zu machen.
- Glastür:
 - Kühlung: Doppelt verglaste Türen mit geringer Wärmeabstrahlung zur Reduzierung der Wärmeübertragung im Kühlschrank.
 - Gefrier- und tropfenfeste Kühlschränke: Dreifach verglaste Tür mit elektrischem Heizsystem, um jegliche Art von Kondensation in den Türen zu vermeiden.
- Abnehmbare und höhenverstellbare Epoxidbeschichtete GN 2/1-Roste mit einer maximalen Belastbarkeit von bis zu 40 kg.




| MODELL | ABMESSUNGEN (mm) | VOLUME (L) | TEMPERATUR (°C) | AUFTAUEN | GAS | KÜHLLEISTUNG (kW) | ELEKTRISCHE LEISTUNG (kW) | JÄHRLICHER VERBRAUCH (kWh) | ENERGIEEFFIZIENZKLASSE | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|-------------|-------------------|------------|-----------------|-------------|--------|-------------------|---------------------------|----------------------------|------------------------|----------|----------|---|
| AUP-11G GD | 693 x 856 x 2.106 | 610 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,361 (1) | 0,158 | A | 555 (5) | 50 Hz | 19089423 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,313 | - | - | 60 Hz | 19090872 | - |
| AUPT-11G GD | 693 x 856 x 2.106 | 610 | 0 +8 °C | Elektrisch | R-600a | 0,361 (1) | 0,768 | B | 994 (5) | 50 Hz | 19106080 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,92 | - | - | 60 Hz | 19110960 | - |
| AUN-11G GD | 693 x 856 x 2.106 | 610 | -18 -22 °C | Heißgas (3) | R290 | 0,535 (2) | 0,551 | E | 5.143 (5) | 50 Hz | 19106024 | - |
| | | | | | R290 | 0,72 (2) | 0,576 | - | - | 60 Hz | 19110961 | - |

(1) Verdampf. -10°C/ Cond. 45°C (2) Verdampf. -25°C/ Cond. 45°C (3) Externes Gerät/Elektrisch (5) Gemäß EN23953-Standard


Optionen

| | | AUP-11G GD (€) | AUPT-11G GD (€) | AUN-11G GD (€) |
|-----------------------------------|--|----------------|-----------------|----------------|
| Konnektivität | K | o | o | o |
| Stecker typ G | Cl  | o | o | o |
| Entgegengesetzte Öffnungsrichtung | OP | o | o | o |
| Schloss | LC | ● | ● | ● |
| Rollen | C | o | o | o |
| Externes Gerät | RG | o | o | o |
| Rückseite aus stahl | BS | o | o | o |
| Rahmenheizung | FH | o | o | ● |
| Türpedal | PD | o | o | o |
| Glastür | GD | ● | ● | ● |

Standardzubehör

| CODE | BESCHREIBUNG | 11G | € |
|--|---------------------|--------|---|
|  19097787 | GN 2/1 Epoxy-gitter | Stk. 3 | - |

Sonstiges Zubehör





| CODE | BESCHREIBUNG | € |
|--|--------------------------------------|---|
|  19048712 | Fleischtheke GN, einteiliger Ständer | - |

ADVANCE

GN 2/1 AUSSTELLER 1400



AUP-22G GD

- CC3** 
- 220-240V** 
- GN 2/1** 
- HACCP** 

Allgemeine Eigenschaften

- Innen und außen komplett aus Edelstahl AISI-304 gefertigt.
- Eingelassene innere Schienen. Kapazität für 24 Ebenen mit einem Abstand von jeweils 55 mm.
- 10 HACCP-Alarmspeicher, die bei hohen Temperaturschwankungen und Stromausfall der Geräte gespeichert werden.
- Optimales Luftzirkulationssystem, das eine ausgewogene und konstante Verteilung im gesamten Gerät garantiert, sodass die Temperatur gleichmäßig bleibt. Es trägt dazu bei, Lebensmittel länger haltbar zu machen.
- Glastür:
 - Kühlung: Doppelt verglaste Türen mit geringer Wärmeabstrahlung zur Reduzierung der Wärmeübertragung im Kühlschrank.
 - Gefrier- und tropfenfeste Kühlschränke: Dreifach verglaste Tür mit elektrischem Heizsystem, um jegliche Art von Kondensation in den Türen zu vermeiden.
- Abnehmbare und höhenverstellbare Epoxidbeschichtete GN 2/1-Roste mit einer maximalen Belastbarkeit von bis zu 40 kg.



| MODELL | ABMESSUNGEN (mm) | VOLUME (L) | TEMPERATUR (°C) | AUFTAUEN | GAS | KÜHLLEISTUNG (kW) | ELEKTRISCHE LEISTUNG (kW) | JÄHRLICHER VERBRAUCH (kWh) | ENERGIEEFFIZIENZKLASSE | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|-------------|---------------------|------------|-----------------|-------------|--------|-------------------|---------------------------|----------------------------|------------------------|----------|----------|---|
| AUP-22G GD | 1.358 x 856 x 2.106 | 1.332 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,436 (1) | 0,192 | C | 1.374 (5) | 50 Hz | 19089424 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,213 | - | - | 60 Hz | 19090871 | - |
| AUPT-22G GD | 1.358 x 856 x 2.106 | 1.332 | 0 +8 °C | Elektrisch | R-600a | 0,436 (1) | 1,132 | B | 1.510 (5) | 50 Hz | 19106086 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 1,149 | - | - | 60 Hz | 19110962 | - |
| AUN-22G GD | 1.358 x 856 x 2.106 | 1.332 | -18 -22 °C | Heißgas (3) | R290 | 0,907 (2) | 0,909 | E | 9.123 (5) | 50 Hz | 19106053 | - |
| | | | | | R290 | 0,799 (2) | 0,991 | - | - | 60 Hz | 19110963 | - |


(1) Verdampf. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Verdampf. -25°C/ Cond. 45°C



(3) Externes Gerät/Elektrisch

(5) Gemäß EN23953-Standard


Optionen

| | | AUP-22G (€) | AUPT-22G (€) | AUN-22G (€) |
|---------------------|--|-------------|--------------|-------------|
| Konnektivität | K | o | o | o |
| Stecker typ G | CI  | o | o | o |
| Schloss | LC | ● | ● | ● |
| Rollen | C | o | o | o |
| Externes Gerät | RG | o | o | o |
| Rückseite aus stahl | BS | o | o | ● |
| Rahmenheizung | FH | o | o | ● |
| Türpedal | PD | o | o | o |
| Glastür | GD | ● | ● | ● |

Standardzubehör

| | CODE | BESCHREIBUNG | 22G | € |
|---|----------|--|--------|---|
|  | 19097787 | GN 2/1 epoxy coated grid | Stk. 6 | - |
|  | 19014778 | Führungen für die Tablettunterstützung L=562mm | Stk. 3 | - |

Sonstiges Zubehör

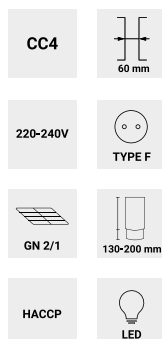
| | CODE | BESCHREIBUNG | € |
|---|----------|--|---|
|  | 19048713 | Fleischtheke GN-Ständer mit doppeltem Korpus | - |

CONCEPT

MONOBLOCK GN 2/1 700



MUP-11G



Allgemeine Eigenschaften

- Inneres aus AISI-304-Edelstahl, Äußeres aus lebensmittelkonformen Edelstahl.
- Eingelassene innere Schienen. Kapazität für 23 Ebenen mit einem Abstand von jeweils 55 mm ermöglichen bequemere Reinigungsvorgänge ohne Schwierigkeiten.
- Intern konzipiertes Monoblock-Kühlsystem. Oben montierter Verdampfer gewährleistet eine einfache Wartung der Kühleinheit sowie eine optimierte Nutzung des Lagerfachs.
- Abnehmbare und höhenverstellbare Epoxidbeschichtete GN 2/1-Roste mit einer maximalen Belastbarkeit von bis zu 40 kg.



| MODELL | ABMESSUNGEN (mm) | VOLUME (L) | TEMPERATUR (°C) | AUFTAUEN | GAS | KÜHLEIS- TUNG (kW) | ELEKTRISCHE LEISTUN (kW) | JÄHRLICHER VERBRAUCH (kWh) | ENERGIE- EFFIZIENZ- KLASSE | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|---------|-------------------|------------|-----------------|------------|--------|--------------------|--------------------------|----------------------------|----------------------------|----------|----------|---|
| MUP-11G | 653 x 796 x 1.996 | 572 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,274 (1) | 0,143 | B | 423 (4) | 50 Hz | 19089425 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,253 | - | - | 60 Hz | 19090283 | - |
| MUP-12G | 653 x 796 x 1.996 | 572 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,274 (1) | 0,143 | B | 423 (4) | 50 Hz | 19089426 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,253 | - | - | 60 Hz | 19090321 | - |
| MUN-11G | 653 x 796 x 1.996 | 572 | -18 -22 °C | Elektrisch | R290 | 0,364 (2) | 0,328 | D | 2.686 (4) | 50 Hz | 19089430 | - |
| | | | | | R290 | 0,381 (2) | 0,369 | - | - | 60 Hz | 19089431 | - |
| MUN-12G | 653 x 796 x 1.996 | 572 | -18 -22 °C | Elektrisch | R290 | 0,364 (2) | 0,334 | D | 2.686 (4) | 50 Hz | 19089432 | - |
| | | | | | R290 | 0,381 (2) | 0,375 | - | - | 60 Hz | 19089433 | - |

(1) Verdampf. -10°C/ Cond. 45°C (2) Verdampf. -25°C/ Cond. 45°C (3) Externes Gerät Elektrisch (4) Gemäß En22041-Standard

Optionen

| | | | MUP-11G (€) | MUP-12G (€) | MUN-11G (€) | MUN-12G (€) |
|-----------------------------------|----|--|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Stecker typ G | CI | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Entgegengesetzte Öffnungsrichtung | OP | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Schloss | LC | | 0 | - | 0 | - |
| Rollen | C | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Externes Gerät | RG | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Rückseite aus stahl | BS | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Rahmenheizung | FH | | 0 | 0 | ● | ● |
| Türpedal | PD | | 0 | - | 0 | - |

Standardzubehör

| CODE | BESCHREIBUNG | 11G | 12G | € |
|----------|--------------------------|-----|-----|---|
| 19097787 | GN 2/1 Epoxy-gitter Stk. | 3 | 3 | - |

Sonstiges Zubehör

| CODE | BESCHREIBUNG | € |
|----------|--------------------------------------|---|
| 19048712 | Fleischtheke GN, einteiliger Ständer | - |

CONCEPT

MONOBLOCK GN 2/1 1400



MUP-22G

- CC4**
- 220-240V**
- GN 2/1**
- HACCP**

Allgemeine Eigenschaften

- Inneres aus AISI-304-Edelstahl, Äußeres aus lebensmittelkonformen Edelstahl.
- Eingelassene innere Schienen. Kapazität für 23 Ebenen mit einem Abstand von jeweils 55 mm ermöglichen bequemere Reinigungsvorgänge ohne Schwierigkeiten.
- Intern konzipiertes Monoblock-Kühlsystem. Oben montierter Verdampfer gewährleistet eine einfache Wartung der Kühleinheit sowie eine optimierte Nutzung des Lagerfachs.
- Abnehmbare und höhenverstellbare Epoxidbeschichtete GN 2/1-Roste mit einer maximalen Belastbarkeit von bis zu 40 kg.



| MODELL | ABMESSUNGEN (mm) | VOLUME (L) | TEMPERATUR (°C) | AUFTAUEN | GAS | KÜHLLEISTUNG (kW) | ELEKTRISCHE LEISTUNG (kW) | JÄHRLICHER VERBRAUCH (kWh) | ENERGIEEFFIZIENZKLASSE | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|---------|---------------------|------------|-----------------|------------|--------|-------------------|---------------------------|----------------------------|------------------------|----------|----------|---|
| MUP-22G | 1.318 x 796 x 1.996 | 1.144 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,436 (1) | 0,184 | C | 756 (4) | 50 Hz | 19089427 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,201 | - | - | 60 Hz | 19090322 | - |
| MUP-23G | 1.318 x 796 x 1.996 | 1.144 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,436 (1) | 0,184 | C | 756 (4) | 50 Hz | 19089428 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,201 | - | - | 60 Hz | 19090323 | - |
| MUP-24G | 1.318 x 796 x 1.996 | 1.144 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,436 (1) | 0,184 | C | 756 (4) | 50 Hz | 19089429 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,201 | - | - | 60 Hz | 19090324 | - |
| MUN-22G | 1.318 x 796 x 1.996 | 1.144 | -18 -22 °C | Elektrisch | R290 | 0,735 (2) | 0,592 | E | 4.855 (4) | 50 Hz | 19089434 | - |
| | | | | | R290 | 0,802 (2) | 0,648 | - | - | 60 Hz | 19089435 | - |
| MUN-23G | 1.318 x 796 x 1.996 | 1.144 | -18 -22 °C | Elektrisch | R290 | 0,735 (2) | 0,598 | E | 4.855 (4) | 50 Hz | 19089436 | - |
| | | | | | R290 | 0,802 (2) | 0,654 | - | - | 60 Hz | 19089437 | - |
| MUN-24G | 1.318 x 796 x 1.996 | 1.144 | -18 -22 °C | Elektrisch | R290 | 0,735 (2) | 0,592 | E | 4.855 (4) | 50 Hz | 19089438 | - |
| | | | | | R290 | 0,802 (2) | 0,66 | - | - | 60 Hz | 19089439 | - |

(1) Verdampf. -10°C/ Cond. 45°C (2) Verdampf. -25°C/ Cond. 45°C (3) Externes Gerät/Elektrisch (4) Gemäß En22041-Standard

Optionen

| | | MUP-22G (€) | MUP-23G (€) | MUP-24G (€) | MUN-22G (€) | MUN-23G (€) | MUN-24G (€) |
|---------------------|----|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Stecker typ G | Cl | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Schloss | LC | 0 | - | - | 0 | - | - |
| Rollen | C | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Externes Gerät | RG | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Rückseite aus stahl | BS | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Rahmenheizung | FH | 0 | 0 | 0 | ● | ● | ● |
| Türpedal | PD | 0 | - | - | 0 | - | - |

Standardzubehör

| CODE | BESCHREIBUNG | 22G | 23G | 24G | € |
|----------|--|--------|-----|-----|---|
| 19097787 | GN 2/1 Epoxy-gitter | Stk. 6 | 6 | 6 | - |
| 19014778 | Führungen für die Tablettunterstützung L=562mm | Stk. 3 | 3 | 3 | - |

Sonstiges Zubehör

| CODE | BESCHREIBUNG | € |
|----------|--|---|
| 19048713 | Fleischtheke GN-Ständer mit doppeltem Korpus | - |

CONCEPT

MONOBLOCK GN 2/1 AUSSTELLER



MUP-22G GD

MUP-11G GD

CC3



220-240V



GN 2/1



HACCP

Allgemeine Eigenschaften

- Inneres aus AISI-304-Edelstahl, Äußeres aus lebensmittelkonformen Edelstahl.
- Eingelassene innere Schienen. Kapazität für 23 Ebenen mit einem Abstand von jeweils 55 mm ermöglichen bequemere Reinigungsvorgänge ohne Schwierigkeiten.
- Doppelt verglaste Türen mit geringer Wärmeabstrahlung zur Reduzierung der Wärmeübertragung mit ergonomischem Griff.
- Intern konzipiertes Monoblock-Kühlsystem. Oben montierter Verdampfer gewährleistet eine einfache Wartung der Kühleinheit sowie eine optimierte Nutzung des Lagerfachs.
- Abnehmbare und höhenverstellbare Epoxidbeschichtete GN 2/1-Roste mit einer maximalen Belastbarkeit von bis zu 40 kg.



| MODELL | ABMESSUNGEN (mm) | VOLUME (L) | TEMPERATUR (°C) | AUFTAUEN | GAS | KÜHLEIS- TUNG (kW) | ELEKTRISCHE LEISTUN (kW) | JÄHRLICHER VERBRAUCH (kWh) | ENERGIE- EFFIZIENZ- KLASSE | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|------------|---------------------|------------|-----------------|----------|--------|--------------------|--------------------------|----------------------------|----------------------------|----------|----------|---|
| MUP-11G GD | 653 x 796 x 1.996 | 572 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,274 (1) | 0,146 | B | 1.132 (5) | 50 Hz | 19089440 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,256 | - | - | 60 Hz | 19090327 | - |
| MUP-22G GD | 1.318 x 796 x 1.996 | 1.144 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,436 (1) | 0,19 | B | 1.570 (5) | 50 Hz | 19089441 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,207 | - | - | 60 Hz | 19090328 | - |

(1) Verdampf. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Verdampf. -25°C/ Cond. 45°C

(3) Externes Gerät/elektrisch

(5) According to Gemäß EN23953-Standard

Optionen

| | | MUP-11G GD (€) | MUP-22G GD (€) |
|-----------------------------------|----|----------------|----------------|
| Stecker typ G | CI | o | o |
| Entgegengesetzte Öffnungsrichtung | OP | o | - |
| Schloss | LC | ● | ● |
| Rollen | C | o | o |
| Externes Gerät | RG | o | o |
| Rückseite aus stahl | BS | o | o |
| Rahmenheizung | FH | o | o |
| Türpedal | PD | o | o |
| Glastür | GD | ● | ● |

Standardzubehör

| CODE | BESCHREIBUNG | 11G | 22G | € |
|----------|--|--------|-----|---|
| 19097787 | GN 2/1 Epoxy-gitter | Stk. 3 | 6 | - |
| 1901477 | Führungen für die Tablettunterstützung L=562mm | Stk. - | 3 | - |

Sonstiges Zubehör




| CODE | BESCHREIBUNG | 11G | 22G | € |
|----------|--|-----|-----|---|
| 19048712 | Fleischtheke GN, einteiliger Ständer | X | | - |
| 19048713 | Fleischtheke GN-Ständer mit doppeltem Korpus | | X | - |

CONCEPT

MONOBLOCK GN 2/1 DUALE TEMPERATUR



MUD-22G/M

- CC4 
- 220-240V 
- GN 2/1 
- HACCP

Allgemeine Eigenschaften


- Inneres aus AISI-304-Edelstahl, Äußeres aus lebensmittelkonformen Edelstahl.
- Eingelassene innere Schienen. Kapazität für 23 Ebenen mit einem Abstand von jeweils 55 mm zueinander ermöglichen bequemere Reinigungsvorgänge ohne Schwierigkeiten.
- Intern konzipiertes Monoblock-Kühlsystem. Oben montierter Verdampfer gewährleistet eine einfache Wartung der Kühleinheit sowie eine optimierte Nutzung des Lagerfachs.
- Abnehmbare und höhenverstellbare Epoxidbeschichtete GN 2/1-Roste mit einer maximalen Belastbarkeit von bis zu 40 kg.
- Gemischtes Kühl- und Tiefkühlgerät.
- Zwei unabhängige Module mit ihren jeweiligen Kühlaggregaten und elektronischen Steuerungen.
 - Betriebstemperatur Kühlfach: 0 °C, +8 °C.
 - Betriebstemperatur Gefrierfach: -18 °C, -22 °C.



| MODELL | ABMESSUNGEN (mm) | VOLUME (L) | COMPARTMENT | TEMPERATUR (°C) | AUFTAUEN | GAS | COOLING POWER (kW) | ELEKTRISCHE LEISTUNG(kW) | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|-----------|---------------------|------------|-------------|----------------------|--------------------|--------|--------------------|--------------------------|----------|----------|---|
| MUD-22G/M | 1.318 x 796 x 1.996 | 1.144 | + / - | 0 +8 °C / -18 -22 °C | Stopp / Elektrisch | R-600a | 0,274 (1) | 0,471 | 50 Hz | 19089442 | - |
| | | | | | | R290 | 0,398 (2) | 0,622 | 60 Hz | 19089443 | - |

(1) Verdampf. -10°C/ Cond. 45°C (2) Verdampf. -25°C/ Cond. 45°C


Optionen

| | | MUD-22G/M (€) |
|---------------------|--|---------------|
| Stecker typ G | CI  | 0 |
| Schloss | LC | 0 |
| Rollen | C | 0 |
| Rückseite aus stahl | BS | 0 |
| Rahmenheizung | FH | 0 |
| Türpedal | PD | 0 |

Standardzubehör

| CODE | BESCHREIBUNG | 22G | € |
|--|---------------------|--------|---|
|  19097787 | GN 2/1 Epoxy-gitter | Stk. 6 | - |

Sonstiges Zubehör

| CODE | BESCHREIBUNG | € |
|--|--|---|
|  19048713 | Fleischtheke GN-Ständer mit doppeltem Korpus | - |

CONCEPT

GN 2/1 700



CUP-11G

- CC4**
- 220-240V**
- GN 2/1**
- LED**

Allgemeine Eigenschaften

- Inneres aus AISI-304-Edelstahl, Äußeres aus lebensmittelkonformen Edelstahl.
- Eingelassene innere Schienen. Kapazität für 23 Ebenen mit einem Abstand von jeweils 55 mm ermöglichen bequemere Reinigungsvorgänge ohne Schwierigkeiten.
- Abnehmbare und höhenverstellbare Epoxidbeschichtete GN 2/1-Roste mit einer maximalen Belastbarkeit von bis zu 40 kg.



| MODELL | ABMESSUNGEN (mm) | VOLUME (L) | TEMPERATUR (°C) | AUFTAUEN | GAS | KÜHLEIS- TUNG (kW) | ELEKTRISCHE LEISTUN (kW) | JÄHRLICHER VERBRAUCH (kWh) | ENERGIE- EFFIZIENZ- KLASSE | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|-----------------|-------------------|------------|-----------------|-------------|--------|--------------------|--------------------------|----------------------------|----------------------------|----------|----------|---|
| © STOCK CUP-11G | 653 x 842 x 2.040 | 543 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,361 (1) | 0,183 | C | 548 (4) | 50 Hz | 19089444 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,275 | - | - | 60 Hz | 19089445 | - |
| CUP-12G | 653 x 842 x 2.040 | 543 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,361 (1) | 0,183 | C | 548 (4) | 50 Hz | 19089446 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,275 | - | - | 60 Hz | 19089447 | - |
| CUPT-11G | 653 x 842 x 2.040 | 543 | -2 +8 °C | Elektrisch | R-600a | 0,361 (1) | 0,713 | C | 604 (4) | 50 Hz | 19103938 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,805 | - | - | 60 Hz | 19110989 | - |
| CUPT-12G | 653 x 842 x 2.040 | 543 | -2 +8 °C | Elektrisch | R-600a | 0,361 (1) | 0,713 | C | 604 (4) | 50 Hz | 19106019 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,805 | - | - | 60 Hz | 19110990 | - |
| © STOCK CUN-11G | 653 x 842 x 2.040 | 543 | -18 -22 °C | Heißgas (3) | R290 | 0,535 (2) | 0,471 | D | 2.714 (4) | 50 Hz | 19089454 | - |
| | | | | | R290 | 0,72 (2) | 0,496 | - | - | 60 Hz | 19089455 | - |
| CUN-12G | 653 x 842 x 2.040 | 543 | -18 -22 °C | Heißgas (3) | R290 | 0,535 (2) | 0,477 | D | 2.714 (4) | 50 Hz | 19089456 | - |
| | | | | | R290 | 0,72 (2) | 0,502 | - | - | 60 Hz | 19089457 | - |

(1) Verdampf. -10°C/ Cond. 45°C (2) Verdampf. -25°C/ Cond. 45°C (3) Externes Gerät/Elektrisch (4) Gemäß En22041-Standard

Optionen

| | | CUP-11G (€) | CUP-12G (€) | CUPT-11G (€) | CUPT-12G (€) | CUN-11G (€) | CUN-12G (€) |
|-----------------------------------|----|-------------|-------------|--------------|--------------|-------------|-------------|
| Stecker typ G | CI | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Entgegengesetzte Öffnungsrichtung | OP | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Schloss | LC | 0 | - | 0 | - | 0 | - |
| Rollen | C | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Externes Gerät | RG | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Rückseite aus stahl | BS | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Rahmenheizung | FH | 0 | 0 | 0 | 0 | • | • |
| Türpedal | PD | 0 | - | 0 | - | 0 | - |

Standardzubehör

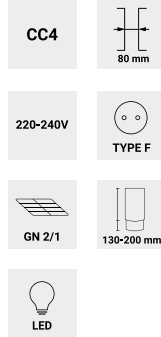
| CODE | BESCHREIBUNG | 11G | 12G | € | |
|----------|---------------------|------|-----|---|---|
| 19097787 | GN 2/1 Epoxy-gitter | Stk. | 3 | 3 | - |

Sonstiges Zubehör

| CODE | BESCHREIBUNG | € |
|----------|--------------------------------------|---|
| 19048712 | Fleischtheke GN, einteiliger Ständer | - |

CONCEPT

GN 2/1 1400



Allgemeine Eigenschaften

- Inneres aus AISI-304-Edelstahl, Äußeres aus lebensmittelkonformen Edelstahl.
- Eingelassene innere Schienen. Kapazität für 23 Ebenen mit einem Abstand von jeweils 55 mm ermöglichen bequemere Reinigungsvorgänge ohne Schwierigkeiten.
- Abnehmbare und höhenverstellbare Epoxidbeschichtete GN 2/1-Roste mit einer maximalen Belastbarkeit von bis zu 40 kg.



| MODELL | ABMESSUNGEN (MM) | VOLUME (L) | TEMPERATURE (°C) | AUFTAUEN | GAS | KÜHLEIS-TUNG (KW) | ELEKTRISCH POWER (KW) | JÄHRLICHER VERBRAUCH (KWH) | ENERGIE-EFFIZIENZ-KLASSE | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|---------------|---------------------|------------|------------------|-------------|--------|-------------------|-----------------------|----------------------------|--------------------------|----------|----------|---|
| STOCK CUP-22G | 1.318 x 842 x 2.040 | 1.186 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,436 (1) | 0,206 | C | 913 (4) | 50 Hz | 19089448 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,223 | - | - | 60 Hz | 19089449 | - |
| | | | | | R-600a | 0,436 (1) | 0,206 | C | 913 (4) | 50 Hz | 19089450 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,223 | - | - | 60 Hz | 19089451 | - |
| CUP-23G | 1.318 x 842 x 2.040 | 1.186 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,436 (1) | 0,206 | C | 913 (4) | 50 Hz | 19089452 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,223 | - | - | 60 Hz | 19089453 | - |
| | | | | | R-600a | 0,436 (1) | 0,206 | C | 913 (4) | 50 Hz | 19089454 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,223 | - | - | 60 Hz | 19089455 | - |
| CUP-24G | 1.318 x 842 x 2.040 | 1.186 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,436 (1) | 0,206 | C | 913 (4) | 50 Hz | 19103265 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,223 | - | - | 60 Hz | 19103266 | - |
| | | | | | R-600a | 0,436 (1) | 0,736 | C | 944 (4) | 50 Hz | 1910991 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,752 | - | - | 60 Hz | 1910992 | - |
| CUPT-22G | 1.318 x 842 x 2.040 | 1.186 | -2 +8 °C | Elektrisch | R-600a | 0,436 (1) | 0,736 | C | 944 (4) | 50 Hz | 19106055 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,752 | - | - | 60 Hz | 19106056 | - |
| | | | | | R-600a | 0,436 (1) | 0,736 | C | 944 (4) | 50 Hz | 1910992 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,752 | - | - | 60 Hz | 1910996 | - |
| CUPT-23G | 1.318 x 842 x 2.040 | 1.186 | -2 +8 °C | Elektrisch | R-600a | 0,436 (1) | 0,736 | C | 944 (4) | 50 Hz | 19106056 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,752 | - | - | 60 Hz | 19106057 | - |
| | | | | | R-600a | 0,436 (1) | 0,736 | C | 944 (4) | 50 Hz | 1910992 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,752 | - | - | 60 Hz | 1910996 | - |
| CUPT-24G | 1.318 x 842 x 2.040 | 1.186 | -2 +8 °C | Elektrisch | R-600a | 0,436 (1) | 0,736 | C | 944 (4) | 50 Hz | 19106056 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,752 | - | - | 60 Hz | 19106057 | - |
| | | | | | R-600a | 0,436 (1) | 0,736 | C | 944 (4) | 50 Hz | 1910992 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,752 | - | - | 60 Hz | 1910996 | - |
| STOCK CUN-22G | 1.318 x 842 x 2.040 | 1.186 | -18 -22 °C | Heißgas (3) | R290 | 0,907 (2) | 0,749 | E | 4.793 (4) | 50 Hz | 19089458 | - |
| | | | | | R290 | 0,799 (2) | 0,831 | - | - | 60 Hz | 19089459 | - |
| | | | | | R290 | 0,907 (2) | 0,755 | E | 4.793 (4) | 50 Hz | 19089460 | - |
| | | | | | R290 | 0,799 (2) | 0,837 | - | - | 60 Hz | 19089461 | - |
| CUN-23G | 1.318 x 842 x 2.040 | 1.186 | -18 -22 °C | Heißgas (3) | R290 | 0,907 (2) | 0,76 | E | 4.793 (4) | 50 Hz | 19089462 | - |
| | | | | | R290 | 0,799 (2) | 0,842 | - | - | 60 Hz | 19089463 | - |
| | | | | | R290 | 0,907 (2) | 0,749 | E | 4.793 (4) | 50 Hz | 19089458 | - |
| | | | | | R290 | 0,799 (2) | 0,831 | - | - | 60 Hz | 19089459 | - |
| CUN-24G | 1.318 x 842 x 2.040 | 1.186 | -18 -22 °C | Heißgas (3) | R290 | 0,907 (2) | 0,76 | E | 4.793 (4) | 50 Hz | 19089462 | - |
| | | | | | R290 | 0,799 (2) | 0,842 | - | - | 60 Hz | 19089463 | - |
| | | | | | R290 | 0,907 (2) | 0,749 | E | 4.793 (4) | 50 Hz | 19089458 | - |
| | | | | | R290 | 0,799 (2) | 0,831 | - | - | 60 Hz | 19089459 | - |

(1) Verdampf. -10°C/ Cond. 45°C (2) Verdampf. -25°C/ Cond. 45°C (3) Externes Gerät/Elektrisch (4) Gemäß En22041-Standard

Optionen

| | | | CUP-22G (€) | CUP-23G (€) | CUP-24G (€) | CUPT-22G (€) | CUPT-23G (€) | CUPT-24G (€) | CUN-22G (€) | CUN-23G (€) | CUN-24G (€) |
|-------------------------|----|--|-------------|-------------|-------------|--------------|--------------|--------------|-------------|-------------|-------------|
| Stecker typ G | CI | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Schloss | LC | | 0 | - | - | 0 | - | - | 0 | - | - |
| Rollen | C | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Externes Elektrogerät | RG | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Back in Stainless Steel | BS | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Frame heater | FH | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | • | • | • |
| Türpedal | PD | | 0 | - | - | 0 | - | - | 0 | - | - |

Standardzubehör

| CODE | BESCHREIBUNG | 22G | 23G | 24G | € |
|----------|--|--------|-----|-----|---|
| 19097787 | GN 2/1 Epoxy-gitter | Stk. 6 | 6 | 6 | - |
| 19014778 | Führungen für die Tablettunterstützung L=562mm | Stk. 3 | 3 | 3 | - |

Sonstiges Zubehör

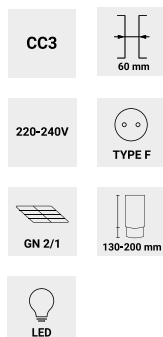
| CODE | BESCHREIBUNG | € |
|----------|--|---|
| 19048713 | Fleischtheke GN-Ständer mit doppeltem Korpus | - |

CONCEPT

GN 2/1 AUSSTELLER 700

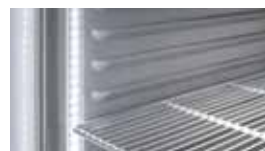


CUP-11G GD



Allgemeine Eigenschaften

- Inneres aus AISI-304-Edelstahl, Äußeres aus lebensmittelkonformen Edelstahl.
- Eingelassene innere Schienen. Kapazität für 23 Ebenen mit einem Abstand von jeweils 55 mm zueinander ermöglichen bequemere Reinigungsvorgänge ohne Schwierigkeiten.
- Glastür:
 - Kühlung: Doppelt verglaste Türen mit geringer Wärmeabstrahlung zur Reduzierung der Wärmeübertragung im Kühlschrank.
 - Gefrier- und tropenfeste Kühlschränke: Dreifach verglaste Tür mit elektrischem Heizsystem, um jegliche Art von Kondensation in den Türen zu vermeiden.
- Abnehmbare und höhenverstellbare Epoxibeschichtete GN 2/1-Roste mit einer maximalen Belastbarkeit von bis zu 40 kg.



| MODELL | ABMESSUNGEN (mm) | VOLUME (L) | TEMPERATUR (°C) | AUFTAUEN | GAS | KÜHLEIS-TÜNG (kW) | ELEKTRISCHE LEISTUNG (kW) | JÄHRLICHER VERBRÄUCH (kWh) | ENERGIE-EFFIZIENZ-KLASSE | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|-------------|-------------------|------------|-----------------|-------------|--------|-------------------|---------------------------|----------------------------|--------------------------|----------|----------|---|
| CUP-11G GD | 653 x 842 x 2.040 | 610 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,361 (1) | 0,186 | B | 904 (5) | 50 Hz | 19089464 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,278 | - | - | 60 Hz | 19089465 | - |
| CUPT-11G GD | 653 x 842 x 2.040 | 543 | 0 +8 °C | Elektrisch | R-600a | 0,361 (1) | 0,793 | B | 1.305 (5) | 50 Hz | 19106095 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,885 | - | - | 60 Hz | 19110998 | - |
| CUN-11G GD | 653 x 842 x 2.040 | 543 | -18 -22 °C | Heißgas (3) | R290 | 0,535 (2) | 0,58 | F | 5.906 (5) | 50 Hz | 19097604 | - |
| | | | | | R290 | 0,72 (2) | 0,496 | - | - | 60 Hz | 19111002 | - |

(1) Verdampf. -10°C/ Cond. 45°C (2) Verdampf. -25°C/ Cond. 45°C (3) Externes GerätElektrisch (5) According to Gemäß EN23953-Standard

Optionen

| | | CUP-11G GD (€) | CUPT-11G GD (€) | CUN-11G GD (€) |
|-----------------------------------|----|----------------|-----------------|----------------|
| Stecker typ G | CI | o | o | o |
| Entgegengesetzte Öffnungsrichtung | OP | o | o | o |
| Schloss | LC | • | • | • |
| Rollen | C | o | o | o |
| Externes Gerät | RG | o | o | o |
| Rückseite aus stahl | BS | o | o | o |
| Rahmenheizung | FH | o | o | • |
| Türpedal | PD | o | o | o |
| Glastür | GD | • | • | • |

Standardzubehör

| CODE | BESCHREIBUNG | 11G | € |
|----------|---------------------|--------|---|
| 19097787 | GN 2/1 Epoxy-gitter | Stk. 3 | - |

Sonstiges Zubehör





| CODE | BESCHREIBUNG | € |
|----------|--------------------------------------|---|
| 19048712 | Fleischtheke GN, einteiliger Ständer | - |

CONCEPT

GN 2/1 AUSSTELLER 1400



CUP-22G GD

- CC3** 
- 220-240V** 
- GN 2/1** 
- LED** 

Allgemeine Eigenschaften


- Inneres aus AISI-304-Edelstahl, Äußeres aus lebensmittelkonformen Edelstahl.
- Eingelassene innere Schienen. Kapazität für 23 Ebenen mit einem Abstand von jeweils 55 mm zueinander ermöglichen bequemere Reinigungsvorgänge ohne Schwierigkeiten.
- Glastür:
 - Kühlung: Doppelt verglaste Türen mit geringer Wärmeabstrahlung zur Reduzierung der Wärmeübertragung im Kühlschrank.
 - Gefrier- und tropenfeste Kühlschränke: Dreifach verglaste Tür mit elektrischem Heizsystem, um jegliche Art von Kondensation in den Türen zu vermeiden.
- Abnehmbare und höhenverstellbare Epoxidbeschichtete GN 2/1-Roste mit einer maximalen Belastbarkeit von bis zu 40 kg.



| MODELL | ABMESSUNGEN (mm) | VOLUME (L) | TEMPERATUR (°C) | AUFTAUEN | GAS | KÜHLEIS- TUNG (kW) | ELEKTRISCHE LEISTUN (kW) | JÄHRLICHER VERBRAUCH (kWh) | ENERGIE- EFFIZIENZ- KLASSE | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|-------------|---------------------|------------|-----------------|-------------|--------|--------------------|--------------------------|----------------------------|----------------------------|----------|----------|---|
| CUP-22G GD | 1.318 x 842 x 2.040 | 1.332 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,436 (1) | 0,212 | B | 1.369 (5) | 50 Hz | 19089468 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,229 | - | - | 60 Hz | 19089469 | - |
| CUPT-22G GD | 1.318 x 842 x 2.040 | 1.186 | 0 +8 °C | Elektrisch | R-600a | 0,436 (1) | 0,896 | B | 1.679 (5) | 50 Hz | 19106098 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,912 | - | - | 60 Hz | 19110997 | - |
| CUN-22G GD | 1.318 x 842 x 2.040 | 1.186 | -18 -22 °C | Heißgas (3) | R290 | 0,907 (2) | 0,749 | E | 9.198 (5) | 50 Hz | 19099968 | - |
| | | | | | R290 | 0,799 (2) | 0,831 | - | - | 60 Hz | 19111003 | - |

(1) Verdampf. -10°C/ Cond. 45°C (2) Verdampf. -25°C/ Cond. 45°C (3) Externes Gerät/Elektrisch (5) According to Gemäß EN23953-Standard

Optionen

| | | CUP-22G GD (€) | CUPT-22G GD (€) | CUN-22G GD (€) |
|---------------------|--|----------------|-----------------|----------------|
| Stecker typ G | CI  | o | o | o |
| Schloss | LC | ● | ● | ● |
| Rollen | C | o | o | o |
| Externes Gerät | RG | o | o | o |
| Rückseite aus stahl | BS | o | o | o |
| Rahmenheizung | FH | o | o | ● |
| Türpedal | PD | o | o | o |
| Glastür | GD | ● | ● | ● |

Standardzubehör

| CODE | BESCHREIBUNG | 22G | € |
|----------|--|--------|---|
| 19097787 | GN 2/1 Epoxy-gitter | Stk. 6 | - |
| 19014778 | Führungen für die Tablettunterstützung L=562mm | Stk. 3 | - |

Sonstiges Zubehör

| CODE | BESCHREIBUNG | € |
|----------|--|---|
| 19048713 | Fleischtheke GN-Ständer mit doppeltem Korpus | - |

CONCEPT

GN2/1 700 MIT GEFRIERFACH



CUD-22G/M



12G/N



22G/M



23G/N



24G/N

CC4



50 mm

220-240V



TYPE F

GN 2/1



130-200 mm

LED



Allgemeine Eigenschaften

- Inneres aus AISI-304-Edelstahl, Äußeres aus lebensmittelkonformen Edelstahl.
- CUD-22G/M:
 - 60 mm Isolierung, eingelassene, innere Schienen, unabhängige Module mit jeweiligen Kühleinheiten und elektronischen Steuerungen.
 - Abnehmbare und höhenverstellbare Epoxidbeschichtete 3 x GN 2/1-Roste mit einer maximalen Belastbarkeit von bis zu 40 kg.
- CUD-XXG/N:
 - 50 mm Isolierung, mit Reißverschluss und abnehmbarem Führungsschienensystem.
 - Kühlfach ausgestattet mit GN 2/1 Führungen.
 - Gefrierfach ausgestattet mit 3 PVC-Sanitärkörben 530X540.



22G/M



XXG/N

| MODELL | ABMESSUNGEN (mm) | VOLUME (L) | COMPARTMENT | TEMPERATUR (°C) | AUFTAUEN | GAS | KÜHLELEISTUNG (kW) | ELEKTRISCHE LEISTUNG (kW) | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|-----------|---------------------|------------|-------------|---------------------|--------------------|--------|--------------------|---------------------------|----------|----------|---|
| CUD-22G/M | 1.318 x 842 x 2.040 | 1.220 | + / - | 0 +8 °C / -18° -22° | Stopp / Elektrisch | R-600a | 0,361 (1) | 0,654 | 50 Hz | 19089470 | - |
| | | | | | | R290 | 0,398 (2) | 0,771 | 60 Hz | 19089471 | - |
| CUD-12G/N | 693 x 826 x 2.008 | 596 | + / - | 0 +8 °C / -18° -22° | Stopp / Elektrisch | R290 | 0,369 (1) | 0,741 | 50 Hz | 19089472 | - |
| | | | | | | R290 | 0,398 (2) | 0,828 | 60 Hz | 19089473 | - |
| CUD-23G/N | 1.388 x 826 x 2.008 | 1.301 | + / - | 0 +8 °C / -18° -22° | Stopp / Elektrisch | R-600a | 0,436 (1) | 0,658 | 50 Hz | 19089474 | - |
| | | | | | | R-600a | 0,437 (2) | 0,717 | 60 Hz | 19089475 | - |
| CUD-24G/N | 1.388 x 826 x 2.008 | 1.301 | + / - | 0 +8 °C / -18° -22° | Stopp / Elektrisch | R-600a | 0,436 (1) | 0,658 | 50 Hz | 19089476 | - |
| | | | | | | R-600a | 0,437 (2) | 0,717 | 60 Hz | 19089477 | - |

(1) Verdampf. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Verdampf. -25°C/ Cond. 45°C

Optionen

| | | | CUD-22G/M (€) | CUD-12G/N (€) | CUD-23G/N (€) | CUD-24G/N (€) |
|-----------------------------------|----|--|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Stecker typ G | CI | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Entgegengesetzte Öffnungsrichtung | OP | | - | 0 | - | - |
| Schloss | LC | | 0 | - | - | - |
| Rollen | C | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Rückseite aus stahl | BS | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Rahmenheizung | FH | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Türpedal | PD | | 0 | - | - | - |

Standardzubehör

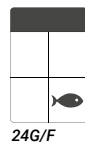
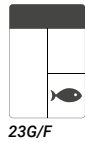
| CODE | BESCHREIBUNG | | 22G/M | 12G/N | 23G/N | 24G/N | € |
|----------|---|------|-------|-------|-------|-------|---|
| 19097787 | GN 2/1 Epoxy-gitter | Stk. | 6 | 1 | 4 | 4 | - |
| 19010206 | Führungen für die Tablettunterstützung L=662 mm | Stk. | - | 4 | 7 | 7 | - |
| 19097770 | 530x540x100 plastic tray | Stk. | - | 3 | 3 | 3 | - |

CONCEPT

GN 2/1 1400 MIT FISCHABTEIL



CUD-12G/F



| | |
|-------------------|--|
| CC4 | |
| 220-240V | |
| GN 2/1 | |
| 130-200 mm | |

Allgemeine Eigenschaften

- Inneres aus AISI-304-Edelstahl, Äußeres aus lebensmittelkonformen Edelstahl.
- Kühlfach:
 - Herausnehmbare Einlassschienenkonstruktion mit 18 Rasterebenenpositionen pro gesamter Tür mit 70 mm Abstand dazwischen.
 - Höhenverstellbare Epoxidbeschichtete GN 2/1-Roste mit einer maximalen Belastbarkeit von bis zu 40 kg.
- Fischfach:
 - Ausgestattet mit 3 PVC-Sanitärkörben 530x540.



| MODELL | ABMESSUNGEN (mm) | VOLUME (L) | COMPARTMENT | TEMPERATUR (°C) | AUFTAUEN | GAS | KÜHLEIS-TUNG (kW) | ELEKTRISCHE LEISTUNG (kW) | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|-----------|---------------------|------------|-------------|--------------------|--------------------|--------|-------------------|---------------------------|----------|----------|---|
| CUD-12G/F | 693 x 826 x 2.008 | 596 | + / F | 0 +8 °C / -2 -4 °C | Stopp / Elektrisch | R290 | 0,369 (1) | 0,954 | 50 Hz | 19089478 | - |
| | | | | | | R290 | 0,398 (2) | 1,046 | 60 Hz | 19090329 | - |
| CUD-23G/F | 1.388 x 826 x 2.008 | 1.301 | + / F | 0 +8 °C / -2 -4 °C | Stopp / Elektrisch | R-600a | 0,436 (1) | 0,852 | 50 Hz | 19089479 | - |
| | | | | | | R-600a | 0,437 (2) | 0,915 | 60 Hz | 19090330 | - |
| CUD-24G/F | 1.388 x 826 x 2.008 | 1.301 | + / F | 0 +8 °C / -2 -4 °C | Stopp / Elektrisch | R-600a | 0,436 (1) | 0,852 | 50 Hz | 19089480 | - |
| | | | | | | R-600a | 0,437 (2) | 0,915 | 60 Hz | 19090331 | - |

(1) Verdampf. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Verdampf. -25°C/ Cond. 45°C

Optionen

| | | CUD-12G (€) | CUD-23G/F (€) | CUD-24G/F (€) |
|-----------------------------------|----|-------------|---------------|---------------|
| Stecker typ G | CI | 0 | 0 | 0 |
| Entgegengesetzte Öffnungsrichtung | OP | 0 | - | - |
| Rollen | C | 0 | 0 | 0 |
| Rückseite aus stahl | BS | 0 | 0 | 0 |
| Rahmenheizung | FH | 0 | 0 | 0 |

Standardzubehör

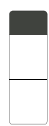
| CODE | BESCHREIBUNG | | 12G/F | 23G/F | 24G/F | € |
|----------|---|------|-------|-------|-------|---|
| 19097787 | GN 2/1 Epoxy-gitter | Stk. | 1 | 4 | 4 | - |
| 19010206 | Führungen für die Tablettunterstützung L=662 mm | Stk. | 2 | 4 | 4 | - |
| 19097759 | 530x460x100 plastic tray | Stk. | 3 | 3 | 3 | - |
| 19097774 | Perforierter Boden aus Edelstahl | Stk. | 3 | 3 | 3 | - |
| 19010200 | Führungen für die Tablettunterstützung L=613mm | Stk. | 3 | 3 | 3 | - |

CONCEPT

GN 2/1 DUALE TEMPERATUR



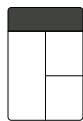
CUD-22G/2



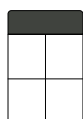
12G/2



22G/2



23G/2



24G/2

CC4



50 mm

220-240V



TYPE F

GN 2/1



130-200 mm

LED



Allgemeine Eigenschaften

- Inneres aus AISI-304-Edelstahl, Äußeres aus lebensmittelkonformen Edelstahl.
- Herausnehmbare Einlassschienenkonstruktion mit 18 Rasterebenenpositionen pro gesamter Tür mit 70 mm Abstand dazwischen.
- Abnehmbare und höhenverstellbare Epoxidbeschichtete GN 2/1-Roste mit einer maximalen Belastbarkeit von bis zu 40 kg.



| MODELL | ABMESSUNGEN (mm) | VOLUME (L) | COMPARTMENT | TEMPERATUR (°C) | AUFTAUEN | GAS | KÜHLLEISTUNG (kW) | ELEKTRISCHE LEISTUNG (kW) | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|-----------|---------------------|------------|-------------|-----------------|----------|--------|-------------------|---------------------------|----------|----------|---|
| CUD-12G/2 | 693 x 826 x 2.008 | 596 | + / + | 0 +8 °C | Stopp | R290 | 0,369 (1) | 0,616 | 50 Hz | 19089481 | - |
| | | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,708 | 60 Hz | 19090332 | - |
| CUD-22G/2 | 1.388 x 826 x 2.008 | 1.301 | + / + | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,361 (1) | 0,367 | 50 Hz | 19089482 | - |
| | | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,55 | 60 Hz | 19090333 | - |
| CUD-23G/2 | 1.388 x 826 x 2.008 | 1.301 | + / + | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,361 (1) | 0,367 | 50 Hz | 19089483 | - |
| | | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,55 | 60 Hz | 19090334 | - |
| CUD-24G/2 | 1.388 x 826 x 2.008 | 1.301 | + / + | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,361 (1) | 0,367 | 50 Hz | 19089484 | - |
| | | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,55 | 60 Hz | 19090335 | - |

(1) Verdampf. -10°C/ Cond. 45°C (2) Verdampf. -25°C/ Cond. 45°C (4) Gemäß En22041-Standard

Optionen

| | | | CUD-12G/2 (€) | CUD-22G/2 (€) | CUD-23G/2 (€) | CUD-24G/2 (€) |
|-----------------------------------|----|--|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Stecker typ G | CI | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Entgegengesetzte Öffnungsrichtung | OP | | 0 | - | - | - |
| Schloss | LC | | - | 0 | - | - |
| Rollen | C | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Rückseite aus stahl | BS | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Rahmenheizung | FH | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Türpedal | PD | | - | 0 | - | - |

Standardzubehör

| CODE | BESCHREIBUNG | | 12G/2 | 22G/2 | 23G/2 | 24G/2 | € |
|----------|--|------|-------|-------|-------|-------|---|
| 19097787 | GN 2/1 Epoxy-gitter | Stk. | 2 | 6 | 6 | 6 | - |
| 19010206 | Führungen für die Tabletunterstützung L=662 mm | Stk. | 2 | 6 | 6 | 6 | - |

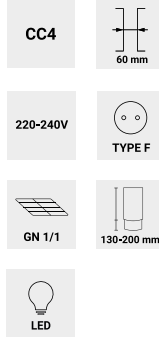
CONCEPT

GN 1/1 400



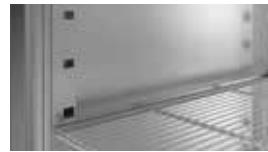
CUP-11G1/1

CUP-11G1/1 GD



Allgemeine Eigenschaften

- Inneres aus AISI-304-Edelstahl, Äußeres aus lebensmittelkonformen Edelstahl.
- Herausnehmbare Einlasschienenkonstruktion mit 18 Rasterebenenpositionen pro gesamter Tür mit 70 mm Abstand dazwischen.
- Abnehmbare und höhenverstellbare Epoxidbeschichtete GN 1/1-Roste mit einer maximalen Belastbarkeit von bis zu 40 kg.



| MODELL | ABMESSUNGEN (mm) | VOLUME (L) | TEMPERATUR (°C) | AUFTAUEN | GAS | KÜHLEIS- TUNG (kW) | ELEKTRISCHE LEISTUN (kW) | JÄHRLICHER VERBRAUCH (kWh) | ENERGIE- EFFIZIENZ- KLASSE | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|---------------|-------------------|------------|-----------------|------------|--------|--------------------|--------------------------|----------------------------|----------------------------|----------|----------|---|
| CUP-11G1/1 | 490 x 700 x 2.010 | 305 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,361 (1) | 0,205 | D | 726 (4) | 50 Hz | 19089485 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,297 | - | - | 60 Hz | 19089486 | - |
| CUP-11G1/1 GD | 490 x 700 x 2.010 | 305 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,361 (1) | 0,208 | B | 983 (5) | 50 Hz | 19089487 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,3 | - | - | 60 Hz | 19089488 | - |
| CUN-11G1/1 | 490 x 700 x 2.010 | 305 | -18 -22 °C | Elektrisch | R290 | 0,364 (2) | 0,369 | E | 2.197 (4) | 50 Hz | 19089489 | - |
| | | | | | R290 | 0,381 (2) | 0,41 | - | - | 60 Hz | 19089490 | - |

(1) Verdampf. -10°C/ Cond. 45°C (2) Verdampf. -25°C/ Cond. 45°C (4) Gemäß En22041-Standard (5) According to Gemäß EN23953-Standard

Optionen

| | | CUP-11G1/1 (€) | CUP-11G1/1 GD (€) | CUN-11G1/1 (€) |
|-----------------------------------|----|----------------|-------------------|----------------|
| Stecker typ G | Cl | o | o | o |
| Entgegengesetzte Öffnungsrichtung | OP | o | o | o |
| Schloss | LC | o | ● | o |
| Rollen | C | o | o | o |
| Externes Elektrogerät | RG | o | o | o |
| Rückseite aus stahl | BS | o | o | o |
| Rahmenheizung | FH | o | o | ● |
| Glastür | GD | - | ● | - |

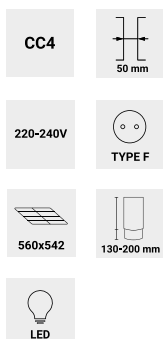
Standardzubehör

| | CODE | BESCHREIBUNG | 11G1/1 | € |
|--|----------|---|--------|---|
| | 1909778 | GN 2/1 Epoxy-gitter | Stk. 3 | - |
| | 19100845 | Führungen für die Tablettunterstützung L=532 mm | Stk. 3 | - |

Snack 600



CUP-11S



Allgemeine Eigenschaften

- Inneres und Äußeres aus lebensmittelkonformem Edelstahl für intensive professionelle Nutzung.
- Konstruiert mit einem Schienensystem an der Vorder- und Rückseite des Schrankes mit 18 Rasterebenen und einem Abstand von 70 mm zwischen ihnen.
- Abnehmbare und höhenverstellbare, mit Epoxidharz beschichtete Gitter der Größe 560 x 542 mit einer maximalen Tragfähigkeit von bis zu 40 kg.



| | MODELL | ABMESSUNGEN (mm) | VOLUME (L) | TEMPERATUR (°C) | AUFTAUEN | GAS | KÜHLLAIS- TUNG (kW) | ELEKTRISCHE LEISTUN (kW) | JÄHRLICHER VERBRAUCH (kWh) | ENERGIE- EFFIZIENZ- KLASSE | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|-------|---------|-------------------|------------|-----------------|------------|--------|---------------------|--------------------------|----------------------------|----------------------------|----------|----------|---|
| STOCK | CUP-11S | 693 x 726 x 2.067 | 506 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,361 (1) | 0,183 | C | 548 (4) | 50 Hz | 19089491 | - |
| | | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,275 | - | - | 60 Hz | 19089492 | - |
| | CUP-12S | 693 x 726 x 2.067 | 506 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,361 (1) | 0,183 | C | 548 (4) | 50 Hz | 19089493 | - |
| | | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,275 | - | - | 60 Hz | 19089494 | - |
| STOCK | CUN-11S | 693 x 726 x 2.067 | 506 | -18 -22 °C | Elektrisch | R290 | 0,364 (2) | 0,35 | E | 2.778 (4) | 50 Hz | 19089505 | - |
| | | | | | | R290 | 0,381 (2) | 0,391 | - | - | 60 Hz | 19089506 | - |
| | CUN-12S | 693 x 726 x 2.067 | 506 | -18 -22 °C | Elektrisch | R290 | 0,364 (2) | 0,356 | E | 2.778 (4) | 50 Hz | 19089507 | - |
| | | | | | | R290 | 0,381 (2) | 0,397 | - | - | 60 Hz | 19089508 | - |

(1) Verdampf. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Verdampf. -25°C/ Cond. 45°C

(4) Gemäß En22041-Standard

Optionen

| | | | CUP-11S (€) | CUP-12S (€) | CUN-11S (€) | CUN-12S (€) |
|-----------------------------------|----|--|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Stecker typ G | CI | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Entgegengesetzte Öffnungsrichtung | OP | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Schloss | LC | | 0 | - | 0 | - |
| Rollen | C | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Externes Elektrogerät | RG | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Rückseite aus stahl | BS | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Rahmenheizung | FH | | 0 | 0 | ● | ● |

Standardzubehör

| CODE | BESCHREIBUNG | 11S | 12S | € |
|----------|----------------------|--------|-----|---|
| 19097772 | 560x542 Epoxi-Gitter | Stk. 3 | 3 | - |

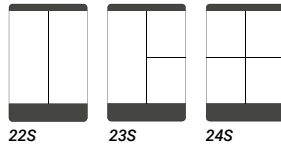
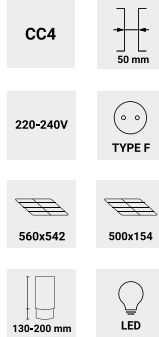
Sonstiges Zubehör

| CODE | BESCHREIBUNG | € |
|----------|------------------------------|---|
| 19048715 | Snackständer für Fleischbars | - |

Snack 1200



CUP-22S



Allgemeine Eigenschaften

- Inneres und Äußeres aus lebensmittelkonformem Edelstahl für intensive professionelle Nutzung.
- Konstruiert mit einem Schienensystem an der Vorder- und Rückseite des Schrankes mit 18 Rasterebenen und einem Abstand von 70 mm zwischen ihnen.
- Abnehmbare und höhenverstellbare, mit Epoxidharz beschichtete Gitter der Größe 560 x 542 mit einer maximalen Tragfähigkeit von bis zu 40 kg.



| | MODELL | ABMESSUNGEN (MM) | VOLUME (L) | TEMPERATURE (°C) | AUFTAUEN | GAS | KÜHLEIS- TUNG (KW) | ELEKTRISCH POWER (KW) | JÄHRLICHER VERBRAUCH (KWH) | ENERGIE- EFFIZIENZ- KLASSE | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|-------|---------|---------------------|------------|------------------|------------|--------|--------------------|-----------------------|----------------------------|----------------------------|----------|----------|---|
| STOCK | CUP-22S | 1.388 x 726 x 2.067 | 1.109 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,436 (1) | 0,206 | C | 975 (4) | 50 Hz | 19089495 | - |
| | | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,223 | - | - | 60 Hz | 19089496 | - |
| | CUP-23S | 1.388 x 726 x 2.067 | 1.109 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,436 (1) | 0,206 | C | 975 (4) | 50 Hz | 19089497 | - |
| | | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,223 | - | - | 60 Hz | 19089498 | - |
| STOCK | CUP-24S | 1.388 x 726 x 2.067 | 1.109 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,436 (1) | 0,206 | C | 975 (4) | 50 Hz | 19089499 | - |
| | | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,223 | - | - | 60 Hz | 19089500 | - |
| | CUN-22S | 1.388 x 726 x 2.067 | 1.109 | -18 -22 °C | Elektrisch | R290 | 0,735 (2) | 0,601 | E | 4.855 (4) | 50 Hz | 19089509 | - |
| | | | | | | R290 | 0,802 (2) | 0,657 | - | - | 60 Hz | 19089510 | - |
| STOCK | CUN-23S | 1.388 x 726 x 2.067 | 1.109 | -18 -22 °C | Elektrisch | R290 | 0,735 (2) | 0,607 | E | 4.855 (4) | 50 Hz | 19089511 | - |
| | | | | | | R290 | 0,802 (2) | 0,663 | - | - | 60 Hz | 19089512 | - |
| | CUN-24S | 1.388 x 726 x 2.067 | 1.109 | -18 -22 °C | Elektrisch | R290 | 0,735 (2) | 0,613 | E | 4.855 (4) | 50 Hz | 19089513 | - |
| | | | | | | R290 | 0,802 (2) | 0,669 | - | - | 60 Hz | 19089514 | - |

(1) Verdampf. -10°C/ Cond. 45°C (2) Verdampf. -25°C/ Cond. 45°C (4) Gemäß En22041-Standard

Optionen

| | | | CUP-22S (€) | CUP-23S (€) | CUP-24S (€) | CUN-22S (€) | CUN-23S (€) | CUN-24S (€) |
|-----------------------|----|--|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Stecker typ G | Cl | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Schloss | LC | | 0 | - | - | 0 | - | - |
| Rollen | C | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Externes Elektrogerät | RG | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Rückseite aus stahl | BS | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Rahmenheizung | FH | | 0 | 0 | 0 | ● | ● | ● |

Standardzubehör

| CODE | BESCHREIBUNG | 22S | 23S | 24S | € |
|----------|----------------------|--------|-----|-----|---|
| 19097772 | 560x542 Epoxi-Gitter | Stk. 6 | 6 | 6 | - |
| 19097785 | 500x154 Epoxi-Gitter | Stk. 3 | 3 | 3 | - |

Sonstiges Zubehör

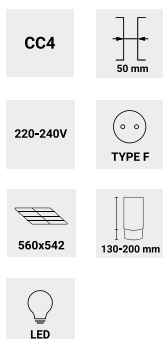
| CODE | BESCHREIBUNG | € |
|----------|------------------------------|---|
| 19048715 | Snackständer für Fleischbars | - |

SNACK KÜHLSCHRANK



CUP-22S GD

CUP-11S GD



Allgemeine Eigenschaften

- Inneres und Äußeres aus lebensmittelkonformem Edelstahl für intensive professionelle Nutzung.
- Konstruiert mit einem Schienensystem an der Vorder- und Rückseite des Schrankes mit 18 Rasterebenen und einem Abstand von 70 mm zwischen ihnen.
- Doppelt verglaste Türen mit geringer Wärmeabstrahlung zur Reduzierung der Wärmeübertragung.
- Abnehmbare und höhenverstellbare, mit Epoxidharz beschichtete Gitter der Größe 560 x 542 mit einer maximalen Tragfähigkeit von bis zu 40 kg.



| MODELL | ABMESSUNGEN (mm) | VOLUME (L) | TEMPERATUR (°C) | AUFTAUEN | GAS | KÜHLLEISTUNG (kW) | ELEKTRISCHE LEISTUNG (kW) | JÄHRLICHER VERBRAUCH (kWh) | ENERGIEEFFIZIENZKLASSE | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|------------|---------------------|------------|-----------------|----------|--------|-------------------|---------------------------|----------------------------|------------------------|----------|----------|---|
| CUP-11S GD | 693 x 726 x 2.067 | 506 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,361 (1) | 0,186 | B | 904 (5) | 50 Hz | 19089501 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,278 | - | - | 60 Hz | 19089502 | - |
| CUP-22S GD | 1.388 x 726 x 2.067 | 1.109 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,436 (1) | 0,212 | B | 1.609 (5) | 50 Hz | 19089503 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,229 | - | - | 60 Hz | 19089504 | - |

(1) Verdampf. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Verdampf. -25°C/ Cond. 45°C

(5) According to Gemäß EN23953-Standard

Optionen

| | | CUP-11S GD (€) | CUP-12S GD (€) |
|-----------------------------------|----|----------------|----------------|
| Stecker typ G | CI | o | o |
| Entgegengesetzte Öffnungsrichtung | OP | o | - |
| Schloss | LC | ● | ● |
| Rollen | C | o | o |
| Externes Elektrogerät | RG | o | o |
| Rückseite aus stahl | BS | o | o |
| Rahmenheizung | FH | o | o |
| Glastür | GD | ● | ● |

Standardzubehör

| CODE | BESCHREIBUNG | 11S | 22S | € |
|----------|----------------------|--------|-----|---|
| 19097772 | 560x542 Epoxi-Gitter | Stk. 3 | 6 | - |
| 19097785 | 500x154 Epoxi-Gitter | Stk. - | 3 | - |

Sonstiges Zubehör

| CODE | BESCHREIBUNG | € |
|----------|------------------------------|---|
| 19048715 | Snackständer für Fleischbars | - |

SNACK MIT GEFRIERFACH



CUD-12S/N



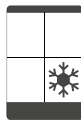
12S/N



22S/M



23S/N



24S/N

CC4



220-240V



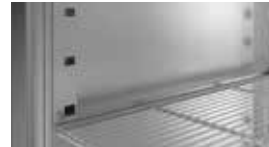
560x542
530x540



LED

Allgemeine Eigenschaften

- Inneres und Äußeres aus lebensmittelkonformem Edelstahl für intensive professionelle Nutzung.
- Konstruiert mit einem Schienensystem an der Vorder- und Rückseite des Schrankes mit 18 Rasterebenen und einem Abstand von 70 mm zwischen ihnen.
- CUD-22S/M:
 - Ausgestattet mit 3 Rastern à 560 x 542 pro ganzer Tür mit einer maximalen Tragkraft von bis zu 40 kg.
- CUD-XXS/N:
 - Kühlraum ausgestattet mit 3 Gittern à 560 x 542 pro Volltürfach und 1 Gitter im Halbtürfach.
 - Gefrierfach ausgestattet mit 3 PVC-Sanitärkörben 530X540.



| MODELL | ABMESSUNGEN (mm) | VOLUME (L) | COMPARTMENT | TEMPERATUR (°C) | AUFTAUEN | GAS | KÜHLEIS- TUNG (kW) | ELEKTRISCHE LEISTUN (kW) | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|-----------|---------------------|------------|-------------|----------------------|--------------------|--------|--------------------|--------------------------|----------|----------|---|
| CUD-22S/M | 1.388 x 726 x 2.067 | 1.012 | + / - | 0 +8 °C / -18 -22 °C | Stopp / Elektrisch | R-600a | 0,361 (1) | 0,533 | 50 Hz | 19089515 | - |
| | | | | | | R290 | 0,398 (2) | 0,666 | 60 Hz | 19089516 | - |
| CUD-12S/N | 693 x 726 x 2.067 | 506 | + / - | 0 +8 °C / -18 -22 °C | Stopp / Elektrisch | R290 | 0,369 (1) | 0,581 | 50 Hz | 19089517 | - |
| | | | | | | R290 | 0,398 (2) | 0,668 | 60 Hz | 19089518 | - |
| CUD-23S/N | 1.388 x 726 x 2.067 | 1.109 | + / - | 0 +8 °C / -18 -22 °C | Stopp / Elektrisch | R-600a | 0,436 (1) | 0,578 | 50 Hz | 19089519 | - |
| | | | | | | R-600a | 0,437 (2) | 0,637 | 60 Hz | 19089520 | - |
| CUD-24S/N | 1.388 x 726 x 2.067 | 1.109 | + / - | 0 +8 °C / -18 -22 °C | Stopp / Elektrisch | R-600a | 0,436 (1) | 0,578 | 50 Hz | 19089521 | - |
| | | | | | | R-600a | 0,437 (2) | 0,637 | 60 Hz | 19089522 | - |

(1) Verdampf. -10°C/ Cond. 45°C (2) Verdampf. -25°C/ Cond. 45°C

Optionen

| | | | CUD-22S/M (€) | CUD-12S/N (€) | CUD-23S/N (€) | CUD-24S/N (€) |
|-----------------------------------|----|--|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Stecker typ G | CI | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Entgegengesetzte Öffnungsrichtung | OP | | - | 0 | - | - |
| Schloss | LC | | 0 | - | - | - |
| Rollen | C | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Rückseite aus stahl | BS | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Rahmenheizung | FH | | 0 | 0 | 0 | 0 |

Standardzubehör

| CODE | BESCHREIBUNG | | 22S/M | 12S/N | 23S/N | 24S/N | € |
|----------|---|------|-------|-------|-------|-------|---|
| 19097772 | 560x542 Epoxi-Gitter | Stk. | 6 | 1 | 4 | 4 | - |
| 19097785 | 500x154 Epoxi-Gitter | Stk. | - | - | 1 | 1 | - |
| 19014778 | Führungen für die Tablettunterstützung L=562 mm | Stk. | - | 3 | 3 | 3 | - |

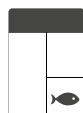
SNACK MIT FISCHFACH



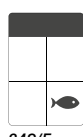
CUD-12S/F



12S/F



23S/F



24S/F

CC4



50 mm

220-240V



TYPE F

560x542
530x540

130-200 mm



LED

Allgemeine Eigenschaften

- Inneres und Äußeres aus lebensmittelkonformem Edelstahl für intensive professionelle Nutzung.
- Konstruiert mit einem Schienensystem an der Vorder- und Rückseite des Schrankes mit 18 Rasterebenen und einem Abstand von 70 mm zwischen ihnen.
- Kühlkammer mit 3 Gittern 560 x 542 pro jeder Volltür und 1 pro jeder Halbtür ausgestattet.
- Gefrierfach ausgestattet mit 3 PVC-Sanitärkörben 530X540.



| MODELL | ABMESSUNGEN (mm) | VOLUME (L) | COMPARTMENT | TEMPERATUR (°C) | AUFTAUEN | GAS | KÜHLEIS- TUNG (kW) | ELEKTRISCHE LEISTUN (kW) | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|-----------|---------------------|------------|-------------|--------------------|--------------------|--------|--------------------|--------------------------|----------|----------|---|
| CUD-12S/F | 693 x 726 x 2.067 | 506 | + / F | 0 +8 °C / -2 -4 °C | Stopp / Elektrisch | R290 | 0,369 (1) | 0,874 | 50 Hz | 19089523 | - |
| | | | | | | R290 | 0,398 (2) | 0,966 | 60 Hz | 19090336 | - |
| CUD-23S/F | 1.388 x 726 x 2.067 | 1.109 | + / F | 0 +8 °C / -2 -4 °C | Stopp / Elektrisch | R-600a | 0,436 (1) | 0,852 | 50 Hz | 19089524 | - |
| | | | | | | R-600a | 0,437 (2) | 0,915 | 60 Hz | 19090337 | - |
| CUD-24S/F | 1.388 x 726 x 2.067 | 1.109 | + / F | 0 +8 °C / -2 -4 °C | Stopp / Elektrisch | R-600a | 0,436 (1) | 0,852 | 50 Hz | 19089525 | - |
| | | | | | | R-600a | 0,437 (2) | 0,915 | 60 Hz | 19090338 | - |

(1) Verdampf. -10°C/ Cond. 45°C (2) Verdampf. -25°C/ Cond. 45°C

Optionen

| | | | CUD-12S/F (€) | CUD-23S/F (€) | CUD-24S/F (€) |
|-----------------------------------|----|--|---------------|---------------|---------------|
| Stecker typ G | CI | | 0 | 0 | 0 |
| Entgegengesetzte Öffnungsrichtung | OP | | 0 | - | - |
| Rollen | C | | 0 | 0 | 0 |
| Rückseite aus stahl | BS | | 0 | 0 | 0 |
| Rahmenheizung | FH | | 0 | 0 | 0 |





Standardzubehör

| | CODE | BESCHREIBUNG | | 12S/F | 23S/F | 24S/F | € |
|--|----------|------------------------------|------|-------|-------|-------|---|
| | 19097772 | 560x542 Epoxi-Gitter | Stk. | 1 | 4 | 4 | - |
| | 19097785 | 500x154 Epoxi-Gitter | Stk. | - | 1 | 1 | - |
| | 19097759 | 530x460x100 Kunststoffablett | Stk. | 3 | 3 | 3 | - |
| | 19097773 | SS Perforierter boden | Stk. | 3 | 3 | 3 | - |
| | 19015961 | Tablettschienen L=519 mm | Stk. | 3 | 3 | 3 | - |

BACKWAREN EN60x40



CUP-11B

- CC4** 
- 220-240V** 
- EN 60x40** 
- LED** 

Allgemeine Eigenschaften


- Inneres und Äußeres aus lebensmittelkonformem Edelstahl für intensive professionelle Nutzung.
- Konstruiert mit einem Schienensystem an der Vorder- und Rückseite des Schrankes mit 20 Rasterebenen und einem Abstand von 60 mm zwischen ihnen.
- Abnehmbare und höhenverstellbare, mit Epoxidharz beschichtete Gitter der Größe 60 x 40 mit einer maximalen Tragfähigkeit von bis zu 40 kg.



| MODELL | ABMESSUNGEN (MM) | VOLUME (L) | TEMPERATURE (°C) | AUFTAUEN | GAS | KÜHLEIS- TUNG (KW) | ELEKTRISCH POWER (KW) | JÄHRLICHER VERBRAUCH (KWH) | ENERGIE- EFFIZIENZ- KLASSE | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|---------|-------------------|------------|------------------|------------|------|--------------------|-----------------------|----------------------------|----------------------------|----------|----------|---|
| CUP-11B | 760 x 729 x 2.006 | 574 | 0 +8 °C | Stopp | R290 | 0,369 (1) | 0,251 | E | 927 (4) | 50 Hz | 19089526 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,297 | - | - | 60 Hz | 19090339 | - |
| CUN-11B | 760 x 729 x 2.006 | 574 | -18 -22 °C | Elektrisch | R290 | 0,364 (2) | 0,348 | D | 2.716 (4) | 50 Hz | 19106057 | - |
| | | | | | R290 | 0,381 (2) | 0,369 | - | - | 60 Hz | 19111011 | - |

(1) Verdampf. -10°C/ Cond. 45°C (2) Verdampf. -25°C/ Cond. 45°C (4) Gemäß En22041-Standard

Optionen

| | | | CUP-11B (€) | CUN-11B (€) |
|-----------------------------------|----|---|-------------|-------------|
| Stecker typ G | CI |  | o | o |
| Entgegengesetzte Öffnungsrichtung | OP | | o | o |
| Schloss | LC | | o | o |
| Rollen | C | | o | o |
| Externes Elektrogerät | RG | | o | o |
| Rückseite aus stahl | BS | | o | o |
| Rahmenheizung | FH | | o | ● |
| Türpedal | PD | | o | o |

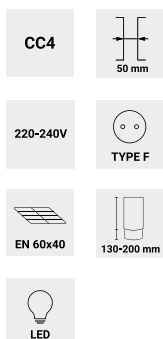
Standardzubehör

| | CODE | BESCHREIBUNG | | 11B | € |
|---|----------|--------------------------|------|-----|---|
|  | 19097776 | EN 60x40 Epoxi-Gitter | Stk. | 3 | - |
|  | 19033558 | Tablettschienen L=496 mm | Stk. | 3 | - |

FISCHFACH EN60x40



CU-11F



Allgemeine Eigenschaften

- Inneres und Äußeres aus lebensmittelkonformem Edelstahl für intensive professionelle Nutzung.
- Konstruiert mit einem Schienensystem an der Vorder- und Rückseite des Schrankes mit 20 Rasterebenen und einem Abstand von 60 mm zwischen ihnen.
- Ausgestattet mit 7 PVC-Körben 600 x 400 x 120 mit perforiertem Boden aus Edelstahl und 7 Sätzen Führungsschienen.



| MODELL | ABMESSUNGEN (MM) | VOLUME (L) | TEMPERATURE | AUFTAUEN | GAS | KÜHLELEISTUNG (KW) | ELEKTRISCH POWER (KW) | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|--------|-------------------|------------|-------------|------------|------|--------------------|-----------------------|----------|----------|---|
| CU-11F | 760 x 729 x 2.006 | 574 | -2 -4 °C | Elektrisch | R290 | 0,369 (2) | 0,268 | 50 Hz | 19089527 | - |
| | | | | Elektrisch | R290 | 0,398 (2) | 0,314 | 60 Hz | 19090340 | - |

(1) Verdampf. -10°C/ Cond. 45°C


Optionen

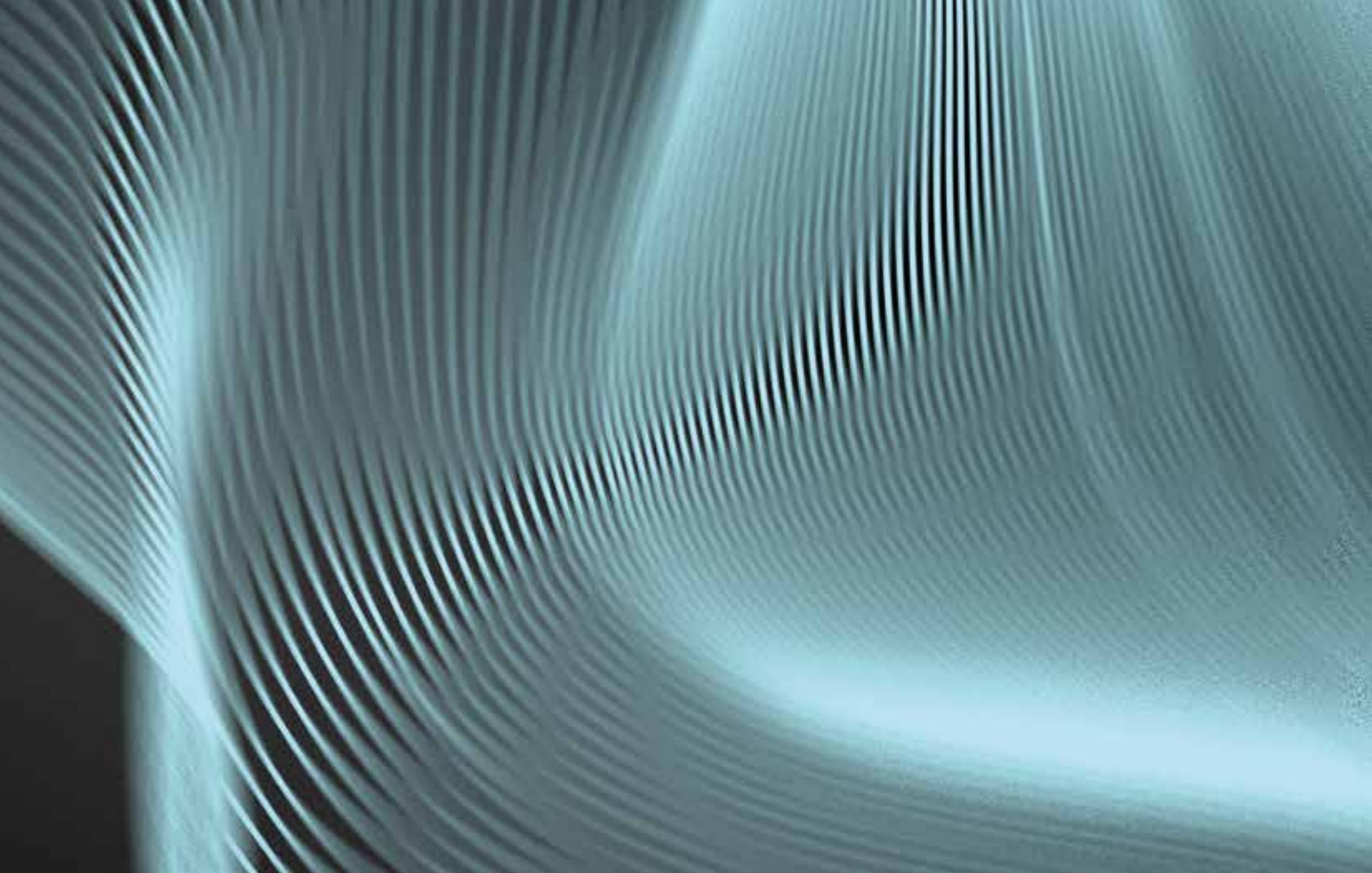
| | | | CU-11F (€) |
|-----------------------------------|----|--|------------|
| Stecker typ G | CI | | 0 |
| Entgegengesetzte Öffnungsrichtung | OP | | 0 |
| Schloss | LC | | 0 |
| Rollen | C | | 0 |
| Externes Elektrogerät | RG | | 0 |
| Rückseite aus stahl | BS | | 0 |
| Rahmenheizung | FH | | 0 |
| Türpedal | PD | | 0 |

Standardzubehör

| | CODE | BESCHREIBUNG | | 11F | € |
|--|----------|--|------|-----|---|
| | 19097771 | Gebäcktablett 600x400x120 | Stk. | 7 | - |
| | 19097758 | Perforierter Boden aus Edelstahl | Stk. | 7 | - |
| | 19033558 | Führungen für die Tablettunterstützung L=496mm | Stk. | 7 | - |

ZUBEHÖR

| MODELL | REFERENZ | BESCHREIBUNG | WO GEBRAUCHT | € |
|---|---------------|--------------|-----------------------------|---|
| Türausrichtungssatz | | | | |
|  | KDO-1-L | 19098278 | Türausrichtungssatz links | - |
| | KDO-1-R | 19098279 | Türausrichtungssatz rechts | - |
| | KDO-2-L | 19098300 | Türausrichtungssatz links | - |
| | KDO-2-R | 19098301 | Türausrichtungssatz rechts | - |
| | KDO-3-L | 19098302 | Türausrichtungssatz links | - |
| | KDO-3-R | 19098303 | Türausrichtungssatz rechts | - |
| Rollensatz | | | | |
|  | KC-4 Ø100 | 19015964 | Set 4 Rollen | - |
| | KC-6 Ø100 | 19046863 | Set 6 Rollen | - |
| Konnektivität kit | | | | |
|  | FagorKonnnect | 19111437 | Kit Fagor Konnect - Kühlung | - |



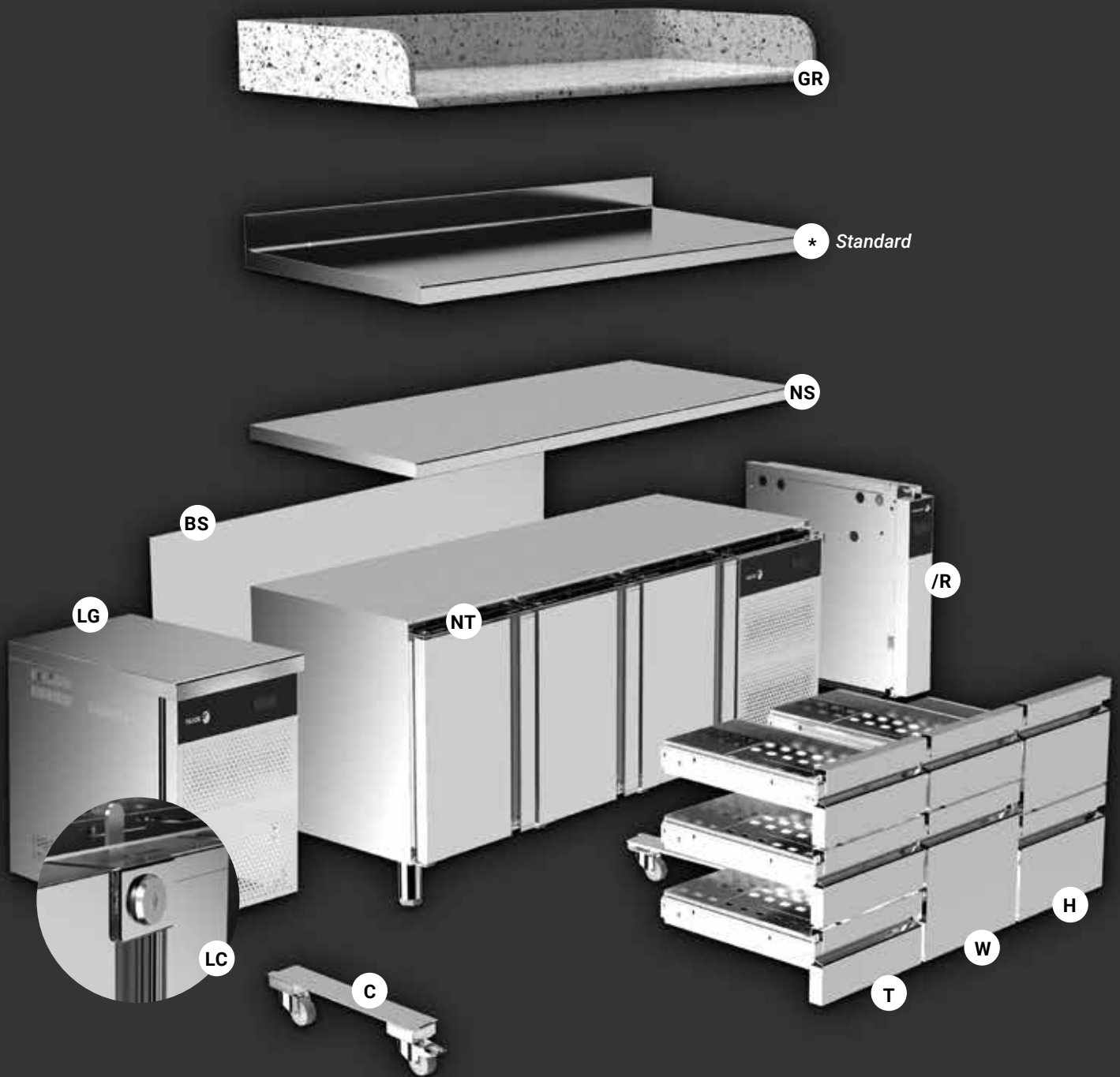
Effizienz und Qualität
für den professionellen Bedarf.

Kühltische

| | |
|--------------------------------|------------|
| — Merkmale | 287 |
| — Advance 700 GN 1/1 | 291 |
| — Concept 700 GN 1/1 | 295 |
| — Gekühlte Unterbauten..... | 303 |
| — Snack 600..... | 307 |
| — Konditorei 800 DE60x40 | 313 |
| — Zubehör..... | 314 |

Spezialgeräte oder Abweichungen vom Standardmodell müssen in der Fabrik gegen einen Aufpreis zum Standardmodellpreis montiert werden.

Bitte wenden Sie sich für alle anderen Varianten oder Optionen, die nicht in dieser Liste enthalten sind, an Fagor Professional.



| ABKÜRZUNG | BESCHREIBUNG |
|-----------|---------------------------|
| LG | Linke Gruppe |
| NT | Ohne Platte |
| NS | Ohne Spritzschutz |
| T* | 1/3 + 1/3 + 1/3 Schublade |
| W* | 2/3 + 1/3 Schublade |
| H | 1/2 + 1/2 Schublade |

| ABKÜRZUNG | BESCHREIBUNG |
|-----------|---------------------|
| LC | Schloss |
| /R | Remote-Gruppe |
| GR | Granitplatte |
| C | Rollen |
| BS | Rückseite aus Stahl |

* Unterbringung im Gruppenseitenfach nicht möglich (bei Concept-Modellen).

Effizienz und Qualität für den professionellen Bedarf.



| | ADVANCE | CONCEPT | SNACK | KONDITOREI |
|--|----------------|----------------|---------------------------|-------------------|
| | ACP-3G | CCP-3G | CCP-3S | CCP-3B |
| Kapazität (Anzahl der Ablagefächer pro Tür) | 13 | 7 | 3 | 6 |
| Größe der Ablagefächer | GN 1/1 | GN 1/1 | 405 x 460 x 2 + 405 x 525 | EN 60x40 |
| Energieklasse | A | C | C | D |
| Isolierung (mm) | 60 + 30 | 50 | 50 | 50 |
| Kältemittel + / - | R600a/R290 | R600a/R290 | R600a/R290 | R290 |
| Klimaklasse (1 Tür) | 5 | 4 | 4 | 4 |
| Multiflow | Ja | Nein | Nein | Nein |
| HACCP-konform | Ja | Nein | Nein | Nein |
| Elektronische Steuerung | Kapazitiv 5" | Kapazitiv 3" | Kapazitiv 3" | Kapazitiv 3" |

Bedienfeld



Eigenschaften

Intuitive, elektronische Steuerung

Funktionelle und intuitive elektronische Steuerung mit kapazitiver Tastatur für den direkten Zugriff auf die verschiedenen Funktionen.



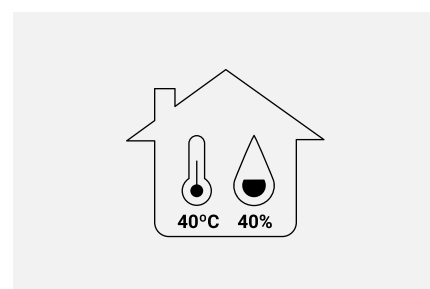
ECO-Funktion

Die ECO-Funktion optimiert die Leistung unserer Geräte und sorgt für eine höhere Effizienz des Kühlaggregats in Zeiten, in denen die Geräetüren nicht geöffnet werden.



Klima-klasse 5

Geräte, die in härtesten Arbeitsumgebungen getestet wurden und die Produktkonservierung bei hohen Temperaturen und hoher Luftfeuchtigkeit gewährleisten



Belüftung an Vorderseite

Das belüftete Kondensationssystem an der Vorderseite ermöglicht die Installation von Geräten ohne Leistungseinbußen auf eine Weise, die die richtige Konservierung von Lebensmitteln in den anspruchsvollsten Arbeitsbereichen gewährleistet.



Abnehmbare Türdichtung

Abnehmbare, herausziehbare/einschiebbare magnetische Türdichtung für maximale Hygiene und Beibehaltung der Isoliereigenschaften.



Ergonomische Griffe

Edelstahltüren mit ergonomischem, durchgehendem, robustem, perfekt integriertem Griff, der für ein praktisches Öffnen der Schublade sorgt und verhindert, dass sich Staub und Schmutz ansammeln.



Eingelassene Führungsschienen und Reißverschluss

Ohne Werkzeug herausnehmbare Edelstahlregale und Führungsschienen für eine korrekte Verteilung der Produkte.



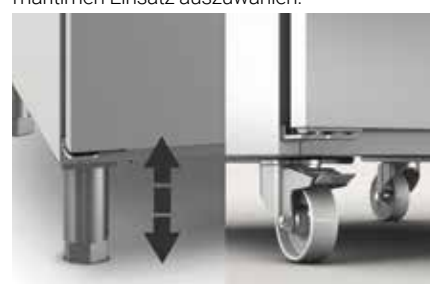
Schublade mit Teleskop-Gleitführung

Edelstahlschublade mit perforierten Bodenplatten und Teleskop-Gleitführungen, die sich komplett einfahren lassen, um Arbeitsfläche zu sparen.



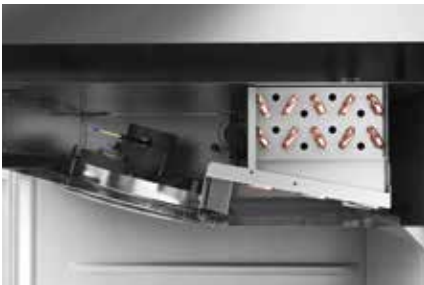
Maximale Stabilität

Höhenverstellbare Edelstahlbeine serienmäßig. Die Höhe der Beine kann individuell eingestellt werden. Darüber hinaus besteht auch die Möglichkeit, Lenkrollen oder Standfüße für den maritimen Einsatz auszuwählen.



Optimaler Kältekreislauf

Unternehmensintern entwickeltes Zwangsluftkühlsystem mit verbrauchsarmen elektronischen Komponenten zur Gewährleistung optimaler Geräteeffizienz und Leistung.



Multiflow

Optimales Luftzirkulationssystem, das eine ausgewogene und konstante Verteilung im gesamten Gerät garantiert, sodass die Temperatur gleichmäßig bleibt. Es trägt dazu bei, Lebensmittel länger haltbar zu machen.



Türschloss

Option zur Ausstattung des Ständers mit einem Türschloss bei Modellen mit Volltür. Standardmäßig in der Advance-Linie, sowie in allen Aufhang-Vitrinen.



Automatisch schließende Tür

Scharnierte Türen mit automatischer Rückstellung für ein perfektes Schließen, das den Temperaturanstieg minimiert. Die Türen haben eine Ruheposition von 120° und schließen automatisch bei weniger als 90°.



Bessere Isolierung

Die Materialstärke der Isolierung ist ein entscheidender Faktor zur Verhinderung von Kälteverlust. Die neue iKOLD-Generation verbessert die Isolierung aller Mittelklasse Modelle, um eine höhere Kühleffizienz zu erzielen.



Schwenkbares Bedienfeld

Schwenkbares Bedienfeld mit besserem Zugang zu den Bedienelementen, das die Wartung erleichtert und so die Nutzungsdauer des Geräts verlängert



Konnektivität

Garantieren Sie die richtige Konservierung der gelagerten Lebensmittel durch die präzise Überwachung Ihrer Kühlgeräte dank Fagor Konnect.



ADVANCE

700 GN 1/1



ACP-3G



2G



3G



4G

CC5

HACCP

220-240V

TYPE F

GN 1/1

60 mm

130-200 mm

Allgemeine Eigenschaften

- Innen und außen komplett aus Edelstahl AISI 304 gefertigt.
- Integrierte, 30 mm dicke Arbeitsplatte aus Edelstahl und Polyurethan-Isolierung mit 100 mm hoher Spritzwand, die ein Verschütten hinter der Theke verhindert.
- 10 HACCP-Alarmspeicher, die bei hohen Temperaturschwankungen und Stromausfall der Geräte gespeichert.
- Abnehmbare und höhenverstellbare epoxidbeschichtete GN 1/1-Roste mit einer maximalen Belastbarkeit von bis zu 40 kg.



| | MODELL | ABMESSUNGEN (MM) | VOLUMEN (L) | TEMPERATUR (°C) | AUFTAUEN | GAS | KÜHLELEISTUNG (KW) | ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW) | ENERGIE-EFFIZIENZ-KLASSE | JÄHRLICHER VERBRAUCH (KWH) | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|-------|--------|-------------------|-------------|-----------------|-------------|--------|--------------------|---------------------------|--------------------------|----------------------------|----------|----------|---|
| STOCK | ACP-2G | 1.340 x 700 x 850 | 302 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,36 (1) | 0,16 | A | 423 (4) | 50 Hz | 19089528 | - |
| | | | | | | R-600a | 0,36 (1) | 0,17 | - | - | 60 Hz | 19090341 | - |
| STOCK | ACP-3G | 1.790 x 700 x 850 | 446 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,36 (1) | 0,16 | A | 453 (4) | 50 Hz | 19089529 | - |
| | | | | | | R-600a | 0,36 (1) | 0,17 | - | - | 60 Hz | 19090342 | - |
| | ACP-4G | 2.240 x 700 x 850 | 590 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,36 (1) | 0,16 | A | 584 (4) | 50 Hz | 19089530 | - |
| | | | | | | R-600a | 0,36 (1) | 0,17 | - | - | 60 Hz | 19090343 | - |
| | ACN-2G | 1.340 x 700 x 850 | 302 | -18 -22 °C | Heißgas (3) | R290 | 0,364 (2) | 0,307 | D | 2.026 (4) | 50 Hz | 19089531 | - |
| | | | | | | R290 | 0,326 (2) | 0,699 | - | - | 60 Hz | 19089532 | - |
| | ACN-3G | 1.790 x 700 x 850 | 446 | -18 -22 °C | Heißgas (3) | R290 | 0,364 (2) | 0,316 | D | 2.662 (4) | 50 Hz | 19089533 | - |
| | | | | | | R290 | 0,326 (2) | 0,708 | - | - | 60 Hz | 19089534 | - |
| | ACN-4G | 2.240 x 700 x 850 | 590 | -18 -22 °C | Heißgas (3) | R290 | 0,364 (2) | 0,325 | D | 2.989 (4) | 50 Hz | 19089055 | - |
| | | | | | | R290 | 0,364 (2) | 0,325 | - | - | 60 Hz | 19096650 | - |

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C (2) Verdampf. -25°C/ Kond. 45°C (3) Externes Gerät/ Elektrisch (4) Gemäß EN22041 standard

Optionen

| | | ACP-2G (€) | ACP-3G (€) | ACP-4G (€) | ACN-2G (€) | ACN-3G (€) | ACN-4G (€) |
|---------------------------|----|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| Konnektivität | K | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Panoramaöffnung | PO | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Linke Gruppe | LG | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ohne Platte | NT | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ohne Spritzschutz | NS | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 1/2 + 1/2 Schublade | H | 0 | 0 | 0 | - | - | - |
| 1/3 + 1/3 + 1/3 Schublade | T | 0 | 0 | 0 | - | - | - |
| 2/3 + 1/3 Schublade | W | 0 | 0 | 0 | - | - | - |
| UK-Stecker (G-Typ) | CI | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Schloss | LC | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Externes Gerät | RG | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Granitplatte | GR | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Rollen | C | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Rückseite aus Stahl | BS | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Rahmenheizung | FH | 0 | 0 | 0 | ● | ● | ● |

Standardzubehör

| | CODE | BESCHREIBUNG | 2G | 3G | 4G | € | |
|--|----------|--------------------------|----|----|----|---|---|
| | 19097778 | GN 1/1 Epoxy-Gitter | pc | 2 | 3 | 4 | - |
| | 19015961 | Tablettschienen L=519 mm | pc | 4 | 6 | 8 | - |

Sonstiges Zubehör

| | CODE | BESCHREIBUNG | € |
|--|----------|------------------------------|---|
| | 19096243 | Kit Schublade 1/2+1/2 GN | - |
| | 19096245 | Kit Schublade 1/3+1/3+1/3 GN | - |
| | 19096244 | Kit Schublade 1/3+2/3 GN | - |

ADVANCE

700 GN 1/1 MIT SCHUBLADE



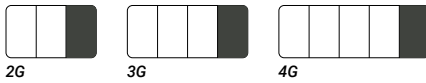
Allgemeine Eigenschaften

- Innen und außen komplett aus Edelstahl AISI 304 gefertigt.
- Eingebaute, 30 mm dicke Edelstahl- und Polyurethan-isolierte flache Arbeitsplatte ohne Spritzschutz.
- 10 HACCP-Alarmspeicher, die bei hohen Temperaturschwankungen und Stromausfall der Geräte gespeichert.
- Abnehmbare und höhenverstellbare epoxidbeschichtete GN 1/1-Roste mit einer maximalen Belastbarkeit von bis zu 40 kg.



ACP-3G HHD

| | |
|------------|--------|
| CC5 | HACCP |
| 220-240V | TYPE F |
| GN 1/1 | 60 mm |
| 130-200 mm | |



| MODELL | ABMESSUNGEN (MM) | VOLUMEN (L) | TEMPERATUR (°C) | AUFTAUEN | GAS | KÜHLLEISTUNG (KW) | ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW) | ENERGIEEFFIZIENZKLASSE | JÄHRLICHER VERBRAUCH (KWH) | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|-------------|-------------------|-------------|-----------------|----------|--------|-------------------|---------------------------|------------------------|----------------------------|----------|----------|---|
| ACP-2G HD | 1.340 x 700 x 850 | 302 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,36 (1) | 0,16 | A | 423 (4) | 50 Hz | 19089541 | - |
| | | | | | R-600a | 0,36 (1) | 0,17 | - | - | 60 Hz | 19090350 | - |
| ACP-2G HH | 1.340 x 700 x 850 | 302 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,36 (1) | 0,16 | A | 423 (4) | 50 Hz | 19089542 | - |
| | | | | | R-600a | 0,36 (1) | 0,17 | - | - | 60 Hz | 19090351 | - |
| ACP-3G HDD | 1.790 x 700 x 850 | 446 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,36 (1) | 0,16 | A | 453 (4) | 50 Hz | 19089543 | - |
| | | | | | R-600a | 0,36 (1) | 0,17 | - | - | 60 Hz | 19090352 | - |
| ACP-3G HHD | 1.790 x 700 x 850 | 446 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,36 (1) | 0,16 | A | 453 (4) | 50 Hz | 19089544 | - |
| | | | | | R-600a | 0,36 (1) | 0,17 | - | - | 60 Hz | 19090353 | - |
| ACP-3G HHH | 1.790 x 700 x 850 | 446 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,36 (1) | 0,16 | A | 453 (4) | 50 Hz | 19089545 | - |
| | | | | | R-600a | 0,36 (1) | 0,17 | - | - | 60 Hz | 19090354 | - |
| ACP-4G HDDD | 2.240 x 700 x 850 | 590 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,36 (1) | 0,16 | A | 584 (4) | 50 Hz | 19089546 | - |
| | | | | | R-600a | 0,36 (1) | 0,17 | - | - | 60 Hz | 19090355 | - |
| ACP-4G HHDD | 2.240 x 700 x 850 | 590 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,36 (1) | 0,16 | A | 584 (4) | 50 Hz | 19089547 | - |
| | | | | | R-600a | 0,36 (1) | 0,17 | - | - | 60 Hz | 19090356 | - |
| ACP-4G HHHH | 2.240 x 700 x 850 | 590 | 0 +8 °C | Stop | R-600a | 0,36 (1) | 0,16 | A | 584 (4) | 50 Hz | 19089548 | - |
| | | | | | R-600a | 0,36 (1) | 0,17 | - | - | 60 Hz | 19090357 | - |
| ACP-4G HHHH | 2.240 x 700 x 850 | 590 | 0 +8 °C | Stop | R-600a | 0,36 (1) | 0,16 | A | 584 (4) | 50 Hz | 19089549 | - |
| | | | | | R-600a | 0,36 (1) | 0,17 | - | - | 60 Hz | 19090358 | - |

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C (2) Verdampf. -25°C/ Kond. 45°C (3) Externes Gerät/Elektrisch (4) GemäßEN22041 standard

Optionen

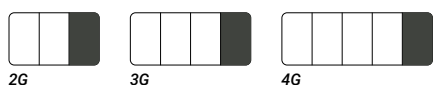
| | | | ACP-2G HD (€) | ACP-2G HH (€) | ACP-3G HDD (€) | ACP-3G HHD (€) | ACP-3G HHH (€) | ACP-4G HDDD (€) | ACP-4G HHDD (€) | ACP-4G HHHH (€) | ACP-4G HHHH (€) |
|--------------------|----|--|---------------|---------------|----------------|----------------|----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Konnektivität | K | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Panoramaöffnung | PO | | - | - | 0 | - | - | 0 | 0 | - | - |
| Linke Gruppe | LG | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ohne Platte | NT | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ohne Spritzschutz | NS | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| UK-Stecker (G-Typ) | CI | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Externes Gerät | RG | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Granit Top | GR | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Rollen | C | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Back in Steel | BS | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Rahmenheizung | FH | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

ADVANCE

700 GN 1/1 ZENTRAL




ACP-3G/C



2G

3G

4G

CC5

HACCP

220-240V

TYPE F

GN 1/1

60 mm

130-200 mm

Allgemeine Eigenschaften





- Innen und außen komplett aus Edelstahl AISI 304 gefertigt.
- Integrierte, 30 mm dicke Arbeitsplatte aus Edelstahl und Polyurethan-Isolierung mit 100 mm hoher Spritzwand, die ein Verschütten hinter der Theke verhindert.
- Doppelt verglaste Türen mit geringer Wärmeabstrahlung zur Reduzierung der Wärmeübertragung mit ergonomischem Griff.
- 10 HACCP-Alarmspeicher, die bei hohen Temperaturschwankungen und Stromausfall der Geräte gespeichert.
- Ausstattung mit 1 GN 1/1 Rost und 2 höhenverstellbaren Tabletrutschen pro gesamterTüre.



| MODELL | ABMESSUNGEN (MM) | VOLUMEN (L) | TEMPERATUR (°C) | AUFTAUEN | GAS | KÜHLEIS- TUNG (KW) | ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW) | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|----------|-------------------|-------------|-----------------|----------|--------|-----------------------|------------------------------|----------|----------|---|
| ACP-2G/C | 1.340 x 768 x 850 | 302 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,36 (1) | 0,16 | 50 Hz | 19089538 | - |
| | | | | | R-600a | 0,36 (1) | 0,17 | 60 Hz | 19090347 | - |
| ACP-3G/C | 1.790 x 768 x 850 | 446 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,36 (1) | 0,16 | 50 Hz | 19089539 | - |
| | | | | | R-600a | 0,36 (1) | 0,17 | 60 Hz | 19090348 | - |
| ACP-4G/C | 2.240 x 768 x 850 | 590 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,36 (1) | 0,16 | 50 Hz | 19089540 | - |
| | | | | | R-600a | 0,36 (1) | 0,17 | 60 Hz | 19090349 | - |

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C

Optionen

| | | ACP-2G/C (€) | ACP-3G/C (€) | ACP-4G/C (€) |
|--------------------|----|---|--------------|--------------|
| Konnektivität | K | o | o | o |
| Panoramaöffnung | PO |  o | o | o |
| Ohne Platte | NT |  o | o | o |
| Ohne Spritzschutz | NS |  ● | ● | ● |
| UK-Stecker (G-Typ) | CI |  o | o | o |
| Schloss | LC | o | o | o |
| Externes Gerät | RG | o | o | o |
| Rollen | C | o | o | o |
| Rahmenheizung | FH | o | o | o |

Standardzubehör

| | CODE | BESCHREIBUNG | | 2G | 3G | 4G | € |
|---|----------|-------------------------|----|----|----|----|---|
|  | 19097778 | GN 1/1 Epoxy-Gitter | pc | 2 | 3 | 4 | - |
|  | 19010200 | Tabletschienen L=613 mm | pc | 4 | 6 | 8 | - |

ADVANCE

700 GN 1/1 KÜHLTISCHE

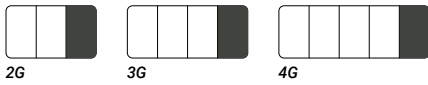


ACP-3G GD

| | |
|------------|--------|
| CC5 | HACCP |
| 220-240V | TYPE F |
| GN 1/1 | 60 mm |
| 130-200 mm | |

Allgemeine Eigenschaften

- Innen und außen komplett aus Edelstahl AISI 304 gefertigt.
- Integrierte, 30 mm dicke Arbeitsplatte aus Edelstahl und Polyurethan-Isolierung mit 100 mm hoher Spritzwand, die ein Verschütten hinter der Theke verhindert.
- Doppelt verglaste Türen mit geringer Wärmeabstrahlung zur Reduzierung der Wärmeübertragung mit ergonomischem Griff.
- 10 HACCP-Alarmspeicher, die bei hohen Temperaturschwankungen und Stromausfall der Geräte gespeichert.
- Abnehmbare und höhenverstellbare epoxidbeschichtete GN 1/1-Roste mit einer maximalen Belastbarkeit von bis zu 40 kg.



| MODELL | ABMESSUNGEN (MM) | VOLUMEN (L) | TEMPERATUR (°C) | AUFTAUEN | GAS | KÜHLLEISTUNG (KW) | ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW) | ENERGIEEFFIZIENZKLASSE | JÄHRLICHER VERBRAUCH (KWH) | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|-----------|-------------------|-------------|-----------------|----------|--------|-------------------|---------------------------|------------------------|----------------------------|----------|----------|---|
| ACP-2G GD | 1.340 x 700 x 850 | 302 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,36 (1) | 0,17 | D | 697 (5) | 50 Hz | 19089535 | - |
| | | | | | R-600a | 0,36 (1) | 0,17 | - | - | 60 Hz | 19090344 | - |
| ACP-3G GD | 1.790 x 700 x 850 | 446 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,36 (1) | 0,17 | C | 730 (5) | 50 Hz | 19089536 | - |
| | | | | | R-600a | 0,36 (1) | 0,181 | - | - | 60 Hz | 19090345 | - |
| ACP-4G GD | 2.240 x 700 x 850 | 590 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,36 (1) | 0,17 | D | 949 (5) | 50 Hz | 19089537 | - |
| | | | | | R-600a | 0,36 (1) | 0,185 | - | - | 60 Hz | 19090346 | - |

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C

Optionen

| | | ACP-2G GD (€) | ACP-3G GD (€) | ACP-4G GD (€) |
|---------------------|----|---------------|---------------|---------------|
| Konnektivität | K | o | o | o |
| Panoramaöffnung | PO | | o | o |
| Linke Gruppe | LG | | o | o |
| Ohne Platte | NT | | o | o |
| Ohne Spritzschutz | NS | | o | o |
| UK-Stecker (G-Typ) | CI | | o | o |
| Schloss | LC | ● | ● | ● |
| Externes Gerät | RG | o | o | o |
| Granitplatte | GR | o | o | o |
| Rollen | C | o | o | o |
| Rückseite aus Stahl | BS | o | o | o |
| Frame heater | FH | o | o | o |
| Glass door | GD | ● | ● | ● |

Standardzubehör

| CODE | BESCHREIBUNG | 2G | 3G | 4G | € | |
|----------|--------------------------|----|----|----|---|---|
| 19097778 | GN 1/1 Epoxy-Gitter | pc | 2 | 3 | 4 | - |
| 19010200 | Tablettschienen L=613 mm | pc | 4 | 6 | 8 | - |

Sonstiges Zubehör

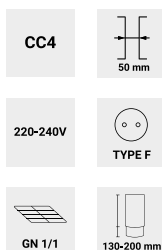
| CODE | BESCHREIBUNG | € |
|----------|------------------------------|---|
| 19096243 | Kit Schublade 1/2+1/2 GN | - |
| 19096245 | Kit Schublade 1/3+1/3+1/3 GN | - |
| 19096244 | Kit Schublade 1/3+2/3 GN | - |

CONCEPT

700 GN 1/1

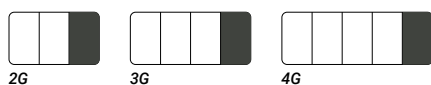


CCP-3G



Allgemeine Eigenschaften

- Inneres aus AISI-304-Edelstahl, Äußeres aus lebensmittelkonformen Edelstahl.
- Hochbelastbare Arbeitsplatte aus Edelstahl mit 100 mm hoher Spritzschutzwand, die ein Verschütten hinter der Theke verhindert.
- Abnehmbare und höhenverstellbare epoxidbeschichtete GN 1/1-Roste mit einer maximalen Belastbarkeit von bis zu 40 kg.



| MODELL | ABMESSUNGEN (MM) | VOLUMEN (L) | TEMPERATUR (°C) | AUFTAUEN | GAS | KÜHLELEISTUNG (KW) | ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW) | ENERGIE-EFFIZIENZ-KLASSE | JÄHRLICHER VERBRAUCH (KWH) | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|--------------|-------------------|-------------|-----------------|------------|--------|--------------------|---------------------------|--------------------------|----------------------------|----------|----------|---|
| STOCK CCP-2G | 1.342 x 700 x 850 | 274 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,361 (1) | 0,203 | B | 610 (4) | 50 Hz | 19089552 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,295 | - | - | 60 Hz | 19089553 | - |
| STOCK CCP-3G | 1.792 x 700 x 850 | 428 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,361 (1) | 0,203 | C | 1.095 (4) | 50 Hz | 19089554 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,295 | - | - | 60 Hz | 19089555 | - |
| STOCK CCP-4G | 2.242 x 700 x 850 | 581 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,436 (1) | 0,224 | C | 1.245 (4) | 50 Hz | 19089556 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,241 | - | - | 60 Hz | 19089557 | - |
| STOCK CCN-2G | 1.342 x 700 x 850 | 274 | -18 -22 °C | Elektrisch | R290 | 0,364 (2) | 0,317 | D | 2.121 (4) | 50 Hz | 19089561 | - |
| | | | | | R290 | 0,381 (2) | 0,387 | - | - | 60 Hz | 19089562 | - |
| STOCK CCN-3G | 1.792 x 700 x 850 | 428 | -18 -22 °C | Elektrisch | R290 | 0,364 (2) | 0,326 | E | 2.880 (4) | 50 Hz | 19089563 | - |
| | | | | | R290 | 0,381 (2) | 0,396 | - | - | 60 Hz | 19089564 | - |

Optionen

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C (2) Verdampf. -25°C/ Kond. 45°C (4) GemäßEN22041 standard

| | | | CCP-2G (€) | CCP-3G (€) | CCP-4G (€) | CCN-2G (€) | CCN-3G (€) |
|--------------------------|----|--|------------|------------|------------|------------|------------|
| Panoramaöffnung | PO | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Linke Gruppe | LG | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ohne Platte | NT | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ohne Spritzschutz | NS | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 1/2 + 1/2 Schublade | H | | 0 | 0 | 0 | - | - |
| 1/3 + 1/3 +1/3 Schublade | T | | 0 | 0 | 0 | - | - |
| 2/3 + 1/3 Schublade | W | | 0 | 0 | 0 | - | - |
| UK-Stecker (G-Typ) | CI | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Schloss | LC | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Granitplatte | GR | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Rollen | C | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Rückseite aus Stahl | BS | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Rahmenheizung | FH | | 0 | 0 | 0 | ● | ● |

Standardzubehör

| | CODE | BESCHREIBUNG | 2G | 3G | 4G | € | |
|--|----------|--------------------------|----|----|----|---|---|
| | 19097778 | GN 1/1 Epoxy-Gitter | pc | 2 | 3 | 4 | - |
| | 19014778 | Tablettschienen L=562 mm | pc | 4 | 6 | 8 | - |

Sonstiges Zubehör

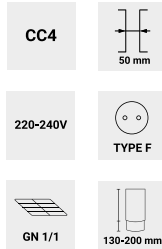
| | CODE | BESCHREIBUNG | € |
|--|----------|---------------------------------------|---|
| | 19010993 | Kit Schublade 1/2+1/2 GN | - |
| | 19015952 | Kit Schublade 1/2+1/2 Gruppenseite | - |
| | 19036401 | Kit Schublade 1/2+1/2 Gruppenseite LG | - |
| | 19015954 | Kit Schublade 1/3+1/3+1/3 | - |
| | 19015953 | Kit Schublade 1/3+2/3 | - |

CONCEPT

700 GN 1/1 MIT SCHUBLADE

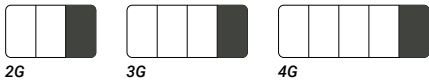


CCP-3G HHD



Allgemeine Eigenschaften

- Inneres aus AISI-304-Edelstahl, Äußeres aus lebensmittelkonformen Edelstahl.
- Hochbelastbare Arbeitsplatte aus Edelstahl mit 100 mm hoher Spritzschutzwand, die ein Verschütten hinter der Theke verhindert.
- Abnehmbare und höhenverstellbare epoxidbeschichtete GN 1/1-Roste mit einer maximalen Belastbarkeit von bis zu 40 kg.



| MODELL | ABMESSUNGEN (MM) | VOLUMEN (L) | TEMPERATUR (°C) | AUFTAUEN | GAS | KÜHLLEISTUNG (KW) | ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW) | ENERGIEEFFIZIENZ-KLASSE | JÄHRLICHER VERBRAUCH (KWH) | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|-------------|-------------------|-------------|-----------------|----------|--------|-------------------|---------------------------|-------------------------|----------------------------|----------|----------|---|
| CCP-2G HD | 1.342 x 700 x 850 | 274 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,361 (1) | 0,203 | B | 610 (4) | 50 Hz | 19089567 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,295 | - | - | 60 Hz | 19090361 | - |
| CCP-2G HH | 1.342 x 700 x 850 | 274 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,361 (1) | 0,203 | B | 610 (4) | 50 Hz | 19089568 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,295 | - | - | 60 Hz | 19090362 | - |
| CCP-3G HDD | 1.792 x 700 x 850 | 428 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,361 (1) | 0,203 | C | 1.095 (4) | 50 Hz | 19089569 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,295 | - | - | 60 Hz | 19090363 | - |
| CCP-3G HHD | 1.792 x 700 x 850 | 428 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,361 (1) | 0,203 | C | 1.095 (4) | 50 Hz | 19089570 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,295 | - | - | 60 Hz | 19090364 | - |
| CCP-3G HHH | 1.792 x 700 x 850 | 428 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,361 (1) | 0,203 | C | 1.095 (4) | 50 Hz | 19089571 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,295 | - | - | 60 Hz | 19090365 | - |
| CCP-4G HDDD | 2.242 x 700 x 850 | 581 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,436 (1) | 0,224 | D | 1.245 (4) | 50 Hz | 19089572 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,241 | - | - | 60 Hz | 19090366 | - |
| CCP-4G HHDD | 2.242 x 700 x 850 | 581 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,436 (1) | 0,224 | D | 1.245 (4) | 50 Hz | 19089573 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,241 | - | - | 60 Hz | 19090367 | - |
| CCP-4G HHHH | 2.242 x 700 x 850 | 581 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,436 (1) | 0,224 | D | 1.245 (4) | 50 Hz | 19089574 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,241 | - | - | 60 Hz | 19090368 | - |
| CCP-4G HHHH | 2.242 x 700 x 850 | 581 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,436 (1) | 0,224 | D | 1.245 (4) | 50 Hz | 19089575 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,241 | - | - | 60 Hz | 19090369 | - |

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C (2) Verdampf. -25°C/ Kond. 45°C (4) GemäßEN22041 standard

Optionen

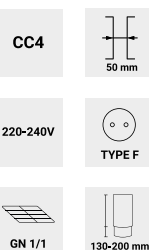
| | | | CCP-2G HD (€) | CCP-2G HH (€) | CCP-3G HDD (€) | CCP-3G HHD (€) | CCP-3G HHH (€) | CCP-4G HDDD (€) | CCP-4G HHDD (€) | CCP-4G HHHH (€) | CCP-4G HHHH (€) |
|---------------------|----|--|---------------|---------------|----------------|----------------|----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Panoramaöffnung | PO | | - | - | 0 | - | - | 0 | 0 | - | - |
| Linke Gruppe | LG | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ohne Platte | NT | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ohne Spritzschutz | NS | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| UK-Stecker (G-Typ) | CI | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Granitplatte | GR | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Rollen | C | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Rückseite aus Stahl | BS | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Rahmenheizung | FH | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

CONCEPT

700 GN 1/1 MIT SPÜLBECKEN

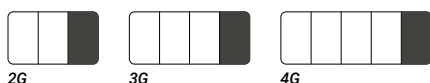


CCP-3G/S



Allgemeine Eigenschaften

- Inneres aus AISI-304-Edelstahl, Äußeres aus lebensmittelkonformen Edelstahl.
- Hochbelastbare Edelstahl-Arbeitsplatte mit 100 mm hoher Rückwand, die ein Auslaufen hinter der Theke verhindert, mit gestanztem Becken 330x330x200 mm.
- Abnehmbare und höhenverstellbare epoxidbeschichtete GN 1/1-Roste mit einer maximalen Belastbarkeit von bis zu 40 kg.



| MODELL | ABMESSUNGEN (MM) | VOLUMEN (L) | TEMPERATUR (°C) | AUFTAUEN | GAS | KÜHLELEISTUNG (KW) | ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW) | ENERGIE-EFFIZIENZ-KLASSE | JÄHRLICHER VERBRAUCH (KWH) | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|----------|-------------------|-------------|-----------------|------------|--------|--------------------|---------------------------|--------------------------|----------------------------|----------|----------|---|
| CCP-2G/S | 1.342 x 700 x 850 | 274 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,361 (1) | 0,203 | B | 610 (4) | 50 Hz | 19089591 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,295 | - | - | 60 Hz | 19090373 | - |
| CCP-3G/S | 1.792 x 700 x 850 | 428 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,361 (1) | 0,203 | C | 1.095 (4) | 50 Hz | 19089592 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,295 | - | - | 60 Hz | 19090374 | - |
| CCP-4G/S | 2.242 x 700 x 850 | 581 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,436 (1) | 0,224 | C | 1.245 (4) | 50 Hz | 19089593 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,241 | - | - | 60 Hz | 19090375 | - |
| CCN-2G/S | 1.342 x 700 x 850 | 274 | -18 -22 °C | Elektrisch | R290 | 0,364 (2) | 0,317 | D | 2.121 (4) | 50 Hz | 19106963 | - |
| | | | | | R290 | 0,381 (2) | 0,387 | - | - | 60 Hz | 19110986 | - |
| CCN-3G/S | 1.792 x 700 x 850 | 428 | -18 -22 °C | Elektrisch | R290 | 0,364 (2) | 0,326 | E | 2.880 (4) | 50 Hz | 19106020 | - |
| | | | | | R290 | 0,381 (2) | 0,396 | - | - | 60 Hz | 19110987 | - |

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C

(2) Verdampf. -25°C/ Kond. 45°C

(4) GemäßEN22041 standard

Optionen

| | | | CCP-2G/S (€) | CCP-3G/S (€) | CCP-4G/S (€) | CCN-2G/S (€) | CCN-3G/S (€) |
|---------------------------|----|--|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Panoramaöffnung | PO | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Linke Gruppe | LG | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ohne Spritzschutz | NS | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 1/2 + 1/2 Schublade | H | | 0 | 0 | 0 | - | - |
| 1/3 + 1/3 + 1/3 Schublade | T | | 0 | 0 | 0 | - | - |
| 2/3 + 1/3 Schublade | W | | 0 | 0 | 0 | - | - |
| UK-Stecker (G-Typ) | CI | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Schloss | LC | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Rollen | C | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Rückseite aus Stahl | BS | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Rahmenheizung | FH | | 0 | 0 | 0 | ● | ● |

Standardzubehör

| | CODE | BESCHREIBUNG | | 2G | 3G | 4G | € |
|--|----------|--------------------------|----|----|----|----|---|
| | 19097778 | GN 1/1 Epoxy-Gitter | pc | 2 | 3 | 4 | - |
| | 19014778 | Tablettschienen L=562 mm | pc | 4 | 6 | 8 | - |

Sonstiges Zubehör

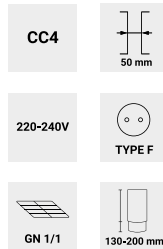
| | CODE | BESCHREIBUNG | € |
|--|----------|---------------------------------------|---|
| | 19010993 | Kit Schublade 1/2+1/2 GN | - |
| | 19015952 | Kit Schublade 1/2+1/2 Gruppenseite | - |
| | 19036401 | Kit Schublade 1/2+1/2 Gruppenseite LG | - |
| | 19015954 | Kit Schublade 1/3+1/3+1/3 | - |
| | 19015953 | Kit Schublade 1/3+2/3 | - |

CONCEPT

700 GN 1/1 ZENTRAL



CCP-3G/C



Allgemeine Eigenschaften

- Inneres aus AISI-304-Edelstahl, Äußeres aus lebensmittelkonformen Edelstahl.
- Flache Arbeitsplatte aus robustem Edelstahl ohne Spritzschutz.
- Türen auf beiden Seiten verbessern den Zugang zur Kühlkammer von hinten und vorne und sorgen so für mehr Flexibilität beim Arbeiten.
- Abnehmbare und höhenverstellbare epoxidbeschichtete GN 1/1-Roste mit einer maximalen Belastbarkeit von bis zu 40 kg.



| MODELL | ABMESSUNGEN (MM) | VOLUMEN (L) | TEMPERATUR (°C) | AUFTAUEN | GAS | KÜHLLEISTUNG (KW) | ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW) | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|-----------|-------------------|-------------|-----------------|----------|--------|-------------------|---------------------------|----------|----------|---|
| CCPC-2G/C | 1.342 x 778 x 850 | 274 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,361 (1) | 0,203 | 50 Hz | 19089594 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,295 | 60 Hz | 19090376 | - |
| CCPC-3G/C | 1.792 x 778 x 850 | 428 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,361 (1) | 0,203 | 50 Hz | 19089595 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,295 | 60 Hz | 19090377 | - |
| CCPC-4G/C | 2.242 x 778 x 850 | 581 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,436 (1) | 0,224 | 50 Hz | 19089596 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,241 | 60 Hz | 19090378 | - |

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C

Optionen

| | | | CCPC-2G/C (€) | CCP-3G/C (€) | CCPC-4G/C (€) |
|--------------------|----|--|---------------|--------------|---------------|
| Panoramaöffnung | PO | | o | o | o |
| Ohne Platte | NT | | o | o | o |
| Ohne Spritzschutz | NS | | ● | ● | ● |
| UK-Stecker (G-Typ) | CI | | o | o | o |
| Schloss | LC | | o | o | o |
| Rahmenheizung | FH | | o | o | o |

Standardzubehör

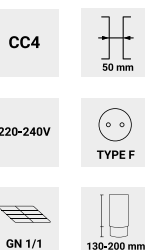
| | CODE | BESCHREIBUNG | | 2G | 3G | 4G | € |
|--|----------|--------------------------|----|----|----|----|---|
| | 19097778 | GN 1/1 Epoxy-Gitter | pc | 2 | 3 | 4 | - |
| | 19010200 | Tablettschienen L=613 mm | pc | 4 | 6 | 8 | - |

CONCEPT

700 GN 1/1 REMOTE

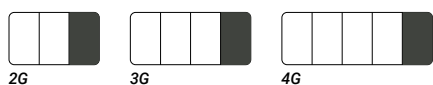


CCP-3G/R



Allgemeine Eigenschaften

- Inneres aus AISI-304-Edelstahl, Äußeres aus lebensmittelkonformen Edelstahl.
- Hochbelastbare Arbeitsplatte aus Edelstahl mit 100 mm hoher Spritzschutzwand, die ein Verschütten hinter der Theke verhindert.
- Gerät ohne GeräteKondensator, vorbereitet für den Anschluss eines externen Kühlgerätes.
- Abnehmbare und höhenverstellbare epoxidbeschichtete GN 1/1-Roste mit einer maximalen Belastbarkeit von bis zu 40 kg.



| MODELL | ABMESSUNGEN (MM) | VOLUMEN (L) | TEMPERATUR (°C) | AUFTAUEN | GAS | KÜHLEISTUNG (KW) | ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW) | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|----------|-------------------|-------------|-----------------|------------|-----|------------------|---------------------------|----------|----------|---|
| CCP-2G/R | 1.042 x 700 x 850 | 274 | 0 +8 °C | Stopp | (6) | 0,361 (1) | 0,029 | 50/60 Hz | 19089558 | - |
| CCP-3G/R | 1.492 x 700 x 850 | 428 | 0 +8 °C | Stopp | (6) | 0,361 (1) | 0,029 | 50/60 Hz | 19089559 | - |
| CCP-4G/R | 1.942 x 700 x 850 | 581 | 0 +8 °C | Stopp | (6) | 0,436 (1) | 0,029 | 50/60 Hz | 19089560 | - |
| CCN-2G/R | 1.042 x 700 x 850 | 274 | -18 -22 °C | Elektrisch | (6) | 0,364 (2) | 0,064 | 50/60 Hz | 19089565 | - |
| CCN-3G/R | 1.492 x 700 x 850 | 428 | -18 -22 °C | Elektrisch | (6) | 0,364 (2) | 0,073 | 50/60 Hz | 19089566 | - |

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C (2) Verdampf. -25°C/ Kond. 45°C (6) Consult the manufacturer

Optionen

| | | | CCP-2G/R (€) | CCP-3G/R (€) | CCP-4G/R (€) | CCN-2G/R (€) | CCN-3G/R (€) |
|---------------------------|----|--|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Panoramaöffnung | PO | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ohne Platte | NT | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ohne Spritzschutz | NS | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 1/2 + 1/2 Schublade | H | | 0 | 0 | 0 | - | - |
| 1/3 + 1/3 + 1/3 Schublade | T | | 0 | 0 | 0 | - | - |
| 2/3 + 1/3 Schublade | W | | 0 | 0 | 0 | - | - |
| UK-Stecker (G-Typ) | CI | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Schloss | LC | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Granitplatte | GR | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Rückseite aus Stahl | BS | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Rahmenheizung | FH | | 0 | 0 | 0 | ● | ● |

Standardzubehör

| CODE | BESCHREIBUNG | | 2G | 3G | 4G | € |
|----------|--------------------------|----|----|----|----|---|
| 19097778 | GN 1/1 Epoxy-Gitter | pc | 2 | 3 | 4 | - |
| 19014778 | Tablettschienen L=562 mm | pc | 4 | 6 | 8 | - |

Sonstiges Zubehör

| CODE | BESCHREIBUNG | € |
|----------|------------------------------------|---|
| 19010993 | Kit Schublade 1/2+1/2 GN | - |
| 19015952 | Kit Schublade 1/2+1/2 Gruppenseite | - |
| 19015954 | Kit Schublade 1/3+1/3+1/3 | - |
| 19015953 | Kit Schublade 1/3+2/3 | - |

CONCEPT

700 GN 1/1 REMOTE MIT SCHUBLADE

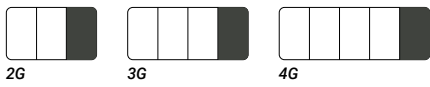


CCP-3G/R HHD



Allgemeine Eigenschaften

- Inneres aus AISI-304-Edelstahl, Äußeres aus lebensmittelkonformen Edelstahl.
- Hochbelastbare Arbeitsplatte aus Edelstahl mit 100 mm hoher Spritzschutzwand, die ein Verschütten hinter der Theke verhindert.
- Gerät ohne GeräteKondensator, vorbereitet für den Anschluss eines externen Kühlgerätes.
- Abnehmbare und höhenverstellbare epoxidbeschichtete GN 1/1-Roste mit einer maximalen Belastbarkeit von bis zu 40 kg.



| MODELL | ABMESSUNGEN (MM) | VOLUMEN (L) | TEMPERATUR (°C) | AUFTAUEN | GAS | KÜHLLEISTUNG (KW) | ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW) | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|---------------|-------------------|-------------|-----------------|----------|-----|-------------------|---------------------------|----------|----------|---|
| CCP-2G/R HD | 1.042 x 700 x 850 | 274 | 0 +8 °C | Stopp | (6) | 0,361 (1) | 0,029 | 50/60 Hz | 19089576 | - |
| CCP-2G/R HH | 1.042 x 700 x 850 | 274 | 0 +8 °C | Stopp | (6) | 0,361 (1) | 0,029 | 50/60 Hz | 19089577 | - |
| CCP-3G/R HDD | 1.492 x 700 x 850 | 428 | 0 +8 °C | Stopp | (6) | 0,361 (1) | 0,029 | 50/60 Hz | 19089578 | - |
| CCP-3G/R HHD | 1.492 x 700 x 850 | 428 | 0 +8 °C | Stopp | (6) | 0,361 (1) | 0,029 | 50/60 Hz | 19089579 | - |
| CCP-3G/R HHH | 1.492 x 700 x 850 | 428 | 0 +8 °C | Stopp | (6) | 0,361 (1) | 0,029 | 50/60 Hz | 19089580 | - |
| CCP-4G/R HDDD | 1.942 x 700 x 850 | 581 | 0 +8 °C | Stopp | (6) | 0,436 (1) | 0,029 | 50/60 Hz | 19089581 | - |
| CCP-4G/R HHDD | 1.942 x 700 x 850 | 581 | 0 +8 °C | Stopp | (6) | 0,436 (1) | 0,029 | 50/60 Hz | 19089582 | - |
| CCP-4G/R HHHD | 1.942 x 700 x 850 | 581 | 0 +8 °C | Stopp | (6) | 0,436 (1) | 0,029 | 50/60 Hz | 19089583 | - |
| CCP-4G/R HHHH | 1.942 x 700 x 850 | 581 | 0 +8 °C | Stopp | (6) | 0,436 (1) | 0,029 | 50/60 Hz | 19089584 | - |

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C (2) Verdampf. -25°C/ Kond. 45°C (6) Consult the manufacturer

Optionen

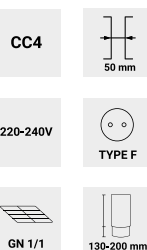
| | | | CCP-2G/R HD (€) | CCP-2G/R HH (€) | CCP-3G/R HDD (€) | CCP-3G/R HHD (€) | CCP-3G/R HHH (€) | CCP-4G/R HDDD (€) | CCP-4G/R HHDD (€) | CCP-4G/R HHHD (€) | CCP-4G/R HHHH (€) |
|---------------------|----|--|--------------------|--------------------|---------------------|---------------------|---------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| Panoramaöffnung | PO | | - | - | 0 | - | - | 0 | 0 | - | - |
| Ohne Platte | NT | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ohne Spritzschutz | NS | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| UK-Stecker (G-Typ) | CI | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Granitplatte | GR | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Rückseite aus Stahl | BS | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Rahmenheizung | FH | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

CONCEPT

700 GN 1/1 KÜHLTISCHE

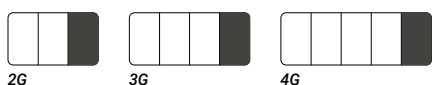


CCP-3G GD



Allgemeine Eigenschaften

- Inneres aus AISI-304-Edelstahl, Äußeres aus lebensmittelkonformen Edelstahl.
- Hochbelastbare Arbeitsplatte aus Edelstahl mit 100 mm hoher Spritzschutzwand, die ein Verschütten hinter der Theke verhindert.
- Doppelt verglaste Türen mit geringer Wärmeabstrahlung zur Reduzierung der Wärmeübertragung mit ergonomischem Griff.
- Abnehmbare und höhenverstellbare epoxidbeschichtete GN 1/1-Roste mit einer maximalen Belastbarkeit von bis zu 40 kg.



2G

3G

4G



| MODELL | ABMESSUNGEN (MM) | VOLUMEN (L) | TEMPERATUR (°C) | AUFTAUEN | GAS | KÜHLLLEISTUNG (KW) | ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW) | ENERGIE-EFFIZIENZ-KLASSE | JÄHRLICHER VERBRAUCH (KWH) | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|-----------|-------------------|-------------|-----------------|----------|--------|--------------------|---------------------------|--------------------------|----------------------------|----------|----------|---|
| CCP-2G GD | 1.342 x 700 x 850 | 274 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,361 (1) | 0,205 | C | 1.241 (5) | 50 Hz | 19089585 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,297 | - | - | 60 Hz | 19090370 | - |
| CCP-3G GD | 1.792 x 700 x 850 | 428 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,361 (1) | 0,207 | C | 1.536 (5) | 50 Hz | 19089586 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,299 | - | - | 60 Hz | 19090371 | - |
| CCP-4G GD | 2.242 x 700 x 850 | 581 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,436 (1) | 0,23 | C | 1.808 (5) | 50 Hz | 19089587 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,247 | - | - | 60 Hz | 19090372 | - |

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C (5) GemäßGemäßEN23953 standard

Optionen

| | | | CCP-2G GD (€) | CCP-3G GD (€) | CCP-4G GD (€) |
|---------------------|----|--|---------------|---------------|---------------|
| Panoramaöffnung | PO | | o | o | o |
| Linke Gruppe | LG | | o | o | o |
| Ohne Platte | NT | | o | o | o |
| Ohne Spritzschutz | NS | | o | o | o |
| UK-Stecker (G-Typ) | CI | | o | o | o |
| Schloss | LC | | • | • | • |
| Granitplatte | GR | | o | o | o |
| Rollen | C | | o | o | o |
| Rückseite aus Stahl | BS | | o | o | o |
| Rahmenheizung | FH | | o | o | o |
| Glastür | GD | | • | • | • |

Standardzubehör

| | CODE | BESCHREIBUNG | | 2G | 3G | 4G | € |
|--|----------|--------------------------|----|----|----|----|---|
| | 19097778 | GN 1/1 Epoxy-Gitter | pc | 2 | 3 | 4 | - |
| | 19014778 | Tablettschienen L=562 mm | pc | 4 | 6 | 8 | - |

Sonstiges Zubehör

| | CODE | BESCHREIBUNG | € |
|--|----------|---------------------------------------|---|
| | 19010993 | Kit Schublade 1/2+1/2 GN | - |
| | 19015952 | Kit Schublade 1/2+1/2 Gruppenseite | - |
| | 19036401 | Kit Schublade 1/2+1/2 Gruppenseite LG | - |
| | 19015954 | Kit Schublade 1/3+1/3+1/3 | - |
| | 19015953 | Kit Schublade 1/3+2/3 | - |

CONCEPT

700 GN 1/1 KÜHLTISCHE MIT EXTERNEM AGGREGAT

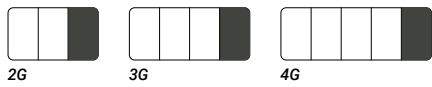


CCP-3G/R GD

- CC4**
- 220-240V**
- GN 1/1**

Allgemeine Eigenschaften

- Inneres aus AISI-304-Edelstahl, Äußeres aus lebensmittelkonformen Edelstahl.
- Hochbelastbare Arbeitsplatte aus Edelstahl mit 100 mm hoher Spritzschutzwand, die ein Verschütten hinter der Theke verhindert.
- Gerät ohne GeräteKondensator, vorbereitet für den Anschluss eines externen Kühlgerätes.
- Doppelt verglaste Türen mit geringer Wärmeabstrahlung zur Reduzierung der Wärmeübertragung mit ergonomischem Griff.
- Abnehmbare und höhenverstellbare epoxidbeschichtete GN 1/1-Roste mit einer maximalen Belastbarkeit von bis zu 40 kg.



| MODELL | ABMESSUNGEN (MM) | VOLUMEN (L) | TEMPERATUR (°C) | AUFTAUEN | GAS | KÜHLLEISTUNG (KW) | ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW) | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|-------------|-------------------|-------------|-----------------|----------|-----|-------------------|---------------------------|----------|----------|---|
| CCP-2G/R GD | 1.042 x 700 x 850 | 274 | 0 +8 °C | Stopp | (6) | 0,361 (1) | 0,031 | 50/60 Hz | 19089588 | - |
| CCP-3G/R GD | 1.492 x 700 x 850 | 428 | 0 +8 °C | Stopp | (6) | 0,361 (1) | 0,033 | 50/60 Hz | 19089589 | - |
| CCP-4G/R GD | 1.942 x 700 x 850 | 581 | 0 +8 °C | Stopp | (6) | 0,436 (1) | 0,035 | 50/60 Hz | 19089590 | - |

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C (6) Consult the manufacturer

Optionen

| | | | CCP-2G/R GD (€) | CCP-3G/R GD (€) | CCP-4G/R GD (€) |
|---------------------|----|--|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| Panoramaöffnung | PO | | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Ohne Platte | NT | | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Ohne Spritzschutz | NS | | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| UK-Stecker (G-Typ) | CI | | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Schloss | LC | | <input checked="" type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> |
| Granitplatte | GR | | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Rückseite aus Stahl | BS | | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Rahmenheizung | FH | | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Glass door | GD | | <input checked="" type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> |

Standardzubehör

| | CODE | BESCHREIBUNG | | 2G | 3G | 4G | € |
|--|----------|--------------------------|----|----|----|----|---|
| | 19097778 | GN 1/1 Epoxy-Gitter | pc | 2 | 3 | 4 | - |
| | 19014778 | Tablettschienen L=562 mm | pc | 4 | 6 | 8 | - |

Sonstiges Zubehör

| | CODE | BESCHREIBUNG | € |
|--|----------|------------------------------------|---|
| | 19010993 | Kit Schublade 1/2+1/2 GN | - |
| | 19015952 | Kit Schublade 1/2+1/2 Gruppenseite | - |
| | 19015954 | Kit Schublade 1/3+1/3+1/3 | - |
| | 19015953 | Kit Schublade 1/3+2/3 | - |

CONCEPT

700 GN 1/1 GEKÜHLTE UNTERBAUTEN



CCPB-3G

CC4



220-240V



GN 1/1

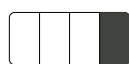


Allgemeine Eigenschaften

- Inneres aus AISI-304-Edelstahl, Äußeres aus lebensmittelkonformen Edelstahl.
- Hochbelastbare Arbeitsplatte aus Edelstahl mit 100 mm hoher Spritzschutzwand, die ein Verschütten hinter der Theke verhindert.
- Zur Unterstützung von auf der Arbeitsplatte stehenden Kochgeräten vorgesehen. Ideal für Kühllösungen in kleinen Räumen.
- Abnehmbare und höhenverstellbare epoxidbeschichtete GN 1/1-Roste mit einer maximalen Belastbarkeit von bis zu 40 kg.



2G



3G



4G

| MODELL | ABMESSUNGEN (MM) | VOLUMEN (L) | TEMPERATUR (°C) | AUFTAUEN | GAS | KÜHLEISTUNG (KW) | ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW) | ENERGIEEFFIZIENZKLASSE | JÄHRLICHER VERBRAUCH (KWH) | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|---------|-------------------|-------------|-----------------|----------|--------|------------------|---------------------------|------------------------|----------------------------|----------|----------|---|
| CCPB-2G | 1.342 x 700 x 584 | 177 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,361 (1) | 0,203 | C | 956 (4) | 50 Hz | 19089597 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,295 | - | - | 60 Hz | 19089598 | - |
| CCPB-3G | 1.792 x 700 x 584 | 277 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,361 (1) | 0,203 | D | 1.095 (4) | 50 Hz | 19089599 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,295 | - | - | 60 Hz | 19089600 | - |
| CCPB-4G | 2.242 x 700 x 584 | 377 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,436 (1) | 0,224 | D | 1.245 (4) | 50 Hz | 19089601 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,241 | - | - | 60 Hz | 19089602 | - |

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C (4) GemäßEN22041 standard

Optionen

| | | | CCPB-2G (€) | CCPB-3G (€) | CCPB-4G (€) |
|---------------------|----|--|-------------|-------------|-------------|
| Panoramaöffnung | PO | | o | o | o |
| Ohne Spritzschutz | NS | | ● | ● | ● |
| UK-Stecker (G-Typ) | CI | | o | o | o |
| Schloss | LC | | o | o | o |
| Rollen | C | | o | o | o |
| Rückseite aus Stahl | BS | | o | o | o |
| Rahmenheizung | FH | | o | o | o |

Standardzubehör

| CODE | BESCHREIBUNG | 2G | 3G | 4G | € | |
|----------|--------------------------|----|----|----|---|---|
| 19097778 | GN 1/1 Epoxy-Gitter | pc | 2 | 3 | 4 | - |
| 19014778 | Tablettschienen L=562 mm | pc | 4 | 6 | 8 | - |

Sonstiges Zubehör

| CODE | BESCHREIBUNG | € |
|----------|-----------------------|---|
| 19072745 | Kit Schublade 1/3+1/3 | - |

CONCEPT

700 GN 1/1 GEKÜHLTE UNTERBAUTEN MIT SCHUBLADE



CCPB-3G W

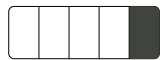
CCPB-3G T



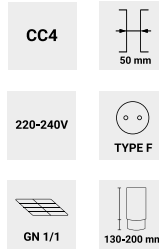
2G



3G



4G



Allgemeine Eigenschaften

- Inneres aus AISI-304-Edelstahl, Äußeres aus lebensmittelkonformen Edelstahl.
- Hochbelastbare Arbeitsplatte aus Edelstahl mit 100 mm hoher Spritzschutzwand, die ein Verschütten hinter der Theke verhindert.
- Zur Unterstützung von auf der Arbeitsplatte stehenden Kochgeräten vorgesehen. Ideal für Kühllösungen in kleinen Räumen.
- Abnehmbare und höhenverstellbare epoxidbeschichtete GN 1/1-Roste mit einer maximalen Belastbarkeit von bis zu 40 kg.



| MODELL | ABMESSUNGEN (MM) | VOLUMEN (L) | TEMPERATUR (°C) | AUFTAUEN | GAS | KÜHLELEISTUNG (KW) | ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW) | ENERGIE-EFFIZIENZ-KLASSE | JÄHRLICHER VERBRAUCH (KWH) | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|-----------|-------------------|-------------|-----------------|----------|--------|--------------------|---------------------------|--------------------------|----------------------------|----------|----------|---|
| CCPB-2G W | 1.342 x 700 x 584 | 177 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,361 (1) | 0,203 | C | 956 (4) | 50 Hz | 19089603 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,295 | - | - | 60 Hz | 19089604 | - |
| CCPB-3G W | 1.792 x 700 x 584 | 277 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,361 (1) | 0,203 | D | 1.095 (4) | 50 Hz | 19089605 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,295 | - | - | 60 Hz | 19089606 | - |
| CCPB-4G W | 2.242 x 700 x 584 | 377 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,436 (1) | 0,224 | D | 1.245 (4) | 50 Hz | 19089607 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,241 | - | - | 60 Hz | 19089608 | - |
| CCPB-2G T | 1.342 x 700 x 584 | 177 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,361 (1) | 0,203 | C | 956 (4) | 50 Hz | 19089609 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,295 | - | - | 60 Hz | 19089610 | - |
| CCPB-3G T | 1.792 x 700 x 584 | 277 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,361 (1) | 0,203 | D | 1.095 (4) | 50 Hz | 19089611 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,295 | - | - | 60 Hz | 19089612 | - |
| CCPB-4G T | 2.242 x 700 x 584 | 377 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,436 (1) | 0,224 | D | 1.245 (4) | 50 Hz | 19089613 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,241 | - | - | 60 Hz | 19089614 | - |

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C (2) Verdampf. -25°C/ Kond. 45°C (4) GemäßEN22041 standard

Optionen

| | | | CCPB-2G W (€) | CCPB-3G W (€) | CCPB-4G W (€) | CCPB-2G T (€) | CCPB-3G T (€) | CCPB-4G T (€) |
|---------------------|----|--|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Ohne Spritzschutz | NS | | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| UK-Stecker (G-Typ) | CI | | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| Rollen | C | | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| Rückseite aus Stahl | BS | | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| Rahmenheizung | FH | | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |

CONCEPT

GEKÜHLTER UNTERBAU 700



CCP7-3G W

CCP7-2G W2

CC4



50 mm

220-240V



TYPE F

GN 1/1



130-200 mm

Allgemeine Eigenschaften

- Inneres aus AISI-304-Edelstahl, Äußeres aus lebensmittelkonformen Edelstahl.
- Hochbelastbare Arbeitsplatte aus Edelstahl mit 100 mm hoher Spritzschutzwand, die ein Verschütten hinter der Theke verhindert.
- Abnehmbare und höhenverstellbare epoxidbeschichtete GN 2/3-Roste mit einer maximalen Belastbarkeit von bis zu 40 kg.
- Ausstattung mit 1 GN 2/3 Rosten und höhenverstellbaren 2 Sätzen Tabletrutschen pro gesamter Türe.
- Schublade des Modells W mit Fassungsvermögen GN2/3.
- Schublade Modell W2 mit 2x GN2/3 Fassungsvermögen.



| MODELL | ABMESSUNGEN (MM) | VOLUMEN (L) | TEMPERATUR (°C) | AUFTAUEN | GAS | KÜHLEISTUNG (KW) | ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW) | ENERGIEEFFIZIENZKLASSE | JÄHRLICHER VERBRAUCH (KWH) | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|------------|-------------------|-------------|-----------------|----------|------|------------------|---------------------------|------------------------|----------------------------|----------|----------|---|
| CCP7-2G | 1.207 x 700 x 590 | 110 | 0 +8 °C | Stopp | R290 | 0,369 (1) | 0,249 | C | 730 (4) | 50 Hz | 19104999 | - |
| | | | | | R290 | 0,369 (1) | 0,249 | - | - | 60 Hz | 19110970 | - |
| CCP7-2G W | 1.207 x 700 x 590 | 110 | 0 +8 °C | Stopp | R290 | 0,369 (1) | 0,249 | C | 730 (4) | 50 Hz | 19105020 | - |
| | | | | | R290 | 0,369 (1) | 0,249 | - | - | 60 Hz | 19110976 | - |
| CCP7-2G W2 | 1.207 x 700 x 590 | 110 | 0 +8 °C | Stopp | R290 | 0,369 (1) | 0,262 | C | 730 (4) | 50 Hz | 19105021 | - |
| | | | | | R290 | 0,369 (1) | 0,262 | - | - | 60 Hz | 19110978 | - |
| CCP7-3G | 1.607 x 700 x 590 | 169 | 0 +8 °C | Stopp | R290 | 0,369 (1) | 0,249 | D | 1.095 (4) | 50 Hz | 19105022 | - |
| | | | | | R290 | 0,369 (1) | 0,249 | - | - | 60 Hz | 19110979 | - |
| CCP7-3G W | 1.607 x 700 x 590 | 169 | 0 +8 °C | Stopp | R290 | 0,369 (1) | 0,249 | D | 1.095 (4) | 50 Hz | 19105023 | - |
| | | | | | R290 | 0,369 (1) | 0,249 | - | - | 60 Hz | 19110980 | - |

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C (4) GemäßEN22041 standard

Optionen

| | | | CCP7-2G (€) | CCP7-2G W (€) | CCP7-2G W2 (€) | CCP7-3G (€) | CCP7-3G W (€) |
|---------------------|----|--|-------------|---------------|----------------|-------------|---------------|
| Panoramaöffnung | PO | | ● | - | - | ● | - |
| Ohne Spritzschutz | NS | | ● | ● | ● | ● | ● |
| UK-Stecker (G-Typ) | CI | | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| Remote-Gruppe | RG | | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| Rollen | C | | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| Rückseite aus Stahl | BS | | ● | ● | ● | ● | ● |
| Rahmenheizung | FH | | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |

Standardzubehör

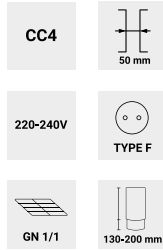
| CODE | BESCHREIBUNG | 2G | 3G | € | |
|----------|--------------------------|----|----|---|---|
| 19106414 | GN 2/3 Epoxy grid | pc | 2 | 3 | - |
| 19033558 | Tablettschienen L=496 mm | pc | 4 | 6 | - |

Sonstiges Zubehör

| CODE | BESCHREIBUNG | € |
|----------|-----------------------|---|
| 19072745 | Kit Schublade 1/3+1/3 | - |

CONCEPT

GEKÜHLTER UNTERBAU 900



Allgemeine Eigenschaften

- Inneres aus AISI-304-Edelstahl, Äußeres aus lebensmittelkonformen Edelstahl.
- Hochbelastbare Arbeitsplatte aus Edelstahl mit 100 mm hoher Spritzschutzwand, die ein Verschütten hinter der Theke verhindert.
- Abnehmbare und höhenverstellbare epoxidbeschichtete GN 1/1 Roste mit einer maximalen Belastbarkeit von bis zu 40 kg.
- Ausstattung mit 1 GN 1/1 Rost und 2 höhenverstellbaren Tablettrutschen pro gesamterTüre.
- Schublade des Modells W mit einer Aufnahmekapazität von GN1/1.
- Schublade des Modells W2 mit einer Aufnahmekapazität von 2 x GN1/1 oder 1 x GN2/1.



| MODELL | ABMESSUNGEN (MM) | VOLUMEN (L) | TEMPERATUR (°C) | AUFTAUEN | GAS | KÜHLELEISTUNG (KW) | ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW) | ENERGIEEFFIZIENZ-KLASSE | JÄHRLICHER VERBRAUCH (KWH) | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|------------|-------------------|-------------|-----------------|----------|------|--------------------|---------------------------|-------------------------|----------------------------|----------|----------|---|
| CCP9-2G | 1.207 x 900 x 590 | 169 | 0 +8 °C | Stopp | R290 | 0,369 (1) | 0,25 | C | 730 (4) | 50 Hz | 19105024 | - |
| | | | | | R290 | 0,369 (1) | 0,25 | - | - | 60 Hz | 19110994 | - |
| CCP9-2G W | 1.207 x 900 x 590 | 169 | 0 +8 °C | Stopp | R290 | 0,369 (1) | 0,25 | C | 730 (4) | 50 Hz | 19105025 | - |
| | | | | | R290 | 0,369 (1) | 0,25 | - | - | 60 Hz | 19110995 | - |
| CCP9-2G W2 | 1.207 x 900 x 590 | 169 | 0 +8 °C | Stopp | R290 | 0,369 (1) | 0,262 | C | 730 (4) | 50 Hz | 19105026 | - |
| | | | | | R290 | 0,369 (1) | 0,262 | - | - | 60 Hz | 19111001 | - |
| CCP9-3G | 1.607 x 900 x 590 | 240 | 0 +8 °C | Stopp | R290 | 0,369 (1) | 0,249 | D | 1.095 (4) | 50 Hz | 19105027 | - |
| | | | | | R290 | 0,369 (1) | 0,249 | - | - | 60 Hz | 19111004 | - |
| CCP9-3G W | 1.607 x 900 x 590 | 240 | 0 +8 °C | Stopp | R290 | 0,369 (1) | 0,249 | D | 1.095 (4) | 50 Hz | 19105028 | - |
| | | | | | R290 | 0,369 (1) | 0,249 | - | - | 60 Hz | 19111007 | - |

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C (4) GemäßEN22041 standard

Optionen

| | | | CCP9-2G (€) | CCP9-2G W (€) | CCP9-2G W2 (€) | CCP9-3G (€) | CCP9-3G W (€) |
|---------------------|----|--|-------------|---------------|----------------|-------------|---------------|
| Panoramaöffnung | PO | | ● | - | - | ● | - |
| Ohne Spritzschutz | NS | | ● | ● | ● | ● | ● |
| UK-Stecker (G-Typ) | CI | | o | o | o | o | o |
| Remote-Gruppe | RG | | o | o | o | o | o |
| Rollen | C | | o | o | o | o | o |
| Rückseite aus Stahl | BS | | ● | ● | ● | ● | ● |
| Rahmenheizung | FH | | o | o | o | o | o |

Standardzubehör

| CODE | BESCHREIBUNG | 2G | 3G | € | |
|----------|--------------------------|----|----|---|---|
| 19097778 | GN1/1 Epoxy grid | pc | 2 | 3 | - |
| 19033557 | Tablettschienen L=649 mm | pc | 4 | 6 | - |

Sonstiges Zubehör

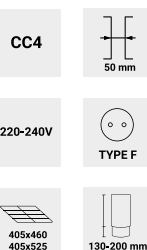
| CODE | BESCHREIBUNG | € |
|----------|-----------------------|---|
| 19072745 | Kit Schublade 1/3+1/3 | - |

CONCEPT

600 SNACK

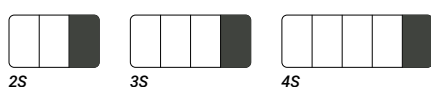


CCP-3S



Allgemeine Eigenschaften

- Inneres aus AISI-304-Edelstahl, Äußeres aus lebensmittelkonformen Edelstahl.
- Hochbelastbare Arbeitsplatte aus Edelstahl mit 100 mm hoher Spritzschutzwand, die ein Verschütten hinter der Theke verhindert.
- Abnehmbare und höhenverstellbare, epoxidbeschichtete Gitter mit einer maximalen Tragkraft von bis zu 40 kg.
- Ausgestattet mit 1 Gitter 405x460 mm in jeder Ecktür und 1 Gitter 405x525 in den Mitteltüren sowie 2 höhenverstellbaren Sets mit Tabletrutschen pro Volltür.



| | MODELL | ABMESSUNGEN (MM) | VOLUMEN (L) | TEMPERATUR (°C) | AUFTAUEN | GAS | KÜHLEISTUNG (KW) | ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW) | ENERGIE-EFFIZIENZ-KLASSE | JÄHRLICHER VERBRAUCH (KWH) | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|---------|--------|-------------------|-------------|-----------------|------------|--------|------------------|---------------------------|--------------------------|----------------------------|----------|----------|---|
| ⊗ STOCK | CCP-2S | 1.492 x 600 x 850 | 268 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,361 (1) | 0,203 | C | 956 (4) | 50 Hz | 19089625 | - |
| | | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,295 | - | - | 60 Hz | 19089626 | - |
| ⊗ STOCK | CCP-3S | 2.017 x 600 x 850 | 416 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,361 (1) | 0,203 | C | 1.095 (4) | 50 Hz | 19089627 | - |
| | | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,295 | - | - | 60 Hz | 19089628 | - |
| | CCP-4S | 2.542 x 600 x 850 | 564 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,436 (1) | 0,224 | C | 1.245 (4) | 50 Hz | 19089629 | - |
| | | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,241 | - | - | 60 Hz | 19089630 | - |
| ⊗ STOCK | CCN-2S | 1.492 x 600 x 850 | 268 | -18 -22 °C | Elektrisch | R290 | 0,364 (2) | 0,319 | D | 2.121 (4) | 50 Hz | 19089634 | - |
| | | | | | | R290 | 0,381 (2) | 0,389 | - | - | 60 Hz | 19089635 | - |
| ⊗ STOCK | CCN-3S | 2.017 x 600 x 850 | 416 | -18 -22 °C | Elektrisch | R290 | 0,364 (2) | 0,329 | E | 2.880 (4) | 50 Hz | 19089636 | - |
| | | | | | | R290 | 0,381 (2) | 0,399 | - | - | 60 Hz | 19089637 | - |

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C (2) Verdampf. -25°C/ Kond. 45°C (4) GemäßEN22041 standard

Optionen

| | | | CCP-2S (€) | CCP-3S (€) | CCP-4S (€) | CCN-2S (€) | CCN-3S (€) |
|--------------------------|----|--|------------|------------|------------|------------|------------|
| Panoramaöffnung | PO | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Linke Gruppe | LG | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ohne Platte | NT | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ohne Spritzschutz | NS | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 1/2 + 1/2 Schublade | H | | 0 | 0 | 0 | - | - |
| 1/3 + 1/3 +1/3 Schublade | T | | 0 | 0 | 0 | - | - |
| 2/3 + 1/3 Schublade | W | | 0 | 0 | 0 | - | - |
| UK-Stecker (G-Typ) | CI | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Schloss | LC | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Rollen | C | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Rückseite aus Stahl | BS | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Rahmenheizung | FH | | 0 | 0 | 0 | ● | ● |

Standardzubehör

| CODE | BESCHREIBUNG | 2S | 3S | 4S | € | |
|----------|--------------------------|----|----|----|---|---|
| 19097777 | Epoxy grid Snack 405x460 | pc | 2 | 2 | - | |
| 19097775 | Epoxy grid Snack 405x525 | pc | - | 1 | 2 | - |

Sonstiges Zubehör

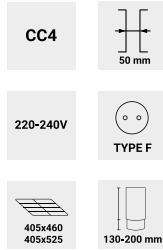
| CODE | BESCHREIBUNG | € |
|----------|---------------------------------------|---|
| 19004925 | Kit Schublade 1/2+1/2 GN | - |
| 19004921 | Kit Schublade 1/2+1/2 Gruppenseite | - |
| 19004930 | Kit Schublade 1/2+1/2 Gruppenseite LG | - |
| 19004927 | Kit Schublade 1/3+2/3 | - |
| 19004923 | Kit Schublade 1/3+1/3+1/3 | - |

CONCEPT

600 SNACK MIT SCHUBLADE

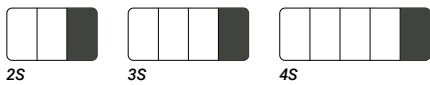


CCP-3S HDD



Allgemeine Eigenschaften

- Inneres aus AISI-304-Edelstahl, Äußeres aus lebensmittelkonformen Edelstahl.
- Hochbelastbare Arbeitsplatte aus Edelstahl mit 100 mm hoher Spritzschutzwand, die ein Verschütten hinter der Theke verhindert.
- Abnehmbare und höhenverstellbare, epoxidbeschichtete Gitter mit einer maximalen Tragkraft von bis zu 40 kg.
- Ausgestattet mit 1 Gitter 405x460 mm in jeder Ecktür und 1 Gitter 405x525 in den Mitteltüren sowie 2 höhenverstellbaren Sets mit Tablettrutschen pro Volltür.



| MODELL | ABMESSUNGEN (MM) | VOLUMEN (L) | TEMPERATUR (°C) | AUFTAUEN | GAS | KÜHLEISTUNG (KW) | ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW) | ENERGIEEFFIZIENZKLASSE | JÄHRLICHER VERBRAUCH (KWH) | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|-------------|-------------------|-------------|-----------------|----------|--------|------------------|---------------------------|------------------------|----------------------------|----------|----------|---|
| CCP-2S HD | 1.492 x 600 x 850 | 268 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,361 (1) | 0,203 | C | 956 (4) | 50 Hz | 19089640 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,295 | - | - | 60 Hz | 19090379 | - |
| CCP-2S HH | 1.492 x 600 x 850 | 268 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,361 (1) | 0,203 | C | 956 (4) | 50 Hz | 19089641 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,295 | - | - | 60 Hz | 19090380 | - |
| CCP-3S HDD | 2.017 x 600 x 850 | 416 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,361 (1) | 0,203 | C | 1.095 (4) | 50 Hz | 19089642 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,295 | - | - | 60 Hz | 19090381 | - |
| CCP-3S HDD | 2.017 x 600 x 850 | 416 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,361 (1) | 0,203 | C | 1.095 (4) | 50 Hz | 19089643 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,295 | - | - | 60 Hz | 19090382 | - |
| CCP-3S HHH | 2.017 x 600 x 850 | 416 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,361 (1) | 0,203 | C | 1.095 (4) | 50 Hz | 19089644 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,295 | - | - | 60 Hz | 19090383 | - |
| CCP-4S HDDD | 2.542 x 600 x 850 | 564 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,436 (1) | 0,224 | C | 1.245 (4) | 50 Hz | 19089645 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,241 | - | - | 60 Hz | 19090384 | - |
| CCP-4S HHDD | 2.542 x 600 x 850 | 564 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,436 (1) | 0,224 | C | 1.245 (4) | 50 Hz | 19089646 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,241 | - | - | 60 Hz | 19090385 | - |
| CCP-4S HHHH | 2.542 x 600 x 850 | 564 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,436 (1) | 0,224 | C | 1.245 (4) | 50 Hz | 19089647 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,241 | - | - | 60 Hz | 19090386 | - |
| CCP-4S HHHH | 2.542 x 600 x 850 | 564 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,436 (1) | 0,224 | D | 1.245 (4) | 50 Hz | 19089648 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,241 | - | - | 60 Hz | 19090387 | - |

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C

(2) Verdampf. -25°C/ Kond. 45°C

(4) GemäßEN22041 standard

Optionen

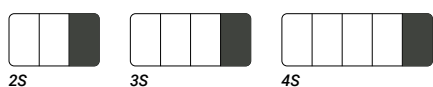
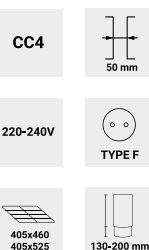
| | | | CCP-2S HD (€) | CCP-2S HH (€) | CCP-3S HDD (€) | CCP-3S HDD (€) | CCP-3S HHH (€) | CCP-4S HDDD (€) | CCP-4S HHDD (€) | CCP-4S HHHH (€) | CCP-4S HHHH (€) |
|---------------------|----|--|---------------|---------------|----------------|----------------|----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Panoramaöffnung | PO | | - | - | 0 | - | - | 0 | 0 | - | - |
| Linke Gruppe | LG | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ohne Platte | NT | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ohne Spritzschutz | NS | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| UK-Stecker (G-Typ) | CI | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Rollen | C | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Rückseite aus Stahl | BS | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Rahmenheizung | FH | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

CONCEPT

600 SNACK REMOTE



CCP-3S/R



2S

3S

4S

Allgemeine Eigenschaften

- Inneres aus AISI-304-Edelstahl, Äußeres aus lebensmittelkonformen Edelstahl.
- Hochbelastbare Arbeitsplatte aus Edelstahl mit 100 mm hoher Spritzschutzwand, die ein Verschütten hinter der Theke verhindert.
- Gerät ohne GeräteKondensator, vorbereitet für den Anschluss eines externen Kühlgerätes.
- Abnehmbare und höhenverstellbare, epoxidbeschichtete Gitter mit einer maximalen Tragkraft von bis zu 40 kg.
- Ausgestattet mit 1 Gitter 405x460 mm in jeder Ecktür und 1 Gitter 405x525 in den Mitteltüren sowie 2 höhenverstellbaren Sets mit Tabletrutschen pro Volltür.



| MODELL | ABMESSUNGEN (MM) | VOLUMEN (L) | TEMPERATUR (°C) | AUFTAUEN | GAS | KÜHLLLEISTUNG (KW) | ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW) | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|----------|-------------------|-------------|-----------------|------------|-----|--------------------|---------------------------|----------|----------|---|
| CCP-2S/R | 1.192 x 600 x 850 | 268 | 0 +8 °C | Stopp | (6) | 0,361 (1) | 0,029 | 50/60 Hz | 19089631 | - |
| CCP-3S/R | 1.717 x 600 x 850 | 416 | 0 +8 °C | Stopp | (6) | 0,361 (1) | 0,029 | 50/60 Hz | 19089632 | - |
| CCP-4S/R | 2.242 x 600 x 850 | 564 | 0 +8 °C | Stopp | (6) | 0,436 (1) | 0,029 | 50/60 Hz | 19089633 | - |
| CCN-2S/R | 1.192 x 600 x 850 | 268 | -18 -22 °C | Elektrisch | (6) | 0,364 (2) | 0,066 | 50/60 Hz | 19089638 | - |
| CCN-3S/R | 1.717 x 600 x 850 | 416 | -18 -22 °C | Elektrisch | (6) | 0,364 (2) | 0,076 | 50/60 Hz | 19089639 | - |

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C (2) Verdampf. -25°C/ Kond. 45°C (6) Consult the manufacturer

Optionen

| | | | CCP-2S/R (€) | CCP-3S/R (€) | CCP-4S/R (€) | CCN-2S/R (€) | CCN-3S/R (€) |
|---------------------------|----|--|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Panoramaöffnung | PO | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ohne Platte | NT | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ohne Spritzschutz | NS | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 1/2 + 1/2 Schublade | H | | 0 | 0 | 0 | - | - |
| 1/3 + 1/3 + 1/3 Schublade | T | | 0 | 0 | 0 | - | - |
| 2/3 + 1/3 Schublade | W | | 0 | 0 | 0 | - | - |
| UK-Stecker (G-Typ) | CI | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Schloss | LC | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Rückseite aus Stahl | BS | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Rahmenheizung | FH | | 0 | 0 | 0 | ● | ● |

Standardzubehör

| CODE | BESCHREIBUNG | 2S | 3S | 4S | € | |
|----------|--------------------------|----|----|----|---|---|
| 19097777 | Epoxy grid Snack 405x460 | pc | 2 | 2 | 2 | - |
| 19097775 | Epoxy grid Snack 405x525 | pc | - | 1 | 2 | - |

Sonstiges Zubehör

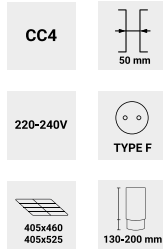
| CODE | BESCHREIBUNG | € |
|----------|------------------------------------|---|
| 19004925 | Kit Schublade 1/2+1/2 GN | - |
| 19004921 | Kit Schublade 1/2+1/2 Gruppenseite | - |
| 19004927 | Kit Schublade 1/3+2/3 | - |
| 19004923 | Kit Schublade 1/3+1/3+1/3 | - |

CONCEPT

600 SNACK REMOTE MIT SCHUBLADE

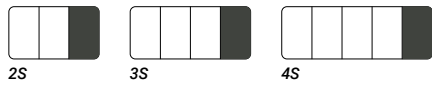


CCP-3S/R HHD



Allgemeine Eigenschaften

- Inneres aus AISI-304-Edelstahl, Äußeres aus lebensmittelkonformen Edelstahl.
- Hochbelastbare Arbeitsplatte aus Edelstahl mit 100 mm hoher Spritzschutzwand, die ein Verschütten hinter der Theke verhindert.
- Gerät ohne GeräteKondensator, vorbereitet für den Anschluss eines externen Kühlgerätes.
- Abnehmbare und höhenverstellbare, epoxidbeschichtete Gitter mit einer maximalen Tragkraft von bis zu 40 kg.
- Ausgestattet mit 1 Gitter 405x460 mm in jeder Ecktür und 1 Gitter 405x525 in den Mitteltüren sowie 2 höhenverstellbaren Sets mit Tabletrutschen pro Volltür.



| MODELL | ABMESSUNGEN (MM) | VOLUMEN (L) | TEMPERATUR (°C) | AUFTAUEN | KÜHLELEISTUNG (KW) | ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW) | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|---------------|-------------------|-------------|-----------------|----------|--------------------|---------------------------|----------|----------|---|
| CCP-2S/R HD | 1.192 x 600 x 850 | 268 | 0 +8 °C | Stopp | 0,361 (1) | 0,029 | 50/60 Hz | 19089649 | - |
| CCP-2S/R HH | 1.192 x 600 x 850 | 268 | 0 +8 °C | Stopp | 0,361 (1) | 0,029 | 50/60 Hz | 19089650 | - |
| CCP-3S/R HDD | 1.717 x 600 x 850 | 416 | 0 +8 °C | Stopp | 0,361 (1) | 0,029 | 50/60 Hz | 19089651 | - |
| CCP-3S/R HHD | 1.717 x 600 x 850 | 416 | 0 +8 °C | Stopp | 0,361 (1) | 0,029 | 50/60 Hz | 19089653 | - |
| CCP-3S/R HHH | 1.717 x 600 x 850 | 416 | 0 +8 °C | Stopp | 0,361 (1) | 0,029 | 50/60 Hz | 19089654 | - |
| CCP-4S/R HDDD | 2.242 x 600 x 850 | 564 | 0 +8 °C | Stopp | 0,436 (1) | 0,029 | 50/60 Hz | 19089655 | - |
| CCP-4S/R HHDD | 2.242 x 600 x 850 | 564 | 0 +8 °C | Stopp | 0,436 (1) | 0,029 | 50/60 Hz | 19089656 | - |
| CCP-4S/R HHHD | 2.242 x 600 x 850 | 564 | 0 +8 °C | Stopp | 0,436 (1) | 0,029 | 50/60 Hz | 19089657 | - |
| CCP-4S/R HHHH | 2.242 x 600 x 850 | 564 | 0 +8 °C | Stopp | 0,436 (1) | 0,029 | 50/60 Hz | 19089658 | - |

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C (6) Wenden Sie sich an den Hersteller

Optionen

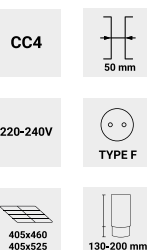
| | | | CCP-2S/R HD (€) | CCP-2S/R HH (€) | CCP-3S/R HDD (€) | CCP-3S/R HHD (€) | CCP-3S/R HHH (€) | CCP-4S/R HDDD (€) | CCP-4S/R HHDD (€) | CCP-4S/R HHHD (€) | CCP-4S/R HHHH (€) |
|---------------------|----|--|-----------------|-----------------|------------------|------------------|------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| Panoramaöffnung | PO | | - | - | 0 | - | - | 0 | 0 | - | - |
| Ohne Platte | NT | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ohne Spritzschutz | NS | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| UK-Stecker (G-Typ) | CI | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Rückseite aus Stahl | BS | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Rahmenheizung | FH | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

CONCEPT

600 SNACK MIT SPÜLBECKEN

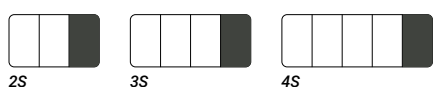


CCP-3S/S



Allgemeine Eigenschaften

- Inneres aus AISI-304-Edelstahl, Äußeres aus lebensmittelkonformen Edelstahl.
- Hochbelastbare Edelstahl-Arbeitsplatte mit 100 mm hoher Rückwand, die ein Auslaufen hinter der Theke verhindert, mit gestanztem Becken 330x330x200 mm.
- Abnehmbare und höhenverstellbare, epoxidbeschichtete Gitter mit einer maximalen Tragkraft von bis zu 40 kg.
- Ausgestattet mit 1 Gitter 405x460 mm in jeder Ecktür und 1 Gitter 405x525 in den Mitteltüren sowie 2 höhenverstellbaren Sets mit Tabletrutschen pro Volltür.



| MODELL | ABMESSUNGEN (MM) | VOLUMEN (L) | TEMPERATUR (°C) | AUFTAUEN | GAS | KÜHLLEISTUNG (KW) | ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW) | ENERGIE-EFFIZIENZ-KLASSE | JÄHRLICHER VERBRAUCH (KWH) | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|----------|-------------------|-------------|-----------------|------------|--------|-------------------|---------------------------|--------------------------|----------------------------|----------|----------|---|
| CCP-2S/S | 1.492 x 600 x 850 | 268 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,361 (1) | 0,203 | C | 956 (4) | 50 Hz | 19089662 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,295 | - | - | 60 Hz | 19090391 | - |
| CCP-3S/S | 2.017 x 600 x 850 | 416 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,361 (1) | 0,203 | C | 1.095 (4) | 50 Hz | 19089663 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,295 | - | - | 60 Hz | 19090392 | - |
| CCP-4S/S | 2.542 x 600 x 850 | 564 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,436 (1) | 0,224 | C | 1.245 (4) | 50 Hz | 19089664 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,241 | - | - | 60 Hz | 19090393 | - |
| CCN-2S/S | 1.492 x 600 x 850 | 268 | -18 -22 °C | Elektrisch | R290 | 0,364 (2) | 0,319 | D | 2.121 (4) | 50 Hz | 19106964 | - |
| | | | | | R290 | 0,381 (2) | 0,389 | - | - | 60 Hz | 19111008 | - |
| CCN-3S/S | 2.017 x 600 x 850 | 416 | -18 -22 °C | Elektrisch | R290 | 0,364 (2) | 0,329 | E | 2.880 (4) | 50 Hz | 19106965 | - |
| | | | | | R290 | 0,381 (2) | 0,399 | - | - | 60 Hz | 19111010 | - |

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C

(2) Verdampf. -25°C/ Kond. 45°C

(4) GemäßEN22041 standard

Optionen

| | | | CCP-2S/S (€) | CCP-3S/S (€) | CCP-4S/S (€) | CCN-2S/S (€) | CCN-3S/S (€) |
|---------------------------|----|--|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Panoramaöffnung | PO | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Linke Gruppe | LG | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ohne Spritzschutz | NS | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 1/2 + 1/2 Schublade | H | | 0 | 0 | 0 | - | - |
| 1/3 + 1/3 + 1/3 Schublade | T | | 0 | 0 | 0 | - | - |
| 2/3 + 1/3 Schublade | W | | 0 | 0 | 0 | - | - |
| UK-Stecker (G-Typ) | CI | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Schloss | LC | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Rollen | C | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Rückseite aus Stahl | BS | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Rahmenheizung | FH | | 0 | 0 | 0 | ● | ● |

Standardzubehör

| CODE | BESCHREIBUNG | 2S | 3S | 4S | € | |
|----------|--------------------------|----|----|----|---|---|
| 19097777 | Epoxy grid Snack 405x460 | pc | 2 | 2 | 2 | - |
| 19097775 | Epoxy grid Snack 405x525 | pc | - | 1 | 2 | - |

Sonstiges Zubehör

| CODE | BESCHREIBUNG | € |
|----------|---------------------------------------|---|
| 19004925 | Kit Schublade 1/2+1/2 GN | - |
| 19004921 | Kit Schublade 1/2+1/2 Gruppenseite | - |
| 19004930 | Kit Schublade 1/2+1/2 Gruppenseite LG | - |
| 19004927 | Kit Schublade 1/3+2/3 | - |
| 19004923 | Kit Schublade 1/3+1/3+1/3 | - |


CONCEPT

600 SNACK KÜHLTISCHE

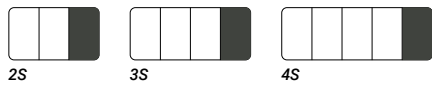


CCP-3S GD

CC4  50 mm

220-240V  TYPE F

405x460
405x525  130-200 mm



Allgemeine Eigenschaften






- Inneres aus AISI-304-Edelstahl, Äußeres aus lebensmittelkonformen Edelstahl.
- Hochbelastbare Arbeitsplatte aus Edelstahl mit 100 mm hoher Spritzschutzwand, die ein Verschütten hinter der Theke verhindert.
- Doppelt verglaste Türen mit geringer Wärmeabstrahlung zur Reduzierung der Wärmeübertragung mit ergonomischem Griff.
- Abnehmbare und höhenverstellbare, epoxidbeschichtete Gitter mit einer maximalen Tragkraft von bis zu 40 kg.
- Ausgestattet mit 1 Gitter 405x460 mm in jeder Ecktür und 1 Gitter 405x525 in den Mitteltüren sowie 2 höhenverstellbaren Sets mit Tabletrutschen pro Volltür.



| MODELL | ABMESSUNGEN (MM) | VOLUMEN (L) | TEMPERATUR (°C) | AUFTAUEN | GAS | KÜHLELEISTUNG (KW) | ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW) | ENERGIEEFFIZIENZ-KLASSE | JÄHRLICHER VERBRAUCH (KWH) | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|-----------|-------------------|-------------|-----------------|----------|--------|--------------------|---------------------------|-------------------------|----------------------------|----------|----------|---|
| CCP-2S GD | 1.492 x 600 x 850 | 268 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,361 (1) | 0,207 | C | 1.379 (5) | 50 Hz | 19089659 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,299 | - | - | 60 Hz | 19090388 | - |
| CCP-3S GD | 2.017 x 600 x 850 | 416 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,361 (1) | 0,209 | C | 1.536 (5) | 50 Hz | 19089660 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,301 | - | - | 60 Hz | 19090389 | - |
| CCP-4S GD | 2.542 x 600 x 850 | 564 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,436 (1) | 0,232 | D | 1.808 (5) | 50 Hz | 19089661 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,249 | - | - | 60 Hz | 19090390 | - |

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C (5) Gemäß EN23953 standard

Optionen

| | | | CCP-2S GD (€) | CCP-3S GD (€) | CCP-4S GD (€) |
|---------------------|----|---|---------------|---------------|---------------|
| Panoramaöffnung | PO |  | o | o | o |
| Linke Gruppe | LG |  | o | o | o |
| Ohne Platte | NT |  | o | o | o |
| Ohne Spritzschutz | NS |  | o | o | o |
| UK-Stecker (G-Typ) | CI |  | o | o | o |
| Schloss | LC | | ● | ● | ● |
| Rollen | C | | o | o | o |
| Rückseite aus Stahl | BS | | o | o | o |
| Rahmenheizung | FH | | o | o | o |
| Glass door | GD | | ● | ● | ● |

Standardzubehör

| CODE | BESCHREIBUNG | | 2S | 3S | 4S | € |
|---------|--------------------------|----|----|----|----|---|
| 1909777 | Epoxy grid Snack 405x460 | pc | 2 | 2 | 2 | - |
| 1909775 | Epoxy grid Snack 405x525 | pc | - | 1 | 2 | - |

Sonstiges Zubehör

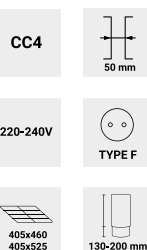
| CODE | BESCHREIBUNG | € |
|----------|---------------------------------------|---|
| 19004925 | Kit Schublade 1/2+1/2 GN | - |
| 19004921 | Kit Schublade 1/2+1/2 Gruppenseite | - |
| 19004930 | Kit Schublade 1/2+1/2 Gruppenseite LG | - |
| 19004927 | Kit Schublade 1/3+2/3 | - |
| 19004923 | Kit Schublade 1/3+1/3+1/3 | - |

CONCEPT

800 KONDITOREI EN60X40

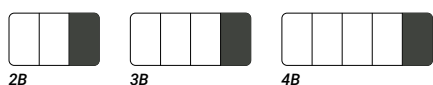


CCP-3B



Allgemeine Eigenschaften

- Inneres aus AISI-304-Edelstahl, Äußeres aus lebensmittelkonformen Edelstahl.
- Hochbelastbare Arbeitsplatte aus Edelstahl mit 100 mm hoher Spritzschutzwand, die ein Verschütten hinter der Theke verhindert.
- Abnehmbare und höhenverstellbare, epoxidbeschichtete EN60x40 Gitter mit einer maximalen Tragkraft von bis zu 40 kg.
- 2 Ausführung des Kühlsystems: Standardmäßige Umluftkälteanlage mit Verdampfer.



| MODELL | ABMESSUNGEN (MM) | VOLUMEN (L) | TEMPERATUR (°C) | AUFTAUEN | GAS | KÜHLELEISTUNG (KW) | ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW) | ENERGIE-EFFIZIENZ-KLASSE | JÄHRLICHER VERBRAUCH (KWH) | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|--------|-------------------|-------------|-----------------|----------|------|--------------------|---------------------------|--------------------------|----------------------------|----------|----------|---|
| CCP-2B | 1.492 x 800 x 850 | 417 | 0 +8 °C | Stopp | R290 | 0,369 (1) | 0,262 | D | 1477 (4) | 50 Hz | 19102582 | - |
| | | | | | R290 | 0,369 (1) | 0,262 | - | - | 60 Hz | 19103513 | - |
| CCP-3B | 2.017 x 800 x 850 | 612 | 0 +8 °C | Stopp | R290 | 0,369 (1) | 0,262 | D | 1723 (4) | 50 Hz | 19102583 | - |
| | | | | | R290 | 0,369 (1) | 0,262 | - | - | 60 Hz | 19103514 | - |
| CCP-4B | 2.542 x 800 x 850 | 800 | 0 +8 °C | Stopp | R290 | 0,593 (1) | 0,387 | E | 2442 (4) | 50 Hz | 19102618 | - |
| | | | | | R290 | 0,593 (1) | 0,387 | - | - | 60 Hz | 19103515 | - |

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C (4) GemäßEN22041 standard






Optionen

| | | | CCP-2B (€) | CCP-3B (€) | CCP-4B (€) |
|---------------------|----|--|------------|------------|------------|
| Panoramaöffnung | PO | | o | o | o |
| Linke Gruppe | LG | | o | o | o |
| Ohne Platte | NT | | o | o | o |
| Ohne Spritzschutz | NS | | o | o | o |
| UK-Stecker (G-Typ) | CI | | o | o | o |
| Schloss | LC | | o | o | o |
| Remote-Gruppe | RG | | o | o | o |
| Granitplatte | GR | | o | o | o |
| Rollen | C | | o | o | o |
| Rückseite aus Stahl | BS | | o | o | o |
| Rahmenheizung | FH | | o | o | o |

Standardzubehör

| | CODE | BESCHREIBUNG | | 2B | 3B | 4B | € |
|--|----------|------------------------------|----|----|----|----|---|
| | 19097776 | EN60x40 Epoxy grid | pc | 2 | 3 | 4 | - |
| | 19033557 | Tray support guides L=649 mm | pc | 4 | 6 | 8 | - |

ZUBEHÖR

| MODELL | REFERENZ | BESCHREIBUNG | WO GEBRAUCHT | € |
|--|----------|-----------------------------|------------------------------|---|
| Türausrichtungssatz | | | | |
|  KDO-4-R | 19098305 | Türausrichtungssatz rechts | Alle tische | - |
|  KDO-4-L | 19098304 | Türausrichtungssatz links | Alle tische | - |
| Rollensatz | | | | |
|  KC-4 Ø80 | 19016846 | Rollensatz 4 (3b + 3wb) | Tische mit 2 oder 3 abteilen | - |
|  KC-6 Ø80 | 19011005 | Rollensatz 6 (3b + 3wb) | Tische mit 4 abteilen | - |
| Konnektivität kit | | | | |
|  FagorKonnnect Foodservice | 19111437 | Kit Fagor Konnect - Kühlung | Advance tische | - |



Spezielle Tische
für spezifische Aufgaben.

FAGOR

20

Zubereitungstische

| | |
|-------------------------------------|------------|
| — Merkmale | 317 |
| — Konfigurierbare Pizzatische | 319 |
| — Pizzatische | 321 |
| — Kühltische | 323 |
| — Saladetten | 326 |
| — Zubehör | 332 |

Spezialgeräte oder Abweichungen vom Standardmodell müssen in der Fabrik gegen einen Aufpreis zum Standardmodellpreis montiert werden.

Bitte wenden Sie sich für alle anderen Varianten oder Optionen, die nicht in dieser Liste enthalten sind, an Fagor Professional.

Eigenschaften

Breites Sortiment

Komplettes Sortiment an Kühltischen, konstruiert in 700 und 800 mm Tiefe mit verschiedenen Arbeitsplattenkonfigurationen (Edelstahl, Granit, Polypropylen usw.).



Multiflow

Optimales Luftzirkulationssystem, das eine ausgewogene und konstante Verteilung im gesamten Gerät garantiert, sodass die Temperatur gleichmäßig bleibt. Es trägt dazu bei, Lebensmittel länger haltbar zu machen.



Ergonomische Griffe

Edelstahltüren mit ergonomischem, durchgehendem, robustem, perfekt integriertem Griff, der für ein praktisches Öffnen der Schubladen sorgt und verhindert, dass sich Staub und Schmutz ansammeln.



ECO-Funktion

Die ECO-Funktion optimiert die Leistung unserer Geräte und sorgt für eine höhere Effizienz des Kühlaggregats in Zeiten, in denen die Gerätetüren nicht geöffnet werden.



Abnehmbare Türdichtung

Abnehmbare, herausziehbare/einschiebbare magnetische Türdichtung für maximale Hygiene und Beibehaltung der Isoliereigenschaften.





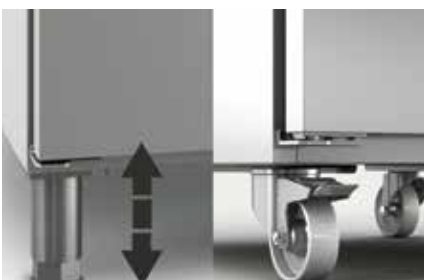
Bedienungsfreundliche elektronische Steuerung

Funktionelle und leicht zu bedienende elektronische Steuerung mit kapazitiver Tastatur, die direkten Zugriff auf die verschiedenen Funktionen ermöglicht.



Maximale Stabilität

Höhenverstellbare serienmäßige Edelstahlbeine. Die Höhe der Beine kann individuell eingestellt werden. Darüber hinaus besteht auch die Möglichkeit, Lenkrollen oder Standfüße für den maritimen Einsatz auszuwählen.



Teleskopisch einfahrbare Schubladen

Edelstahlschubladen mit perforierten Bodenplatten und Teleskop-Gleitführungen, die sich komplett einfahren lassen, um Arbeitsfläche zu sparen.



Führungsschienen- und Reißverschlussystem

Herausnehmbares Edelstahlregal und Führungsschienensystem ohne Einsatz von Werkzeug, das eine korrekte Verteilung der Produkte ermöglicht.



KONFIGURIERBARE PIZZATISCHE

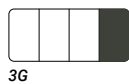
700 GN 1/1



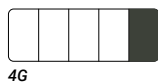
CCP-3G GR



2G



3G



4G

CC4

220-240V



TYPE F



GN 1/1



130-200 mm

Allgemeine Eigenschaften

- Speziell für den intensiven professionellen Einsatz aus hochwertigem Edelstahl gefertigt, mit sehr robuster Konstruktion und perfekter Verarbeitung. In Kombination mit Pizzazutatenbehältern ideal als Pizzatisch zu verwenden.
- Hochbelastbare 30-mm-Granit-Arbeitsplatte mit 160 mm hoher seitlicher und hinterer Spritzschutzwand, die ein Austreten von Flüssigkeiten hinter der Theke verhindert.
- Abnehmbare und höhenverstellbare epoxidbeschichtete GN 1/1-Roste mit einer maximalen Belastbarkeit von bis zu 40 kg.



| MODELL | ABMESSUNGEN (MM) | VOLUMEN (L) | TEMPERATUR (°C) | AUFTAUEN | GAS | KÜHLELEISTUNG (KW) | ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW) | ENERGIE-EFFIZIENZ-KLASSE | JÄHRLICHER VERBRAUCH (KWH) | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|-----------|-------------------|-------------|-----------------|----------|--------|--------------------|---------------------------|--------------------------|----------------------------|----------|----------|---|
| CCP-2G GR | 1.342 x 700 x 850 | 274 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,361 (1) | 0,203 | B | 610 (4) | 50 Hz | 19089668 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,295 | - | - | 60 Hz | 19090403 | - |
| CCP-3G GR | 1.792 x 700 x 850 | 428 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,361 (1) | 0,203 | C | 1.095 (4) | 50 Hz | 19089669 | - |
| | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,295 | - | - | 60 Hz | 19090404 | - |
| CCP-4G GR | 2.242 x 700 x 850 | 581 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,436 (1) | 0,224 | C | 1.245 (4) | 50 Hz | 19089670 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,241 | - | - | 60 Hz | 19090405 | - |

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C (2) Verdampf. -25°C/ Kond. 45°C (4) Gemäß EN22041 standard

Optionen

| | | | CCP-2G (€) | CCP-3G (€) | CCP-4G (€) |
|----------------------------|----|--|------------|------------|------------|
| Stecker Typ G | CI | | o | o | o |
| Panorama-öffnung | PO | | o | o | o |
| Schloss | LC | | o | o | o |
| Linke Gruppe | LG | | o | o | o |
| Granitplatte | GR | | ● | ● | ● |
| 2/3 + 1/3 Schubladen | W | | o | o | o |
| 1/2 + 1/2 Schubladen | H | | o | o | o |
| 1/3 + 1/3 + 1/3 Schubladen | T | | o | o | o |
| Rückseite aus Edelstahl | BS | | o | o | o |
| Rahmenheizung | FH | | o | o | o |

Standardzubehör

| | CODE | BESCHREIBUNG | 2G | 3G | 4G | € | |
|--|----------|---------------------------|----|----|----|---|---|
| | 19097778 | GN 1/1 Epoxi-Gitter | pc | 2 | 3 | 4 | - |
| | 19014778 | Tabletttschienen L=562 mm | pc | 4 | 6 | 8 | - |

KONFIGURIERBARE PIZZATISCHE

800 EN 60x40



CCP-3B GR D4



CC4

220-240V

TYPE F

EN 60X40

130-200 mm

Allgemeine Eigenschaften

- Speziell für den intensiven professionellen Einsatz aus hochwertigem Edelstahl gefertigt, mit sehr robuster Konstruktion und perfekter Verarbeitung. In Kombination mit Pizzazutatenbehältern ideal als Pizzatisch zu verwenden.
- Hochbelastbare 30-mm-Granit-Arbeitsplatte mit 160 mm hoher seitlicher und hinterer Spritzschutzwand, die ein Austreten von Flüssigkeiten hinter der Theke verhindert.
- Neutrales Fach mit Schubladen, die Körbe in Euronorm-Größe und aus hygienischem PVC bestehen. Um die Lagerkapazität zu maximieren, sind die Schubladen auf Teleskopführungen montiert und können vollständig eingezogen werden.
- Abnehmbare und höhenverstellbare, epoxidbeschichtete EN60x40 Gitter mit einer maximalen Tragkraft von bis zu 40 kg.



| MODELL | ABMESSUNGEN (MM) | VOLUMEN (L) | TEMPERATUR (°C) | AUFTAUEN | GAS | KÜHLELEISTUNG (KW) | ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW) | ENERGIEEFFIZIENZKLASSE | JÄHRLICHER VERBRAUCH (KWH) | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|--------------|-------------------|-------------|-----------------|----------|------|--------------------|---------------------------|------------------------|----------------------------|----------|----------|---|
| CCP-2B GR | 1.492 x 800 x 850 | 417 | 0 +8 °C | Stopp | R290 | 0,369 (1) | 0,262 | D | 1.477 (4) | 50 Hz | 19102651 | - |
| | | | | | | 0,369 (1) | 0,262 | - | - | 60 Hz | 19111012 | - |
| CCP-3B GR | 2.017 x 800 x 850 | 612 | 0 +8 °C | Stopp | R290 | 0,369 (1) | 0,262 | D | 1.723 (4) | 50 Hz | 19102652 | - |
| | | | | | | 0,369 (1) | 0,262 | - | - | 60 Hz | 19111013 | - |
| CCP-4B GR | 2.542 x 800 x 850 | 800 | 0 +8 °C | Stopp | R290 | 0,593 (1) | 0,387 | E | 2.442 (4) | 50 Hz | 19102653 | - |
| | | | | | | 0,593 (1) | 0,387 | - | - | 60 Hz | 19111014 | - |
| CCP-2B GR D7 | 2.017 x 800 x 850 | 417 | 0 +8 °C | Stopp | R290 | 0,369 (1) | 0,262 | D | 1.478 (4) | 50 Hz | 19102754 | - |
| | | | | | | 0,369 (1) | 0,262 | - | - | 60 Hz | 19111016 | - |
| CCP-3B GR D7 | 2.542 x 800 x 850 | 612 | 0 +8 °C | Stopp | R290 | 0,369 (1) | 0,262 | D | 1.723 (4) | 50 Hz | 19102782 | - |
| | | | | | | 0,369 (1) | 0,262 | - | - | 60 Hz | 19111018 | - |
| CCP-2B GR D4 | 2.017 x 800 x 850 | 417 | 0 +8 °C | Stopp | R290 | 0,369 (1) | 0,262 | D | 1.478 (4) | 50 Hz | 19102722 | - |
| | | | | | | 0,369 (1) | 0,262 | - | - | 60 Hz | 19111020 | - |
| CCP-3B GR D4 | 2.542 x 800 x 850 | 612 | 0 +8 °C | Stopp | R290 | 0,369 (1) | 0,262 | D | 1.723 (4) | 50 Hz | 19102759 | - |
| | | | | | | 0,369 (1) | 0,262 | - | - | 60 Hz | 19111021 | - |

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C (2) Verdampf. -25°C/ Kond. 45°C (4) Gemäß EN22041 standard

Optionen

| | | | CCP-2B GR (€) | CCP-3B GR (€) | CCP-4B GR (€) | CCP-2B GR D7 (€) | CCP-3B GR D7 (€) | CCP-2B GR D4 (€) | CCP-3B GR D4 (€) |
|-------------------------|----|--|---------------|---------------|---------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| Stecker Typ G | CI | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Panoramaöffnung | PO | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Schloss | LC | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Remote Group | RG | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Granitplatte | GR | | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Back in Stainless Steel | BS | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Frame heater | FH | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

Standardzubehör

| | CODE | BESCHREIBUNG | 2B | 3B | 4B | € | |
|--|----------|--------------------------|----|----|----|---|---|
| | 19097776 | EN 60x40 Epoxi-Gitter | pc | 2 | 3 | 4 | - |
| | 19033557 | Tablettschienen L=649 mm | pc | 4 | 6 | 8 | - |

KONFIGURIERBARE PIZZA-THESEN

ZUTATENVITRINEN FÜR 700 GN 1/1-THEKEN



SP-3G



SPT-3G

CC4

220-240V



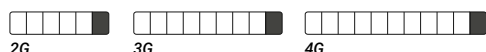
TYPE F



GN 150 mm

Allgemeine Eigenschaften

- Speziell für den intensiven professionellen Einsatz aus hochwertigem Edelstahl gefertigt, mit sehr robuster Konstruktion und perfekter Verarbeitung. Ideal als Zutatbehälter für Pizza, Salate und Sandwiches.
- Zwei Versionen verfügbar:
 - Außenseite aus gehärtetem Glas und eloxierten Aluminiumprofilen.
 - Edelstahl-Klapdeckel mit Betriebsposition bei 90°.
- Statisches Kühlsystem. Die Kälte wird durch eine Kupferspule erzeugt, die sich auf der Bodenplatte der Vitrine befindet.



2G

3G

4G



| MODELL | ABMESSUNGEN (mm) | BEHÄLTER | MENGE | TEMPERATUR | GAS | KÜHLLAIS- TUNG (kW) | ELEKTRISCHE LEISTUNG (kW) | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|--------------------------------------|-------------------|----------|-------|------------|--------|---------------------|---------------------------|----------|----------|---|
| Abdeckung aus gehärtetem Glas | | | | | | | | | | |
| SP-2G | 1.340 x 336 x 450 | GN1/4 | 5 | +2 +8 °C | R-600a | 0,169 (1) | 0,102 | 50 Hz | 19089671 | - |
| | | | | | R290 | 0,299 (1) | 0,17 | 60 Hz | 19090406 | - |
| SP-3G | 1.790 x 336 x 450 | GN1/4 | 8 | +2 +8 °C | R-600a | 0,169 (1) | 0,102 | 50 Hz | 19089672 | - |
| | | | | | R290 | 0,299 (1) | 0,17 | 60 Hz | 19090408 | - |
| SP-4G | 2.240 x 336 x 450 | GN1/4 | 11 | +2 +8 °C | R-600a | 0,169 (1) | 0,102 | 50 Hz | 19089673 | - |
| | | | | | R290 | 0,299 (1) | 0,17 | 60 Hz | 19090410 | - |
| Deckelgehäuse aus Edelstahl | | | | | | | | | | |
| SPT-2G | 1.340 x 336 x 250 | GN1/4 | 5 | +2 +8 °C | R-600a | 0,169 (1) | 0,102 | 50 Hz | 19089676 | - |
| | | | | | R290 | 0,299 (1) | 0,17 | 60 Hz | 19090411 | - |
| SPT-3G | 1.790 x 336 x 250 | GN1/4 | 8 | +2 +8 °C | R-600a | 0,169 (1) | 0,102 | 50 Hz | 19089677 | - |
| | | | | | R290 | 0,299 (1) | 0,17 | 60 Hz | 19090423 | - |
| SPT-4G | 2.240 x 336 x 250 | GN1/4 | 11 | +2 +8 °C | R-600a | 0,169 (1) | 0,102 | 50 Hz | 19089678 | - |
| | | | | | R290 | 0,299 (1) | 0,17 | 60 Hz | 19090425 | - |

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C

Optionen

| | | | SP-2G (€) | SP-3G (€) | SP-4G (€) | SPT-2G (€) | SPT-3G (€) | SPT-4G (€) |
|---------------|----|--|-----------|-----------|-----------|------------|------------|------------|
| Stecker Typ G | CI | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

Sonstiges Zubehör

| CODE | BESCHREIBUNG | € |
|----------|----------------------------------|---|
| 19104386 | GN 1/4 Schüssel mit 100 mm Tiefe | - |
| 19106427 | GN 1/4 Schüssel mit 150 mm Tiefe | - |

KONFIGURIERBARE PIZZA-THESEN

ZUTATENVITRINEN FÜR THEKEN EN 60X40



SP-3B



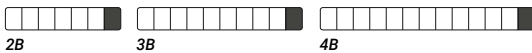
SPT-3B

CC4 220-240V

TYPE F GN 150 mm

Allgemeine Eigenschaften

- Speziell für den intensiven professionellen Einsatz aus hochwertigem Edelstahl gefertigt, mit sehr robuster Konstruktion und perfekter Verarbeitung. Ideal als Zutatbehälter für Pizza, Salate und Sandwiches.
- Zwei Versionen verfügbar:
 - Außenseite aus gehärtetem Glas und eloxierten Aluminiumprofilen.
 - Edelstahl-Klapdeckel mit Betriebsposition bei 90°.
- Statisches Kühlsystem. Die Kälte wird durch eine Kupferspule erzeugt, die sich auf der Bodenplatte der Vitrine befindet.



| MODELL | ABMESSUNGEN (mm) | BEHÄLTER | MENGE | TEMPERATUR | GAS | KÜHLLEISTUNG (kW) | ELEKTRISCHE LEISTUNG (kW) | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|--------------------------------------|-------------------|----------|-------|------------|--------|-------------------|---------------------------|----------|----------|---|
| Abdeckung aus gehärtetem Glas | | | | | | | | | | |
| SP-2B | 1.496 x 336 x 450 | GN1/4 | 6 | +2 +8 °C | R-600a | 0,169 (1) | 0,102 | 50 Hz | 19089674 | - |
| | | | | | R290 | 0,299 (1) | 0,17 | 60 Hz | 19090407 | - |
| SP-3B | 2.019 x 336 x 450 | GN1/4 | 9 | +2 +8 °C | R-600a | 0,169 (1) | 0,102 | 50 Hz | 19089675 | - |
| | | | | | R290 | 0,299 (1) | 0,17 | 60 Hz | 19090409 | - |
| SP-4B | 2.542 x 336 x 450 | GN1/4 | 12 | +2 +8 °C | R-600a | 0,169 (1) | 0,102 | 50 Hz | 19096958 | - |
| | | | | | R290 | 0,299 (1) | 0,17 | 60 Hz | 19111047 | - |
| SP-2B GN 1/3 | 1.492 x 396 x 450 | GN1/3 | 6 | +2 +8 °C | R-600a | 0,169 (1) | 0,102 | 50 Hz | 19096956 | - |
| | | | | | R290 | 0,299 (1) | 0,17 | 60 Hz | 19111040 | - |
| SP-3B GN 1/3 | 2.017 x 396 x 450 | GN1/3 | 9 | +2 +8 °C | R-600a | 0,169 (1) | 0,102 | 50 Hz | 19096957 | - |
| | | | | | R290 | 0,299 (1) | 0,17 | 60 Hz | 19111042 | - |
| SP-4B GN 1/3 | 2.542 x 396 x 450 | GN1/3 | 12 | +2 +8 °C | R-600a | 0,361 (1) | 0,169 | 50 Hz | 19096959 | - |
| | | | | | R290 | 0,299 (1) | 0,17 | 60 Hz | 19111045 | - |
| Deckelgehäuse aus Edelstahl | | | | | | | | | | |
| SPT-2B | 1.496 x 336 x 250 | GN1/4 | 6 | +2 +8 °C | R-600a | 0,169 (1) | 0,102 | 50 Hz | 19089679 | - |
| | | | | | R290 | 0,299 (1) | 0,17 | 60 Hz | 19090412 | - |
| SPT-3B | 2.019 x 336 x 250 | GN1/4 | 9 | +2 +8 °C | R-600a | 0,169 (1) | 0,102 | 50 Hz | 19089680 | - |
| | | | | | R290 | 0,299 (1) | 0,17 | 60 Hz | 19090424 | - |
| SPT-4B | 2.542 x 336 x 450 | GN1/4 | 12 | +2 +8 °C | R-600a | 0,169 (1) | 0,102 | 50 Hz | 19096982 | - |
| | | | | | R290 | 0,299 (1) | 0,17 | 60 Hz | 19111048 | - |
| SPT-2B GN 1/3 | 1.492 x 396 x 450 | GN1/3 | 6 | +2 +8 °C | R-600a | 0,169 (1) | 0,102 | 50 Hz | 19096980 | - |
| | | | | | R290 | 0,299 (1) | 0,17 | 60 Hz | 19111041 | - |
| SPT-3B GN 1/3 | 2.017 x 396 x 450 | GN1/3 | 9 | +2 +8 °C | R-600a | 0,169 (1) | 0,102 | 50 Hz | 19096981 | - |
| | | | | | R290 | 0,299 (1) | 0,17 | 60 Hz | 19111044 | - |
| SPT-4B GN 1/3 | 2.542 x 396 x 450 | GN1/3 | 12 | +2 +8 °C | R-600a | 0,361 (1) | 0,169 | 50 Hz | 19096983 | - |
| | | | | | R290 | 0,299 (1) | 0,17 | 60 Hz | 19111046 | - |

Optionen

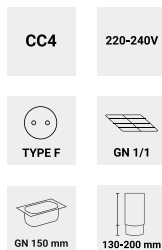
| | | | SP-2B (€) | SP-3B (€) | SP-4B (€) | SPT-2B (€) | SPT-3B (€) | SPT-4B (€) |
|---------------|----|--|-----------|-----------|-----------|------------|------------|------------|
| Stecker Typ G | Cl | | o | o | o | o | o | o |

Sonstiges Zubehör

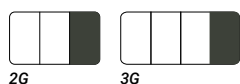
| | CODE | BESCHREIBUNG | € |
|--|----------|----------------------------------|---|
| | 19104386 | GN 1/4 Schüssel mit 100 mm Tiefe | - |
| | 19106427 | GN 1/4 Schüssel mit 150 mm Tiefe | - |
| | 19104389 | GN 1/3 Schüssel mit 100 mm Tiefe | - |
| | 19106426 | GN 1/3 Schüssel mit 150 mm Tiefe | - |

GEKÜHLTER ARBEITSPLATZ

700 GN 1/1 FÜR PIZZA



CPZ-3G



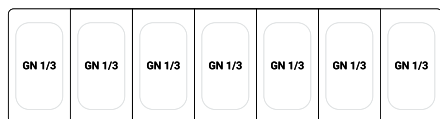
Allgemeine Eigenschaften

- Speziell für den intensiven professionellen Einsatz aus hochwertigem Edelstahl gefertigt, mit sehr robuster Konstruktion und perfekter Verarbeitung. Ideal als Pizzatisch zu verwenden.
- Hochbelastbare 30-mm-Granit-Arbeitsplatte mit 88-mm-Spritzwand und einer Aussparung zum Aufstellen von 100-mm-GN-1/4-Schalen. 6 in CPZC-2G und 8 in CPZC-3G (nicht im Lieferumfang enthalten).
- Arbeitsplatten-Zutatenvitrinen werden durch die Luftzirkulation der des Kühlaggregats gekühlt. Die Anordnung des Verdampfers im Mittelbalken und die richtige Isolierung der Arbeitsplatte gewährleisten eine gleichmäßige Kälteverteilung.
- Zusätzliches neutrales Fach mit 3 Schubladen im EN-Format 60x40.
- Abnehmbare und höhenverstellbare, epoxidbeschichtete EN60x40 Gitter mit einer maximalen Tragkraft von bis zu 40 kg.

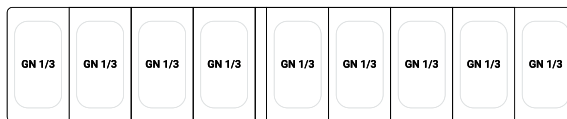
| MODELL | ABMESSUNGEN (MM) | BEHÄLTER | MENGE | VOLUMEN (L) | TEMPERATUR (°C) | AUFTAUEN | GAS | KÜHLEISTUNG (KW) | ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW) | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|----------------|-------------------|----------|-------|-------------|-----------------|----------|------|------------------|---------------------------|----------|----------|---|
| ⊙ STOCK CPZ-2G | 1.350 x 708 x 850 | GN1/3 | 7 | 290 | 0 +8 °C | Stopp | R290 | 0,369 (1) | 0,262 | 50 Hz | 19089683 | - |
| | | | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,308 | 60 Hz | 19089684 | - |
| ⊙ STOCK CPZ-3G | 1.800 x 708 x 850 | GN1/3 | 9 | 445 | 0 +8 °C | Stopp | R290 | 0,796 (1) | 0,522 | 50 Hz | 19089685 | - |
| | | | | | | | R290 | 0,641 (1) | 0,484 | 60 Hz | 19089686 | - |
| CPZ-2G | 1.350 x 708 x 850 | GN1/4 | 7 | 290 | 0 +8 °C | Stopp | R290 | 0,369 (1) | 0,262 | 50 Hz | 19096514 | - |
| CPZ-2G | 1.350 x 708 x 850 | GN1/4 | 7 | 290 | 0 +8 °C | Stopp | R290 | 0,398 (1) | 0,308 | 60 Hz | 19111050 | - |
| | | | | | | | R290 | 0,796 (1) | 0,522 | 50 Hz | 19096515 | - |
| CPZ-3G | 1.800 x 708 x 850 | GN1/4 | 10 | 445 | 0 +8 °C | Stopp | R290 | 0,796 (1) | 0,522 | 50 Hz | 19096515 | - |
| | | | | | | | R290 | 0,641 (1) | 0,484 | 60 Hz | 19111055 | - |

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C

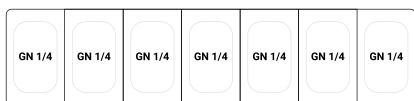
Containerlayout



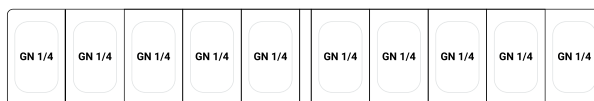
CPZ-2G GN 1/3



CPZ-3G GN 1/3



CPZ-2G GN 1/4



CPZ-3G GN 1/4

Optionen

| | | | CPZ-2G (€) | CPZ-3G (€) |
|----------------------------|----|--|------------|------------|
| Stecker Typ G | CI | | 0 | 0 |
| Panorama-öffnung | PO | | 0 | 0 |
| Schloss | LC | | 0 | 0 |
| Rollen | C | | 0 | 0 |
| Remote group | RG | | 0 | 0 |
| 1/2 + 1/2 Schubladen | H | | 0 | 0 |
| 1/3 + 1/3 + 1/3 Schubladen | T | | 0 | 0 |
| Rückseite aus Edelstahl | BS | | 0 | 0 |
| Rahmenheizung | FH | | 0 | 0 |

Standardzubehör

| CODE | BESCHREIBUNG | 2G | 3G | € |
|----------|--------------------------|----|----|---|
| 19097778 | GN 1/1 Epoxi-Gitter | 2 | 3 | - |
| 19014778 | Tablettschienen L=562 mm | 4 | 6 | - |

Sonstiges Zubehör

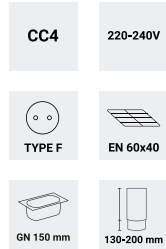
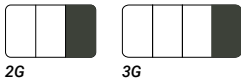
| CODE | BESCHREIBUNG | € |
|----------|----------------------------------|---|
| 19104386 | GN 1/4 Schüssel mit 100 mm Tiefe | - |
| 19106427 | GN 1/4 Schüssel mit 150 mm Tiefe | - |
| 19104389 | GN 1/3 Schüssel mit 100 mm Tiefe | - |
| 19106426 | GN 1/3 Schüssel mit 150 mm Tiefe | - |

GEKÜHLTER ARBEITSPLATZ

800 EN60X40 FÜR PIZZA



CPZ-3B

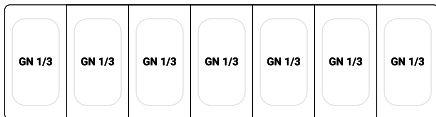


Allgemeine Eigenschaften

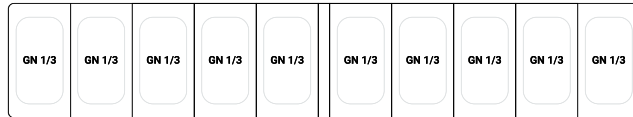
- Speziell für den intensiven professionellen Einsatz aus hochwertigem Edelstahl gefertigt, mit sehr robuster Konstruktion und perfekter Verarbeitung. Ideal als Tisch für Pizza, Salate und Sandwiches.
- Hochbelastbare Arbeitsplatte aus rostfreiem Stahl (50 mm) mit eingebauter neutraler Einheit zur Aufnahme von 8 oder 10 Behältern GN 1/4 oder GN 1/3 mit einer maximalen Tiefe von 100 mm (nicht im Lieferumfang enthalten).
- Edelstahl-Klappdeckel mit Betriebsposition bei 90°.
- Zutatenbehälter auf der Arbeitsplatte werden durch die Luftzirkulation der des Kühlaggregats gekühlt. Die Anordnung des Verdampfers im Mittelbalken und die richtige Isolierung der Arbeitsplatte gewährleisten eine gleichmäßige Kälteverteilung.
- Abnehmbare und höhenverstellbare epoxidbeschichtete GN 1/1-Roste mit einer maximalen Belastbarkeit von bis zu 40 kg.

| MODELL | ABMESSUNGEN (MM) | BEHÄLTER | MENGE | VOLUMEN (L) | TEMPERATUR (°C) | AUFTAUEN | GAS | KÜHLEISTUNG (KW) | ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW) | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|--------|---------------------|----------|-------|-------------|-----------------|----------|------|------------------|---------------------------|----------|----------|---|
| CPZ-2B | 1.495 x 808 x 1.055 | GN1/3 | 7 | 470 | 0 +8 °C | Stopp | R290 | 0,369 (1) | 0,262 | 50 Hz | 19102515 | - |
| | | | | | | | R290 | 0,369 (1) | 0,262 | 60 Hz | 19111052 | - |
| CPZ-3B | 2.018 x 808 x 850 | GN1/3 | 10 | 685 | 0 +8 °C | Stopp | R290 | 0,796 (1) | 0,522 | 50 Hz | 19102562 | - |
| | | | | | | | R290 | 0,796 (1) | 0,522 | 60 Hz | 19111056 | - |
| CPZ-2B | 1.495 x 808 x 1.055 | GN1/4 | 8 | 470 | 0 +8 °C | Stopp | R290 | 0,369 (1) | 0,262 | 50 Hz | 19102518 | - |
| | | | | | | | R290 | 0,369 (1) | 0,262 | 60 Hz | 19111054 | - |
| CPZ-3B | 2.018 x 808 x 850 | GN1/4 | 11 | 685 | 0 +8 °C | Stopp | R290 | 0,796 (1) | 0,522 | 50 Hz | 19102565 | - |
| | | | | | | | R290 | 0,796 (1) | 0,522 | 60 Hz | 19111057 | - |

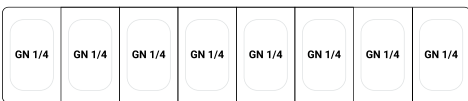
Containerlayout



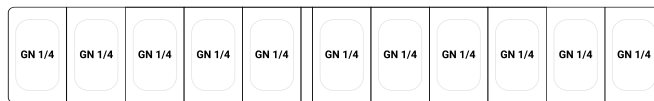
CPZ-2B GN 1/3



CPZ-3B GN 1/3



CPZ-2B GN 1/4



CPZ-3B GN 1/4

Optionen

| | | | CPZ-2B (€) | CPZ-3B (€) |
|-------------------------|----|--|------------|------------|
| Stecker Typ G | Cl | | o | o |
| Panorama-öffnung | PO | | o | o |
| Schloss | LC | | o | o |
| Rollen | C | | o | o |
| Remote group | RG | | o | o |
| Rückseite aus Edelstahl | BS | | o | o |
| Rahmenheizung | FH | | o | o |

Standardzubehör

| CODE | BESCHREIBUNG | 2B | 3B | € |
|----------|--------------------------|----|----|---|
| 19097776 | EN 60x40 Epoxi-Gitter | 2 | 3 | - |
| 19033557 | Tablettschienen L=649 mm | 4 | 6 | - |

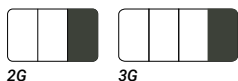
Sonstiges Zubehör

| CODE | BESCHREIBUNG | € |
|----------|----------------------------------|---|
| 19104386 | GN 1/4 Schüssel mit 100 mm Tiefe | - |
| 19106427 | GN 1/4 Schüssel mit 150 mm Tiefe | - |
| 19104389 | GN 1/3 Schüssel mit 100 mm Tiefe | - |
| 19106426 | GN 1/3 Schüssel mit 150 mm Tiefe | - |

KOMPAKTE PIZZATISCHE



CPZC-3G



CC4

220-240V



TYPE F



EN 60x40



GN 150 mm



130-200 mm

Allgemeine Eigenschaften

- Speziell für den intensiven professionellen Einsatz aus hochwertigem Edelstahl gefertigt.
- Hochbelastbare 30-mm-Granit-Arbeitsplatte mit seitlicher 160 mm hoher Aufkantung.
- Edelstahlschubladen mit perforierten Bodenplatten und Teleskop-Gleitführungen, die vollständig eingefahren werden können, um die Arbeitsfläche zu schonen. Auf Anfrage sind auch andere Schubladenkonfigurationen erhältlich.
- Zusätzliches neutrales Fach mit 3 Schubladen im EN-Format 60x40.
- Abnehmbare und höhenverstellbare, epoxidbeschichtete EN60x40 Gitter mit einer maximalen Tragkraft von bis zu 40 kg.



| MODELL | ABMESSUNGEN (MM) | BEHÄLTER | MENGE | VOLUMEN (L) | TEMPERATUR (°C) | AUFTAUEN | GAS | KÜHLLEISTUNG (kW) | ELEKTRISCHE LEISTUNG (kW) | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|---------|---------------------|----------|-------|-------------|-----------------|----------|------|-------------------|---------------------------|----------|----------|---|
| CPZC-2G | 1.590 x 700 x 880 | GN1/4 | 6 | 325 | 0 +8 °C | Stopp | R290 | 0,369 (1) | 0,262 | 50 Hz | 19089681 | - |
| | | | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,308 | 60 Hz | 19090434 | - |
| CPZC-3G | 2.110 x 700 x 1.163 | GN1/4 | 8 | 480 | 0 +8 °C | Stopp | R290 | 0,369 (1) | 0,262 | 50 Hz | 19089682 | - |
| | | | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,308 | 60 Hz | 19090435 | - |

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C

Optionen

| | | | CPZC-2G (€) | CPZC-3G (€) |
|-------------------------|----|--|-------------|-------------|
| Stecker Typ G | CI | | 0 | 0 |
| Panorama-öffnung | PO | | 0 | 0 |
| Schloss | LC | | 0 | 0 |
| Remote group | RG | | 0 | 0 |
| Granitplatte | GR | | ● | ● |
| Rückseite aus Edelstahl | BS | | 0 | 0 |
| Rahmenheizung | FH | | 0 | 0 |

Standardzubehör

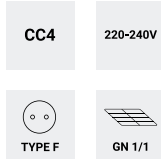
| | CODE | BESCHREIBUNG | 2G | 3G | € |
|--|----------|--------------------------|----|----|---|
| | 19097776 | EN 60x40 Epoxi-Gitter | 2 | 3 | - |
| | 19014778 | Tablettschienen L=562 mm | 4 | 6 | - |

Sonstiges Zubehör

| | CODE | BESCHREIBUNG | € |
|--|----------|----------------------------------|---|
| | 19104382 | GN 1/6 Schüssel mit 65 mm Tiefe | - |
| | 19104383 | GN 1/6 Schüssel mit 100 mm Tiefe | - |

SALADETTE

SALADETTEN MIT MASSIVER ARBEITSPLATTE



Allgemeine Eigenschaften

- Speziell für den intensiven professionellen Einsatz aus hochwertigem Edelstahl gefertigt.
- 30 mm dicke Arbeitsplatte aus FCKW-freiem Edelstahl mit eingespritztem Polyurethan ohne Spritzschutz.
- Edelstahlschubladen mit perforierten Bodenplatten und Teleskop-Gleitführungen, die vollständig eingefahren werden können, um die Arbeitsfläche zu schonen. Auf Anfrage sind auch andere Schubladenkonfigurationen erhältlich.
- Statischer Verdampfer, geschäumt aus FCKW-freiem hochdichtem Polyurethan mit 40 mm Dicke. Der Innenraum ohne Lamellenverdampfer und die glatten Oberflächen sorgen für ein leicht zu reinigendes Fach.
- Zwangsluftkühlsystem.
- Abnehmbare Frontplatte mit vorderem Atmungsdesign, sodass die Maschine eingebettet werden kann, ohne dass die Leistung beeinträchtigt wird.
- Abnehmbare und höhenverstellbare, epoxidbeschichtete GN 1/1 Gitter mit einer maximalen Tragkraft von bis zu 40 kg.



| | MODELL | ABMESSUNGEN (MM) | VOLUMEN (L) | TEMPERATUR (°C) | AUFTAUEN | GAS | KÜHLEIS- TUNG (KW) | ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW) | ENERGIE- EFFIZIENZ- KLASSE | JÄHRLICHER VERBRAU- CH(KWH) | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|--------|--------|-------------------|-------------|-----------------|----------|------|--------------------|---------------------------|----------------------------|-----------------------------|----------|----------|---|
| ©STOCK | RPS-2G | 894 x 700 x 850 | 155 | +2 +8 °C | Stopp | R290 | 0,369 (1) | 0,245 | D | 1.403 (4) | 50/60 Hz | 19105458 | - |
| ©STOCK | RPS-3G | 1.358 x 700 x 850 | 232 | +2 +8 °C | Stopp | R290 | 0,369 (1) | 0,267 | D | 1.608 (4) | 50/60 Hz | 19105459 | - |

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C (4) GemäßEN22041 standard

Optionen

| | | | RPS-2G (€) | RPS-3G (€) |
|----------------------|----|--|------------|------------|
| Stecker Typ G | CI | | o | o |
| Panorama-öffnung | PO | | ● | ● |
| Remote group | RG | | o | o |
| 1/2 + 1/2 Schubladen | H | | o | o |

Standardzubehör

| | CODE | BESCHREIBUNG | 2G | 3G | € |
|--|----------|-----------------------------------|----|----|---|
| | 19104363 | GN 1/1 Epoxi-Gitter for saladette | 2 | 3 | - |
| | 19014778 | Tablettschienen L=562 mm | 2 | 3 | - |

SALADETTE

SALADETTEN MIT POLYETHYLEN-ARBEITSPLATTEN



RPS-3GP

RPS-2GP

CC4

220-240V

TYPE F

GN 1/1

GN 100mm

Allgemeine Eigenschaften

- Speziell für den intensiven professionellen Einsatz aus hochwertigem Edelstahl gefertigt.
- Offene Arbeitsfläche für GN-Behälter und abnehmbare Arbeitsfläche aus hochdichtem Polyethylen, geeignet für den Einsatz von Lebensmitteln. Kippbarer Deckel mit fixer Öffnungsposition.
- Edelstahlschubladen mit perforierten Bodenplatten und Teleskop-Gleitführungen, die vollständig eingefahren werden können, um die Arbeitsfläche zu schonen. Auf Anfrage sind auch andere Schubladenkonfigurationen erhältlich.
- Statischer Verdampfer, geschäumt aus FCKW-freiem hochdichtem Polyurethan mit 40 mm Dicke. Der Innenraum ohne Lamellenverdampfer und die glatten Oberflächen sorgen für ein leicht zu reinigendes Fach.
- Zwangsluftkühlsystem.
- Abnehmbare Frontplatte mit vorderem Atmungsdesign, sodass die Maschine eingebettet werden kann, ohne dass die Leistung beeinträchtigt wird.
- Abnehmbare und höhenverstellbare, epoxidbeschichtete GN 1/1 Gitter mit einer maximalen Tragkraft von bis zu 40 kg.



| MODELL | ABMESSUNGEN (mm) | VOLUMEN (L) | TEMPERATUR | AUFTAUEN | GAS | COOLING POWER (kW) | ELEKTRISCHE LEISTUNG (kW) | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|---------|-------------------|-------------|------------|----------|------|--------------------|---------------------------|----------|----------|---|
| RPS-2GP | 894 x 700 x 861 | 155 | +2 +8 °C | Stopp | R290 | 0,369 (1) | 0,245 | 50/60 Hz | 19105614 | - |
| RPS-3GP | 1.358 x 700 x 861 | 232 | +2 +8 °C | Stopp | R290 | 0,369 (1) | 0,267 | 50/60 Hz | 19105067 | - |

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C

Optionen

| | | | RPS-2GP (€) | RPS-3GP (€) |
|----------------------|----|--|-------------|-------------|
| Stecker Typ G | CI | | 0 | 0 |
| Panorama-öffnung | PO | | ● | ● |
| Remote group | RG | | 0 | 0 |
| 1/2 + 1/2 Schubladen | H | | 0 | 0 |

Standardzubehör

| | CODE | BESCHREIBUNG | 2G | 3G | € |
|--|----------|-----------------------------------|----|----|---|
| | 19104363 | GN 1/1 Epoxi-Gitter for saladette | 2 | 3 | - |
| | 19014778 | Tablettschienen L=562 mm | 2 | 3 | - |

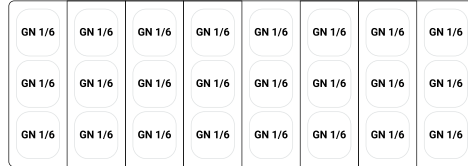
Sonstiges Zubehör

| | CODE | BESCHREIBUNG | € |
|--|----------|-------------------------------------|---|
| GN-Schalen | | | |
| | 19104382 | GN 1/6 Schüssel mit 65 mm Tiefe | - |
| | 19104383 | GN 1/6 Schüssel mit 100 mm Tiefe | - |
| | 19104384 | GN 1/4 Schüssel mit 40 mm Tiefe | - |
| | 19104385 | GN 1/4 Schüssel mit 65 mm Tiefe | - |
| | 19104386 | GN 1/4 Schüssel mit 100 mm Tiefe | - |
| | 19106427 | GN 1/4 Schüssel mit 150 mm Tiefe | - |
| | 19104387 | GN 1/3 Schüssel mit 40 mm Tiefe | - |
| | 19104388 | GN 1/3 Schüssel mit 65 mm Tiefe | - |
| | 19104389 | GN 1/3 Schüssel mit 100 mm Tiefe | - |
| | 19106426 | GN 1/3 Schüssel mit 150 mm Tiefe | - |
| | 19104390 | GN 1/2 Schüssel mit 40 mm Tiefe | - |
| | 19104391 | GN 1/2 Schüssel mit 65 mm Tiefe | - |
| | 19104392 | GN 1/2 Schüssel mit 100 mm Tiefe | - |
| | 19048493 | GN 1/1 Schüssel mit 40 mm Tiefe | - |
| | 19048494 | GN 1/1 Schüssel mit 65 mm Tiefe | - |
| | 19048495 | GN 1/1 Schüssel mit 100 mm Tiefe | - |
| Kit-Halterungen für GN-Behälter | | | |
| | 19104364 | Kit-Unterstützung für GN1/6 | - |
| | 19104365 | Kit-Unterstützung für GN1/3 + GN1/6 | - |
| | 19104366 | Kit-Unterstützung für GN1/6 | - |
| | 19104367 | Kit-Unterstützung für GN1/4 | - |
| | 19104368 | Kit-Unterstützung für GN1/3 | - |
| | 19104369 | Kit-Unterstützung für GN1/2 | - |

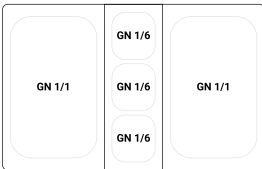
Containerlayout



RPS-2GP GN 1/6



RPS-3GP GN 1/6



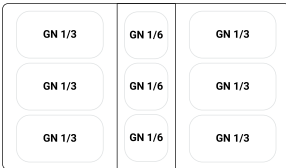
RPS-2GP GN 1/1 + 1/6



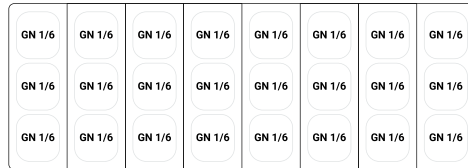
RPS-3GP GN 1/2



RPS-3GP GN 1/3



RPS-2GP GN 1/3 + 1/6



RPS-3GP GN 1/6



RPS-3GP GN 1/1

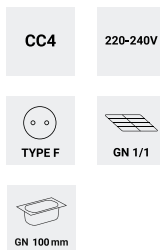
SALADETTE

PIZZA-TISCHE - SALADETTEN



RPS-3GZ

RPS-2GZ



Allgemeine Eigenschaften

- Speziell für den intensiven professionellen Einsatz aus hochwertigem Edelstahl gefertigt.
- 30 mm FCKW-freie, mit Polyurethan eingespritzte Edelstahl-Arbeitsplatte mit offener Fläche für GN 1/6 Behälter.
- Edelstahlschubladen mit perforierten Bodenplatten und Teleskop-Gleitführungen, die vollständig eingefahren werden können, um die Arbeitsfläche zu schonen. Auf Anfrage sind auch andere Schubladenkonfigurationen erhältlich.
- Statischer Verdampfer, geschäumt aus FCKW-freiem hochdichtem Polyurethan mit 40 mm Dicke. Der Innenraum ohne Lamellenverdampfer und die glatten Oberflächen sorgen für ein leicht zu reinigendes Fach.
- Zwangsluftkühlsystem.
- Abnehmbare Frontplatte mit vorderem Atmungsdesign, sodass die Maschine eingebettet werden kann, ohne dass die Leistung beeinträchtigt wird.
- Abnehmbare und höhenverstellbare, epoxidbeschichtete GN 1/1 Gitter mit einer maximalen Tragkraft von bis zu 40 kg.



| | MODELL | ABMESSUNGEN (mm) | BEHÄLTER | MENGE | VOLUMEN (L) | TEMPERATUR | AUFTAU-EN | GAS | KÜHLELEISTUNG (kW) | ELEKTRISCHE LEISTUNG (kW) | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|--------|---------|-------------------|----------|-------|-------------|------------|-----------|------|--------------------|---------------------------|----------|----------|---|
| ©STOCK | RPS-2GZ | 894 x 700 x 955 | GN1/6 | 5 | 155 | +2 +8 °C | Stopp | R290 | 0,369 (1) | 0,245 | 50/60 Hz | 19105615 | - |
| ©STOCK | RPS-3GZ | 1.358 x 700 x 955 | GN1/6 | 8 | 232 | +2 +8 °C | Stopp | R290 | 0,369 (1) | 0,267 | 50/60 Hz | 19105611 | - |

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C

Containerlayout



RPS-2GZ



RPS-3GZ

Optionen

| | | | RPS-2GZ (€) | RPS-3GZ (€) |
|----------------------|----|--|-------------|-------------|
| Stecker Typ G | CI | | o | o |
| Panorama-öffnung | PO | | ● | ● |
| Remote group | RG | | o | o |
| 1/2 + 1/2 Schubladen | H | | o | o |

Standardzubehör

| | CODE | BESCHREIBUNG | 2G | 3G | € |
|--|----------|-----------------------------------|----|----|---|
| | 19104363 | GN 1/1 Epoxi-Gitter for saladette | 2 | 3 | - |
| | 19014778 | Tablettschienen L=562 mm | 2 | 3 | - |

Sonstiges Zubehör

| | CODE | BESCHREIBUNG | € |
|--|----------|----------------------------------|---|
| | 19104382 | GN 1/6 Schüssel mit 65 mm Tiefe | - |
| | 19104383 | GN 1/6 Schüssel mit 100 mm Tiefe | - |

SALADETTE

SANDWICH-TISCHE - SALADETTEN



| | |
|----------|----------|
| CC4 | 220-240V |
| TYPE F | GN 1/1 |
| GN 100mm | |

Allgemeine Eigenschaften

- Speziell für den intensiven professionellen Einsatz aus hochwertigem Edelstahl gefertigt.
- Hochbelastbare Arbeitsplatte aus 30 mm Granit mit einer offenen Fläche, die für GN 1/6 Behälter geeignet ist.
- Edelstahlschubladen mit perforierten Bodenplatten und Teleskop-Gleitführungen, die vollständig eingefahren werden können, um die Arbeitsfläche zu schonen. Auf Anfrage sind auch andere Schubladenkonfigurationen erhältlich.
- Statischer Verdampfer, geschäumt aus FCKW-freiem hochdichtem Polyurethan mit 40 mm Dicke. Der Innenraum ohne Lamellenverdampfer und die glatten Oberflächen sorgen für ein leicht zu reinigendes Fach.
- Zwangsluftkühlsystem.
- Abnehmbare Frontplatte mit vorderem Atmungsdesign, sodass die Maschine eingebettet werden kann, ohne dass die Leistung beeinträchtigt wird.
- Abnehmbare und höhenverstellbare, epoxidbeschichtete GN 1/1 Gitter mit einer maximalen Tragkraft von bis zu 40 kg.



| MODELL | ABMESSUNGEN (mm) | BEHÄLTER | MENGE | VOLUMEN (L) | TEMPERATUR | AUFTAU-EN | GAS | KÜHLEISTUNG (kW) | ELEKTRISCHE LEISTUNG (kW) | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|---------|---------------------|----------|-------|-------------|------------|-----------|------|------------------|---------------------------|----------|----------|---|
| RPS-2GS | 894 x 700 x 1.140 | GN1/6 | 5 | 155 | +2 +8 °C | Stopp | R290 | 0,369 (1) | 0,245 | 50/60 Hz | 19105616 | - |
| RPS-3GS | 1.358 x 700 x 1.140 | GN1/6 | 8 | 232 | +2 +8 °C | Stopp | R290 | 0,369 (1) | 0,267 | 50/60 Hz | 19105617 | - |

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C

Containerlayout



RPS-2GS



RPS-3GS

Optionen

| | | | RPS-2GS (€) | RPS-3GS (€) |
|----------------------|----|--|-------------|-------------|
| Stecker Typ G | CI | | 0 | 0 |
| Panorama-öffnung | PO | | ● | ● |
| Remote group | RG | | 0 | 0 |
| 1/2 + 1/2 Schubladen | H | | 0 | 0 |

Standardzubehör

| CODE | BESCHREIBUNG | 2G | 3G | € |
|----------|-----------------------------------|----|----|---|
| 19104363 | GN 1/1 Epoxi-Gitter for saladette | 2 | 3 | - |
| 19014778 | Tablettschienen L=562 mm | 2 | 3 | - |

Sonstiges Zubehör

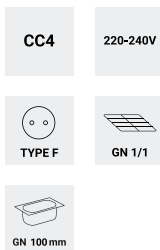
| CODE | BESCHREIBUNG | € |
|----------|----------------------------------|---|
| 19104382 | GN 1/6 Schüssel mit 65 mm Tiefe | - |
| 19104383 | GN 1/6 Schüssel mit 100 mm Tiefe | - |

KOMPAKTE PIZZATISCHE - SALADETTEN



RPS-3G GR

RPS-2G D6 GR



Allgemeine Eigenschaften

- Speziell für den intensiven professionellen Einsatz aus hochwertigem Edelstahl gefertigt.
 - Hochbelastbare 30-mm-Granit-Arbeitsplatte mit seitlicher 160 mm hoher Aufkantung.
 - Edelstahlschubladen mit perforierten Bodenplatten und Teleskop-Gleitführungen, die vollständig eingefahren werden können, um die Arbeitsfläche zu schonen. Auf Anfrage sind auch andere Schubladenkonfigurationen erhältlich.
 - Statischer Verdampfer, geschäumt aus FCKW-freiem hochdichtem Polyurethan mit 40 mm Dicke. Der Innenraum ohne Lamellenverdampfer und die glatten Oberflächen sorgen für ein leicht zu reinigendes Fach.
 - Zwangsluftkühlsystem.
 - Abnehmbare Frontplatte mit vorderem Atmungsdesign, sodass die Maschine eingebettet werden kann, ohne dass die Leistung beeinträchtigt wird.
 - Abnehmbare und höhenverstellbare, epoxidbeschichtete GN 1/1 Gitter mit einer maximalen Tragkraft von bis zu 40 kg.
 - Passend für die Zutatenvitrienen der GV-Reihe erhältlich.
- Kompatible Modelle:
- SP-2G, 5 x GN1/4
 - SPT-2G, 5 x GN1/4



| MODELL | ABMESSUNGEN (mm) | VOLUMEN (L) | TEMPERATUR | AUFTAUFEN | GAS | KÜHLEISTUNG (kW) | ELEKTRISCHE LEISTUNG (kW) | JÄHRLICHER VERBRAUCH (KWH) | ENERGIEEFFIZIENZKLASSE | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|--------------|---------------------|-------------|------------|-----------|------|------------------|---------------------------|----------------------------|------------------------|----------|----------|---|
| RPS-2G D6 GR | 1.358 x 700 x 1.010 | 155 | +2 +8 °C | Stopp | R290 | 0,369 (1) | 0,245 | D | 1.403 (4) | 50/60 Hz | 19104297 | - |
| RPS-3G GR | 1.358 x 700 x 1.010 | 232 | +2 +8 °C | Stopp | R290 | 0,369 (1) | 0,267 | D | 1.608 (4) | 50/60 Hz | 19105613 | - |









Optionen

| | | | RPS-2G D6 GR (€) | RPS-3G GR (€) |
|----------------------|----|--|------------------|---------------|
| Stecker Typ G | CI | | o | o |
| Panoramaöffnung | PO | | • | • |
| Remote group | RG | | o | o |
| 1/2 + 1/2 Schubladen | H | | o | o |

Standardzubehör

| | CODE | BESCHREIBUNG | 2G | 3G | € |
|--|----------|-----------------------------------|----|----|---|
| | 19104363 | GN 1/1 Epoxi-Gitter for saladette | 2 | 3 | - |
| | 19014778 | Tablettschienen L=562 mm | 2 | 3 | - |

ZUBEHÖR

| MODELL | REFERENZ | BESCHREIBUNG | WHERE USED | € |
|---|----------|---------------------------------------|---------------------------|---|
| Türausrichtungssatz | | | | |
|  KDO-4-R | 19098305 | Türausrichtungssatz rechts | Alle theken | - |
|  KDO-4-L | 19098304 | Türausrichtungssatz links | Alle theken | - |
| Schubladens kit | | | | |
|  KR-CG-1/2+1/2 | 19010993 | Kit Schubladens 1/2+1/2 | GN 1/1 Zubereitungstische | - |
|  KR-CG-1/2+1/2 G | 19015952 | Kit Schubladens 1/2+1/2 group side | GN 1/1 Zubereitungstische | - |
|  KR-CG-1/2+1/2 LG | 19036401 | Kit Schubladens 1/2+1/2 group side lg | GN 1/1 Zubereitungstische | - |
|  KR-CG-1/3+1/3+1/3 | 19015954 | Kit Schubladens 1/3+1/3+1/3 | GN 1/1 Zubereitungstische | - |
|  KR-CG-1/3+2/3 | 19015953 | Kit Schubladen 1/3+2/3 | GN 1/1 Zubereitungstische | - |
|  KR-SA-1/2+1/2 | 19106089 | Kit Schubladens 1/2+1/2 saladettes | Saladettes | - |



FADOR



Sicheres, effektives und
respektvolles Kühlen
Ihrer Lebensmittel.

Schockfroster/-kühler

| | |
|--|------------|
| —Warum einen Schockfroster/-kühler verwenden? | 335 |
| —Merkmale | 337 |
| —Advance Schockfroster/-kühler | 339 |
| —Concept Schockfroster/-kühler | 340 |
| —Schockfroster/-kühler für Cook & Chill-Lösung | 341 |
| —Roll-In Schockfroster/-kühler | 343 |

Schockfroster/-kühler

Warum einen Schockfroster/-kühler verwenden?

1. Hygiene und Sicherheit

Alle frischen Bio-Lebensmittel enthalten eine natürliche Menge an Bakterien, die sich bei günstigen Umgebungsbedingungen (Temperatur und Luftfeuchtigkeit) vervielfacht, was gefährliche Auswirkungen auf die Gesundheit der Verbraucher hat.

Zwischen +65 °C und +3 °C: In diesem Temperaturbereich setzt sich die Bakterienvermehrung exponentiell fort.

Beim Schockfrostern/-kühlen wird die Temperatur des Produkts in weniger als 90 Minuten von +90 °C auf +3 °C abgesenkt. Dabei wird der kritische Temperaturbereich so schnell durchlaufen, dass die Wirkung schädlicher Bakterien verhindert wird.

Das Schockfrostern/-kühlen gekochter Produkte verhindert nicht nur die Vermehrung von Bakterien, sondern verlängert auch die Haltbarkeitsdauer des Produkts und unterbindet Geschmacks- und Aromaverluste.

Die Qualität der Lebensmittel wird dadurch nicht beeinträchtigt, wodurch sich die Lagerzeit des Produkts verlängert.

2. Optimierung der Arbeit

Mit Schockfroster/-kühlern lassen sich große Produktmengen zubereiten, die nach dem Schockfrostern/-kühlen innerhalb von 5 bis 7 Tagen verzehrt werden können, während sich die Haltbarkeit gefrorener Produkte auf mehrere Monate erstrecken kann, da der organoleptische Zustand der Lebensmittel erhalten bleibt.

Die Erhaltung der Produktqualität ermöglicht eine Vorausplanung der Küchenarbeit, des Einkaufs von Zutaten und der Arbeitsbelastung mit den entsprechenden Vorteilen hinsichtlich Hygiene und Menüvielfalt.

3. Zeitersparnis

Durch die frühe Zubereitung und Schnellkühlung von Speisen können Küchen bei Bedarf ein geschmackvolleres und abwechslungsreicheres Menü anbieten. Der Koch muss den Prozess der Zubereitung mehrerer Gerichte nicht ständig im Auge behalten.

Allein das einfache Aufwärmen der Speisen ermöglicht die Zubereitung einer großen Anzahl an Gerichten, die innerhalb kurzer Zeit serviert werden können.

Schockfroster/-kühler erhöhen die Produktionskapazität, senken dadurch die Personalkosten und bieten hervorragende Rentabilitäts- und Zeitvorteile.

4. Qualität

Die schnelle Temperatursenkung ermöglicht es, den Feuchtigkeitsgehalt der Lebensmittel zu erhalten und die Bakterienvermehrung zu verhindern.

Schnelles FROSTEN fördert die Bildung interzellulärer Mikrokristalle (Abbildung 2), die die Kompaktierbarkeit, den Geschmack und die Frischeigenschaften von Lebensmitteln über die Zeit hinweg bewahren.

Asber-Schockfroster/-kühler eignen sich auch hervorragend zum Konservieren von frischen und rohen Lebensmitteln wie Fisch, Krustentieren, Gemüse, Brot und halbfertigen Produkten wie frischen Nudeln und Saucen.

5. Anwendungen

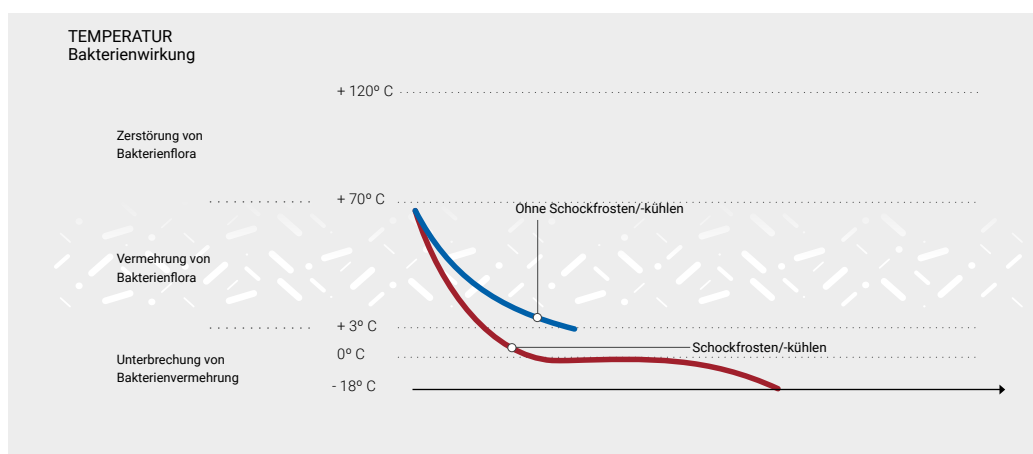
Dieses System zur Rationalisierung der Küchenarbeit ist äußerst vorteilhaft für alle Arten von gastronomischen Angeboten, insbesondere in Kantinen, Krankenhäuser und Restaurants sowie für besondere Anlässe wie große Bankette.

Es ermöglicht auch allen Arten von Restaurants und Cateringunternehmen, ihre gut präsentierten verzehrfertigen Gerichte anzubieten.

6. Weitere Vorteile

Schockfroster/-kühler optimieren das Vorratsmanagement durch:

- Geringeren Gewichtsverlust aufgrund der natürlichen Verdunstung von Feuchtigkeit aus gegarten Lebensmitteln
- Planmäßige Lebensmitteleinkäufe und dadurch bessere Organisation des Küchenbestands
- Organisation der Lagerkapazitäten und Arbeitsbelastung, Einteilung der persönlichen Zeit
- Drastische Reduzierung von Abfall und ungenutzten Lebensmitteln



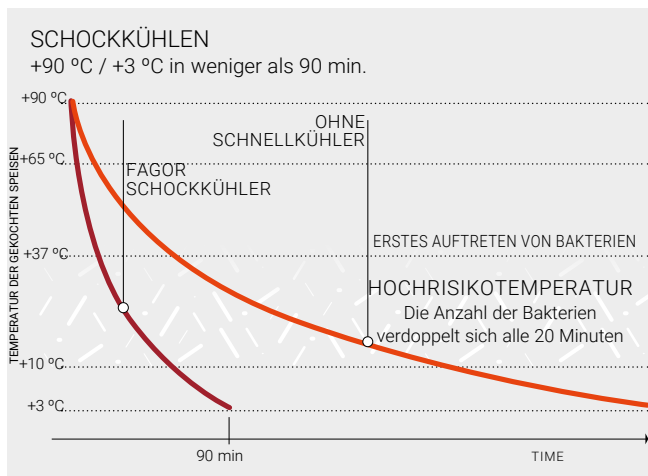
Schockkühlen

SANFTER ZYKLUS (STANDARD) - 90'

Der richtige Zyklus für kleine, leichte und feine Lebensmittel.

HARTER ZYKLUS (INTENSIV) - 90'

Empfohlen für Lebensmittel mit hoher Dichte oder großer Größe sowie für verpackte Lebensmittel.



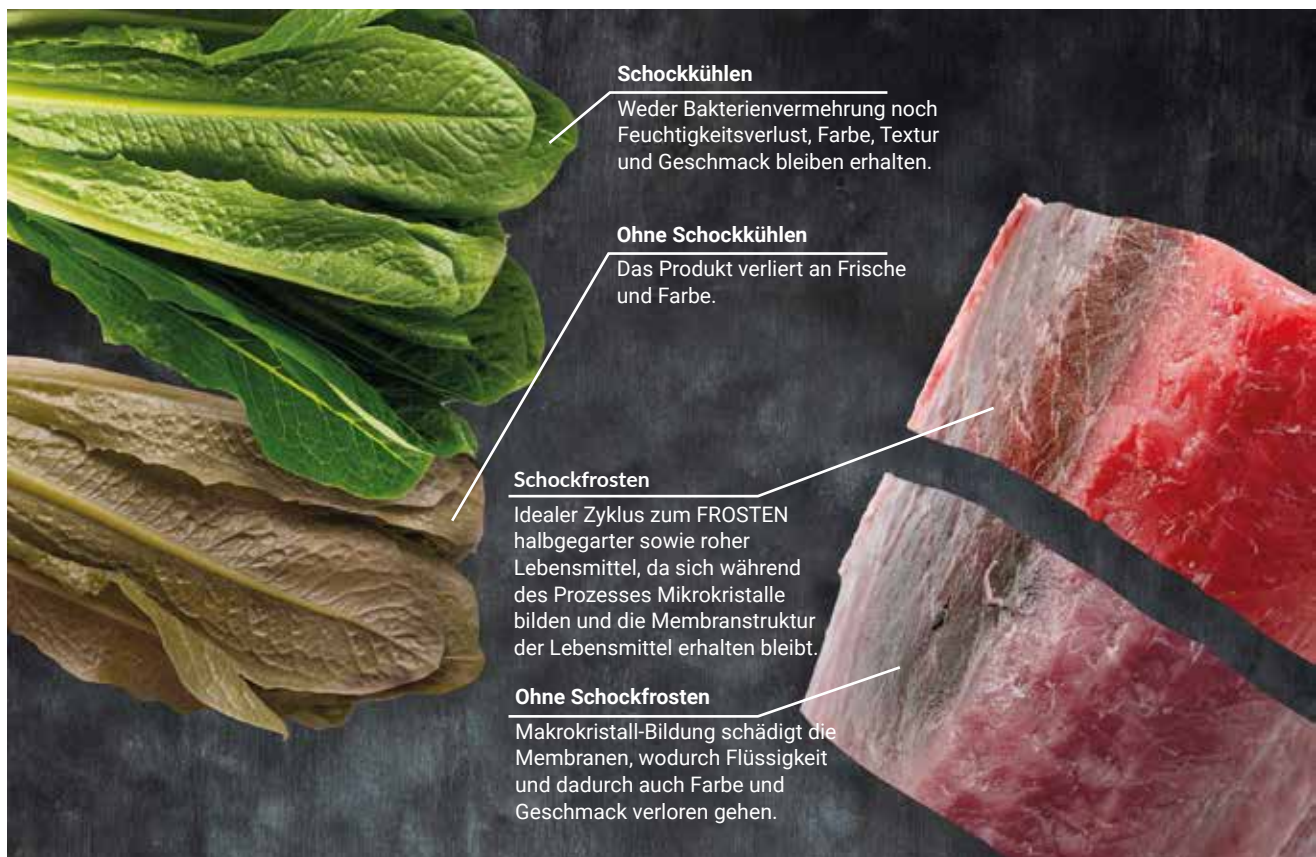
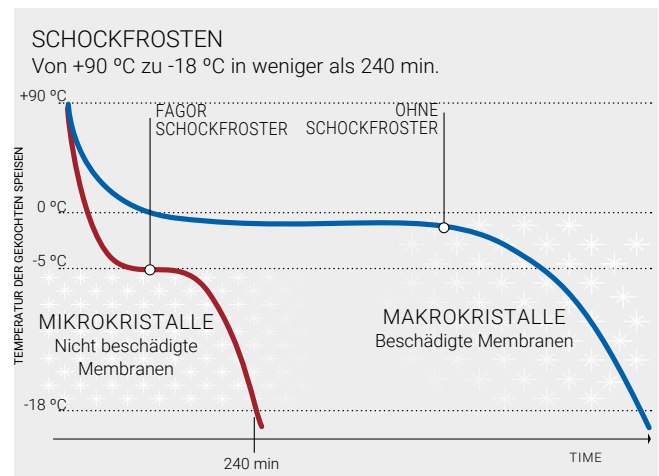
Schockfrostern

SOFT-ZYKLUS (STANDARD) - 240'

Dies ist ein Zyklus zum FROSTEN von Lebensmitteln unter gleichbleibender Temperatur und eignet sich daher für Lebensmittel, die neutral und ohne starke Temperaturschwankungen gekühlt werden sollen oder wenn sie mit unterschiedlichen Zutaten zubereitet werden.

STARKER ZYKLUS (INTENSIV) - 240'

Dies ist der ideale Zyklus zum FROSTEN von halbgekochten oder halbfertigen Gerichten. Er eignet sich auch für Rohkost. Damit können Sie gefrorene Lebensmittel lange aufbewahren.



Merkmale



| | ADVANCE | CONCEPT |
|----------------------|--------------|----------|
| Isolierung (mm) | 60 | 60 |
| Kältemittel + / - | R290 / R452a | R290 |
| Klimaklasse | 5 | 5 |
| Kühlzyklus | Ja | Ja |
| Gefrierzyklus | Ja | Ja |
| Harter Zyklus | Ja | Ja |
| Weicher Zyklus | Ja | Ja |
| HACCP-Konform | Ja | Ja |
| Spezialzyklus | | |
| Fischdesinfektion | Ja | Ja |
| Härten von Eiscreme | Ja | Ja |
| Vor-Kühlen | Ja | Ja |
| Trocknen | Ja | Nein |
| Heizbereit | Standard | Opcional |
| Lüftungssteuerung | Ja | Nein |
| Rezeptbuch von Fagor | Ja | Nein |

Elektronische Steuerung



Automatisch schließende Tür

Funktionelle und leicht zu bedienende elektronische Steuerung mit kapazitiver Tastatur, die direkten Zugriff auf die Hauptfunktionen ermöglicht.



Schwenkbare Verdunstungsabdeckung

Funktion, die die Leistung optimiert, indem die Temperaturen automatisch eingestellt werden, wenn die Türen nicht geöffnet sind, sodass das Kühlaggregat nur bei Bedarf und immer effizient arbeitet.





COOK & CHILL

ROLL-IN

| | |
|--------------|----------|
| 60 | 100 |
| R290 / R452a | R452a |
| 5 | 5 |
| Ja | Ja |
| Ja | Ja |
| Ja | Ja |
| Ja | Ja |
| Ja | Ja |
| Ja | Ja |
| Ja | Ja |
| Ja | Ja |
| Ja | Ja |
| Ja | Ja |
| Ja | Ja |
| Standard | Standard |
| Ja | Ja |
| Ja | Ja |



Mehrzweckablage

Die eingebetteten Tabletrutschen erleichtern die Reinigung in den Schränken. Sie erhöhen außerdem die Speicherflexibilität und ermöglichen eine Anpassung an die Bedürfnisse des Benutzers.



Nadelsonde

Die strategisch an den Seiten angeordneten LED-Leuchten mit geringem Energieverbrauch sorgen für eine optimale Ausleuchtung des gesamten Fachs.



SCHOCKFROSTER/-KÜHLER



ABC-102

ABC-101 HC

ABC-051 HC

ABC-031 HC



Allgemeine Merkmale

- Intuitive elektronische Touch-Steuerung mit 5-Zoll-Bildschirm in der Tür für eine ergonomischere Nutzung.
- Manueller Kühlvorgang per Zeiteinstellung oder Nadelsondensteuerung, beides in jedem Zyklus einstellbar, sowie Einstellung der Belüftung des Verdampferventilators in 5 verschiedenen Stufen.
- 2 manuelle Kühlmodi:
 - Harter Zyklus: Standard-Kühlzyklus. Führt den Zyklus aus und hält eine konstante Temperatur von -20 °C aufrecht.
 - Weicher Zyklus: Standard-Kühlzyklus. Führt den Anfangszyklus aus und hält eine konstante Temperatur von 0 °C aufrecht.
- 96 voreingestellte Kühlprogramme von Fagor, aufgeteilt in 8 Lebensmittelkategorien.
- Möglichkeit, ein personalisiertes Kochbuch mit bis zu 40 selbstkreierten Rezepten zu erstellen.
- Zusätzliche Zyklen (Vorkühlung, kontinuierlicher Zyklus, manuelles Auftauen, Fischdesinfektion, Eishärten, Trocknen).
- Aufbewahrungskapazität für GN 1/1- und EN 60x40-Tablets (außer Version mit 3 Tablets) mit einem 65 mm Abstand zwischen ihnen.
- Storing capacity for GN1/1 and EN 60x40 trays with 65 mm distance among them.



| MODELL | ABMESSUNGEN (MM) | ELEKTRISCHER ANSCHLUSS | KAPAZITÄT | | | PRODUKTION | | GAS | KÜHLUNG POWER (KW) | KÜHL-LEISTUNG (KW) | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|------------|-----------------------|------------------------|-----------|---------|-------|------------|---------|-------|--------------------|--------------------|----------|----------|---|
| | | | GN1/1 | EN60X40 | GN2/1 | KÜHLUNG | FROSTEN | | | | | | |
| ABC-031 HC | 590 x 700 x 520 | 220-240V | 3 | 3 | - | 12 | 6 | R290 | 0,565 (2) | 0,41 | 50 Hz | 19089755 | - |
| | | | | | | | | | 0,565 (2) | 0,41 | 60 Hz | 19108790 | - |
| ABC-051 HC | 790 x 700 x 850 | 220-240V | 5 | 5 | - | 40 | 24 | R290 | 0,71 (2) | 0,713 | 50 Hz | 19099866 | - |
| | | | | | | | | | 0,71 (2) | 0,713 | 60 Hz | 19111022 | - |
| ABC-081 HC | 790 x 800 x 1.290 | 220-240V | 8 | 8 | - | 60 | 40 | R290 | 1,18 (2) | 0,713 | 50 Hz | 19105085 | - |
| | | | | | | | | | 1,18 (2) | 0,713 | 60 Hz | 19111023 | - |
| ABC-101 HC | 790 x 800 x 1.420 | 220-240V | 10 | 10 | - | 100 | 65 | R290 | 1,62 (2) | 1,426 | 50 Hz | 19099947 | - |
| | | | | | | | | | 1,62 (2) | 1,426 | 60 Hz | 19111024 | - |
| ABC-121 | 790 x 800 x 1.600 | 220-240V | 12 | 12 | - | 12 | 6 | R452a | 1,3 (2) | 2 | 50 Hz | 19089765 | - |
| | | | | | | | | | 1,3 (2) | 2 | 60 Hz | 19089766 | - |
| ABC-161 | 790 x 800 x 1.950 | 380-415V | 16 | 16 | - | 23 | 13 | R452a | 2,85 (2) | 3,5 | 50 Hz | 19089767 | - |
| | | | | | | | | | 2,85 (2) | 3,5 | 60 Hz | 19089768 | - |
| ABC-102 | 1.200 x 1.090 x 1.766 | 380-415V | - | 20 | 20 | 40 | 24 | R452a | 4,079 (2) | 2,947 | 50 Hz | 19089769 | - |
| | | | | | | | | | 4,079 (2) | 2,947 | 60 Hz | 19089770 | - |

(2) Verdampf.-25°C/ Kond.45°C

Zubehör

| | | | ABC-031 HC (€) | ABC-051 HC (€) | ABC-081 HC (€) | ABC-101 HC (€) | ABC-121 (€) | ABC-161 (€) | ABC-102 (€) |
|-----------------------------------|--------|--|----------------|----------------|----------------|----------------|-------------|-------------|-------------|
| UK-Stecker (G-Typ) | CI | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | - |
| Entgegengesetzte Öffnungsrichtung | OP | | - | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | - |
| Rollen | C | | - | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Beheizte Sonde | Heat-P | | • | • | • | • | • | • | • |
| USB | USB | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

CONCEPT

SCHOCKFROSTER/-KÜHLER



CBC-101 HC CBC-81 HC CBC-51 HC CBC-31 HC



Allgemeine Merkmale

- Intuitive kapazitive elektronische 2,8-Zoll-Steuerung mit Kühl- und Gefrierzyklen, die nach Zeit oder Temperatur gesteuert werden können.
- 2 manuelle Kühlmodi:
 - Harter Zyklus: Standard-Kühlzyklus. Führt den Zyklus aus und hält eine konstante Temperatur von -20 °C aufrecht.
 - Weicher Zyklus: Standard-Kühlzyklus. Führt den Anfangszyklus aus und hält eine konstante Temperatur von 0 °C aufrecht.
- 3 zusätzliche Zyklen für Vorkühlung, Fischsanitisierung und Eishärtung.
- Kapazität zum Speichern von bis zu 20 personalisierten Rezepten.
- Aufbewahrungskapazität für GN 1/1- und EN 60x40-Tabletts (außer Version mit 3 Tabletts) mit einem 65 mm Abstand zwischen ihnen.



| | MODELL | ABMESSUNGEN (MM) | ELEKTRISCHER ANSCHLUSS | CAPACITY | | PRODUKTION | | GAS | KÜHLUNG POWER (KW) | KÜHL-LEISTUNG (KW) | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|---------|------------|-------------------|------------------------|----------|---------|------------|---------|------|--------------------|--------------------|----------|----------|---|
| | | | | GN1/1 | EN60X40 | KÜHLUNG | FROSTEN | | | | | | |
| Ø STOCK | CBC-031 HC | 590 x 700 x 520 | 220-240V | 3 | 3 | 12 | 6 | R290 | 0,565 (2) | 0,41 | 50 Hz | 19101748 | - |
| | | | | | | | | | 0,565 (2) | 0,41 | 60 Hz | 19108800 | - |
| Ø STOCK | CBC-051 HC | 790 x 700 x 850 | 220-240V | 5 | 5 | 40 | 24 | R290 | 0,71 (2) | 0,55 | 50 Hz | 19102977 | - |
| | | | | | | | | | 0,71 (2) | 0,55 | 60 Hz | 19111025 | - |
| | CBC-081 HC | 790 x 800 x 1.290 | 220-240V | 8 | 8 | 60 | 40 | R290 | 1,18 (2) | 0,713 | 50 Hz | 19105381 | - |
| | | | | | | | | | 1,18 (2) | 0,713 | 60 Hz | 19111026 | - |
| Ø STOCK | CBC-101 HC | 790 x 800 x 1.420 | 220-240V | 10 | 10 | 100 | 65 | R290 | 1,62 (2) | 1,426 | 50 Hz | 19104477 | - |
| | | | | | | | | | 1,62 (2) | 1,426 | 60 Hz | 19111027 | - |

(2) Verdampf.-25°C/ Kond.45°C

Zubehör

| | | | CBC-031 HC (€) | CBC-051 HC (€) | CBC-081 HC (€) | CBC-101 HC (€) |
|-----------------------------------|--------|--|----------------|----------------|----------------|----------------|
| UK-Stecker (G-Typ) | CI | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Entgegengesetzte Öffnungsrichtung | OP | | - | 0 | 0 | 0 |
| Rollen | C | | - | 0 | 0 | 0 |
| Beheizte Sonde | Heat-P | | - | 0 | 0 | 0 |

SCHOCKFROSTER/-KÜHLER FÜR COOK & CHILL-LÖSUNG



ABCO-102

ABCO-101 HC

ABCO-061 HC

ABCO-06 2/3 HC



Allgemeine Merkmale

- Eine Reihe von Schnellkühlern, die auf die Kochkapazitäten von Ikkore-Öfen abgestimmt sind, um die Arbeitsbelastung perfekt in Einklang zu bringen.
- Schnellkühler mit 6 Tablettis können zusammen mit den Öfen gestapelt bestellt werden.
- Intuitive elektronische Touch-Steuerung mit 5-Zoll-Bildschirm in der Tür für eine ergonomischere Nutzung.
- Manueller Kühlvorgang per Zeiteinstellung oder Nadelsondensteuerung, beides in jedem Zyklus einstellbar, sowie Einstellung der Belüftung des Verdampferventilators in 5 verschiedenen Stufen.
- 2 manuelle Kühlmodi:
 - Harter Zyklus: Standard-Kühlzyklus. Führt den Zyklus aus und hält eine konstante Temperatur von -20 °C aufrecht.
 - Weicher Zyklus: Standard-Kühlzyklus. Führt den Anfangszyklus aus und hält eine konstante Temperatur von 0 °C aufrecht.
- 96 voreingestellte Kühlprogramme von Fagor, aufgeteilt in 8 Lebensmittelkategorien.
- Möglichkeit, ein personalisiertes Kochbuch mit bis zu 40 selbstgemachten Rezepten zu erstellen.
- Zusätzliche Zyklen (Vorkühlung, kontinuierlicher Zyklus, manuelles Auftauen, Fischdesinfektion, Eishärten, Trocknen).
- Aufbewahrungskapazität für GN 1/1- und EN 60x40-Tablettis (außer Version mit 3 Tablettis) mit einem 65 mm Abstand zwischen ihnen.



| MODELL | ABMESSUNGEN (MM) | ELEKTRISCHER ANSCHLUSS | KAPAZITÄT | | | PRODUKTION | | GAS | KÜHLUNG POWER (KW) | KÜHL-LEISTUNG (KW) | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|----------------|-----------------------|------------------------|-----------|---------|-------|------------|---------|-------|--------------------|--------------------|----------|----------|---|
| | | | GN1/1 | EN60X40 | GN2/1 | KÜHLUNG | FROSTEN | | | | | | |
| ABCO-06 2/3 HC | 656 x 633 x 630 | 220-240V | 6 x GN2/3 | - | - | 12 | 6 | R290 | 0,565 (2) | 0,41 | 50 Hz | 19087540 | - |
| | | | | | | | | | 0,565 (2) | 0,41 | 60 Hz | 19097559 | - |
| ABCO-061 HC | 900 x 935 x 1.105 | 220-240V | 6 | 6 | - | 50 | 30 | R290 | 0,71 (2) | 0,713 | 50 Hz | 19105609 | - |
| | | | | | | | | | 0,71 (2) | 0,713 | 60 Hz | 19111029 | - |
| ABCO-101 HC | 900 x 935 x 1.766 | 220-240V | 10 | 6 | - | 105 | 0 | R290 | 1,62 (2) | 1,426 | 50 Hz | 19105605 | - |
| | | | | | | | | | 1,62 (2) | 1,426 | 60 Hz | 19111030 | - |
| ABCO-102 | 1.200 x 1.130 x 1.766 | 380-415V | - | 10 | 10 | 105 | 70 | R452a | 4,079 (2) | 2,947 | 50 Hz | 19091443 | - |
| | | | | | | | | | 4,079 (2) | 2,947 | 60 Hz | 19091444 | - |

(2) Verdampf.-25°C/ Kond.45°C

Zubehör

| | | | ABCO-0623 (€) | ABCO-061 HC (€) | ABCO-101 HC (€) | ABCO-102 (€) |
|--------------------|--------|--|---------------|-----------------|-----------------|--------------|
| UK-Stecker (G-Typ) | Cl | | 0 | 0 | 0 | - |
| Beheizte Sonde | Heat-P | | • | • | • | • |
| USB | USB | | 0 | 0 | 0 | 0 |



20 GN 1/1 ROLL-IN SCHOCKFROSTER/-KÜHLER



RBP-201



Allgemeine Merkmale

- Kühlraumstruktur aus FCKW-freien, hochwertigen (40 kg/m³) Polyurethan-Isolierplatten. 70 mm Dicke für Kühlmodelle und 100 mm Dicke in der Version mit gemischter Kühlung.
- Leicht zu handhabende elektronische Touch-Steuerung mit 7-Zoll-Bildschirm in der Tür für eine ergonomischere Nutzung.
- Manueller Kühlvorgang durch Zeiteinstellung oder Nadelsondensteuerung, beides in jedem Zyklus einstellbar.
- 2 manuelle Kühlmodi:
 - Harter Zyklus: Standard-Kühlzyklus. Führt den Zyklus aus und hält eine konstante Temperatur von -20 °C aufrecht.
 - Weicher Zyklus: Standard-Kühlzyklus. Führt den Anfangszyklus aus und hält eine konstante Temperatur von 0 °C aufrecht.
- Possibility to create a personalized cook book with up to 40 self made recipes.
- 2 Zusätzliche Version von Kühlräumen:
 - Durchlauf: Der Kühlraum kann von vorne und von hinten bedient werden (C).
 - Hochleistungsversion mit höherer Verdampferkapazität zum Schnellkühlen oder Einfrieren größerer Produktmengen (H).
- Tropentaugliches Kühlaggregat. Geeignet für eine Raumtemperatur von bis zu 43 °C und einer Luftfeuchtigkeit von 65 %.
- Kühlkammer und Kondensator werden separat geliefert.



Kühlung chambers

| MODELL | ABMESSUNGEN (MM) | ELEKTRISCHER ANSCHLUSS | TEMPERATURE | PRODUKTION KÜHLUNG | FROSTEN | KÜHL-LEISTUNG (KW) | UNIT CONDENSER | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|-----------|-----------------------|------------------------|--------------|--------------------|---------|--------------------|----------------|----------|----------|---|
| RBP-201 | 1.480 x 1205 x 2.120 | 220-240V | +3°C | 70 | - | 0,85 | UCS-424 | 50/60 Hz | 19089779 | - |
| RBP-201H | 1.480 x 1.205 x 2.120 | 220-240V | +3°C | 105 | - | 0,85 | UCS-528 | 50/60 Hz | 19089780 | - |
| RBP-201C | 1.480 x 1.205 x 2.120 | 220-240V | +3°C | 70 | - | 0,85 | UCS-424 | 50/60 Hz | 19089784 | - |
| RBP-201HC | 1.480 x 1.205 x 2.120 | 220-240V | +3°C | 105 | - | 0,85 | UCS-528 | 50/60 Hz | 19089785 | - |
| RBM-201 | 1.530 x 1.255 x 2.220 | 220-240V | +3°C / -18°C | 70 | 48 | 0,85 | UCC-424 | 50/60 Hz | 19089788 | - |
| RBM-201H | 1.530 x 1.255 x 2.220 | 220-240V | +3°C / -18°C | 105 | 70 | 0,85 | UCC-528 | 50/60 Hz | 19089789 | - |
| RBM-201 C | 1.530 x 1.255 x 2.220 | 220-240V | +3°C / -18°C | 70 | 48 | 0,85 | UCC-424 | 50/60 Hz | 19089792 | - |
| RBM-201HC | 1.530 x 1.255 x 2.220 | 220-240V | +3°C / -18°C | 105 | 70 | 0,85 | UCC-528 | 50/60 Hz | 19089793 | - |

Einheitskondensatoren

| MODELL | ABMESSUNGEN (MM) | ELEKTRISCHER ANSCHLUSS | GAS | KÜHLUNG POWER (KW) | KÜHL-LEISTUNG (KW) | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|---------|-------------------|------------------------|-------|--------------------|--------------------|----------|----------|---|
| UCS-424 | 1.100 x 805 x 650 | 380-415V | R452a | 5,97 (2) | 4,25 | 50 Hz | 19017466 | - |
| | | | | 5,97 (2) | 4,25 | 60 Hz | 19103822 | - |
| UCS-528 | 1.100 x 805 x 650 | 380-415V | R452a | 6,95 (2) | 4,98 | 50 Hz | 19017467 | - |
| | | | | 6,95 (2) | 4,98 | 60 Hz | 19108450 | - |
| UCC-424 | 1.045 x 765 x 637 | 380-415V | R452a | 5,97 (2) | 4,25 | 50 Hz | 19015799 | - |
| | | | | 5,97 (2) | 4,25 | 60 Hz | 19038978 | - |
| UCC-528 | 1.045 x 765 x 637 | 380-415V | R452a | 6,95 (2) | 4,98 | 50 Hz | 19015800 | - |
| | | | | 6,95 (2) | 4,98 | 60 Hz | 19108453 | - |

(2) Verdampf.-25°C/ Kond.45°C

Zubehör

| MODELL | CODE | BESCHREIBUNG | BREITE | € |
|--------|----------|--|--------|---|
| RC-700 | 19015797 | Zugangsrampe für Roll-in-Schnellkühler RBM-201 | 700 | - |

20 GN 2/1 ROLL-IN SCHOCKFROSTER/-KÜHLER



RBP-202



Allgemeine Merkmale

- Kühlraumstruktur aus FCKW-freien, hochwertigen (40 kg/m³) Polyurethan-Isolierplatten. 70 mm Dicke für Kühlmodelle und 100 mm Dicke in der Version mit gemischter Kühlung.
- Leicht zu handhabende elektronische Touch-Steuerung mit 7-Zoll-Bildschirm in der Tür für eine ergonomischere Nutzung.
- Manueller Kühlvorgang durch Zeiteinstellung oder Nadelsondensteuerung, beides in jedem Zyklus einstellbar.
- 2 manuelle Kühlmodi:
 - Harter Zyklus: Standard-Kühlzyklus. Führt den Zyklus aus und hält eine konstante Temperatur von -20 °C aufrecht.
 - Weicher Zyklus: Standard-Kühlzyklus. Führt den Anfangszyklus aus und hält eine konstante Temperatur von 0 °C aufrecht.
- Possibility to create a personalized cook book with up to 40 self made recipes.
- 2 Zusätzliche Version von Kühlräumen:
 - Durchlauf: Der Kühlraum kann von vorne und von hinten bedient werden (C).
 - Hochleistungsversion mit höherer Verdampferkapazität zum Schnellkühlen oder Einfrieren größerer Produktmengen (H).
- Tropentaugliches Kühlaggregat. Geeignet für eine Raumtemperatur von bis zu 43 °C und einer Luftfeuchtigkeit von 65 %.
- Kühlkammer und Kondensator werden separat geliefert.

Kühlung chambers

| MODELL | ABMESSUNGEN (MM) | ELEKTRISCHER ANSCHLUSS | TEMPERATURE | PRODUKTION | | KÜHL-LEISTUNG (KW) | UNIT CONDENSER | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|-----------|-----------------------|------------------------|--------------|------------|---------|--------------------|----------------|----------|----------|---|
| | | | | KÜHLUNG | FROSTEN | | | | | |
| RBP-202 | 1.670 x 1.395 x 2.120 | 220-240V | +3°C | 150 | - | 0,85 | UCS-842 | 50/60 Hz | 19089782 | - |
| RBP-202H | 1.670 x 1.395 x 2.120 | 220-240V | +3°C | 210 | - | 1,05 | UCS-1052 | 50/60 Hz | 19089783 | - |
| RBP-202C | 1.670 x 1.395 x 2.120 | 220-240V | +3°C | 150 | - | 0,85 | UCS-842 | 50/60 Hz | 19089786 | - |
| RBP-202HC | 1.670 x 1.395 x 2.120 | 220-240V | +3°C | 210 | - | 1,05 | UCS-1052 | 50/60 Hz | 19089787 | - |
| RBM-202 | 1.720 x 1.445 x 2.220 | 220-240V | +3°C / -18°C | 150 | 100 | 0,85 | UCC-842 | 50/60 Hz | 19089790 | - |
| RBM-202H | 1.720 x 1.445 x 2.220 | 220-240V | +3°C / -18°C | 210 | 135 | 1,05 | UCC-1052 | 50/60 Hz | 19089791 | - |
| RBM-202 C | 1.720 x 1.445 x 2.220 | 220-240V | +3°C / -18°C | 150 | 100 | 0,85 | UCC-842 | 50/60 Hz | 19089794 | - |
| RBM-202HC | 1.720 x 1.445 x 2.220 | 220-240V | +3°C / -18°C | 210 | 135 | 1,05 | UCC-1052 | 50/60 Hz | 19089795 | - |

Einheitskondensatoren

| MODELL | ABMESSUNGEN (MM) | ELEKTRISCHER ANSCHLUSS | GAS | KÜHLUNG POWER (KW) | | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|----------|-------------------|------------------------|-------|--------------------|---------|----------|----------|---|
| | | | | KÜHLUNG | FROSTEN | | | |
| UCS-842 | 1.450 x 850 x 785 | 380-415V | R452a | 10,53 (2) | 6,5 | 50 Hz | 19017468 | - |
| | | | | 10,53 (2) | 6,5 | 60 Hz | 19108454 | - |
| UCS-1052 | 1.451 x 850 x 785 | 380-415V | R452a | 13,58 (2) | 8,45 | 50 Hz | 19017469 | - |
| | | | | 13,58 (2) | 8450 | 60 Hz | 19108457 | - |
| UCC-842 | 1.452 x 850 x 785 | 380-415V | R452a | 10,53 (2) | 6,5 | 50 Hz | 19015801 | - |
| | | | | 10,53 (2) | 6,5 | 60 Hz | 19040259 | - |
| UCC-1052 | 1.453 x 850 x 785 | 380-415V | R452a | 13,58 (2) | 8,45 | 50 Hz | 19015802 | - |
| | | | | 13,58 (2) | 8450 | 60 Hz | 19043036 | - |

(2) Verdampf.-25°C/ Kond.45°C

Zubehör

| MODELL | CODE | BESCHREIBUNG | BREITE | € |
|--------|----------|--|--------|---|
| RC-800 | 19015798 | Zugangsrampe für Roll-in-Schnellkühler RBM-202 | 800 | - |



Barlinie

| | |
|-----------------------------------|------------|
| —Thekenkühlschränke..... | 347 |
| —Barkühlschränke..... | 349 |
| —Toplader-Kühlschränke..... | 352 |
| —Professionelle Kühlschränke..... | 353 |
| —Vitrinen..... | 357 |

Special units or any variations from the standard Modell must be assembled at the factory at an additional charge over the standard Modell's price.

Please, contact Fagor Professional for any other variation or option that is not included on this list.

THEKENKÜHLSCHRÄNKE



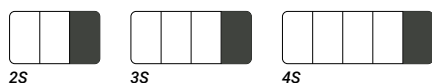
CBCP-3S

CBCP-3S GD



Allgemeine Eigenschaften

- Inneres aus AISI-304-Edelstahl, Äußeres aus lebensmittelkonformen Edelstahl.
- Hochbelastbare Arbeitsplatte aus Edelstahl mit 100 mm hoher Spritzschutzwand, die ein Verschütten hinter der Theke verhindert.
- Abnehmbare und höhenverstellbare, epoxidbeschichtete Gitter mit einer maximalen Tragkraft von bis zu 40 kg.
- Doppelt verglaste Türen mit geringer Wärmeabstrahlung zur Reduzierung der Wärmeübertragung mit ergonomischem Griff (Modells with Glastürs).



2S

3S

4S



| | MODELL | ABMESSUNGE (MM) | VOLUMEN (L) | TEMPERATUR (°C) | AUFTAUEN | GAS | KÜHL-LEISTUNG (KW) | ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW) | ENERGIEEFFIZIENZ-KLASSE (KWH) | JÄHRLICHER VERBRAUCH | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|---------|------------|---------------------|-------------|-----------------|----------|--------|--------------------|---------------------------|-------------------------------|----------------------|----------|----------|---|
| Ø stock | CBCP-2S | 1.492 x 600 x 1.045 | 355 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,361 (1) | 0,203 | C | 1.095 (4) | 50 Hz | 19089695 | - |
| | | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,295 | - | - | 60 Hz | 19090397 | - |
| Ø stock | CBCP-3S | 2.017 x 600 x 1.045 | 551 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,361 (1) | 0,203 | C | 1.259 (4) | 50 Hz | 19089697 | - |
| | | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,295 | - | - | 60 Hz | 19090398 | - |
| | CBCP-4S | 2.542 x 600 x 1.045 | 747 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,436 (1) | 0,224 | C | 1.427 (4) | 50 Hz | 19089698 | - |
| | | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,241 | - | - | 60 Hz | 19090399 | - |
| | CBCP-2S GD | 1.492 x 600 x 1.045 | 355 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,361 (1) | 0,207 | C | 1.378 (5) | 50 Hz | 19089699 | - |
| | | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,299 | - | - | 60 Hz | 19090400 | - |
| | CBCP-3S GD | 2.017 x 600 x 1.045 | 551 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,361 (1) | 0,209 | C | 1.630 (5) | 50 Hz | 19089700 | - |
| | | | | | | R290 | 0,398 (1) | 0,301 | - | - | 60 Hz | 19090401 | - |
| | CBCP-4S GD | 2.542 x 600 x 1.045 | 747 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,436 (1) | 0,232 | C | 1.932 (5) | 50 Hz | 19089701 | - |
| | | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,249 | - | - | 60 Hz | 19090402 | - |

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C (5) Gemäß EN23953 standard

Optionen

| | | | | | CBCP-2S (€) | CBCP-3S (€) | CBCP-4S (€) | CBCP-2S GD (€) | CBCP-3S GD (€) | CBCP-4S GD (€) |
|-------------------------|----|--|---|---|-------------|-------------|-------------|----------------|----------------|----------------|
| Panoramaöffnung | PO | | o | o | o | o | o | o | o | o |
| Kühlgerät links | LG | | o | o | o | o | o | o | o | o |
| Ohne Platte | NT | | o | o | o | o | o | o | o | o |
| Ohne Spritzschutz | NS | | o | o | o | o | o | o | o | o |
| 1/2 + 1/2 Schubladen | H | | o | o | o | - | - | - | - | - |
| UK-Stecker (Typ G) | CI | | o | o | o | o | o | o | o | o |
| Schloss | LC | | o | o | o | ● | ● | ● | ● | ● |
| Rollen | C | | o | o | o | o | o | o | o | o |
| Rückseite aus Edelstahl | BS | | o | o | o | o | o | o | o | o |
| Rahmenheizung | FH | | o | o | o | o | o | o | o | o |
| Kippbare Schublade | TV | | o | o | o | o | o | o | o | o |
| Glastür | GD | | - | - | - | ● | ● | ● | ● | ● |

Standardzubehör

| | CODE | BESCHREIBUNG | 2S | 3S | 4S | € | |
|--|----------|----------------------------|----|----|----|---|---|
| | 19097777 | Epoxy-Gitter Snack 405x460 | pc | 2 | 2 | 2 | - |
| | 19097775 | Epoxy-Gitter Snack 405x525 | pc | - | 1 | 2 | - |

Sonstiges Zubehör

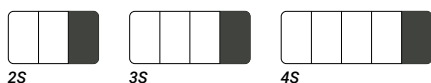
| | CODE | BESCHREIBUNG | € |
|--|----------|----------------------------|---|
| | 19004924 | Set Schubladens 1/2+2/3 GN | - |

THEKENKÜHLSCHRANK MIT EXTERNEM KÜHLGERÄT



CBCP-3S/R

CBCP-3S/R GD



Allgemeine Eigenschaften

- Inneres aus AISI-304-Edelstahl, Äußeres aus lebensmittelkonformen Edelstahl.
- Hochbelastbare Arbeitsplatte aus Edelstahl mit 100 mm hoher Spritzschutzwand, die ein Verschütten hinter der Theke verhindert.
- Gerät ohne Gerätekondensator, vorbereitet für den Anschluss eines externen Kühlgerätes.
- Abnehmbare und höhenverstellbare, epoxidbeschichtete Gitter mit einer maximalen Tragkraft von bis zu 40 kg.
- Doppelt verglaste Türen mit geringer Wärmeabstrahlung zur Reduzierung der Wärmeübertragung mit ergonomischem Griff (Modells with Glastürs).



| MODELL | ABMESSUNGE (MM) | VOLUMEN (L) | TEMPERATUR (°C) | AUFTAUEN | KÜHL-LEISTUNG (KW) | ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW) | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|--------------|---------------------|-------------|-----------------|----------|--------------------|---------------------------|----------|----------|---|
| CBCP-2S/R | 1.192 x 600 x 1.045 | 355 | 0 +8 °C | Stopp | 0,361 (1) | 0,029 | 50/60 Hz | 19089702 | - |
| CBCP-3S/R | 1.717 x 600 x 1.045 | 551 | 0 +8 °C | Stopp | 0,361 (1) | 0,029 | 50/60 Hz | 19089703 | - |
| CBCP-4S/R | 2.242 x 600 x 1.045 | 747 | 0 +8 °C | Stopp | 0,436 (1) | 0,029 | 50/60 Hz | 19089704 | - |
| CBCP-2S/R GD | 1.192 x 600 x 1.045 | 355 | 0 +8 °C | Stopp | 0,361 (1) | 0,034 | 50/60 Hz | 19089705 | - |
| CBCP-3S/R GD | 1.717 x 600 x 1.045 | 551 | 0 +8 °C | Stopp | 0,361 (1) | 0,036 | 50/60 Hz | 19089706 | - |
| CBCP-4S/R GD | 2.242 x 600 x 1.045 | 747 | 0 +8 °C | Stopp | 0,436 (1) | 0,038 | 50/60 Hz | 19089707 | - |

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C

Optionen

| | | | CBCP-2S/R (€) | CBCP-3S/R (€) | CBCP-4S/R (€) | CBCP-2S/R GD (€) | CBCP-3S/R GD (€) | CBCP-4S/R GD (€) |
|-------------------------|----|--|---------------|---------------|---------------|------------------|------------------|------------------|
| Panoramaöffnung | PO | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ohne Platte | NT | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ohne Spritzschutz | NS | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 1/2 + 1/2 Schubladen | H | | 0 | 0 | 0 | - | - | - |
| UK-Stecker (Typ G) | CI | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Schloss | LC | | 0 | 0 | 0 | ● | ● | ● |
| Rückseite aus Edelstahl | BS | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Rahmenheizung | FH | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Kippbare Schublade | TV | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Glastür | GD | | - | - | - | ● | ● | ● |

Standardzubehör

| CODE | BESCHREIBUNG | 2S | 3S | 4S | € | |
|----------|----------------------------|----|----|----|---|---|
| 19097777 | Epoxy-Gitter Snack 405x460 | pc | 2 | 2 | - | |
| 19097775 | Epoxy-Gitter Snack 405x525 | pc | - | 1 | 2 | - |

Sonstiges Zubehör

| CODE | BESCHREIBUNG | € |
|----------|----------------------------|---|
| 19004924 | Set Schubladens 1/2+2/3 GN | - |

BACK BAR COOLERS

BBC SERIE



RBBC-3

RBBC-2

CC4



50 mm

220-240V



TYPE F

Allgemeine Eigenschaften

- Inneres aus grauem kunststoffbeschichtetem Stahl, Äußeres aus schwarzem kunststoffbeschichtetem Stahl.
- Robuste Edelstahl-Arbeitsplatte mit 30 mm dicker, FCKW-freier, hochdichter (40 kg/m³) Polyurethan-Isolierung.
- Integrierter Türgriff, der Staub- und Schmutzansammlungen verhindert.
- Abnehmbare und höhenverstellbare, epoxidbeschichtete Gitter mit einer maximalen Tragkraft von bis zu 40 kg.

| MODELL | ABMESSUNGE (MM) | VOLUMEN (L) | TEMPERATUR (°C) | AUFTAUEN | GAS | KÜHL-LEISTUNG (KW) | ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW) | ENERGIE-EFFIZIENZ-KLASSE (KWH) | JÄHRLICHER VERBRAUCH | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|--------|-------------------|-------------|-----------------|----------|--------|--------------------|---------------------------|--------------------------------|----------------------|----------|----------|---|
| RBBC-2 | 1.435 x 512 x 850 | 264 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,293 (1) | 0,175 | B | 216 (5) | 50 Hz | 19106108 | - |
| | | | | | R-600a | 0,293 (1) | 0,175 | - | - | 60 Hz | 19109437 | - |
| RBBC-3 | 1.989 x 512 x 850 | 413 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,293 (1) | 0,175 | B | 304 (5) | 50 Hz | 19106109 | - |
| | | | | | R-600a | 0,293 (1) | 0,175 | - | - | 60 Hz | 19109438 | - |

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C

(5) Gemäß EN23953 standard

Optionen

| | | | RBBC-2 (€) | RBBC-3 (€) |
|--------------------|----|--|------------|------------|
| Panoramaöffnung | PO | | ● | ● |
| UK-Stecker (Typ G) | CI | | ○ | ○ |
| Schloss | LC | | ● | ● |

Standardzubehör

| | CODE | BESCHREIBUNG | | 2 | 3 | € |
|--|----------|--|----|---|---|---|
| | 19106465 | Grau beschichtetes Stahlgitter 477x342 | pc | 4 | 4 | - |
| | 19106466 | Grau beschichtetes Stahlgitter 549x342 | pc | - | 2 | - |
| | 19106517 | Stahlgitterträger | pc | 4 | 6 | - |

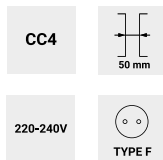
BACK BAR COOLERS

BBC SERIE AUSSTELLER



RBBC-3 GD

RBBC-2 GD



Allgemeine Eigenschaften

- Inneres aus grauem beschichtetem Stahl, Äußeres aus schwarzem beschichtetem Stahl.
- Robuste Edelstahl-Arbeitsplatte mit 20 mm dicker, FCKW-freier, hochdichter (40 kg/m³) Polyurethan-Isolierung.
- Doppelt verglaste Türen mit geringer Wärmeabstrahlung zur Reduzierung der Wärmeübertragung mit ergonomischem Griff.
- Abnehmbare und höhenverstellbare, epoxidbeschichtete Gitter mit einer maximalen Tragkraft von bis zu 40 kg.

| MODELL | ABMESSUNGE (MM) | VOLUMEN (L) | TEMPERATUR (°C) | AUFTAUEN | GAS | KÜHL-LEISTUNG (KW) | ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW) | ENERGIE-EFFIZIENZ-KLASSE (KWH) | JÄHRLICHER VERBRAUCH | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|-----------|-------------------|-------------|-----------------|----------|--------|--------------------|---------------------------|--------------------------------|----------------------|----------|----------|---|
| RBBC-2 GD | 1.435 x 512 x 850 | 264 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,293 (1) | 0,175 | C | 388 (5) | 50 Hz | 19106034 | - |
| | | | | | R-600a | 0,293 (1) | 0,175 | - | - | 60 Hz | 19109435 | - |
| RBBC-3 GD | 1.989 x 512 x 850 | 413 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,293 (1) | 0,175 | C | 523 (5) | 50 Hz | 19106035 | - |
| | | | | | R-600a | 0,293 (1) | 0,175 | - | - | 60 Hz | 19109436 | - |

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C (5) Gemäß EN23953 standard

Optionen

| | | | RBBC-2 GD (€) | RBBC-3 GD (€) |
|--------------------|----|--|---------------|---------------|
| Panoramaöffnung | PO | | ● | ● |
| UK-Stecker (Typ G) | CI | | ○ | ○ |
| Schloss | LC | | ● | ● |
| Glastür | GD | | ● | ● |

Standardzubehör

| | CODE | BESCHREIBUNG | | 2 | 3 | € |
|--|----------|--|----|---|---|---|
| | 19106465 | Grau beschichtetes Stahlgitter 477x342 | pc | 4 | 4 | - |
| | 19106466 | Grau beschichtetes Stahlgitter 549x342 | pc | - | 2 | - |
| | 19106517 | Stahlgitterträger | pc | 4 | 6 | - |

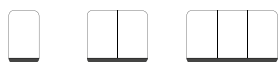
BACK BAR COOLERS

ERM SERIE



ERM-2

ERM-2 SS



ERM-1

ERM-2

ERM-3

CC4

220-240V



TYPE F

Allgemeine Eigenschaften

- Inneres aus grauem beschichtetem Stahl, Äußeres aus schwarzem beschichtetem Stahl.
- Inneres und Äußeres aus lebensmittelkonformem Edelstahl für intensive professionelle Nutzung (SS Modelle).
- Doppelt verglaste Türen mit geringer Wärmeabstrahlung zur Reduzierung der Wärmeübertragung mit ergonomischem Griff.
- Ausgestattet mit abnehmbaren und höhenverstellbaren 2 epoxidbeschichteten Gittern mit einer maximalen Tragfähigkeit von bis zu 40 kg.

| MODELL | ABMESSUNGE (MM) | VOLUMEN (L) | TEMPERATUR (°C) | AUFTAUEN | GAS | KÜHL-LEISTUNG (KW) | ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW) | ENERGIE-EFFIZIENZ-KLASSE (KWH) | JÄHRLICHER VERBRAUCH | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|----------------------|-------------------|-------------|-----------------|----------|------|--------------------|---------------------------|--------------------------------|----------------------|----------|----------|---|
| 900 mm Height | | | | | | | | | | | | |
| Black coated | | | | | | | | | | | | |
| EERM-1 | 625 x 565 x 900 | 182 | 0 +8 °C | Stopp | R290 | 0,49 (1) | 0,22 | G | 1.063 (5) | 50/60 Hz | 19089713 | - |
| EERM-2 | 925 x 565 x 900 | 260 | 0 +8 °C | Stopp | R290 | 0,369 (1) | 0,28 | G | 1.175 (5) | 50/60 Hz | 19089714 | - |
| EERM-3 | 1.375 x 565 x 900 | 408 | 0 +8 °C | Stopp | R290 | 0,369 (1) | 0,285 | F | 1.186 (5) | 50/60 Hz | 19089715 | - |
| Stainless steel | | | | | | | | | | | | |
| EERM-1 SS | 625 x 565 x 900 | 182 | 0 +8 °C | Stopp | R290 | 0,49 (1) | 0,22 | G | 1.063 (5) | 50/60 Hz | 19089710 | - |
| EERM-2 SS | 925 x 565 x 900 | 260 | 0 +8 °C | Stopp | R290 | 0,369 (1) | 0,28 | G | 1.281 (5) | 50/60 Hz | 19089711 | - |
| EERM-3 SS | 1.375 x 565 x 900 | 408 | 0 +8 °C | Stopp | R290 | 0,369 (1) | 0,285 | G | 1.475 (5) | 50/60 Hz | 19089712 | - |
| 800 mm Height | | | | | | | | | | | | |
| Black coated | | | | | | | | | | | | |
| EERMU-1 | 625 x 565 x 800 | 140 | 0 +8 °C | Stopp | R290 | 0,49 (1) | 0,22 | G | 1.063 (5) | 50/60 Hz | 19089719 | - |
| EERMU-2 | 925 x 565 x 800 | 202 | 0 +8 °C | Stopp | R290 | 0,369 (1) | 0,28 | G | 1.281 (5) | 50/60 Hz | 19089720 | - |
| EERMU-3 | 1.375 x 565 x 800 | 318 | 0 +8 °C | Stopp | R290 | 0,369 (1) | 0,285 | G | 1.475 (5) | 50/60 Hz | 19089721 | - |
| Stainless steel | | | | | | | | | | | | |
| EERMU-1 SS | 625 x 565 x 800 | 140 | 0 +8 °C | Stopp | R290 | 0,49 (1) | 0,22 | G | 1.063 (5) | 50/60 Hz | 19089716 | - |
| EERMU-2 SS | 925 x 565 x 800 | 202 | 0 +8 °C | Stopp | R290 | 0,369 (1) | 0,28 | G | 1.281 (5) | 50/60 Hz | 19089717 | - |
| EERMU-3 SS | 1.375 x 565 x 800 | 318 | 0 +8 °C | Stopp | R290 | 0,369 (1) | 0,285 | G | 1.475 (5) | 50/60 Hz | 19089718 | - |

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C (5) Gemäß EN23953 standard

Optionen

| | | | EERM-1 (€) | EERM-2 (€) | EERM-3 (€) | EERMU-1 (€) | EERMU-2 (€) | EERMU-3 (€) |
|--------------------|----|--|------------|------------|------------|-------------|-------------|-------------|
| Panoramaöffnung | PO | | - | ● | ● | - | ● | ● |
| UK-Stecker (Typ G) | CI | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Schloss | LC | | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Glastür | GD | | ● | ● | ● | ● | ● | ● |

Standardzubehör

| CODE | BESCHREIBUNG | 1 | 2 | 3 | € |
|----------|--------------------|----|---|---|---|
| 19106469 | Epoxy-Gitter ERM-1 | pc | 2 | - | - |
| 19106510 | Epoxy-Gitter ERM-2 | pc | - | 2 | - |
| 19106511 | Epoxy-Gitter ERM-3 | pc | - | - | 2 |
| 19106517 | Stahlgitterträger | pc | 2 | 3 | 4 |

BACK BAR COOLERS

TOPLADER-FLASCHENKÜHLER



Allgemeine Eigenschaften

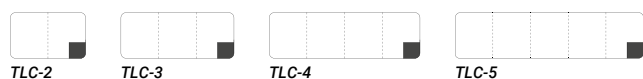
CC4

220-240V



TYPE F

- Inneres und Äußeres aus lebensmittelkonformem Edelstahl für intensive professionelle Nutzung
- Statisches Kühlsystem durch Kupferrohre und Verdampfer mit Aluminiumklappen.
- An der Oberseite montierte Schiebetür aus Edelstahl mit vollständig integriertem Griff.



| MODELL | ABMESSUNGE (MM) | VOLUMEN (L) | TEMPERATUR (°C) | GAS | KÜHL-LEISTUNG (KW) | ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW) | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|----------|-------------------|-------------|-----------------|--------|--------------------|---------------------------|----------|----------|---|
| TLC-2 SS | 1.014 x 560 x 850 | 223 | -1 +6 °C | R-600a | 0,105 (1) | 0,109 | 50 Hz | 19089722 | - |
| | | | | R-600a | 0,248 (1) | 0,155 | 60 Hz | 19090419 | - |
| TLC-3 SS | 1.504 x 560 x 850 | 381 | -1 +6 °C | R-600a | 0,292 (1) | 0,207 | 50 Hz | 19089723 | - |
| | | | | R-600a | 0,309 (1) | 0,163 | 60 Hz | 19090420 | - |
| TLC-4 SS | 1.994 x 560 x 850 | 539 | -1 +6 °C | R-600a | 0,292 (1) | 0,207 | 50 Hz | 19089724 | - |
| | | | | R-600a | 0,359 (1) | 0,213 | 60 Hz | 19097806 | - |
| TLC-5 SS | 2.482 x 560 x 850 | 696 | -1 +6 °C | R-600a | 0,292 (1) | 0,207 | 50 Hz | 19089725 | - |
| | | | | R-600a | 0,359 (1) | 0,213 | 60 Hz | 19090282 | - |

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C

Optionen

| | | | TLC-2 SS (€) | TLC-3 SS (€) | TLC-4 SS (€) | TLC-5 SS (€) |
|--------------------|----|--|--------------|--------------|--------------|--------------|
| UK-Stecker (Typ G) | CI | | 0 | 0 | 0 | 0 |

GEWERBLICHER KÜHLSCHRANK



UP-651 SS

UP-451

UP-251 SS

CC4

220-240V



TYPE F

Allgemeine Eigenschaften

- Innenausführung aus thermogeforntem lebensmittelkonformem ABS.
- Das im Inneren befindliche Kühlsystem mit Zwangsbelüftung und dem in die Rückseite des Kühlelements integrierten Verdampfer garantiert optimale Kälteverteilung, Effizienz und Leistung.
- Optimales Luftzirkulationssystem, das eine ausgewogene und konstante Verteilung im gesamten Gerät garantiert, sodass die Temperatur gleichmäßig bleibt.
- Modell 400 und 600 mit 4 abnehmbaren und höhenverstellbaren, epoxidbeschichteten Gittern ausgestattet.
- Modell 200 mit 2 abnehmbaren und höhenverstellbaren, epoxidbeschichteten Gittern ausgestattet.

| MODELL | ABMESSUNGE (MM) | VOLUMEN (L) | TEMPERATUR (°C) | AUFTAUEN | GAS | KÜHL-LEISTUNG (KW) | ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW) | ENERGIE-EFFIZIENZ-KLASSE (KWH) | JÄHRLICHER VERBRAUCH | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|---|-----------------|-------------------|-----------------|----------|-------|--------------------|---------------------------|--------------------------------|----------------------|------------------|----------------------|--------|
| Außenseite aus weißem Epoxidharz | | | | | | | | | | | | |
| | UP-251 | 626 x 600 x 850 | 125 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,14 (1) 0,248 (1) | 0,091 0,117 | A - | 488 (4) 60 Hz | 19089735 19076162 | - - |
| Ø STOCK | UP-451 | 626 x 740 x 1.865 | 459 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,292 (1) 0,437 (1) | 0,186 0,191 | D - | 866 (4) 60 Hz | 19089736 19076159 | - - |
| Ø STOCK | UP-651 | 780 x 740 x 1.865 | 600 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,292 (1) 0,437 (1) | 0,186 0,221 | D - | 954 (4) 60 Hz | 19089737 19076161 | - - |
| Außenseite aus Edelstahl | | | | | | | | | | | | |
| Ø STOCK | UP-251 SS | 626 x 600 x 850 | 125 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,14 (1) 0,248 (1) | 0,091 0,117 | A - | 488 (4) 60 Hz | 19089729 19091186 | - - |
| | UP-451 SS | 626 x 740 x 1.865 | 459 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,292 (1) 0,437 (1) | 0,186 0,191 | D - | 866 (4) 60 Hz | 19089730 19091169 | - - |
| | UP-651 SS | 780 x 740 x 1.865 | 600 | 0 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,292 (1) 0,437 (1) | 0,186 0,221 | D - | 954 (4) 60 Hz | 19089731 19096458 | - - |

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C (4) According to EN22041 standard

Optionen

| | | | UP-251 (€) | UP-451 (€) | UP-651 (€) |
|--------------------|----|--|------------|------------|------------|
| UK-Stecker (Typ G) | CI | | o | o | o |
| Rollen | C | | o | o | o |

Standardzubehör

| | CODE | BESCHREIBUNG | | UP-251 | UP-451 | UP-651 | € |
|--|----------|----------------------|----|--------|--------|--------|---|
| | 19106512 | Epoxy-Gitter 493x392 | pc | 2 | - | - | - |
| | 19106517 | Stahlgitterträger | pc | 2 | - | - | - |
| | 19106513 | Epoxy-Gitter 497x510 | pc | - | 3 | - | - |
| | 19106514 | Epoxy-Gitter 497x380 | pc | - | 1 | - | - |
| | 19106515 | Epoxy-Gitter 651x510 | pc | - | - | 3 | - |
| | 19106516 | Epoxy-Gitter 651x380 | pc | - | - | 1 | - |

PROFESSIONAL REFRIGERATION UPRIGHT

KÜHLCHRÄNKE



UP-651 GD UP-451 GD UP-251 GD

CC4

220-240V

TYPE F

Allgemeine Eigenschaften

- Inneres und Äußeres aus weiß beschichtetem verzinktem Stahl.
- Statisches Kühlsystem im Inneren. Innenregale mit integrierten, epoxidbeschichteten Kupferrohren, die als Verdampfer zum Abkühlen der Produkte fungieren.
- Der Eisauftauvorgang muss manuell durchgeführt werden.
- Modelle 400 und 600 mit 7 Gittern und 235 mm Abstand dazwischen.
- Modelle 200 mit 3 Gittern und 200 mm Abstand dazwischen.

| MODELL | ABMESSUNGE (MM) | VOLUMEN (L) | TEMPERATUR (°C) | AUFTAUEN | GAS | KÜHL-LEISTUNG (KW) | ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW) | ENERGIE-EFFIZIENZ-KLASSE (KWH) | JÄHRLICHER VERBRAUCH | FREQUENZ | REFERENZ | € | |
|---|-----------------|-------------------|-----------------|----------|-------|--------------------|---------------------------|--------------------------------|----------------------|-----------|----------|----------|---|
| Außenseite aus weißem Epoxidharz | | | | | | | | | | | | | |
| STOCK | UP-251 GD | 626 x 600 x 850 | 125 | +2 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,14 (1) | 0,091 | B | 613 (5) | 50 Hz | 19089741 | - |
| | | | | | | | 0,248 (1) | 0,117 | - | - | 60 Hz | 19096457 | - |
| | UP-451 GD | 626 x 740 x 1.865 | 459 | +2 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,292 (1) | 0,193 | B | 1.024 (5) | 50 Hz | 19089742 | - |
| | | | | | | | 0,437 (1) | 0,191 | - | - | 60 Hz | 19091181 | - |
| | UP-651 GD | 780 x 740 x 1.865 | 600 | +2 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,292 (1) | 0,193 | B | 1.095 (5) | 50 Hz | 19089743 | - |
| | | | | | | | 0,437 (1) | 0,221 | - | - | 60 Hz | 19110955 | - |
| Außenseite aus Edelstahl | | | | | | | | | | | | | |
| | UP-251 SS GD | 626 x 600 x 850 | 125 | +2 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,14 (1) | 0,091 | B | 613 (5) | 50 Hz | 19100114 | - |
| | | | | | | | 0,248 (1) | 0,117 | - | - | 60 Hz | 19110964 | - |
| | UP-451 SS GD | 626 x 740 x 1.865 | 459 | +2 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,292 (1) | 0,193 | B | 1.024 (5) | 50 Hz | 19100115 | - |
| | | | | | | | 0,437 (1) | 0,191 | - | - | 60 Hz | 19110965 | - |
| | UP-651 SS GD | 780 x 740 x 1.865 | 600 | +2 +8 °C | Stopp | R-600a | 0,292 (1) | 0,193 | B | 1.095 (5) | 50 Hz | 19100116 | - |
| | | | | | | | 0,437 (1) | 0,221 | - | - | 60 Hz | 19091184 | - |

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C (5) Gemäß EN23953 standard

Optionen

| | | | UP-251 GD (€) | UP-451 GD (€) | UP-651 GD (€) |
|--------------------|----|--|---------------|---------------|---------------|
| UK-Stecker (Typ G) | CI | | o | o | o |
| Rollen | C | | o | o | o |
| Glastür | GD | | ● | ● | ● |

Standardzubehör

| | CODE | BESCHREIBUNG | | UP-251 GD | UP-451 GD | UP-651 GD | € |
|--|----------|----------------------|----|-----------|-----------|-----------|---|
| | 19106512 | Epoxy-Gitter 493x392 | pc | 2 | - | - | - |
| | 19106517 | Stahlgitterträger | pc | 2 | - | - | - |
| | 19106513 | Epoxy-Gitter 497x510 | pc | - | 3 | - | - |
| | 19106514 | Epoxy-Gitter 497x380 | pc | - | 1 | - | - |
| | 19106515 | Epoxy-Gitter 651x510 | pc | - | - | 3 | - |
| | 19106516 | Epoxy-Gitter 651x380 | pc | - | - | 1 | - |

GEFRIERTRUHEN



UN-651 SS

UN-451

UN-251 SS

CC4

220-240V



TYPE F

Allgemeine Eigenschaften

- Innenausführung aus thermogeforntem lebensmittelkonformem ABS.
- Doppelt verglaste Türen mit geringer Wärmeabstrahlung zur Reduzierung der Wärmeübertragung mit ergonomischem Griff.
- Das im Inneren befindliche Kühlsystem mit Zwangsbelüftung und dem in die Rückseite des Kühlelements integrierten Verdampfer garantiert optimale Kälteverteilung, Effizienz und Leistung.
- Modell 400 und 600 mit 4 abnehmbaren und höhenverstellbaren, epoxidbeschichteten Gittern ausgestattet.
- Modell 200 mit 2 abnehmbaren und höhenverstellbaren, epoxidbeschichteten Gittern ausgestattet.

| MODELL | ABMESSUNGE (MM) | VOLUMEN (L) | TEMPERATUR (°C) | GAS | KÜHL-LEISTUNG (KW) | ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW) | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|---|-------------------|-------------|-----------------|------|--------------------|---------------------------|----------|----------|---|
| Außenseite aus weißem Epoxidharz | | | | | | | | | |
| UN-251 | 626 x 600 x 850 | 125 | -22 -15 °C | R290 | 0,218 (2) | 0,142 | 50 Hz | 19089738 | - |
| | | | | R290 | 0,158 (2) | 0,156 | 60 Hz | 19076165 | - |
| UN-451 | 626 x 740 x 1.865 | 459 | -22 -15 °C | R290 | 0,228 (2) | 0,143 | 50 Hz | 19089739 | - |
| | | | | R290 | 0,197 (2) | 0,195 | 60 Hz | 19076163 | - |
| ◎ STOCK UN-651 | 780 x 740 x 1.865 | 600 | -22 -15 °C | R290 | 0,199 (2) | 0,145 | 50 Hz | 19089740 | - |
| | | | | R290 | 0,197 (2) | 0,221 | 60 Hz | 19076164 | - |
| Außenseite aus Edelstahl | | | | | | | | | |
| ◎ STOCK UN-251 SS | 626 x 600 x 850 | 125 | -22 -15 °C | R290 | 0,218 (2) | 0,142 | 50 Hz | 19089732 | - |
| | | | | R290 | 0,158 (2) | 0,156 | 60 Hz | 19096456 | - |
| UN-451 SS | 626 x 740 x 1.865 | 459 | -22 -15 °C | R290 | 0,228 (2) | 0,143 | 50 Hz | 19089733 | - |
| | | | | R290 | 0,197 (2) | 0,195 | 60 Hz | 19096454 | - |
| UN-651 SS | 780 x 740 x 1.865 | 600 | -22 -15 °C | R290 | 0,199 (2) | 0,145 | 50 Hz | 19089734 | - |
| | | | | R290 | 0,197 (2) | 0,221 | 60 Hz | 19096455 | - |

(2) Verdampf. -25°C/ Kond. 45°C

Optionen

| | | | UN-251 (€) | UN-451 (€) | UN-651 (€) |
|--------------------|----|--|------------|------------|------------|
| UK-Stecker (Typ G) | CI | | o | o | o |
| Rollen | C | | o | o | o |

PROFESSIONAL REFRIGERATION UPRIGHT

AUSSTELLER



UN-651 GD UN-451 GD UN-251 GD

Allgemeine Eigenschaften

- CC4
- 220-240V
- TYPE F

- Innenausführung aus thermogeformtem lebensmittelkonformem ABS.
- Doppelt verglaste Türen mit geringer Wärmeabstrahlung zur Reduzierung der Wärmeübertragung mit ergonomischem Griff.
- Das im Inneren befindliche Kühlsystem mit Zwangsbelüftung und dem in die Rückseite des Kühlelements integrierten Verdampfer garantiert optimale Kälteverteilung, Effizienz und Leistung.
- Modell 400 und 600 mit 4 abnehmbaren und höhenverstellbaren, epoxidbeschichteten Gittern ausgestattet.
- Modell 200 mit 2 abnehmbaren und höhenverstellbaren, epoxidbeschichteten Gittern ausgestattet.

| MODELL | ABMESSUNGE (MM) | VOLUMEN (L) | TEMPERATUR (°C) | GAS | ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW) | JÄHRLICHER VERBRAUCH | ENERGIE-EFFIZIENZ-KLASSE (KWH) | FREQUENZ | REFERENZ | € | |
|---|-----------------|------------------|-----------------|-----------|---------------------------|----------------------|--------------------------------|-----------|----------|----------|---|
| Außenseite aus weißem Epoxidharz | | | | | | | | | | | |
| ⊙ STOCK | UN-251 GD | 600 x 585 x 855 | 78 | -10 -25°C | R290 | 0,27 | D | 2.001 (5) | 50 Hz | 19111240 | - |
| ⊙ STOCK | UN-451 GD | 600 x 585 x 1855 | 258 | -10 -25°C | R290 | 0,38 | C | 1.930 (5) | 50 Hz | 19111241 | - |
| ⊙ STOCK | UN-651 GD | 777 x 695 x 1895 | 469 | -10 -25°C | R290 | 0,48 | C | 3.671 (5) | 50 Hz | 19111242 | - |

(5) Gemäß EN23953 standard

Optionen

| | | UN-251 GD (€) | UN-451 GD (€) | UN-651 GD (€) |
|---------|----|---------------|---------------|---------------|
| Glastür | GD | ● | ● | ● |

SHOWCASES

SNACK



ST-139P



ST-175C

CC4

220-240V



TYPE F

Allgemeine Eigenschaften

- Innen und Außen aus lebensmittelkonformem Edelstahl für intensive professionelle Nutzung.
- Außenseite aus eloxiertem Aluminiumprofil, gehärtetem Glas auf Ober- und Rückseite und schwarz beschichtetem PVC an den Seitenteilen.
- Innenfach passend für 40 mm tiefe GN1/3-Behälter (nicht im Lieferumfang enthalten).
- Statisches Kühlsystem. Die Kälte wird durch eine Kupferspule erzeugt, die sich auf der Bodenplatte der Vitrine befindet (Ausgenommen neutrale Version).

| MODELL | ABMESSUNG (MM) | CONTAINERS | QUANTITY | TEMPERATUR (°C) | GAS | KÜHL- LEISTUNG (KW) | ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW) | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|--|-------------------|------------|----------|--------------------|--------|---------------------------|---------------------------------|----------|----------|---|
| Vitrine mit flachem Glasdeckel | | | | | | | | | | |
| ST-139P | 1.380 x 415 x 270 | GN1/3 | 6 | +2 +8 °C | R-600a | 0,169 (1) | 0,105 | 50 Hz | 19089745 | - |
| | | | | | R290 | 0,299 (1) | 0,174 | 60 Hz | 19090413 | - |
| ST-175P | 1.732 x 415 x 270 | GN1/3 | 8 | +2 +8 °C | R-600a | 0,169 (1) | 0,106 | 50 Hz | 19089746 | - |
| | | | | | R290 | 0,299 (1) | 0,175 | 60 Hz | 19090415 | - |
| Vitrine mit gewölbter Glasabdeckung | | | | | | | | | | |
| ST-139C | 1.380 x 415 x 270 | GN1/3 | 6 | +2 +8 °C | R-600a | 0,169 (1) | 0,105 | 50 Hz | 19089747 | - |
| | | | | | R290 | 0,299 (1) | 0,174 | 60 Hz | 19090414 | - |
| ST-175C | 1.732 x 415 x 270 | GN1/3 | 8 | +2 +8 °C | R-600a | 0,169 (1) | 0,106 | 50 Hz | 19089748 | - |
| | | | | | R290 | 0,299 (1) | 0,175 | 60 Hz | 19090416 | - |
| Neutral Vitrine mit flachem Glasdeckel | | | | | | | | | | |
| ST-139NP | 1.380 x 415 x 270 | - | - | - | - | - | - | - | 19089749 | - |
| ST-175NP | 1.732 x 415 x 270 | - | - | - | - | - | - | - | 19089750 | - |
| Neutrale Vitrine mit gebogenem Glasdeckel | | | | | | | | | | |
| ST-139NC | 1.380 x 415 x 270 | - | - | - | - | - | - | - | 19089751 | - |
| ST-175NC | 1.732 x 415 x 270 | - | - | - | - | - | - | - | 19089752 | - |

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C

Optionen

| | | | ST-139P (€) | ST-175P (€) | ST-139C (€) | ST-175C (€) |
|-----------------------|----|--|----------------|----------------|----------------|----------------|
| UK-Stecker (Typ G) | CI | | 0 | 0 | - | - |

SHOWCASES

SUSHI



SS-139C



SS-175C

CC4

220-240V

TYPE F

Allgemeine Eigenschaften

- Inneres und Äußeres aus lebensmittelkonformem Edelstahl für intensive professionelle Nutzung mit perforierter Innenschale für Speisen.
- Außenseite aus eloxiertem Aluminiumprofil, gehärtetem Glas auf Ober- und Rückseite und schwarz beschichtetem PVC an den Seitenteilen.
- Doppel-statisches Kühlsystem. Die Kälte wird durch eine Kupferspule auf der Bodenplatte der Vitrine und eine Kupferspule mit Aluminiumrippen in der gewölbten Glasabdeckung erzeugt.




| MODELL | ABMESSUNGE (MM) | TEMPERATUR (°C) | GAS | KÜHL-LEISTUNG (KW) | ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW) | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|--|-------------------|-----------------|--------|--------------------|---------------------------|----------|----------|---|
| Vitrine mit gewölbter Glasabdeckung | | | | | | | | |
| SS-139C | 1.380 x 415 x 278 | -4 +1 °C | R-600a | 0,169 (1) | 0,105 | 50 Hz | 19089753 | - |
| | | | R290 | 0,299 (1) | 0,174 | 60 Hz | 19090417 | - |
| SS-175C | 1.730 x 415 x 270 | -4 °C +1 °C | R-600a | 0,169 (1) | 0,106 | 50 Hz | 19089754 | - |
| | | | R290 | 0,299 (1) | 0,175 | 60 Hz | 19090418 | - |

(1) Verdampf. -10°C/ Kond. 45°C

Optionen

| | | | SS-139C (€) | SS-175C (€) |
|--------------------|----|--|-------------|-------------|
| UK-Stecker (Typ G) | CI | | 0 | 0 |

ZUBEHÖR

| MODELL | REFERENZ | BESCHREIBUNG | WO GEBRAUCHT | € |
|--|----------|----------------------------|-------------------|---|
| Türausrichtungssatz | | | | |
|  KDO-4-R | 19098305 | Türausrichtungssatz rechts | Alle theken | - |
|  KDO-4-L | 19098304 | Türausrichtungssatz links | Alle theken | - |
| Schubladens Set | | | | |
|  KC-6 Ø80 | 19016846 | Set 4 Rollen Ø80 | Thresenrückseiten | - |
|  KC-6 Ø80 | 19011005 | Set 6 Rollen Ø80 | Thresenrückseiten | - |





Kompakte und
zuverlässige
Komponenten, ideal für
jeden Barprofi

Weinschränke und Reifeschränke Dry-Ager

| | |
|--------------------------------|------------|
| — Weinschränke..... | 365 |
| — Reifeschränke Dry-Ager | 370 |

Ein Weinschrank für jeden Bedarf

Wie viele Flaschen passen hinein ?

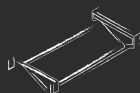
Wir empfehlen Ihnen, diesen Regaltyp zu verwenden für..

Layoutbeispiel nach Höhe des Weinschranks 2300 / 2600



Fassungsvermögen

09 Flaschen/Regal



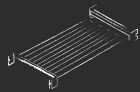
x2 / x2
DIS-20



Fassungsvermögen

08 Flaschen/Regal

Weine ohne Kohlensäure und/oder niedrigem Alkoholgehalt

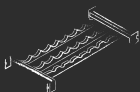


x1 / x2
DIS-0-180



Fassungsvermögen

08 Flaschen/Regal



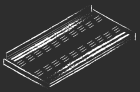
x1 / x2
DIS-0-90



Fassungsvermögen

43 Flaschen/Regal

Champagner, Schaumweine und hochprozentige Weine



x1 / x1
DIS-90



Fassungsvermögen

43 Flaschen/Regal

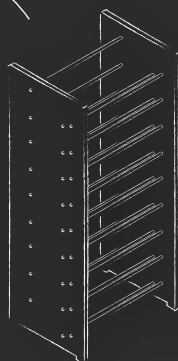
Basis





Höhe des Schrank

2300 / 2600
mm



DIM-20-23

DIM-20-26

Fassungsvermögen

63 Flaschen/
Schrank

Fassungsvermögen

77 Flaschen/
Schrank

09 Regale/
Schrank

11 Regale/
Schrank

DIM-20-23
DIM-20-26



Fassungsvermögen

07 Regale/
Schrank

ADVANCE

Zentrale Weinschränke



FWC-2301-T1-C-L-W-GRE TR

FWC-2301-T1-C-L-W-BLA TR

CC5

220-240V



TYPE F



LED

Allgemeine Eigenschaften

- Weinschrank speziell für die Aufbewahrung, Präsentation und den Vertrieb von Wein.
- Innen und außen mit beschichtetem Edelstahl für intensive professionelle Anwendungen.
- Doppelt verglaste Seiten- und Mittelwände mit doppeltem Verbundglas und einer mit Argon gefüllten Luftkammer dazwischen.
- Gläser und Türrahmen sind beheizt, um Kondensation zu vermeiden
- Modelle in zwei (2) Farben erhältlich: Schwarz (BLA) und Grau (GRE).
- Um die Lieferung zu erleichtern, werden die Weinschränke in zwei Teilen geliefert: der Kammer und dem abnehmbaren Oberteil, das das Kühlaggregat enthält.
- Dekorativer Sockel als Standardelement enthalten. Ablagen und Haken sind separat anzufordern und werden demontiert geliefert



| MODELL | ABMESSUNGEN (mm) | TEMPERATUR | AUFTAUEN | GAS | KÜHL-LEISTUNG (kW) | ELEKTRISCHE LEISTUNG (kW) | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|----------------------------|-------------------|------------|------------|------|--------------------|---------------------------|----------|----------|---|
| H = 2.300 mm Keller | | | | | | | | | |
| FWC-2301-T1-C-L-W-GRE TR | 862 x 632 x 2.300 | +4 +18 °C | Elektrisch | R290 | 0,74 (6) | 1,335 | 50 Hz | 19092285 | - |
| | | | | | 0,74 (6) | 1,402 | 60 Hz | 19092286 | - |
| FWC-2301-T1-C-L-W-BLA TR | 862 x 632 x 2.300 | +4 +18 °C | Elektrisch | R290 | 0,74 (6) | 1,335 | 50 Hz | 19092282 | - |
| | | | | | 0,74 (6) | 1,402 | 60 Hz | 19092283 | - |
| H = 2.600 mm Keller | | | | | | | | | |
| FWC-2601-T1-C-L-W-GRE TR | 862 x 632 x 2.600 | +4°C +18°C | Elektrisch | R290 | 0,74 (6) | 1,42 | 50 Hz | 19092303 | - |
| | | | | | 0,74 (6) | 1,491 | 60 Hz | 19092304 | - |
| FWC-2601-T1-C-L-W-BLA TR | 862 x 632 x 2.600 | +4°C +18°C | Elektrisch | R290 | 0,74 (6) | 1,42 | 50 Hz | 19092300 | - |
| | | | | | 0,74 (6) | 1,491 | 60 Hz | 19092301 | - |

(6) Verdampf. -10°C/ Kond.55°C

Optionen

| | | | FWC-2301-T1-C (€) | FWC-2601-T1-C (€) |
|--------------------|----|--|-------------------|-------------------|
| UK-Stecker (Typ G) | CI | | 0 | 0 |
| Schloss | LC | | 0 | 0 |
| Granitplatte | RG | | 0 | 0 |

Zubehör

| | REFERENZ | MODELL | FLASCHEN PRO REGAL | REGALKAPAZITÄT | | FLASCHENKAPAZITÄT | | € |
|---|----------|-----------|--------------------|----------------|--------------|-------------------|--------------|---|
| | | | | H = 2.300 MM | H = 2.600 MM | H = 2.300 MM | H = 2.600 MM | |
| Struktur aus Methacrylat mit Regalen aus Stangen | | | | | | | | |
| | 19067947 | DIM 20-23 | 7 | 9 | - | 63 | - | - |
| | 19067948 | DIM 20-26 | 7 | - | 11 | - | 77 | - |
| Struktur aus Methacrylat mit Regalen aus Stangen | | | | | | | | |
| | 19067949 | DIS-90 | 43 | 3 | 4 | 129 | 172 | - |
| | 19067950 | DIS 0-90 | 8 | 9 | 11 | 72 | 88 | - |
| | 19067951 | DIS 0-180 | 8 | 9 | 11 | 72 | 88 | - |
| | 19067952 | DIS-20 | 9 | 9 | 11 | 81 | 99 | - |

ADVANCE

Zentrale Weinschränke



FWC-2302-T2-C-LR-W-GRE TR

FWC-2302-T1-C-L-W-BLA TR

- CC5
- 220-240V
- TYPE F
- LED

Allgemeine Eigenschaften

- Weinschrank speziell für die Aufbewahrung, Präsentation und den Vertrieb von Wein.
- Innen und außen mit beschichtetem Edelstahl für intensive professionelle Anwendungen.
- Doppelt verglaste Seiten- und Mittelwände mit doppeltem Verbundglas und einer mit Argon gefüllten Luftkammer dazwischen.
- Gläser und Türrahmen sind beheizt, um Kondensation zu vermeiden
- Modelle in zwei (2) Farben erhältlich: Schwarz (BLA) und Grau (GRE).
- Um die Lieferung zu erleichtern, werden die Weinschränke in zwei Teilen geliefert: der Kammer und dem abnehmbaren Oberteil, das das Kühlaggregat enthält.
- Dekorativer Sockel als Standardelement enthalten. Ablagen und Haken sind separat anzufordern und werden demontiert geliefert



| MODELL | ABMESSUNGEN (mm) | TEMPERATUR | AUFTAUEN | GAS | KÜHL-LEISTUNG (kW) | ELEKTRISCHE LEISTUNG (kW) | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|----------------------------|---------------------|------------|------------|------|----------------------|---------------------------|----------------|----------------------|--------|
| H = 2.300 mm Keller | | | | | | | | | |
| FWC-2302-T1-C-LR-W-GRE TR | 1.697 x 632 x 2.300 | +4°C +18°C | Elektrisch | R290 | 1,48 (6) 1,48 (6) | 2,295 2,41 | 50 Hz 60 Hz | 19092291 19092292 | - - |
| FWC-2302-T1-C-LR-W-BLA TR | 1.697 x 632 x 2.300 | +4°C +18°C | Elektrisch | R290 | 1,48 (6) 1,48 (6) | 2,295 2,41 | 50 Hz 60 Hz | 19092288 19092289 | - - |
| FWC-2302-T2-C-LR-W-GRE TR | 1.697 x 632 x 2.300 | +4°C +18°C | Elektrisch | R290 | 0,74 (6) 0,74 (6) | 2,52 2,646 | 50 Hz 60 Hz | 19092297 19092298 | - - |
| FWC-2302-T2-C-LR-W-BLA TR | 1.697 x 632 x 2.300 | +4°C +18°C | Elektrisch | R290 | 0,74 (6) 0,74 (6) | 2,52 2,646 | 50 Hz 60 Hz | 19092294 19092295 | - - |
| H = 2.600 mm Keller | | | | | | | | | |
| FWC-2602-T1-C-LR-W-GRE TR | 1.697 x 632 x 2.600 | +4°C +18°C | Elektrisch | R290 | 1,48 (6) 1,48 (6) | 2,7 2,835 | 50 Hz 60 Hz | 19092309 19092310 | - - |
| FWC-2602-T1-C-LR-W-BLA TR | 1.697 x 632 x 2.600 | +4°C +18°C | Elektrisch | R290 | 1,48 (6) 1,48 (6) | 2,7 2,835 | 50 Hz 60 Hz | 19092306 19092307 | - - |
| FWC-2602-T2-C-LR-W-GRE TR | 1.697 x 632 x 2.600 | +4°C +18°C | Elektrisch | R290 | 0,74 (6) 0,74 (6) | 2,8 2,94 | 50 Hz 60 Hz | 19092315 19092316 | - - |
| FWC-2602-T2-C-LR-W-BLA TR | 1.697 x 632 x 2.600 | +4°C +18°C | Elektrisch | R290 | 0,74 (6) 0,74 (6) | 2,8 2,94 | 50 Hz 60 Hz | 19092312 19092313 | - - |

(6) Verdampf. -10°C/ Kond.55°C

Optionen

| | | | FWC-2302-T1-C (€) | FWC-2602-T1-C (€) |
|--------------------|----|--|-------------------|-------------------|
| UK-Stecker (Typ G) | CI | | 0 | 0 |
| Schloss | LC | | 0 | 0 |
| Granitplatte | RG | | 0 | 0 |

Zubehör

| | REFERENZ | MODELL | FLASCHEN PRO REGAL | REGALKAPAZITÄT | | FLASCHENKAPAZITÄT | | € |
|---|----------|-----------|--------------------|----------------|--------------|-------------------|--------------|---|
| | | | | H = 2.300 MM | H = 2.600 MM | H = 2.300 MM | H = 2.600 MM | |
| Struktur aus Methacrylat mit Regalen aus Stangen | | | | | | | | |
| | 19067947 | DIM 20-23 | 7 | 18 | - | 63 | - | - |
| | 19067948 | DIM 20-26 | 7 | - | 22 | - | 77 | - |
| Struktur aus Methacrylat mit Regalen aus Stangen | | | | | | | | |
| | 19067949 | DIS-90 | 43 | 6 | 8 | 258 | 344 | - |
| | 19067950 | DIS 0-90 | 8 | 18 | 22 | 144 | 176 | - |
| | 19067951 | DIS 0-180 | 8 | 18 | 22 | 144 | 176 | - |
| | 19067952 | DIS-20 | 9 | 18 | 22 | 162 | 198 | - |

ADVANCE

Weinschrank Wand



FWC-2601-T1-WL-W-GRE TR

FWC-2601-T1-WL-W-BLA TR

CC5

220-240V



TYPE F



LED

Allgemeine Eigenschaften

- Weinschrank speziell für die Aufbewahrung, Präsentation und den Vertrieb von Wein.
- Innen und außen mit beschichtetem Edelstahl für intensive professionelle Anwendungen.
- Doppelt verglaste Seiten- und Mittelwände mit doppeltem Verbundglas und einer mit Argon gefüllten Luftkammer dazwischen.
- Gläser und Türrahmen sind beheizt, um Kondensation zu vermeiden
- Modelle in zwei (2) Farben erhältlich: Schwarz (BLA) und Grau (GRE).
- Um die Lieferung zu erleichtern, werden die Weinschränke in zwei Teilen geliefert: der Kammer und dem abnehmbaren Oberteil, das das Kühlaggregat enthält.
- Dekorativer Sockel als Standardelement enthalten. Ablagen und Haken sind separat anzufordern und werden demontiert geliefert



| MODELL | ABMESSUNGEN (mm) | TEMPERATUR | AUFTAUEN | GAS | KÜHL-LEISTUNG (kW) | ELEKTRISCHE LEISTUNG (kW) | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|----------------------------|-------------------|------------|------------|------|--------------------|---------------------------|----------|----------|---|
| H = 2.300 mm Keller | | | | | | | | | |
| FWC-2301-T1-WL-W-GRE TR | 862 x 632 x 2.300 | +4 +18 °C | Elektrisch | R290 | 0,74 (6) | 1,275 | 50 Hz | 19092321 | - |
| | | | | | 0,74 (6) | 1,342 | 60 Hz | 19092322 | - |
| FWC-2301-T1-WL-W-BLA TR | 862 x 632 x 2.300 | +4 +18 °C | Elektrisch | R290 | 0,74 (6) | 1,275 | 50 Hz | 19092318 | - |
| | | | | | 0,74 (6) | 1,342 | 60 Hz | 19092319 | - |
| H = 2.600 mm Keller | | | | | | | | | |
| FWC-2601-T1-WL-W-GRE TR | 862 x 632 x 2.600 | +4°C +18°C | Elektrisch | R290 | 0,74 (6) | 1,36 | 50 Hz | 19092339 | - |
| | | | | | 0,74 (6) | 1,431 | 60 Hz | 19092340 | - |
| FWC-2601-T1-WL-W-BLA TR | 862 x 632 x 2.600 | +4°C +18°C | Elektrisch | R290 | 0,74 (6) | 1,36 | 50 Hz | 19092336 | - |
| | | | | | 0,74 (6) | 1,431 | 60 Hz | 19092337 | - |

(6) Verdampf. -10°C/ Kond.55°C

Optionen

| | | | FWC-2301-T1-W (€) | FWC-2601-T1-W (€) |
|--------------------|----|--|-------------------|-------------------|
| UK-Stecker (Typ G) | CI | | 0 | 0 |
| Schloss | LC | | 0 | 0 |
| Granitplatte | RG | | 0 | 0 |

Zubehör

| | REFERENZ | MODELL | FLASCHEN PRO REGAL | REGALKAPAZITÄT | | FLASCHENKAPAZITÄT | | € |
|---|----------|-----------|--------------------|----------------|--------------|-------------------|--------------|---|
| | | | | H = 2.300 MM | H = 2.600 MM | H = 2.300 MM | H = 2.600 MM | |
| Struktur aus Methacrylat mit Regalen aus Stangen | | | | | | | | |
| | 19067947 | DIM 20-23 | 7 | 9 | - | 63 | - | - |
| | 19067948 | DIM 20-26 | 7 | - | 11 | - | 77 | - |
| Struktur aus Methacrylat mit Regalen aus Stangen | | | | | | | | |
| | 19067949 | DIS-90 | 43 | 3 | 4 | 129 | 172 | - |
| | 19067950 | DIS 0-90 | 8 | 9 | 11 | 72 | 88 | - |
| | 19067951 | DIS 0-180 | 8 | 9 | 11 | 72 | 88 | - |
| | 19067952 | DIS-20 | 9 | 9 | 11 | 81 | 99 | - |

ADVANCE

Weinschrank Wand



FWC-2602-T2-W-LR-W-GRE TR

FWC-2602-T1-W-L-W-BLA TR

- CC5
- 220-240V
- TYPE F
- LED

Allgemeine Eigenschaften

- Weinschrank speziell für die Aufbewahrung, Präsentation und den Vertrieb von Wein.
- Innen und außen mit beschichtetem Edelstahl für intensive professionelle Anwendungen.
- Doppelt verglaste Seiten- und Mittelwände mit doppeltem Verbundglas und einer mit Argon gefüllten Luftkammer dazwischen.
- Gläser und Türrahmen sind beheizt, um Kondensation zu vermeiden.
- Modelle in zwei (2) Farben erhältlich: Schwarz (BLA) und Grau (GRE).
- Um die Lieferung zu erleichtern, werden die Weinschränke in zwei Teilen geliefert: der Kammer und dem abnehmbaren Oberteil, das das Kühlaggregat enthält.
- Dekorativer Sockel als Standardelement enthalten. Ablagen und Haken sind separat anzufordern und werden demontiert geliefert.



| MODELL | ABMESSUNGEN (mm) | TEMPERATUR | AUFTAUEN | GAS | KÜHL-LEISTUNG (kW) | ELEKTRISCHE LEISTUNG (kW) | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|----------------------------|---------------------|------------|------------|------|----------------------|---------------------------|----------------|----------------------|--------|
| H = 2.300 mm Keller | | | | | | | | | |
| FWC-2302-T1-W-LR-W-GRE TR | 1.697 x 632 x 2.300 | +4°C +18°C | Elektrisch | R290 | 1,48 (6) 1,48 (6) | 2,175 2,29 | 50 Hz 60 Hz | 19092327 19092328 | - - |
| FWC-2302-T1-W-LR-W-BLA TR | 1.697 x 632 x 2.300 | +4°C +18°C | Elektrisch | R290 | 1,48 (6) 1,48 (6) | 2,175 2,29 | 50 Hz 60 Hz | 19092324 19092325 | - - |
| FWC-2302-T2-W-LR-W-GRE TR | 1.697 x 632 x 2.300 | +4°C +18°C | Elektrisch | R290 | 0,74 (6) 0,74 (6) | 2,4 2,526 | 50 Hz 60 Hz | 19092333 19092334 | - - |
| FWC-2302-T2-W-LR-W-BLA TR | 1.697 x 632 x 2.300 | +4°C +18°C | Elektrisch | R290 | 0,74 (6) 0,74 (6) | 2,4 2,526 | 50 Hz 60 Hz | 19092330 19092331 | - - |
| H = 2.600 mm Keller | | | | | | | | | |
| FWC-2602-T1-W-LR-W-GRE TR | 1.697 x 632 x 2.600 | +4°C +18°C | Elektrisch | R290 | 1,48 (6) 1,48 (6) | 2,58 2,715 | 50 Hz 60 Hz | 19092345 19092346 | - - |
| FWC-2602-T1-W-LR-W-BLA TR | 1.697 x 632 x 2.600 | +4°C +18°C | Elektrisch | R290 | 1,48 (6) 1,48 (6) | 2,58 2,715 | 50 Hz 60 Hz | 19092342 19092343 | - - |
| FWC-2602-T2-W-LR-W-GRE TR | 1.697 x 632 x 2.600 | +4°C +18°C | Elektrisch | R290 | 0,74 (6) 0,74 (6) | 2,68 2,82 | 50 Hz 60 Hz | 19092351 19092352 | - - |
| FWC-2602-T2-W-LR-W-BLA TR | 1.697 x 632 x 2.600 | +4°C +18°C | Elektrisch | R290 | 0,74 (6) 0,74 (6) | 2,68 2,82 | 50 Hz 60 Hz | 19092348 19092349 | - - |

(6) Verdampf. -10°C/ Kond.55°C

Optionen

| | | | FWC-2302-T1-W (€) | FWC-2602-T1-W (€) |
|--------------------|----|--|-------------------|-------------------|
| UK-Stecker (Typ G) | CI | | 0 | 0 |
| Schloss | LC | | 0 | 0 |
| Granitplatte | RG | | 0 | 0 |

Zubehör

| | REFERENZ | MODELL | FLASCHEN PRO REGAL | REGALKAPAZITÄT | | FLASCHENKAPAZITÄT | | € |
|---|----------|-----------|--------------------|----------------|--------------|-------------------|--------------|---|
| | | | | H = 2.300 MM | H = 2.600 MM | H = 2.300 MM | H = 2.600 MM | |
| Struktur aus Methacrylat mit Regalen aus Stangen | | | | | | | | |
| | 19067947 | DIM 20-23 | 7 | 18 | - | 63 | - | - |
| | 19067948 | DIM 20-26 | 7 | - | 22 | - | 77 | - |
| Struktur aus Methacrylat mit Regalen aus Stangen | | | | | | | | |
| | 19067949 | DIS-90 | 43 | 6 | 8 | 258 | 344 | - |
| | 19067950 | DIS 0-90 | 8 | 18 | 22 | 144 | 176 | - |
| | 19067951 | DIS 0-180 | 8 | 18 | 22 | 144 | 176 | - |
| | 19067952 | DIS-20 | 9 | 18 | 22 | 162 | 198 | - |

CONCEPT

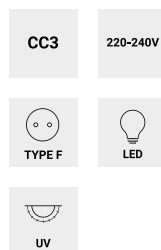
WEINSCHRANK



CWC-600

CWC-300

CWC-180



Allgemeine Eigenschaften

- Außenseite aus schwarz beschichtetem verzinktem Stahl und Innenseite aus hygienischem, thermogeformtem Kunststoff mit eingebetteten inneren Tabletrutschen.
- Firmenintern entwickeltes Druckluftkühlsystem mit verbrauchsarmen elektronischen Komponenten zur Gewährleistung optimaler Geräteeffizienz und Leistung.
- Doppelt verglaste Türen mit niedrigem Wärmedurchlasswiderstand zur Verringerung der Wärmeübertragung bei der Kühlung und UV-Filter für Sonnenlicht.
- Abnehmbare und höhenverstellbare schwarze, epoxidbeschichtete Gitterroste. Holzböden sind auf Anfrage erhältlich.

| MODELL | ABMESSUNGEN (MM) | FLASCHENKAPAZITÄT | TEMPERATUR (°C) | AUFTAUEN | GAS | KÜHLLEISTUNG (KW) | ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW) | ANNUAL CONSUMPTION (KWH) | ENERGY EFFICIENCY CLASS | FREQUENZ | REFERENZ | € | |
|--------|------------------|---------------------|-----------------|-----------|-------|-------------------|---------------------------|--------------------------|-------------------------|-----------|----------|----------|---|
| STOCK | CWC-180 | 506 x 579 x 941 | 35 | +4 +18 °C | Stopp | R-600a | 0,199 (1) | 0,101 | D | 423 (5) | 50 Hz | 19089796 | - |
| | | | | | | R-600a | 0,186 (1) | 0,105 | - | - | 60 Hz | 19089797 | - |
| STOCK | CWC-300 | 620 x 655 x 1.850 | 114 | +4 +18 °C | Stopp | R-600a | 0,292 (1) | 0,257 | E | 909 (5) | 50 Hz | 19089798 | - |
| | | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,262 | - | - | 60 Hz | 19089799 | - |
| | CWC-600 | 1.250 x 655 x 1.850 | 228 | +4 +18 °C | Stopp | R-600a | 0,584 (1) | 0,513 | E | 1.495 (5) | 50 Hz | 19089800 | - |
| | | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,523 | - | - | 60 Hz | 19089801 | - |

(1) Verdampf. -10°C/ Kond.45°C (5) According to EN23953 standard

Optionen

| | | | CWC-180 (€) | CWC-300 (€) | CWC-600 (€) |
|--------------------|----|--|-------------|-------------|-------------|
| UK-Stecker (Typ G) | CI | | 0 | 0 | 0 |

Standard Zubehör

| | MATERIAL | MODELL | FLASCHEN PRO REGAL | REGAL / KAPAZITÄT | | | FLASCHE / KAPAZITÄT | | | € | |
|--|----------|----------|--------------------|-------------------|---------|---------|---------------------|---------|---------|-----|---|
| | | | | CWC-180 | CWC-300 | CWC-600 | CWC-180 | CWC-300 | CWC-600 | | |
| | | 19106526 | EG-180 | 20 | 1 | - | - | 20 | - | - | - |
| | | 19106524 | EG-300 | 30 | - | 3 | 6 | - | 90 | 180 | - |
| | | 19106525 | EG-30045 | 6 | - | 1 | 2 | - | 6 | 12 | - |

Sonstiges Zubehör

| CODE | BESCHREIBUNG | | € | |
|------|--------------|--|----|---|
| | 19045931 | Hölzernes Gitter CWC-180 | pc | - |
| | 19097791 | Hölzernes Gitter CWC-300 | pc | - |
| | 19097792 | Hölzernes Gitter CWC-300 45 ^a | pc | - |

CONCEPT

REIFESCHRÄNKE



FMA-1650 S FMA-1650 B FMA-900

| | |
|--------|----------|
| CC3 | 220-240V |
| TYPE F | LED |
| UV | HACCP |

Allgemeine Eigenschaften

- Innenraum komplett aus Edelstahl AISI-304 gefertigt.
- Speicherplatz für 10 HACCP-Alarme, die bei hohen Temperaturschwankungen und Stromausfall der Geräte gespeichert werden.
- Doppelt verglaste Türen mit geringer Wärmeabstrahlung zur Reduzierung der Wärmeübertragung.
- UV-Luftsterilisationslampe zur Verhinderung der Bakterienvermehrung im Schrank.
- Abnehmbare und höhenverstellbare, epoxidbeschichtete Gitter mit einer maximalen Tragkraft von bis zu 40 kg.



Fagor Meat Dry Ager verfügen über einen mit eigener Technologie entwickelten Kühlkreislauf und garantieren eine homogene Verteilung von Temperatur und innerer Luftfeuchtigkeit, die für die Erzielung maximaler Qualitätsergebnisse im Reifungsprozess unerlässlich sind. Die Ergebnisse wurden vom Technologiezentrum BCC Innovation des Basque Culinary Center überprüft.

| MODELL | ABMESSUNGEN (MM) | VOLUME (L) | TEMPERATUR (°C) | AUFTAUEN | GAS | KÜHL-LEISTUNG (KW) | ELEKTRISCHE LEISTUNG (KW) | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|--|-------------------|------------|-----------------|----------|--------|--------------------|---------------------------|----------|----------|---|
| Außenverkleidung aus Edelstahl | | | | | | | | | | |
| FMA-900 | 620 x 600 x 925 | 149 | +1 +20 °C | Stopp | R-600a | 0,287 (1) | 0,287 | 50 Hz | 19073881 | - |
| | | | | | R290 | 0,284 (1) | 0,318 | 60 Hz | 19086165 | - |
| FMA-1650 | 700 x 750 x 1.665 | 493 | +1 +20 °C | Stopp | R-600a | 0,358 (1) | 0,355 | 50 Hz | 19073883 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,362 | 60 Hz | 19079369 | - |
| FMA-1650 S | 700 x 750 x 2.050 | 493 | +1 +20 °C | Stopp | R-600a | 0,358 (1) | 0,355 | 50 Hz | 19081264 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,362 | 60 Hz | 19079440 | - |
| Außenlackierung schwarz beschichtet | | | | | | | | | | |
| FMA-900 B | 620 x 600 x 925 | 149 | +1 +20 °C | Stopp | R-600a | 0,325 (1) | 0,325 | 50 Hz | 19073882 | - |
| | | | | | R290 | 0,284 (1) | 0,318 | 60 Hz | 19103531 | - |
| FMA-1650 B | 700 x 750 x 1.665 | 493 | +1 +20 °C | Stopp | R-600a | 0,358 (1) | 0,355 | 50 Hz | 19073884 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,362 | 60 Hz | 19100112 | - |
| FMA-1650 BS | 700 x 750 x 2.050 | 493 | +1 +20 °C | Stopp | R-600a | 0,358 (1) | 0,355 | 50 Hz | 19081265 | - |
| | | | | | R-600a | 0,437 (1) | 0,362 | 60 Hz | 19105344 | - |

Optionen

| | | | FMA-900 (€) | FMA-1650 (€) |
|--------------------|----|--|-------------|--------------|
| UK-Stecker (Typ G) | CI | | 0 | 0 |

Standard Zubehör

| | CODE | BESCHREIBUNG | 900 | 1650 | € |
|--|----------|------------------------------|------|------|---|
| | 19097799 | Epoxy-Gitter 482x368 | pc 1 | - | - |
| | 19097804 | Epoxy-Gitter 487x582 | pc - | 3 | - |
| | 19097802 | Epoxy-Gitter 467x277x62,5 mm | pc 1 | - | - |
| | 19097803 | Epoxy-Gitter 558x413x62,5 mm | pc - | 1 | - |
| | 19097798 | Himalaya-salzblock | pc 2 | 4 | - |
| | 19097801 | Salzblockhalterung | pc - | 1 | - |
| | 19097800 | Salzblockhalterung | pc 1 | - | - |

Sonstiges Zubehör

| | CODE | BESCHREIBUNG | € |
|--|----------|---|---|
| | 19081972 | Kit elektropolierte gitter FMA-900 | - |
| | 19081971 | Kit elektropolierte gitter FMA-1600 | - |
| | 19074042 | Bausatz aufhängestange + haken FMA-900 | - |
| | 19074041 | Bausatz aufhängestange + haken FMA-1600 | - |
| | 19081970 | Schwarz beschichteter sockel FMA-900 | - |
| | 19074043 | Schwarz beschichteter sockel FMA-1600 | - |

Fagor Professional



Eisbereiter

| | |
|---|------------|
| — Massiveisstückebereiter | 373 |
| — Eiswürfelbereiter | 375 |
| — Eissplitterbereiter | 377 |
| — Nugget-Eismaschinen | 379 |
| — Flockeneismaschinen | 379 |
| — Hohleisstückebereiter | 380 |
| — Behälter für modulare Eisbereiter | 381 |
| — Zubehör | 382 |

Spezialgeräte oder Abweichungen vom Standardmodell müssen in der Fabrik gegen einen Aufpreis zum Standardmodellpreis montiert werden.

Bitte wenden Sie sich für alle anderen Varianten oder Optionen, die nicht in dieser Liste enthalten sind, an Fagor Professional.

Die empfohlene Mindestwasserqualität liegt bei 15 bis 40 °F.

WITH BUILT-IN TANK

MASSIVEISSTÜCKEBEREITER



Allgemeine Eigenschaften

- Produziert kompakte, kristallklare Gourmet-Eiswürfel.
- Sprühsystem mit flexiblen Düsen, die durch leichte Vibrationen Kalkablagerungen verhindern.
- Intelligentes Frontbelüftungssystem, das den Einbau des Geräts ermöglicht.
- Motorpumpe ohne Dichtungen, um Schäden durch hartes Wasser zu vermeiden.
- Türöffnungssystem mit Dämpfungssystem zur Vermeidung von Unfällen.
- Beleuchteter Ein/Aus-Wippschalter an der Vorderseite.
- Speziell für den intensiven professionellen Einsatz aus hochwertigem Edelstahl gefertigt, mit sehr robuster Konstruktion und perfekter Verarbeitung.
- In Gebieten mit mittlerem bis hohem Kalkgehalt (hartes Wasser), also über 30 °F Härte, wird der Einbau eines Kalkfilters empfohlen.
- Umrüstung für extreme Umgebungstemperaturen (43 °C) möglich.

EFIM-30

| MODELL | KONDENSATIONSSYSTEM | ABMESSUNGEN (mm) | TANKINHALT (Kg) | PRODUKTION (Kg/DAY) | ANZAHL WÜRFEL PRO ZYKLUS | GAS | LEISTUNG (W) | ELEKTRISCHER ANSCHLUSS | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|--------------------------------|---------------------|------------------|-----------------|---------------------|--------------------------|------|--------------|------------------------|----------|----------|---|
| L-förmige Würfel (14 g) | | | | | | | | | | | |
| EFIM-20 L | Luft | 350 x 475 x 595 | 6 | 22 | 18 | R290 | 862 | 220-240V | 50 Hz | 19107214 | - |
| EFIM-20 L | Wasser | 350 x 475 x 595 | 6 | 23 | 18 | R290 | 862 | 220-240V | 50 Hz | 19107215 | - |
| S-förmige Würfel (22 g) | | | | | | | | | | | |
| EFIM-30 S | Luft | 435 x 605 x 695 | 15 | 33 | 24 | R290 | 837 | 220-240V | 50 Hz | 19107216 | - |
| EFIM-30 S | Wasser | 435 x 605 x 695 | 15 | 37 | 24 | R290 | 837 | 220-240V | 50 Hz | 19107217 | - |
| EFIM-40 S | Luft | 435 x 605 x 695 | 15 | 40 | 24 | R290 | 1.266 | 220-240V | 50 Hz | 19107218 | - |
| EFIM-40 S | Wasser | 435 x 605 x 695 | 15 | 44 | 24 | R290 | 1.266 | 220-240V | 50 Hz | 19107219 | - |
| EFIM-60 S | Luft | 515 x 645 x 840 | 30 | 52 | 36 | R290 | 1.266 | 220-240V | 50 Hz | 19107220 | - |
| EFIM-60 S | Wasser | 515 x 645 x 840 | 30 | 53 | 36 | R290 | 1.266 | 220-240V | 50 Hz | 19107221 | - |
| EFIM-80 S | Luft | 645 x 645 x 870 | 40 | 79 | 48 | R290 | 1.967 | 220-240V | 50 Hz | 19107222 | - |
| EFIM-80 S | Wasser | 645 x 645 x 870 | 40 | 81 | 48 | R290 | 1.967 | 220-240V | 50 Hz | 19107223 | - |
| EFIM-130 S | Luft | 930 x 565 x 915 | 60 | 113 | 72 | R290 | 2.292 | 220-240V | 50 Hz | 19107224 | - |
| EFIM-130 S | Wasser | 930 x 565 x 915 | 60 | 121 | 72 | R290 | 2.292 | 220-240V | 50 Hz | 19107235 | - |
| K-förmige Würfel (40g) | | | | | | | | | | | |
| EFIM-30 K | Luft | 435 x 605 x 695 | 15 | 33 | 24 | R290 | 975 | 220-240V | 50 Hz | 19107225 | - |
| EFIM-30 K | Wasser | 435 x 605 x 695 | 15 | 37 | 24 | R290 | 975 | 220-240V | 50 Hz | 19107226 | - |
| EFIM-40 K | Luft | 435 x 605 x 695 | 15 | 40 | 24 | R290 | 1.266 | 220-240V | 50 Hz | 19107227 | - |
| EFIM-40 K | Wasser | 435 x 605 x 695 | 15 | 44 | 24 | R290 | 1.266 | 220-240V | 50 Hz | 19107228 | - |
| EFIM-60 K | Luft | 515 x 645 x 840 | 30 | 52 | 36 | R290 | 1.266 | 220-240V | 50 Hz | 19107229 | - |
| EFIM-60 K | Wasser | 515 x 645 x 840 | 30 | 53 | 36 | R290 | 1.266 | 220-240V | 50 Hz | 19107230 | - |
| EFIM-80 K | Luft | 645 x 645 x 870 | 40 | 79 | 48 | R290 | 1.967 | 220-240V | 50 Hz | 19107231 | - |
| EFIM-80 K | Wasser | 645 x 645 x 870 | 40 | 81 | 48 | R290 | 1.967 | 220-240V | 50 Hz | 19107232 | - |
| EFIM-130 K | Luft | 930 x 565 x 915 | 60 | 113 | 72 | R290 | 2.292 | 220-240V | 50 Hz | 19107233 | - |
| EFIM-130 K | Wasser | 930 x 565 x 915 | 60 | 121 | 72 | R290 | 2.292 | 220-240V | 50 Hz | 19107234 | - |

Optionen

| | | EFIM-20 (€) | EFIM-30 (€) | EFIM-40 (€) | EFIM-60 (€) | EFIM-80 (€) | EFIM-130 (€) |
|---------------|--------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|--------------|
| 60 Hz version | 60Hz | o | o | o | o | o | o |
| Stecker Typ G | Cl | o | o | o | o | o | o |
| Ablaufpumpe | DP (*) | - | o | o | o | o | o |

* Ablaufpumpe nur für luftgekühlte Modelle verfügbar.

Standardzubehör

| | 20 | 30 | 40 | 60 | 80 | 130 |
|----------------------------------|----|----|----|----|----|-----|
| Dichtung des Wasserzulauffilters | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Wasserzulaufschlauch | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Wasserablaufschlauch | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Kleine Schaufel | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 4-BEINE-Set | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |

MODULAR

MASSIVEISSTÜCKEBEREITER



Allgemeine Eigenschaften

- Produziert kompakte, kristallklare Gourmet-Eiswürfel.
- Sprühsystem mit flexiblen Düsen, die durch leichte Vibrationen Kalkablagerungen verhindern.
- Hocheffiziente Maschinen mit geringem Stromverbrauch.
- Stapelbare Maschinen. Zubehör Anschlusssatz erforderlich.
- Speziell für den intensiven professionellen Einsatz aus hochwertigem Edelstahl gefertigt, mit sehr robuster Konstruktion und perfekter Verarbeitung.
- In Gebieten mit mittlerem bis hohem Kalkgehalt (hartes Wasser), also über 30 °F Härte, wird der Einbau eines Kalkfilters empfohlen.

EMFIM-150

| MODELL | KONDENSA-TIONSSYSTEM | ABMESSUNGEN (mm) | TANKINHALT (Kg) | PRODUKTION (Kg/DAY) | ANZAHL WÜRFEL PRO ZYKLUS | GAS | LEISTUNG (W) | ELEKTRISCHER ANSCHLUSS | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|--------------------------------|----------------------|-------------------|-----------------|---------------------|--------------------------|--------|--------------|------------------------|----------|----------|---|
| S-förmige Würfel (22 g) | | | | | | | | | | | |
| EMFIM-150 S | Luft | 775 x 625 x 805 | - | 154 | 96 | R290 | 3.610 | 220-240V | 50 Hz | 19107236 | - |
| EMFIM-150 S | Wasser | 775 x 625 x 805 | - | 154 | 96 | R290 | 3.610 | 220-240V | 50 Hz | 19107239 | - |
| MFIM-400 S | Luft | 1.321 x 638 x 978 | - | 390 | 192 | R-452a | 13.500 | 220-240V | 50 Hz | 19107018 | - |
| MFIM-400 S | Wasser | 1.321 x 638 x 978 | - | 400 | 192 | R-452a | 13.500 | 220-240V | 50 Hz | 19107032 | - |
| K-förmige Würfel (40g) | | | | | | | | | | | |
| EMFIM-150 K | Luft | 775 x 625 x 805 | - | 154 | 96 | R290 | 3.610 | 220-240V | 50 Hz | 19107237 | - |
| EMFIM-150 K | Wasser | 775 x 625 x 805 | - | 154 | 96 | R290 | 3.610 | 220-240V | 50 Hz | 19107238 | - |
| MFIM-400 K | Luft | 1.321 x 638 x 978 | - | 390 | 192 | R-452a | 13.500 | 220-240V | 50 Hz | 19107019 | - |
| MFIM-400 K | Wasser | 1.321 x 638 x 978 | - | 400 | 192 | R-452a | 13.500 | 220-240V | 50 Hz | 19107031 | - |

Kompatible Tanks

| MODELL KAPAZITÄT | S-130 160 KG | | S-160 180 KG | | S-220 230 KG | | S-350 340 KG | |
|---------------------|-----------------|---|-----------------|---|-----------------|---|-----------------|---|
| | CODE | € | CODE | € | CODE | € | CODE | € |
| EMFIM-150 | 19082415 | - | - | - | 19031799 | - | 19082418 | - |
| MFIM-400 | - | - | - | - | - | - | - | - |

| MODELL KAPAZITÄT | S-400 390 KG | | S-500 480 KG | | S CART 300 + 112 KG | | S2CART 617 + 224 KG | |
|---------------------|-----------------|---|-----------------|---|------------------------|---|------------------------|---|
| | CODE | € | CODE | € | CODE | € | CODE | € |
| EMFIM-150 | 19096225 | - | 19031802 | - | 19082382 | - | 19082384 | - |
| MFIM-400 | 19096225 | - | 19031802 | - | - | - | - | - |

Optionen

| | | EMFIM-150 (€) | MFIM-400 (€) |
|---------------|------|---------------|--------------|
| 60 Hz version | 60Hz | o | o |
| Stecker Typ G | CI | o | - |

Standardzubehör

| | 150 | 400 |
|-----------------------------------|-----|-----|
| Dichtung des Wasserzulauf-filters | 1 | 1 |
| Wasserzulaufschlauch | 1 | 1 |
| Wasserablaufschlauch | 1 | 1 |
| Kleine Schaufel | 1 | - |

MIT EINGEBAUTEM TANK

EISWÜRFELBEREITER



EFICE-50




Allgemeine Eigenschaften

- Produziert kompakte, kristallklare Gourmet-Eiswürfel.
- Einfacher Zugang für Wartung und Installation. Alle Paneele sind einzeln demontierbar.
- Starkes Türöffnungssystem. Tür aus Edelstahl.
- Intelligentes Frontbelüftungssystem, das den Einbau des Geräts ermöglicht.
- Beleuchteter Ein/Aus-Wippschalter an der Vorderseite.
- Reinigungstaste, der die Zirkulation von Wasser mit Entkalkerprodukt ohne Kühlung ermöglicht.
- Elektronische Steuerung, die die Leistung der Maschine verbessert und eine Anpassung an extreme Klimabedingungen ermöglicht.
- Speziell für den intensiven professionellen Einsatz aus hochwertigem Edelstahl gefertigt, mit sehr robuster Konstruktion und perfekter Verarbeitung.
- Umrüstung für extreme Umgebungstemperaturen (43 °C) möglich.
- Höhenverstellbare Beine von 105 mm bis 155 mm.






| MODELL | KONDENSATIONSSYSTEM | ABMESSUNGEN (mm) | TANKINHALT (kg) | PRODUKTION (kg/day) | ANZAHL WÜRFEL PRO ZYKLUS | GAS | LEISTUNG (W) | ELEKTRISCHER ANSCHLUSS | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|--------------------------------|---------------------|------------------|-----------------|---------------------|--------------------------|------|--------------|------------------------|----------|----------|---|
| S-förmige Würfel (22 g) | | | | | | | | | | | |
| EFICE-50 HD | Luft | 535 x 595 x 789 | 20 | 47 | 75 | R290 | 770 | 220-240V | 50 Hz | 19107202 | - |
| EFICE-70 HD | Luft | 535 x 595 x 789 | 20 | 74 | 75 | R290 | 1.007 | 220-240V | 50 Hz | 19107203 | - |
| EFICE-100 HD | Luft | 660 x 700 x 832 | 35 | 108 | 120 | R290 | 1.154 | 220-240V | 50 Hz | 19107204 | - |
| EFICE-150 HD | Luft | 762 x 762 x 832 | 45 | 145 | 144 | R290 | 1.868 | 220-240V | 50 Hz | 19107205 | - |
| K-förmige Würfel (40g) | | | | | | | | | | | |
| EFICE-50 D | Luft | 535 x 595 x 789 | 20 | 45 | 75 | R290 | 770 | 220-240V | 50 Hz | 19107208 | - |
| EFICE-70 D | Luft | 535 x 595 x 789 | 20 | 76 | 75 | R290 | 1.007 | 220-240V | 50 Hz | 19107209 | - |
| EFICE-100 D | Luft | 660 x 700 x 832 | 35 | 99 | 120 | R290 | 1.154 | 220-240V | 50 Hz | 19107210 | - |
| EFICE-150 D | Luft | 762 x 762 x 832 | 45 | 145 | 144 | R290 | 1.868 | 220-240V | 50 Hz | 19107211 | - |

Optionen

| | EFICE-50 (€) | EFICE-70 (€) | EFICE-100 (€) | EFICE-150 (€) |
|--|--------------|--------------|---------------|---------------|
| 60 Hz version 60Hz | o | o | o | o |
| Stecker Typ G Cl  | o | o | o | o |
| Ablaufpumpe DP (*) | o | o | o | o |

* Ablaufpumpe only available for Luft-cooled Modells.

Standardzubehör

| | 50 | 70 | 100 | 150 |
|--|----|----|-----|-----|
|  Dichtung des Wasserzulauffilters | 1 | 1 | 1 | 1 |
|  Wasserzulaufschlauch | 1 | 1 | 1 | 1 |
|  Wasserablaufschlauch | 1 | 1 | 1 | 1 |
|  Kleine Schaufel | 1 | 1 | 1 | 1 |
|  4-BEINE-Set (höhenverstellbar) | 1 | 1 | 1 | 1 |

MODULAR

EISWÜRFELBEREITER



Allgemeine Eigenschaften

- Produziert kompakte, kristallklare Gourmet-Eiswürfel.
- Hochleistungsmaschinen mit vertikaler Verdampfertechnologie. Geringerer Energieverbrauch und höhere Eisproduktion.
- Intelligenter Wasserverteiler für effizientere Abgabe
- Einfacher Zugriff durch Entfernen der Platten mit einem einzigen Schraubendreher.
- Intelligentes, elektronisches Bedienfeld, das alle Parameter der Maschine kontrolliert und die Diagnose möglicher Vorfälle anzeigt.
- Speziell für den intensiven professionellen Einsatz aus hochwertigem Edelstahl gefertigt, mit sehr robuster Konstruktion und perfekter Verarbeitung.

EFICE-300

| MODELL | KONDENSATIONSSYSTEM | ABMESSUNGEN (mm) | TANKINHALT (kg) | PRODUKTION (kg/day) | ANZAHL WÜRFEL PRO ZYKLUS | GAS | LEISTUNG (W) | ELEKTRISCHER ANSCHLUSS | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|--------------------------------|---------------------|------------------|-----------------|---------------------|--------------------------|--------|--------------|------------------------|----------|----------|---|
| HD-förmige Würfel (6 g) | | | | | | | | | | | |
| EFICE-200 HD | Luft | 762 x 620 x 500 | - | 220 | 400 | R290 | 1.868 | 220-240V | 50 Hz | 19107206 | - |
| EFICE-300 HD FIT | Luft | 559 x 621 x 659 | - | 300 | 480 | R290 | 2.348 | 220-240V | 50 Hz | 19107207 | - |
| FICE-400 HD | Luft | 762 x 620 x 760 | - | 405 | 800 | R-452a | 11.185 | 380-415V | 50 Hz | 19107015 | - |
| D-förmige Würfel (12 g) | | | | | | | | | | | |
| EFICE-200 D | Luft | 762 x 620 x 500 | - | 220 | 200 | R290 | 1.868 | 220-240V | 50 Hz | 19107212 | - |
| EFICE-300 D FIT | Luft | 559 x 621 x 659 | - | 300 | 240 | R290 | 2.348 | 220-240V | 50 Hz | 19107213 | - |
| FICE-400 D | Luft | 762 x 620 x 760 | - | 405 | 400 | R-452a | 11.185 | 380-415V | 50 Hz | 19107016 | - |

Kompatible Tanks

| MODELL | KAPAZITÄT | S-130 | | S-160 | | S-220 | | S-350 | | | | | | | |
|-----------|--------------------------|--------------------------|----------|--------|--------------------------|----------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|----------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|----------|---|
| | | 160 KG | € | 180 KG | € | 230 KG | € | 340 KG | € | | | | | | |
| EFICE-200 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 19082415 | - | - | - | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 19031799 | - | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 19082418 | - | |
| EFICE-300 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 19082415 | - | <input type="checkbox"/> | 19082417 | - | <input type="checkbox"/> | 19031799 | - | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 19082418 | - | |
| FICE-400 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 19082415 | - | - | - | - | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 19031799 | - | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 19082418 | - |

| MODELL | KAPAZITÄT | S-400 | | S-500 | | S CART | | S2CART | | | | | | | | |
|-----------|--------------------------|--------------------------|----------|--------|--------------------------|--------------------------|----------|--------------|--------------------------|--------------------------|----------|---|--------------------------|--------------------------|----------|---|
| | | 390 KG | € | 480 KG | € | 300 + 112 KG | € | 617 + 224 KG | € | | | | | | | |
| EFICE-200 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 19096225 | - | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 19031802 | - | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 19082382 | - | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 19082385 | - |
| EFICE-300 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 19096225 | - | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 19031802 | - | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 19082382 | - | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 19082385 | - |
| FICE-400 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 19096225 | - | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 19031802 | - | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 19082382 | - | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 19082385 | - |



| MODELL | ABMESSUNGEN (mm) | SUITABLE FOR | KAPAZITÄT | REFERENZ | € |
|--------------------------|-------------------|-----------------------|-----------|----------|---|
| Spender DHD | 769 x 835 x 1.383 | EFICE-200 FICE-400 | 104 | 19031818 | - |
| Spender DHD FIT & Wasser | 559 x 835 x 1.218 | EFICE-300 | 58 | 19082463 | - |

Optionen

| | | EFICE-200 (€) | EFICE-300 (€) | FICE-400 (€) |
|---------------|------|---------------|---------------|--------------|
| 60 Hz version | 60Hz | o | o | o |
| Stecker Typ G | Cl | o | o | o |

Standardzubehör

| | | 200 | 300 | 400 |
|--|----------------------------------|-----|-----|-----|
| | Dichtung des Wasserzulauffilters | 1 | 1 | 1 |
| | Wasserzulaufschlauch | 1 | 1 | 1 |
| | Wasserablaufschlauch | 1 | 1 | 1 |

MIT EINGEBAUTEM TANK

EISSPLITTERBEREITER



EGIM-85




Allgemeine Eigenschaften






- Produktion von Eissplittern.
- Hocheffizienter Verdampfer, ohne Dichtungen und Verschlüsse.
- Gewindespindel aus Edelstahl mit elastischer Beschichtung für eine lange Nutzungsdauer.
- Leistungsstarker Drehzahlminderer an der Oberseite.
- Einfacher Zugang für Wartung und Installation. Alle Paneele sind einzeln demontierbar.
- Starkes Türöffnungssystem. Tür aus Edelstahl.
- Intelligentes Frontbelüftungssystem, das den Einbau des Geräts ermöglicht.
- Beleuchteter Ein/Aus-Wippschalter an der Vorderseite.
- Reinigungstaste: trennt das Kühlsystem, während Wasser mit Entkalker zirkuliert.
- Speziell für den intensiven professionellen Einsatz aus hochwertigem Edelstahl gefertigt, mit sehr robuster Konstruktion und perfekter Verarbeitung.
- Umrüstung für extreme Umgebungstemperaturen (43 °C) möglich.
- In Gebieten mit mittlerem bis hohem Kalkgehalt (hartes Wasser), also über 30 °F Härte, wird der Einbau eines Kalkfilters empfohlen.
- Höhenverstellbare Beine von 105 mm bis 155 mm.

| MODELL | KONDENSATIONSSYSTEM | ABMESSUNGEN (mm) | TANKINHALT (kg) | PRODUKTION (kg/day) | ANZAHL WÜRFEL PRO ZYKLUS | GAS | LEISTUNG (W) | ELEKTRISCHER ANSCHLUSS | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|----------|---------------------|-------------------|-----------------|---------------------|--------------------------|------|--------------|------------------------|----------|----------|---|
| EGIM-45 | Luft | 465 x 595 x 784 | 20 | 55 | - | R290 | 679 | 220-240V | 50 Hz | 19107174 | - |
| EGIM-45 | Wasser | 465 x 595 x 784 | 20 | 78 | - | R290 | 679 | 220-240V | 50 Hz | 19107182 | - |
| EGIM-85 | Luft | 465 x 595 x 784 | 20 | 95 | - | R290 | 758 | 220-240V | 50 Hz | 19107175 | - |
| EGIM-85 | Wasser | 465 x 595 x 784 | 20 | 95 | - | R290 | 758 | 220-240V | 50 Hz | 19107177 | - |
| EGIM-135 | Luft | 515 x 550 x 1.355 | 64 | 178 | - | R290 | 1.267 | 220-240V | 50 Hz | 19107176 | - |
| EGIM-135 | Wasser | 515 x 550 x 1.355 | 64 | 202 | - | R290 | 1.267 | 220-240V | 50 Hz | 19107185 | - |

Optionen

| | | EGIM-45 (€) | EGIM-85 (€) | EGIM-135 (€) |
|---------------|--|-------------|-------------|--------------|
| 60 Hz version | 60Hz | o | o | o |
| Stecker Typ G | Cl  | o | o | o |

Standardzubehör

| | 45 | 85 | 135 |
|--|----|----|-----|
|  Dichtung des Wasserzulauffilters | 1 | 1 | 1 |
|  Wasserzulaufschlauch | 1 | 1 | 1 |
|  Wasserablaufschlauch | 1 | 1 | 1 |
|  Kleine Schaufel | 1 | 1 | 1 |
|  4-BEINE-Set (höhenverstellbar) | 1 | 1 | - |

MODULAR

EISSPLITTERBEREITER



Allgemeine Eigenschaften

- Produktion von körnigem Eis.
- Das Eis fällt durch die Öffnung an der Unterseite des Geräts heraus.
- Hocheffizienter Verdampfer, ohne Dichtungen und Verschlüsse.
- Gewindespindel aus Edelstahl mit elastischer Beschichtung für eine lange Nutzungsdauer.
- Leistungsstarkes Motorgetriebe an der Oberseite.
- Elektromechanisches Steuerungssystem.
- Beleuchteter Ein-/Aus-Wippschalter an der Vorderseite.
- Speziell für den intensiven professionellen Einsatz aus hochwertigem Edelstahl gefertigt, mit sehr robuster Konstruktion und perfekter Verarbeitung.
- In Gebieten mit mittlerem bis hohem Kalkgehalt (hartes Wasser), also über 30 °F Härte, wird der Einbau eines Kalkfilters empfohlen.
- Umrüstung für extreme Umgebungstemperaturen (43 °C) möglich.

EMGIM-200

| MODELL | KONDENSATIONSSYSTEM | ABMESSUNGEN (mm) | TANKINHALT (kg) | PRODUKTION (kg/day) | ANZAHL WÜRFEL PRO ZYKLUS | GAS | LEISTUNG (W) | ELEKTRISCHER ANSCHLUSS | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|-----------|---------------------|-------------------|-----------------|---------------------|--------------------------|------|--------------|------------------------|----------|----------|---|
| EMGIM-150 | Luft | 515 x 550 x 1.355 | - | 182 | - | R290 | 1.266 | 220-240V | 50 Hz | 19107178 | - |
| EMGIM-150 | Wasser | 515 x 550 x 1.355 | - | 202 | - | R290 | 1.266 | 220-240V | 50 Hz | 19107183 | - |
| EMGIM-200 | Luft | 515 x 550 x 575 | - | 230 | - | R290 | 1.651 | 220-240V | 50 Hz | 19107179 | - |
| EMGIM-200 | Wasser | 515 x 550 x 575 | - | 211 | - | R290 | 1.651 | 220-240V | 50 Hz | 19107189 | - |
| EMGIM-400 | Luft | 675 x 550 x 660 | - | 482 | - | R290 | 3.620 | 220-240V | 50 Hz | 19107180 | - |
| EMGIM-400 | Wasser | 675 x 550 x 660 | - | 541 | - | R290 | 3.620 | 220-240V | 50 Hz | 19107186 | - |
| EMGIM-500 | Luft | 675 x 550 x 800 | - | 655 | - | R290 | 5.218 | 380-415V | 50 Hz | 19107273 | - |
| EMGIM-500 | Wasser | 675 x 550 x 800 | - | 620 | - | R290 | 5.218 | 380-415V | 50 Hz | 19107276 | - |

Kompatible Tanks

| MODELL KAPAZITÄT | S-130 160 KG | | S-160 180 KG | | S-220 230 KG | | S-350 340 KG | | |
|---------------------|-----------------|----------|-----------------|----------|-----------------|----------|-----------------|---|----------|
| | CODE | € | CODE | € | CODE | € | CODE | € | |
| EMGIM-150 | | 19082414 | | 19082416 | | 19031843 | | | 19082374 |
| EMGIM-200 | | 19082414 | | 19082416 | | 19031843 | | | 19082374 |
| EMGIM-400 | | 19082414 | | 19082416 | | 19031843 | | | 19082374 |
| EMGIM-500 | | 19082414 | | 19082416 | | 19031843 | | | 19082374 |

| MODELL KAPAZITÄT | S-400 390 KG | | S-500 480 KG | | S CART 300 + 112 KG | | S2CART 617 + 224 KG | |
|---------------------|-----------------|----------|-----------------|----------|------------------------|----------|------------------------|----------|
| | CODE | € | CODE | € | CODE | € | CODE | € |
| EMGIM-150 | | 19096224 | | 19031844 | | 19082380 | | 19082383 |
| EMGIM-200 | | 19096224 | | 19031844 | | 19082380 | | 19082383 |
| EMGIM-400 | | 19096224 | | 19031844 | | 19082380 | | 19082383 |
| EMGIM-500 | | 19096224 | | 19031844 | | 19082380 | | 19082383 |

Optionen

| | EMGIM-150 (€) | EMGIM-200 (€) | EMGIM-400 (€) | EMGIM-500 (€) |
|--------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| 60 Hz version 60Hz | o | o | o | o |
| Stecker Typ G Cl | o | o | o | - |

Standardzubehör

| | 150 | 200 | 400 | 500 |
|----------------------------------|-----|-----|-----|-----|
| Dichtung des Wasserzulauffilters | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Wasserzulaufschlauch | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Wasserablaufschlauch | 1 | 1 | 1 | 1 |

MODULAR

NUGGET-EISMASCHINEN



ENGIM-300



Allgemeine Eigenschaften

- Produziert Nugget-Eis.
- Eis fällt durch die Öffnung an der Unterseite des Geräts heraus.
- Hoher Verdampferwirkungsgrad. Geringerer Energieverbrauch und höhere Eisproduktion.
- Gewindespindel aus Edelstahl mit elastischer Beschichtung für eine lange Nutzungsdauer.
- Leistungsstarker Drehzahlminderer an der Oberseite.
- Optisches Punktsteuerungssystem zur Einstellung des Eisbestands.
- Beleuchteter Ein-/Aus-Wippschalter an der Vorderseite.
- Autodiagnose-LED-Leuchten zur Anzeige von Betriebsstatus und Warmmeldungen.
- Speziell für den intensiven professionellen Einsatz aus hochwertigem Edelstahl gefertigt, mit sehr robuster Konstruktion und perfekter Verarbeitung.
- In Gebieten mit mittlerem bis hohem Kalkgehalt (hartes Wasser), also über 30 °F Härte, wird der Einbau eines Kalkfilters empfohlen.
- Umrüstung für extreme Umgebungstemperaturen (43 °C) möglich.

| MODELL | KONDENSATIONSSYSTEM | ABMESSUNGEN (mm) | TANKINHALT (kg) | PRODUKTION (kg/day) | ANZAHL WÜRFEL PRO ZYKLUS | GAS | LEISTUNG (W) | ELEKTRISCHER ANSCHLUSS | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|-----------|---------------------|------------------|-----------------|---------------------|--------------------------|------|--------------|------------------------|----------|----------|---|
| ENGIM-300 | Luft | 559 x 622 x 712 | - | 310 | - | R290 | 3.240 | 220-240V | 50 Hz | 19107190 | - |

Kompatible Tanks

| MODELL/KAPAZITÄT | S-130/ 160 KG | S-160/ 180 KG | S-220/ 230 KG | S-350/ 340 KG | |
|------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---|
| CODE | € | CODE | € | CODE | € |
| ENGIM-300 | 19082414 | 19082416 | 19031843 | 19082374 | - |

| MODELL/KAPAZITÄT | S-400/ 390 KG | S-500/ 480 KG | S CART/ 300 + 112 KG | S2CART/ 617 + 224 KG | |
|------------------|---------------|---------------|----------------------|----------------------|---|
| CODE | € | CODE | € | CODE | € |
| ENGIM-300 | 19096224 | 19031844 | 19082380 | 19082383 | - |

Optionen

| | | ENGIM-300 (€) |
|---------------|------|---------------|
| 60 Hz version | 60Hz | 0 |
| Stecker Typ G | Cl | 0 |

Standardzubehör

| | 300 |
|----------------------------------|-----|
| Dichtung des Wasserzulauffilters | 1 |
| Wasserzulaufschlauch | 1 |
| Wasserablaufschlauch | 1 |

FLOCKENEISMASCHINEN



FLAKE-1000



Allgemeine Eigenschaften

- Herstellung kalter und trockener Flocken. Die Flockenstärke kann zwischen 1,5 mm und 3 mm eingestellt werden.
- Basierend auf einem statischen Zylinder, der frei von Drehgelenken ist (Spiralreibahle) - gekoppelt mit einem Fräs Werkzeug, das das Eis löst ohne Anstrengung oder erzwungenen Bewegungen löst.
- Hoher Verdampferwirkungsgrad. Geringerer Energieverbrauch und höhere Eisproduktion.
- Leistungsstarker Drehzahlminderer an der Oberseite.
- Magnetische Antriebspumpe.
- Elektronisches Stoppsystem.
- Regler zur Erkennung von: niedrigem Wasserstand, Temperaturanstieg durch Motor, instead of -Überlastung oder volles Becken.
- Speziell hergestellt aus hochwertigem Edelstahl für intensive professionelle Anwendungen

| MODELL | KONDENSATIONSSYSTEM | ABMESSUNGEN (mm) | TANKINHALT (kg) | PRODUKTION (kg/day) | ANZAHL WÜRFEL PRO ZYKLUS | GAS | LEISTUNG (W) | ELEKTRISCHER ANSCHLUSS | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|------------|---------------------|---------------------|-----------------|---------------------|--------------------------|--------|--------------|------------------------|----------|----------|---|
| FLAKE 1000 | Luft | 1.340 x 1.150 x 870 | - | 1.000 | - | R-452a | 5.500 | 380-415V | 50 Hz | 19082465 | - |

Kompatible Tanks

| MODELL/KAPAZITÄT | S-400/ 390 KG | S-500/ 480 KG | S CART/ 300 + 112 KG | S2CART/ 617 + 224 KG | |
|------------------|---------------|---------------|----------------------|----------------------|---|
| CODE | € | CODE | € | CODE | € |
| FLAKE 1000 | - | - | - | 19082383 | - |

Optionen

| | | FLAKE-1000 (€) |
|---------------|------|----------------|
| 60 Hz version | 60Hz | 0 |

Standardzubehör

| | 1000 |
|----------------------------------|------|
| Dichtung des Wasserzulauffilters | 1 |
| Wasserzulaufschlauch | 1 |
| Wasserablaufschlauch | 1 |

WITH BUILT-IN TANK

HOHLEISSTÜCKEBEREITER



EFIM-60 C



Allgemeine Eigenschaften

- Erzeugt einen halbhohlen Würfel mit größerer Oberfläche, der das Getränk schneller kühlt.
- Paddelsystem zur Eisherstellung bei widrigsten Wasserqualitätsbedingungen (hartes Wasser) und an den ungeeignetsten Standorten.
- Paddelsystem, das Wasserfilter überflüssig macht und so deren Kosten vermeidet.
- Die Wasserbewegung durch die Paddel sorgt dafür, dass das reinste Wasser den Verdampfer berührt und gefriert, wodurch der klarste Eiswürfel entsteht.
- Da er ohne Thermostat konzipiert ist, können Probleme vermieden und das gesamte Eis entfernt werden.
- Ohne Timer. Die Erkennung des Zyklusendes und des vollen Behälters erfolgt durch mechanische Geräte.
- Dämpfungssystem für die Türöffnungsbewegung zur Vermeidung von Unfällen.
- Beleuchteter Ein/Aus-Wippschalter an der Vorderseite.
- Speziell für den intensiven professionellen Einsatz aus hochwertigem Edelstahl gefertigt, mit sehr robuster Konstruktion und perfekter Verarbeitung.
- Umrüstung für extreme Umgebungstemperaturen (43 °C) möglich.

| MODELL | KONDENSATIONSSYSTEM | ABMESSUNGEN (mm) | TANKINHALT (kg) | PRODUKTION (kg/day) | ANZAHL WÜRFEL PRO ZYKLUS | GAS | LEISTUNG (W) | ELEKTRISCHER ANSCHLUSS | FREQUENZ | REFERENZ | € |
|------------|---------------------|------------------|-----------------|---------------------|--------------------------|------|--------------|------------------------|----------|----------|---|
| EFIM-20 C | Luft | 401 x 506 x 643 | 6 | 24 | 15 | R290 | 778 | 220-240V | 50 Hz | 19107192 | - |
| EFIM-20 C | Wasser | 401 x 506 x 643 | 6 | 24 | 15 | R290 | 778 | 220-240V | 50 Hz | 19107193 | - |
| EFIM-30 C | Luft | 401 x 506 x 698 | 12 | 38 | 25 | R290 | 778 | 220-240V | 50 Hz | 19107194 | - |
| EFIM-30 C | Wasser | 401 x 506 x 698 | 12 | 38 | 25 | R290 | 778 | 220-240V | 50 Hz | 19107195 | - |
| EFIM-40 C | Luft | 401 x 506 x 698 | 12 | 40 | 25 | R290 | 404 | 220-240V | 50 Hz | 19107196 | - |
| EFIM-40 C | Wasser | 401 x 506 x 698 | 12 | 40 | 25 | R290 | 404 | 220-240V | 50 Hz | 19107197 | - |
| EFIM-60 C | Luft | 594 x 557 x 934 | 30 | 63 | 45 | R290 | 1.266 | 220-240V | 50 Hz | 19107198 | - |
| EFIM-60 C | Wasser | 594 x 557 x 934 | 30 | 66 | 45 | R290 | 1.266 | 220-240V | 50 Hz | 19107199 | - |
| EFIM-90 C | Luft | 674 x 557 x 984 | 37 | 83 | 55 | R290 | 1.804 | 220-240V | 50 Hz | 19107200 | - |
| EFIM-90 C | Wasser | 674 x 557 x 984 | 37 | 83 | 55 | R290 | 1.804 | 220-240V | 50 Hz | 19107191 | - |
| EFIM-130 C | Luft | 844 x 557 x 984 | 50 | 119 | 80 | R290 | 2.292 | 220-240V | 50 Hz | 19107201 | - |
| EFIM-130 C | Wasser | 844 x 557 x 984 | 50 | 114 | 80 | R290 | 2.292 | 220-240V | 50 Hz | 19107240 | - |

Optionen

| | | EFIM-20 C (€) | EFIM-30 C (€) | EFIM-40 C (€) | EFIM-60 C (€) | EFIM-90 C (€) | EFIM-130 C (€) |
|---------------|------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|----------------|
| 60 Hz version | 60Hz | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Stecker Typ G | CI | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

Standardzubehör

| | 20 | 30 | 40 | 60 | 90 | 130 |
|----------------------------------|----|----|----|----|----|-----|
| Dichtung des Wasserzulauffilters | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Wasserzulaufschlauch | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Wasserablaufschlauch | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Kleine Schaufel | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 4-BEINE-Set (höhenverstellbar) | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |

BEHÄLTER FÜR MODULARE EISBEREITER (SILOS)



S-160



S-CART 300

Allgemeine Eigenschaften

- Speziell für den intensiven professionellen Einsatz aus hochwertigem Edelstahl gefertigt, mit sehr robuster Konstruktion und perfekter Verarbeitung.
- Behälter aus sehr hartem, hygienischem Polyethylen, stoß- und kratzfest.
- Nahtlose einteilige Wanne mit abgerundeten Ecken zur Vermeidung möglicher Schmutzstellen und leichteren Reinigung.
- Abflusssystem, das das Wasser sammelt und zum Abfluss leitet, sodass der Behälter sauber und trocken bleibt.

Spezielle Eigenschaften: Behälter mit Wagen









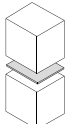
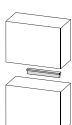
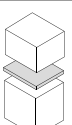

- Ergonomisch, leicht und mit geringem Kraftaufwand zu bewegen.
- Es verfügt über ein Brems- und Entwässerungssystem.
- Hergestellt aus hygienischem Polyethylen, mit glatter Oberfläche zur einfachen Reinigung.
- Enthält eine Abdeckung, um zu verhindern, dass Schmutz das Eis verunreinigt.
- Körbe zum schnellen und mühelosen Verteilen von Eis können mitgeliefert werden.

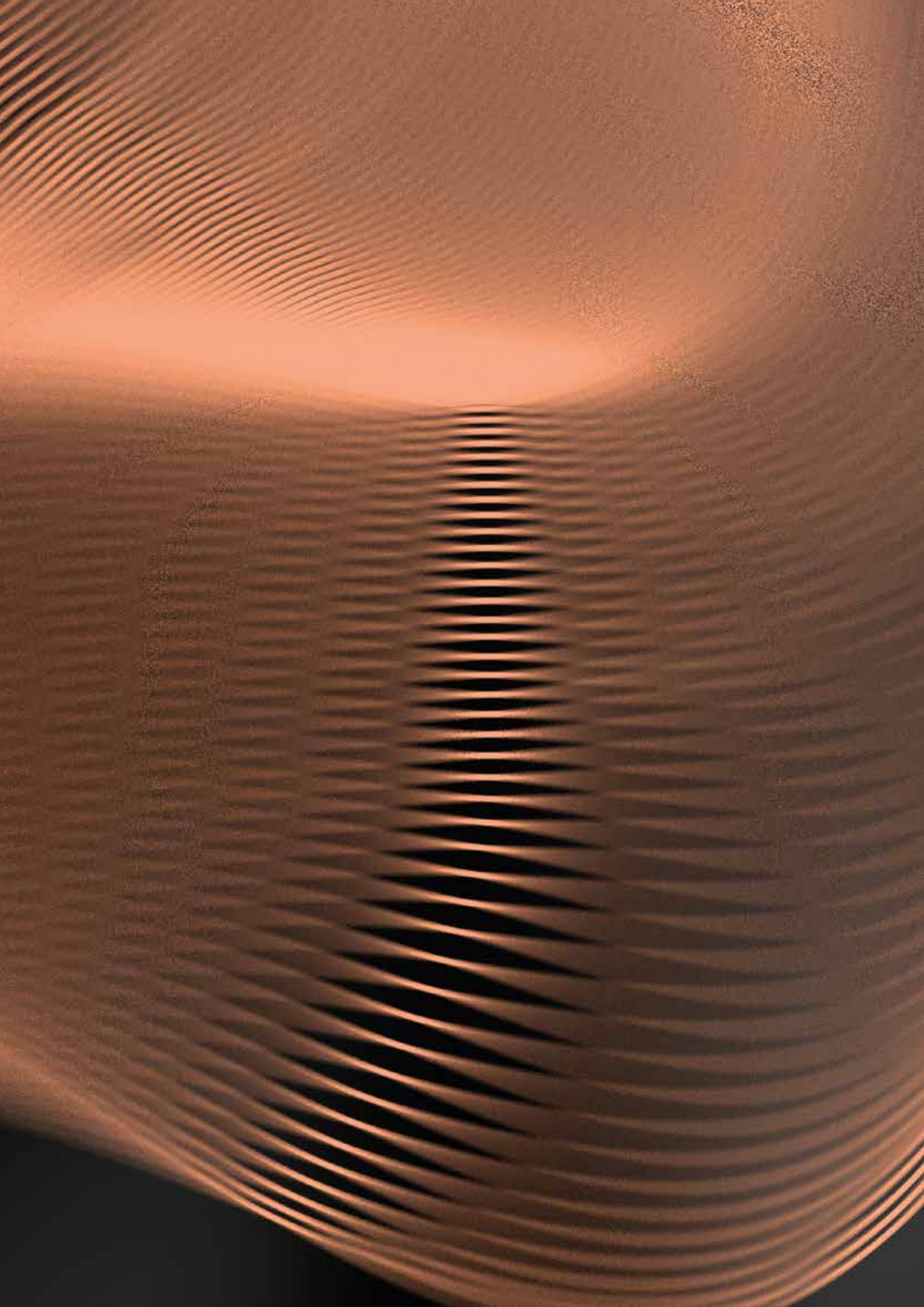
| MODELL | ABMESSUNGEN (mm) | TANKINHALT (kg) | PASSEND FÜR | REFERENZ | € |
|---------------------------|-----------------------|-----------------|-------------|----------|---|
| Tanks | | | | | |
| S-130 | 762 x 819 x 740 | 160 | FICE | 19082415 | - |
| | | | MGIM / NGIM | 19082414 | - |
| S-160 | 559 x 872 x 1.122 | 180 | FICE | 19082417 | - |
| | | | MGIM / NGIM | 19082416 | - |
| S-220 | 762 x 819 x 1.071 | 230 | MFIM / FICE | 19031799 | - |
| | | | MGIM / NGIM | 19031843 | - |
| S-350 | 1.067 x 819 x 1.071 | 340 | MFIM / FICE | 19082418 | - |
| | | | MGIM | 19082374 | - |
| S-400 | 1.219 x 819 x 1.071 | 390 | MFIM / FICE | 19096225 | - |
| | | | S400 MGIM | 19096224 | - |
| S-500 | 1.321 x 872 x 1.122 | 480 | MFIM / FICE | 19031802 | - |
| | | | MGIM | 19031844 | - |
| Behälter mit Wagen | | | | | |
| SCART | 762 x 1.016 x 1.865 | 300 + 112 | MFIM / FICE | 19082382 | - |
| | | | MGIM / NGIM | 19082380 | - |
| S2CART | 1.524 x 1.016 x 1.820 | 617 + 224 | MFIM | 19082384 | - |
| | | | FICE | 19082385 | - |
| | | | MGIM / NGIM | 19082383 | - |

Standardzubehör

| | TANKS | BEHÄLTER MIT WAGEN |
|--------------------------------|-------|--------------------|
| Wasserablaufschlauch | 1 | 1 |
| Drainage elbow | 1 | - |
| Große Schaufel | 1 | 1 |
| 4-BEINE-Set (höhenverstellbar) | 1 | - |
| Eispaddel | - | 1 |
| Eispaddel Ablage | - | 1 |

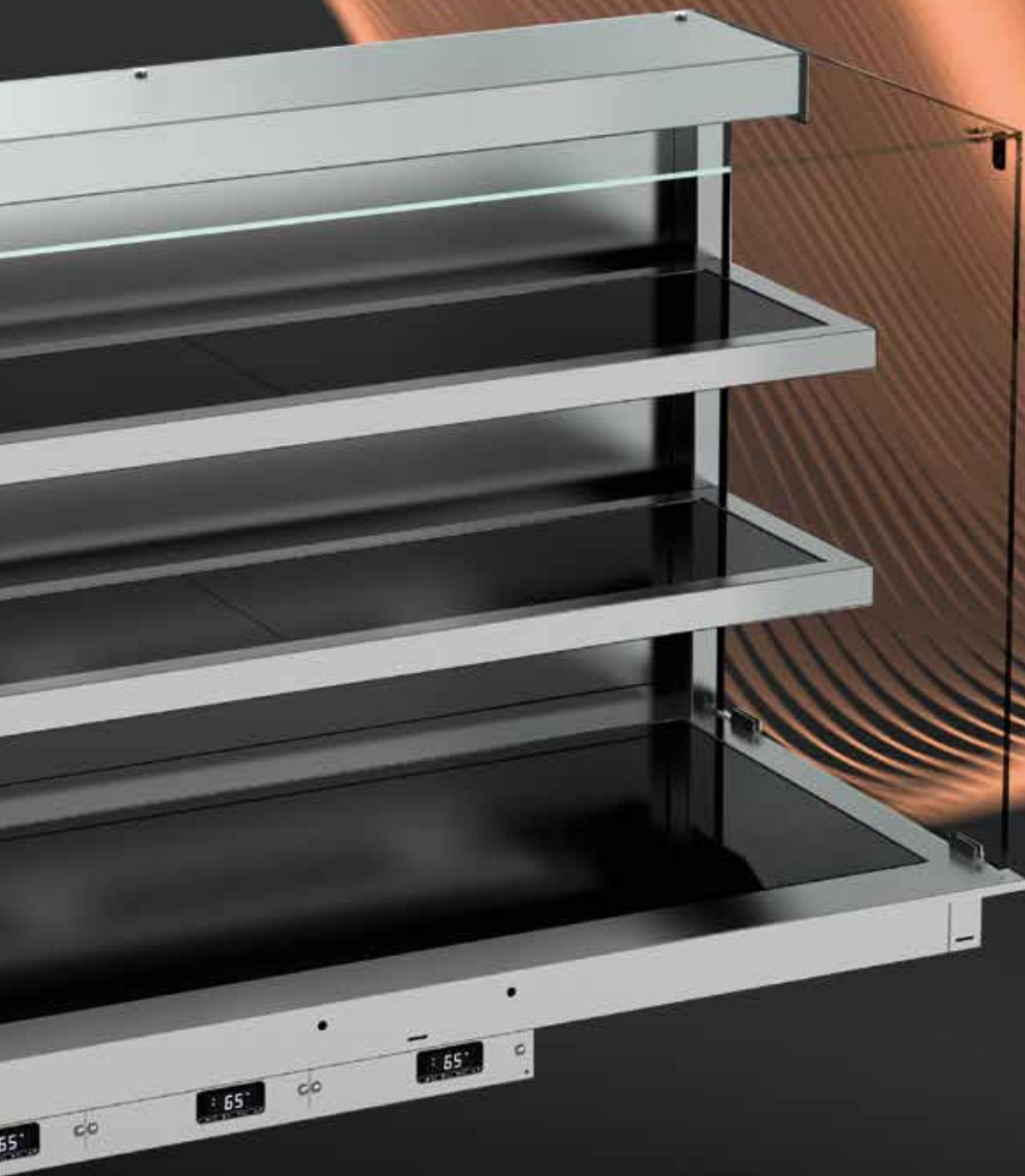
ZUBEHÖR

| | MODELL | BESCHREIBUNG | REFERENZ | € |
|---|----------------------|--|----------|---|
| Filters | | | | |
|  | FC-100 | Kalkfilter für Eismaschinen. | 19038797 | - |
|  | FP-100 | Partikelfilter für Eismaschinen. | 19038798 | - |
|  | CC-100 | Ersatzkartusche für Eisbereiter. | 19038799 | - |
|  | CP-100 | Ersatzkartusche für Eisbereiter. | 19038800 | - |
|  | CS-101 | Antikalk-, Aktivkohle- und Partikelfilter für Eisbereiter. | 19031839 | - |
|  | CS-102 | Antikalk-, Aktivkohle- und Partikelfilter für Eisbereiter. | 19082428 | - |
| Schaufeln | | | | |
|  | KLEINE SCHAUFEL | Kleine Schaufel für Eismaschinen. | 19082429 | - |
|  | MITTLERE SCHAUFEL | Mittlere Schaufel für Eismaschinen. | 19082462 | - |
| Stapelbausätze | | | | |
|  | STAPELSATZ EMFIM 150 | Stapelbausatz für EMFIM-150 Festeisbereiter. | 19082425 | - |
|  | STAPELSATZ MFIM 400 | Stapelbausatz für MFIM-400 Festeisbereiter. | 19082426 | - |
|  | STAPELSATZ FICE | Stapelbausatz für FICE-Würfel-Eisbereiter. | 19082427 | - |
| Brecher | | | | |
|  | EIS-ZERKLEINERER | Eis-Zerkleinerer. | 19082464 | - |





Speiseausgabe



Verwirklichen Sie Ihre
Gestaltungsideen mit der größten
Produktauswahl.

Drop-in

| | |
|------------------------------------|------------|
| Kühlelemente | 387 |
| Warmhalteelemente..... | 390 |
| Kalt-Warm-Elemente..... | 394 |
| Abdeckungen | 395 |
| Scheiben..... | 396 |
| Würfelförmige Kühlvitrine..... | 397 |
| Würfelförmige Warmhaltevitrine.... | 399 |
| Aufbewahrungselemente..... | 400 |
| Spender | 401 |
| Zubehör | 401 |
| Codes bei externem Aggregat..... | 402 |

KÜHLELEMENTE



Allgemeine Merkmale

- Hergestellt aus Edelstahl mit satinierter Oberfläche.
- Schalen mit abgerundeten Ecken im Inneren erleichtern die Reinigung und gewährleisten maximale Hygiene.
- Umweltfreundliche Isolierung aus eingespritztem Polyurethan, die Energieeinsparungen durch Verringerung des Kaltluftverlustes ermöglicht.
- Bedienfeld mit digitalem Thermostat, durch die Struktur geschützt, um Behinderungen bei der täglichen Nutzung zu vermeiden.
- Robuste Struktur mit 13 mm dicker Überlappung, sobald das Element auf die Arbeitsplatte aufgesetzt wird, um Sauberkeit und Ästhetik zu gewährleisten.
- Automatisches Tauwasserverdunstungssystem als Zubehör.
- 220-240V 1N~.

STATISCHE PLATTEN UND SCHALEN

- Speziell entwickelt, um gekühlte Lebensmittel (z. B. Obst, Salate usw.) und Getränke (z. B. Flaschen oder hohe Dosen usw.) zu halten, zu präsentieren und zu servieren, wobei das ausgestellte Produkt während der Essensausgabe auf optimaler Temperatur gehalten wird.
- Statisches Kühlsystem durch erweiterte Kupferspule im Boden und an den Seiten des 160 mm tiefen Schachts zur Leistungssteigerung.
- Präsentationsschale für frische Produkte mit Glaskuppel, die speziell dafür entwickelt wurde, die Temperatur zu halten und frische Produkte (z. B. Fleisch, Fisch, Schalentiere usw.) zu präsentieren, sodass diese vom Gast ausgewählt und vom Koch an Show-Cooking-Stationen zubereitet werden können.
- Betriebstemperaturen: -10°C/ +5°C (160 mm Schale: 0°C/ +8°C).



DDCSP6-4



DDCS2P6-4



DDCSB6-80-4



DDCSB6-160-4



DDCE6-80-2

| MODELL | GAS | HZ | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | ABMESSUNGEN DER OFFNUNG (mm) | TIEFE DER SCHALE (mm) | FASSUNGSVERMÖGEN FÜR GN 1/1 | LEISTUNG (W) | KLIMAKLASSE | KÜHL-AGGREGAT | € | |
|------------------------------|-------------------------------|------|-------|------------------|------------------------------|-----------------------|-----------------------------|--------------|-------------|---------------|-------------|---|
| STATISCHE PLATTE MIT 1 EBENE | | | | | | | | | | | | |
| | DDCSP6-2 | R290 | 50/60 | 19105747 | 790x610x476 | 765x585 | - | 2 | 145 | 4 | Inbegriffen | - |
| | DDCSP6-3 | R290 | 50/60 | 19105748 | 1.115x610x476 | 1.090x585 | - | 3 | 215 | 4 | Inbegriffen | - |
| | DDCSP6-4 | R290 | 50/60 | 19105749 | 1.440x610x476 | 1.415x585 | - | 4 | 225 | 4 | Inbegriffen | - |
| | DDCSP6-5 | R290 | 50/60 | 19105750 | 1.765x610x476 | 1.740x585 | - | 5 | 305 | 4 | Inbegriffen | - |
| | DDCSP6-6 | R290 | 50/60 | 19105751 | 2.090x610x476 | 2.065x585 | - | 6 | 330 | 4 | Inbegriffen | - |
| | STATISCHE PLATTE MIT 2 EBENEN | | | | | | | | | | | |
| | DDCS2P6-3 | R290 | 50/60 | 19105757 | 1.115x610x546 | 1.090x585 | - | 3 | 215 | 4 | Inbegriffen | - |
| | DDCS2P6-4 | R290 | 50/60 | 19105758 | 1.440x610x546 | 1.415x585 | - | 4 | 225 | 4 | Inbegriffen | - |
| | DDCS2P6-5 | R290 | 50/60 | 19105759 | 1.765x610x546 | 1.740x585 | - | 5 | 305 | 4 | Inbegriffen | - |
| STATISCHE SCHALE 80 mm | | | | | | | | | | | | |
| | DDCSB6-80-3 | R290 | 50/60 | 19105763 | 1.115x610x521 | 1.090x585 | 80 | 3 | 215 | 4 | Inbegriffen | - |
| | DDCSB6-80-4 | R290 | 50/60 | 19105764 | 1.440x610x521 | 1.415x585 | 80 | 4 | 225 | 4 | Inbegriffen | - |
| | DDCSB6-80-5 | R290 | 50/60 | 19105765 | 1.765x610x521 | 1.740x585 | 80 | 5 | 305 | 4 | Inbegriffen | - |
| STATISCHE SCHALE 160 mm | | | | | | | | | | | | |
| | DDCSB6-160-2 | R290 | 50/60 | 19105769 | 790x610x632 | 765x585 | 160 | 2 | 135 | 4 | Inbegriffen | - |
| | DDCSB6-160-3 | R290 | 50/60 | 19105770 | 1.115x610x632 | 1.090x585 | 160 | 3 | 215 | 4 | Inbegriffen | - |
| | DDCSB6-160-4 | R290 | 50/60 | 19105771 | 1.440x610x632 | 1.415x585 | 160 | 4 | 220 | 4 | Inbegriffen | - |
| | DDCSB6-160-5 | R290 | 50/60 | 19105772 | 1.765x610x632 | 1.740x585 | 160 | 5 | 305 | 4 | Inbegriffen | - |
| | DDCSB6-160-6 | R290 | 50/60 | 19105773 | 2.090x610x632 | 2.065x585 | 160 | 6 | 310 | 4 | Inbegriffen | - |
| | VITRINE FÜR FRISCHE PRODUKTE | | | | | | | | | | | |
| | DDCE6-80-1 | R290 | 50/60 | 19105779 | 487x621x817 | 440x585 | 80 | 1 | 140 | 4 | Inbegriffen | - |
| | DDCE6-80-2 | R290 | 50/60 | 19105780 | 812x621x817 | 765x585 | 80 | 2 | 145 | 4 | Inbegriffen | - |

Versionen mit externem Aggregat finden Sie am Ende des Kapitels.

ELEMENTE UNTER DER ARBEITSPLATTE

- Speziell für die Montage unter einer Arbeitsplatte entwickelt, um vorgekühlte Produkte während der Ausgabe auf optimaler Temperatur zu halten.
- Statisches Kühlsystem durch erweiterte Kupferspule im Sockel.
- Betriebstemperaturen: -25°C/ -10°C.



FPBCF-4

| MODELL | GAS | HZ | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | FASSUNGSVERMÖGEN FÜR GN 1/1 | LEISTUNG (W) | KLIMAKLASSE | KÜHL-AGGREGAT | € |
|---------|-------|-------|----------|------------------|-----------------------------|--------------|-------------|---------------|---|
| FPBCF-2 | R290 | 50/60 | 19092125 | 611x590x477 | 2 | 205 | 4 | Inbegriffen | - |
| FPBCF-3 | R290 | 50/60 | 19092126 | 936x590x477 | 3 | 270 | 4 | Inbegriffen | - |
| FPBCF-4 | R290 | 50 | 19092127 | 1261x590x477 | 4 | 390 | 4 | Inbegriffen | - |
| | | 60 | 19092128 | | | | | | |
| FPBCF-5 | R290 | 50 | 19106275 | 1586x590x477 | 5 | 455 | 4 | Inbegriffen | - |
| | R455a | 60 | 19108585 | | | 515 | | | |
| FPBCF-6 | R290 | 50 | 19106276 | 1911x590x477 | 6 | 470 | 4 | Inbegriffen | - |
| | R455a | 60 | 19108586 | | | 555 | | | |

Versionen mit externem Aggregat finden Sie am Ende des Kapitels.

GUTE BELÜFTUNG

- Speziell entwickelt, um gekühlte Lebensmittel (z. B. Früchte, Desserts, Joghurt, kalte Vorspeisen, präsentiert auf Tellern, Schalen oder GN1/1-100mm usw.) zu lagern, auszustellen und zu servieren, wobei das ausgestellte Produkt während der Ausgabe bei optimalen Temperaturen gehalten wird.
- Luftgekühltes System, das von den Verdampferventilatoren betrieben wird und einen sanften Luftvorhang über dem oberen Teil der Wanne erzeugt. Es werden schnellere Abkühlzeiten, eine bessere Luftverteilung und optimale Ergebnisse bei der Lebensmittelkonservierung erzielt.
- Automatisches Abtausystem, das die Kompressorbelastung minimiert und Energie spart.
- Betriebstemperaturen: 0°C/ +4°C.



FCRV7-4

| MODELL | GAS | HZ | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | AUSSCHNITT-SABMESSUNGEN (mm) | TIEFE DER SCHALE (mm) | FASSUNGSVERMÖGEN FÜR GN 1/1 | LEISTUNG (W) | KLIMAKLASSE | KÜHL-AGGREGAT | € |
|---------|------|-------|----------|------------------|------------------------------|-----------------------|-----------------------------|--------------|-------------|---------------|---|
| FCRV7-2 | R290 | 50/60 | 19091732 | 790x720x677 | 765x690 | 35- 82-120 | 2 | 235 | 4 | Inbegriffen | - |
| FCRV7-3 | R290 | 50/60 | 19091733 | 1115x720x677 | 1090x690 | 35- 82-120 | 3 | 375 | 4 | Inbegriffen | - |
| FCRV7-4 | R290 | 50/60 | 19091734 | 1440x720x677 | 1415x690 | 35- 82-120 | 4 | 380 | 4 | Inbegriffen | - |
| FCRV7-5 | R290 | 50 | 19091735 | 1765x720x677 | 1740x690 | 35- 82-120 | 5 | 485 | 4 | Inbegriffen | - |
| | | 60 | 19091736 | | | | | | | | |
| FCRV7-6 | R290 | 50 | 19091737 | 2090x720x677 | 2065x690 | 35- 82-120 | 6 | 510 | 4 | Inbegriffen | - |
| | | 60 | 19091738 | | | | | | | | |

Versionen mit externem Aggregat finden Sie am Ende des Kapitels.

ELEMENT FÜR TIEFKÜHLPRODUKTE

- Speziell entwickelt für das Aufbewahren, Ausstellen und Servieren von Tiefkühlkost, insbesondere Speiseeis (verpackt oder lose), wobei die ausgestellten Produkte während der Ausgabe bei optimaler Temperatur gehalten werden.
- Diese Modelle sind nicht dafür ausgelegt, die Tiefkühlprodukte über einen längeren Zeitraum als die übliche Essensausgabe (maximale Dauer 3 bis 4 Stunden) aufzubewahren.
- Betriebstemperaturen: -20°C/ -14°C.



DDCF6-4

| | MODELL | GAS | HZ | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | AUSSCHNITT-SABMESSUNGEN (mm) | TIEFE DER SCHALE (mm) | FASSUNGSVERMÖGEN 360X165 | LEISTUNG (W) | KLIMAKLASSE | KÜHL-AGGREGAT | € |
|--|---------|------|-------|----------|------------------|------------------------------|-----------------------|--------------------------|--------------|-------------|---------------|---|
| | DDCF6-4 | R290 | 50/60 | 19106273 | 835x610x678 | 810x585 | 235 | 4 | 185 | 4 | Inbegriffen | - |
| | ICLP | - | - | 19081905 | 270x110x145 | 260x100 | WANNE | | | | | - |

Versionen mit externem Aggregat finden Sie am Ende des Kapitels.

NEUTRALES ELEMENT UND SEKTKÜHLER

- Speziell konzipiert für die Aufbewahrung, Präsentation und das Servieren gekühlter Lebensmittel (z. B. Obst, Desserts, kalte Vorspeisen auf Tellern oder in Auflaufförmchen) oder Getränke auch (Smoothies, Flaschen), die während der Ausgabe auf Eis präsentiert werden.

- DDCI-120-4 und CHMP-450: Drei (3) RGB-LED-Lichtstreifen am Behälterboden sorgen für eine homogene Beleuchtung. Funkfrequenzsteuerung zur Effektsteuerung, Farb- und Helligkeitsauswahl.
- Sektkühler mit 4 mm dicker Überlappung, sobald das Element auf der Arbeitsplatte eingelassen ist, was Sauberkeit und Ästhetik gewährleistet.



DDCI-120-4



CNH6-80-4



CHMP-450

| | MODELL | GAS | HZ | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | AUSSCHNITT-SABMESSUNGEN (mm) | TIEFE DER SCHALE (mm) | FASSUNGSVERMÖGEN FÜR GN 1/1 | LEISTUNG (W) | KLIMAKLASSE | KÜHL-AGGREGAT | € |
|-----------------------------------|------------|-----|-------|----------|------------------|------------------------------|-----------------------|-----------------------------|--------------|-------------|---------------|---|
| NEUTRALE EISWANNE MIT BELEUCHTUNG | | | | | | | | | | | | |
| | DDCI-120-4 | - | 50/60 | 19105958 | 1.440x610x348 | 1.415x585 | 120 | 4 | 60 | - | - | - |
| NEUTRALE EISWANNE | | | | | | | | | | | | |
| | CNH6-80-2 | - | - | 19047624 | 790x610x122 | 765x585 | 80 | 2 | - | - | - | - |
| | CNH6-80-3 | - | - | 19047625 | 1.115x610x122 | 1.090x585 | 80 | 3 | - | - | - | - |
| | CNH6-80-4 | - | - | 19047626 | 1.440x610x122 | 1.415x585 | 80 | 4 | - | - | - | - |
| | CNH6-80-5 | - | - | 19047627 | 1.765x610x122 | 1.740x585 | 80 | 5 | - | - | - | - |
| | CNH6-80-6 | - | - | 19047628 | 2.090x610x122 | 2.065x585 | 80 | 6 | - | - | - | - |
| NEUTRALE EISWANNE MIT BELEUCHTUNG | | | | | | | | | | | | |
| | CHMP-450 | - | 50/60 | 19081572 | Ø 610x470 | Ø 585 | 310 | - | 30 | - | - | - |

TEPPANYAKI EIS

- Speziell konzipiert für die Live-Zubereitung und das Servieren von kalten Desserts (z. B. gerolltes Eis, Crêpes, Sorbets, Cocktails, Schokolade) an Show-Cooking-Stationen.
- Betriebstemperaturen: -35°C/ -20°C.



DDTPY6-2

| | MODELL | GAS | HZ | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | AUSSCHNITT-SABMESSUNGEN (mm) | TIEFE DER SCHALE (mm) | FASSUNGSVERMÖGEN FÜR GN 1/1 | LEISTUNG (W) | KLIMAKLASSE | KÜHL-AGGREGAT | € |
|--|----------|-------|----|----------|------------------|------------------------------|-----------------------|-----------------------------|--------------|-------------|---------------|---|
| | | R290 | 50 | 19106277 | | | | | 695 | | | - |
| | DDTPY6-2 | R455a | 60 | 19108587 | 790x610x634 | 765x585 | 30 | 2 | 1270 | 4 | Inbegriffen | - |

WARMHALTEELEMENTE



Allgemeine Merkmale

- Hergestellt aus Edelstahl mit satinierter Oberfläche.
- Wanne mit abgerundeten Ecken im Inneren erleichtern die Reinigung und gewährleisten maximale Hygiene.
- Bedienfeld mit digitalem Thermostat, durch die Struktur geschützt, um Behinderungen bei der täglichen Nutzung zu vermeiden.
- Robuste Struktur mit 13 mm dicker Überlappung, sobald das Element auf die Arbeitsplatte aufgesetzt wird, um Sauberkeit und Ästhetik zu gewährleisten.
- Als Zubehör sind Abdeckungen mit Beleuchtung und Wärme erhältlich, um die Beibehaltung der Temperatur zu verbessern und die Konservierungszeit auf der Oberfläche der Lebensmittel zu verlängern.
- 220-240V 1N~ 50/60Hz.

WARMHALTEPLATTE

- Speziell konzipiert für die Aufbewahrung, Präsentation und das Servieren von warmen Speisen auf Tellern oder flachen GN 1/1-Behältern (z. B. warme Vorspeisen, Sandwiches, Pasteten, Pizza usw.), wobei die präsentierten Produkte während der Essensausgabe auf optimaler Temperatur gehalten werden.
- Warmhaltesystem mit versteckten Silikonheizelementen an der Unterseite der Platte.
- Betriebstemperaturen: + 30°C/ +100°C.

Glaskeramikplatte


- 4 mm dicke, hochbeständige Glaskeramik.



PV6-4



PV6-4-W


| | SCHWARZE KERAMIKPLATTE | | | WEISSE KERAMIKPLATTE | | | ABMESSUNGEN (mm) | AUSSCHNITTSABMESSUNGEN (mm) | FASSUNGSVERMÖGEN GN 1/1 | LEISTUNGS-AUFNAHME (W) |
|---|------------------------|----------|---|----------------------|----------|---|------------------|-----------------------------|-------------------------|------------------------|
| | MODELL | CODE | € | MODELL | CODE | € | | | | |
| | PV6-2 | 19043198 | - | PV6-2-W | 19043203 | - | 790x610x147 | 765x585 | 2 | 905 |
| | PV6-3 | 19043199 | - | PV6-3-W | 19043204 | - | 1.115x610x147 | 1.090x585 | 3 | 1.355 |
|  | PV6-4 | 19043201 | - | PV6-4-W | 19043205 | - | 1.440x610x147 | 1.415x585 | 4 | 1.805 |
| | PV6-5 | 19043202 | - | PV6-5-W | 19043206 | - | 1.765x610x147 | 1.740x585 | 5 | 2.255 |
| | PV6-6 | 19047666 | - | PV6-6-W | 19047667 | - | 2.090x610x147 | 2.065x585 | 6 | 2.710 |

Platte aus gehärtetem Glas

- 6 mm dickes, hochbeständiges, schwarzes gehärtetes Glas.
- Nicht empfohlen zum Abstellen von Behältern mit Temperaturen über 180 °C.



DDHTP6-4


| | MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | AUSSCHNITTSABMESSUNGEN (mm) | FASSUNGSVERMÖGEN FÜR GN 1/1 | FARBE | LEISTUNG (W) | € |
|---|----------|----------|------------------|-----------------------------|-----------------------------|---------|--------------|---|
| | DDHTP6-2 | 19105742 | 790x610x147 | 765x585 | 2 | Schwarz | 905 | - |
| | DDHTP6-3 | 19105743 | 1.115x610x147 | 1.090x585 | 3 | Schwarz | 1.355 | - |
|  | DDHTP6-4 | 19105744 | 1.440x610x147 | 1.415x585 | 4 | Schwarz | 1.805 | - |
| | DDHTP6-5 | 19105745 | 1.765x610x147 | 1.740x585 | 5 | Schwarz | 2.255 | - |
| | DDHTP6-6 | 19105746 | 2.090x610x147 | 2.065x585 | 6 | Schwarz | 2.710 | - |

Rahmenlose Glaskeramikplatte

- 4 mm dicke, hochbeständige Glaskeramik.
- Bündiger Einbau in die Arbeitsplatte für maximale Sauberkeit und nahtlose ästhetische Kontinuität.



PVE11-4

| | SCHWARZE KERAMIKPLATTE | | | WEISSE KERAMIKPLATTE | | | ABMESSUNGEN (mm) | AUSSCHNITTSABMESSUNGEN (mm) | FASSUNGSVERMÖGEN GN 1/1 | LEISTUNGS-AUFNAHME (W) |
|---|------------------------|----------|---|----------------------|----------|---|------------------|-----------------------------|-------------------------|------------------------|
| | MODELL | CODE | € | MODELL | CODE | € | | | | |
| | PVE11-2 | 19081562 | - | PVE11-2-W | 19081563 | - | 650x530x137 | 656x536 | 2 | 905 |
| | PVE11-3 | 19081564 | - | PVE11-3-W | 19081565 | - | 975x530x137 | 987x536 | 3 | 1.355 |
|  | PVE11-4 | 19081566 | - | PVE11-4-W | 19081567 | - | 1.300x530x137 | 1.312x536 | 4 | 1.805 |
| | PVE11-5 | 19081568 | - | PVE11-5-W | 19081569 | - | 1.625x530x137 | 1.631x536 | 5 | 2.255 |
| | PVE11-6 | 19081570 | - | PVE11-6-W | 19081571 | - | 1.950x530x137 | 1.956x536 | 6 | 2.710 |

SHOWCOOKING GLASKERAMIKPLATTE

- Speziell konzipiert für die Aufbewahrung, Präsentation und Ausgabe von warmen, auf Tellern präsentierten Speisen nach der Zubereitung an einer Show-Cooking-Station, wobei die präsentierten Produkte während des Service auf optimaler Temperatur gehalten werden.
- 4 mm dicke, hochbeständige Glaskeramik.



DDHC3-4



DDHC3-4-W

| SCHWARZE KERAMIKPLATTE | | | WEISSE KERAMIKPLATTE | | | ABMESSUNGEN (mm) | AUSSCHNITTSABMESSUNGEN (mm) | Ø250mm TELLERKAPAZITÄT | LEISTUNGS-AUFNAHME (W) | |
|---|---------|----------|----------------------|-----------|----------|------------------|-----------------------------|------------------------|------------------------|-------|
| MODELL | CODE | € | MODELL | CODE | € | | | | | |
|  | DDHC3-2 | 19107256 | - | DDHC3-2-W | 19107261 | - | 790x325x147 | 765x312 | 2 | 455 |
| | DDHC3-3 | 19107258 | - | DDHC3-3-W | 19107262 | - | 1.115x325x147 | 1.090x312 | 3 | 680 |
| | DDHC3-4 | 19107259 | - | DDHC3-4-W | 19107263 | - | 1.440x325x147 | 1.415x312 | 4 | 905 |
| | DDHC3-5 | 19107260 | - | DDHC3-5-W | 19107264 | - | 1.750x325x147 | 1.740x312 | 5 | 1.130 |

PAELLA-PRÄSENTATIONSTELLER

- Speziell konzipiert für die Aufbewahrung, Präsentation und das Servieren von warmen Speisen in Paellapfannen. Die präsentierten Produkte werden während des Service auf optimaler Temperatur gehalten.
- 4 mm dicke, hochbeständige Glaskeramik.
- Enthält eine Abdeckung mit Beleuchtung und Wärme durch Halogenlampen, um die Beibehaltung der Temperatur zu verbessern und die Konservierungszeit auf der Lebensmitteloberfläche zu verlängern.



PVEP- R-530


| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | AUSSCHNITTSABMESSUNGEN (mm) | FARBE | LEISTUNG (W) | € | |
|---|------------|------------------|-----------------------------|-------|--------------|-----|---|
|  | PVEP-R-530 | 19106530 | Ø 630x604 | Ø 605 | Schwarz | 935 | - |

ELEMENTE UNTER DER ARBEITSPLATTE

- Speziell für die Montage unter einer Arbeitsplatte entwickelt, um vorgekühlte Produkte während der Essensausgabe auf optimaler Temperatur zu halten.
- Heizsystem mit versteckten Silikonheizelementen an der Unterseite der Platte.
- Betriebstemperaturen: + 30°C/ +100°C.



PBCC-4

| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | FASSUNGS-VERMÖGEN FÜR GN 1/1 | LEISTUNG (W) | € | |
|---|--------|------------------|------------------------------|--------------|-------|---|
|  | PBCC-2 | 19078507 | 611x590x147 | 2 | 905 | - |
| | PBCC-3 | 19078508 | 936x590x147 | 3 | 1.355 | - |
| | PBCC-4 | 19078509 | 1.261x590x147 | 4 | 1.805 | - |
| | PBCC-5 | 19078510 | 1.586x590x147 | 5 | 2.255 | - |
| | PBCC-6 | 19078511 | 1.911x590x147 | 6 | 2.710 | - |

BAIN MARIE WARMHALTEELEMENTE


- Geeignet für GN 1/1 Pfannen oder Unterteilungen mit einer maximalen Tiefe von 150 mm.

Statisches Bain marie Becken

- Speziell konzipiert für die Aufbewahrung, Präsentation und das Servieren von flüssigen oder warmen Speisen (z. B. Suppe, Brühe, Eintopf, Bratensoße usw.), wobei die präsentierten Produkte während der Essensausgabe auf optimaler Temperatur gehalten werden.
- Heizsystem durch eine Reihe von Heizgeräten am Boden des Tanks.
- Betriebstemperaturen: + 30°C/ +100°C.



DDHS6-4

| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | ABMESSUNGEN DER ÖFFNUNG (mm) | FASSUNGS-VERMÖGEN FÜR GN 1/1 | LEISTUNGS-AUFNAHME (W) | € | |
|---|---------|------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------|-------|---|
|  | DDHS6-3 | 19105718 | 1.115x610x348 | 1.090x585 | 3 | 1.805 | - |
| | DDHS6-4 | 19105719 | 1.440x610x348 | 1.415x585 | 4 | 2.405 | - |
| | DDHS6-5 | 19105720 | 1.765x610x348 | 1.740x585 | 5 | 3.030 | - |

Trockenbelüftetes Bain-Marie-Warmhalteelement

- Speziell konzipiert für die Aufbewahrung, Präsentation und das Servieren von warmen Speisen in tiefen GN-Behältern (z. B. Suppe, Eintopf, Pasta, Reis, Soßen, Fleisch, Fisch usw.), wobei die präsentierten Produkte während der Essensausgabe auf optimaler Temperatur gehalten werden.
- Heizsystem durch eine Reihe von Heizgeräten mit Ventilatoren, die einen dynamischen Warmluftstrom im Inneren der Wanne erzeugen und so einen schnellen Temperatureaufbau ermöglichen.
- Betriebstemperaturen: + 30°C/ +100°C.



DDHV7-4

| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | AUSSCHNITTSABMESSUNGEN (mm) | FASSUNGSVERMÖGEN FÜR GN 1/1 | LEISTUNG (W) | € |
|---------|----------|------------------|-----------------------------|-----------------------------|--------------|---|
| DDHV7-3 | 19105721 | 1.115x720x348 | 1.090x690 | 3 | 1.250 | - |
| DDHV7-4 | 19105722 | 1.440x720x348 | 1.415x690 | 4 | 1.250 | - |
| DDHV7-5 | 19105723 | 1.765x720x348 | 1.740x690 | 5 | 2.050 | - |
| DDHV7-6 | 19105724 | 2.090x720x348 | 2.065x690 | 6 | 2.050 | - |



Bain-Marie-Wasserbad

- Speziell konzipiert für die Aufbewahrung, Präsentation und das Servieren von warmen Speisen in tiefen GN-Behältern (z. B. Suppe, Eintopf, Pasta, Reis, Soßen, Fleisch, Fisch usw.), wobei die präsentierten Produkte während der Servierzeit auf optimaler Temperatur gehalten werden.
- Heizsystem mit versteckten Silikonheizelementen an der Unterseite des Behälters. Das feuchte Bain-Marie-System garantiert die beste Gleichmäßigkeit der Wärmeverteilung auf der Oberfläche der GN-Behälter.

- Automatische Befüllung: Wenn der Wasserstand unter einen bestimmten Wert fällt, aktiviert der Sensor automatisch das Elektroventil zum Befüllen des Behälters.
- Manuelle Befüllung: Eingebauter Wassereinlass mit 1/2-Zoll-Kugelmagnetventil und flachem Hahn zum Befüllen des Behälters.
- CMMMA6-1: Manuelle Wasserversorgung mit Eimern, ohne Wasserhahn.
- Betriebstemperaturen: + 30°C/ +90°C.



CBMAA6-4

| AUTOMATISCHE BEFÜLLUNG | | | | MANUELLE BEFÜLLUNG | | | | ABMESSUNGEN (mm) | AUSSCHNITTSABMESSUNGEN (mm) | FASSUNGSVERMÖGEN GN 1/1 |
|------------------------|----------|------------------------|---|--------------------|----------|------------------------|---|------------------|-----------------------------|-------------------------|
| MODELL | CODE | LEISTUNGS-AUFNAHME (W) | € | MODELL | CODE | LEISTUNGS-AUFNAHME (W) | € | | | |
| - | - | - | - | CBMMA6-1 | 19051982 | 1.010 | - | 465x610x302 | 440x585 | 1 |
| CBMAA6-1 | 19051980 | 1.025 | - | CBMA6-1 | 19043193 | 1.010 | - | 515x610x302 | 490x585 | 1 |
| CBMAA6-2 | 19047656 | 1.525 | - | CBMA6-2 | 19043194 | 1.510 | - | 790x610x302 | 765x585 | 2 |
| CBMAA6-3 | 19047657 | 2.025 | - | CBMA6-3 | 19043195 | 2.005 | - | 1.115x610x302 | 1.090x585 | 3 |
| CBMAA6-4 | 19047658 | 2.525 | - | CBMA6-4 | 19043196 | 2.510 | - | 1.440x610x302 | 1.415x585 | 4 |
| CBMAA6-5 | 19047659 | 3.045 | - | CBMA6-5 | 19043197 | 3.030 | - | 1.765x610x302 | 1.740x585 | 5 |
| CBMAA6-6 | 19047660 | 3.570 | - | CBMA6-6 | 19047649 | 3.555 | - | 2.090x610x302 | 2.065x585 | 6 |



BAIN-MARIE FÜR SAUCEN

- Speziell zum Aufbewahren, Präsentieren und Servieren warmer Saucen an Show-Cooking-Stationen konzipiert.
- Geeignet für GN 1/6-Behälter mit einer maximalen Tiefe von 100 mm.

Trockenbelüftetes Bain-Marie-Warmhalteelement

- Heizsystem durch eine Reihe von Heizgeräten am Boden des Tanks.
- Betriebstemperaturen: + 30°C/ +100°C.



CBMS16-4

| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | AUSSCHNITTSABMESSUNGEN (mm) | FASSUNGSVERMÖGEN FÜR GN 1/6 | LEISTUNG (W) | € |
|----------|----------|------------------|-----------------------------|-----------------------------|--------------|---|
| CBMS16-3 | 19081509 | 576x256x252 | 551x227 | 3 | 860 | - |
| CBMS16-4 | 19081524 | 738x256x252 | 713x227 | 4 | 1.210 | - |




Wasserbad

- Heizsystem mit versteckten Silikonheizelementen an der Unterseite des Behälters.
- Das feuchte Bain-Marie-System garantiert die beste Gleichmäßigkeit der Wärmeverteilung auf der Oberfläche der GN-Behälter.
- Automatische Befüllung: Wenn der Wasserstand unter einen bestimmten Wert fällt, aktiviert der Sensor automatisch das Elektroventil zum Befüllen des Behälters.
- Manuelle Befüllung: Eingebauter Wassereinlass mit 1/2-Zoll-Kugelmagnetventil und flachem Hahn zum Befüllen des Behälters.
- Betriebstemperaturen: + 30°C/ +90°C.



CBMAA16-4

| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | AUSSCHNITTSABMESSUNGEN (mm) | FASSUNGSVERMÖGEN GN 1/6 | WASSERBEFÜLLUNGSART | LEISTUNG (W) | € |
|--|----------|------------------|-----------------------------|-------------------------|------------------------|--------------|---|
|  CBMA16-3 | 19081533 | 584x256x252 | 551x227 | 3 | Manuell mit Wasserhahn | 810 | - |
| CBMA16-4 | 19081534 | 746x256x252 | 713x227 | 4 | Manuell mit Wasserhahn | 810 | - |
| CBMAA16-3 | 19081535 | 584x256x292 | 551x227 | 3 | Automatisch | 820 | - |
| CBMAA16-4 | 19081536 | 746x256x292 | 713x227 | 4 | Automatisch | 820 | - |

TRANCHIERSTATION



- Speziell konzipiert zum Halten, Präsentieren, Tranchieren und Servieren von warmen Speisen (z. B. Roastbeef, Schinken, Putenbrust usw.) in Show-Cooking-Stationen, wobei die präsentierten Produkte während der Essensausgabe auf optimaler Temperatur gehalten werden.
- Wärmebäder im unteren (Sockel mit Wasserbad) und oberen Teil (Lampe mit Keramik-Wärme) der Tranchierstation.
- Edelstahl, leicht zu reinigen, perforierter Boden zum Platzieren des Produkts.
- Automatische Befüllung: Wenn der Wasserstand unter einen bestimmten Wert fällt, aktiviert der Sensor automatisch das Elektroventil zum Befüllen des Behälters.
- Manuelle Befüllung: Eingebauter Wassereinlass mit 1/2-Zoll-Kugelmagnetventil und flachem Hahn zum Befüllen des Behälters.
- Betriebstemperaturen: + 30°C/ +90°C.



TRCBMA6-1



TRCBMA6-2

| AUTOMATISCHE BEFÜLLUNG | | | | MANUELLE BEFÜLLUNG | | | | ABMESSUNGEN (mm) | AUSSCHNITTSABMESSUNGEN (mm) | FASSUNGSVERMÖGEN GN 1/1 |
|--|----------|------------------------|---|--------------------|----------|--------------|---|------------------|-----------------------------|-------------------------|
| MODELL | CODE | LEISTUNGS-AUFNAHME (W) | € | MODELL | CODE | LEISTUNG (W) | € | | | |
|  TRCBMAA6-1 | 19079250 | 1.300 | - | TRCBMA6-1 | 19079228 | 1.285 | - | 515x610x1.005 | 490x585 | 1 |
|  TRCBMAA6-2 | 19079251 | 2.575 | - | TRCBMA6-2 | 19079229 | 2.560 | - | 790x610x1.005 | 765x585 | 2 |

SUPPENBEHÄLTER

- Speziell konzipiert für die Aufbewahrung, Präsentation und das Servieren von flüssigen oder warmen Speisen (z. B. Suppe, Brühe, Eintopf, Bratensoße usw.), wobei die präsentierten Produkte während der Servierzeit auf optimaler Temperatur gehalten werden.
- Trocken-Bain-Marie-Warmhalteelement durch ringförmiges Wärmelement, das die Wanne umgibt. Kein Abfluss erforderlich.
- Regulierung der Heizleistung durch einen Energieregler.



OS1-10

| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | AUSSCHNITTSABMESSUNGEN (mm) | FASSUNGSVERMÖGEN (L) | LEISTUNG (W) | € |
|--|----------|------------------|-----------------------------|----------------------|--------------|---|
|  OS1-10 | 19083985 | Ø 295X315 | Ø 276 | 10L | 475 | - |

KALT-WARM-ELEMENTE



Allgemeine Merkmale



- Speziell konzipiert für die Aufbewahrung, Präsentation und Ausgabe gekühlter oder warmer Speisen auf derselben Oberfläche.
 - Hergestellt aus Edelstahl mit satinierter Oberfläche.
 - Heizsystem mit versteckten Silikonheizelementen an der Unterseite der Platte.
 - Statisches Kühlsystem durch erweiterte Kupferspule im Sockel.
 - Isolierung aus Schamottstein ermöglicht Energieeinsparungen durch Reduzierung des Wärmeverlusts.
 - Bedienfeld mit digitalem Thermostat, durch die Struktur geschützt, um Behinderungen bei der täglichen Nutzung zu vermeiden.
 - Minimale programmierte Zeitverzögerung für den Wechsel von Kälte auf Wärme oder umgekehrt, für eine korrekte Nutzung des Geräts.
- Gemischte Glaskeramikplatte: 4 mm dicke, hochbeständige, weiße Glaskeramikoberfläche, völlig flach.
 - Gemischte Edelstahlplatte: Oberfläche der oberen Platte aus Edelstahl gefertigt, völlig flach.
 - Betriebstemperaturen:
 - Im Heizmodus: + 30°C/ +100°C.
 - Im Kältemodus: -8 °C/ +5 °C (Bei Klimaklasse 4).
 - 220-240V 1N~ 50/60Hz.



FPRV6-3-W



FPRSS6-3

| MODELL | CODE | GAS | ABMESSUNGEN (mm) | AUSSCHNITTSABMESSUNGEN (mm) | FASSUNGSVERMÖGEN GN 1/1 | LEISTUNG (W) | KÜHL-AGGREGAT | € | |
|---|-----------|----------|------------------|-----------------------------|-------------------------|--------------|---------------|-------------|---|
| GEMISCHTE WEISSE GLASKERAMIKPLATTE | | | | | | | | | |
|  | FPRV6-2-W | 19092274 | R-290 | 790x610x478 | 765x585 | 2 | 990 | Inbegriffen | - |
| | FPRV6-3-W | 19092275 | R-290 | 1.115x610x478 | 1.090x585 | 3 | 1.490 | Inbegriffen | - |
| GEMISCHTE EDELSTAHLPLATTE | | | | | | | | | |
|  | FPRSS6-2 | 19092278 | R-290 | 790x610x478 | 765x585 | 2 | 990 | Inbegriffen | - |
| | FPRSS6-3 | 19092279 | R-290 | 1.115x610x478 | 1.090x585 | 3 | 1.490 | Inbegriffen | - |

Versionen mit externem Aggregat finden Sie am Ende des Kapitels.

ABDECKUNGEN

Allgemeine Merkmale

- Speziell entwickelt, um die Lebensmittelhygiene während des Service dank seiner Anti-Beschlag-Funktion zu verbessern.
- Hergestellt aus Edelstahl mit einer soliden und robusten Struktur, in Rundrohr Ø 51 mm oder Rechteckrohr 60 x 30 mm.
- Klemmen zur einfachen Befestigung von ICC-Scheiben, sowohl abgerundet als auch gerade, einseitig oder zweiseitig.
- Die Halterungen lassen sich mithilfe von Gewindeplatten einfach an der Struktur befestigen.



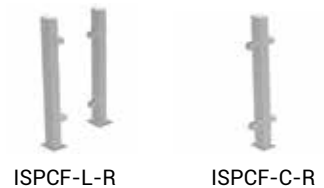
Abdeckung mit Beleuchtung, Halogenlicht und Karamik-Wärmeelement

- 35 mm Abstand zwischen Halterung und Lebensmittelschutz, um die Reinigung zu erleichtern.
- Abdeckung mit Beleuchtung: LED-Beleuchtung mit hoher Leuchtkraft. Zur Installation über neutralen oder gekühlten technischen Elementen.
- Abdeckung mit Halogenwärme: Beleuchtung und Wärme durch geschützte Halogenlampen, seitlich integriert.
- Abdeckung mit Keramikwärme: Beleuchtung und Wärme durch geschützte Halogenlampen und alternierende Keramikelemente. Keramikelemente sorgen für eine intensivere und konzentriertere Wärme.

| GN 1/1 FASSUNGSVERMÖGEN | HÖHE (mm) | AUSSCHNITTSAB- MESSUNGEN (mm) | LEISTUNG (W) | GLASFORM | | | HALTERUNG | | | | | | |
|---|--------------|----------------------------------|-----------------|--------------------------------|--------|----------|-----------|------------|----------|---|-----------|----------|---|
| | | | | SPANNUNG UND HZ | MODELL | CODE | € | MODELL | CODE | € | | | |
| NEUTRALER ABDECKUNG | | | | | | | | | | | | | |
| 1 Ebene | 426 | | | | DDFN | 19106278 | - | ISPPCS-R | 19071964 | - | DDFNT-R | 19105717 | - |
| 2 Ebenen | 676 | | | | | | | ISPPCS-R-2 | 19071966 | - | | | |
| ABDECKUNG MIT LICHT | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | 426 | 720 | 15 | 100- 240V 1N~ 50/60Hz | DDFL-2 | 19105702 | - | DDFL-R-2 | 19105707 | - | DDFLT-R-2 | 19105712 | - |
| 3 | 426 | 1.045 | 25 | | DDFL-3 | 19105703 | - | DDFL-R-3 | 19105708 | - | DDFLT-R-3 | 19105713 | - |
| 4 | 426 | 1.370 | 35 | | DDFL-4 | 19105704 | - | DDFL-R-4 | 19105709 | - | DDFLT-R-4 | 19105714 | - |
| 5 | 426 | 1.695 | 45 | | DDFL-5 | 19105705 | - | DDFL-R-5 | 19105710 | - | DDFLT-R-5 | 19105715 | - |
| 6 | 426 | 2.020 | 55 | | DDFL-6 | 19105706 | - | DDFL-R-6 | 19105711 | - | DDFLT-R-6 | 19105716 | - |
| ABDECKUNG MIT HALOGENWÄRME | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | 426 | 720 | 600 | 220- 240V 1N~ 50/60Hz | DDFH-2 | 19105672 | - | DDFH-R-2 | 19105677 | - | DDFHT-R-2 | 19105682 | - |
| 3 | 426 | 1.045 | 900 | | DDFH-3 | 19105673 | - | DDFH-R-3 | 19105678 | - | DDFHT-R-3 | 19105683 | - |
| 4 | 426 | 1.370 | 1.200 | | DDFH-4 | 19105674 | - | DDFH-R-4 | 19105679 | - | DDFHT-R-4 | 19105684 | - |
| 5 | 426 | 1.695 | 1.500 | | DDFH-5 | 19105675 | - | DDFH-R-5 | 19105680 | - | DDFHT-R-5 | 19105685 | - |
| 6 | 426 | 2.020 | 1.500 | | DDFH-6 | 19105676 | - | DDFH-R-6 | 19105681 | - | DDFHT-R-6 | 19105686 | - |
| ABDECKUNG MIT KARAMIK-WÄRMEELEMENT | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | 426 | 720 | 650 | 220- 240V 1N~ 50/60Hz | DDFC-2 | 19105687 | - | DDFC-R-2 | 19105692 | - | DDFCT-R-2 | 19105697 | - |
| 3 | 426 | 1.050 | 1.050 | | DDFC-3 | 19105688 | - | DDFC-R-3 | 19105693 | - | DDFCT-R-3 | 19105698 | - |
| 4 | 426 | 1.370 | 1.450 | | DDFC-4 | 19105689 | - | DDFC-R-4 | 19105694 | - | DDFCT-R-4 | 19105699 | - |
| 5 | 426 | 1.695 | 1.850 | | DDFC-5 | 19105690 | - | DDFC-R-5 | 19105695 | - | DDFCT-R-5 | 19105700 | - |
| 6 | 426 | 2.020 | 1.850 | | DDFC-6 | 19105691 | - | DDFC-R-6 | 19105696 | - | DDFCT-R-6 | 19105701 | - |

Neutrale Halterungen für Frontschuttscheibe

- Speziell als Schutzelement beim Show-Cooking- oder Selbstbedienungssettings konzipiert.
- IDFG-Frontschuttscheibe ist nicht im Lieferumfang enthalten und muss separat bestellt werden.

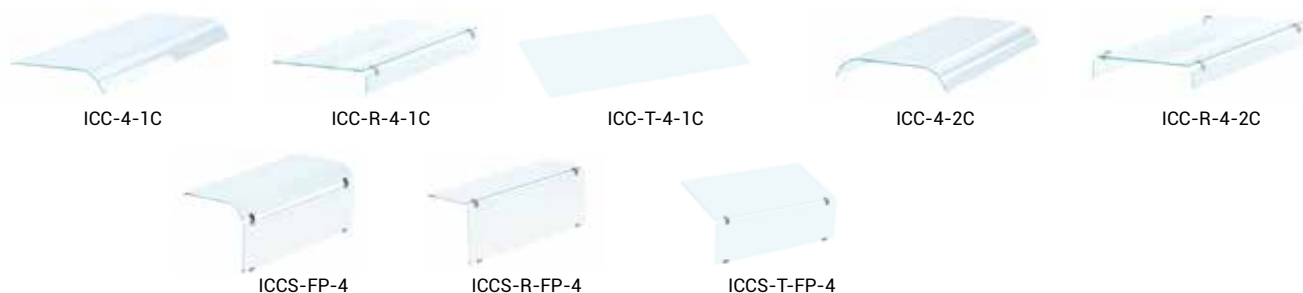


| MODELL | HALTERUNG | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | BESCHREIBUNG | € |
|-----------|-----------|----------|---------------------|-------------------------------------|---|
| ISPCF-L-R | | 19043361 | 69x72x423 | Set mit zwei (2) Seitenhalterungen. | - |
| ISPCF-C-R | | 19043362 | 98x70x423 | Eine (1) zentrale Halterung. | - |

SCHEIBEN

Allgemeine Merkmale

- Gehärtete Scheiben.
- Schützt ausgesetzte Speisen vor Atemluft und Gäste vor Dämpfen.
- Befestigung mit einer in der Abdeckungs-Halterung enthaltenen Klemme.



| FASSUNGS- VERMÖGEN FÜR GN 1/1 | MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | € | MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | € | MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|--------------------------------------|-----------|----------|---|---|-------------|----------|---|---|-------------|----------|---|---|
| FRONTALSCHIEBE | | | | | | | | | | | | |
| | | |  | | | |  | | | |  | |
| 2 | ICC-2-1C | 19043272 | 675x500x108 | - | ICC-R-2-1C | 19043293 | 675x433x123 | - | ICC-T-2-1C | 19087365 | 675x520x6 | - |
| 3 | ICC-3-1C | 19043273 | 1.000x500x108 | - | ICC-R-3-1C | 19043295 | 1.000x433x123 | - | ICC-T-3-1C | 19087366 | 1.000x520x6 | - |
| 4 | ICC-4-1C | 19043274 | 1.325x500x108 | - | ICC-R-4-1C | 19043296 | 1.325x433x123 | - | ICC-T-4-1C | 19087367 | 1.325x520x6 | - |
| 5 | ICC-5-1C | 19043275 | 1.650x500x108 | - | ICC-R-5-1C | 19043297 | 1.650x433x123 | - | ICC-T-5-1C | 19087368 | 1.650x520x6 | - |
| 6 | ICC-6-1C | 19047838 | 1.975x500x108 | - | ICC-R-6-1C | 19047843 | 1.975x433x123 | - | ICC-T-6-1C | 19087363 | 1.975x520x6 | - |
| MITTLERE SCHEIBE | | | | | | | | | | | | |
| | | |  | | | |  | | | | | |
| 2 | ICC-2-2C | 19046893 | 675x570x108 | - | ICC-R-2-2C | 19043298 | 675x585x123 | - | - | - | - | - |
| 3 | ICC-3-2C | 19046894 | 1.000x570x108 | - | ICC-R-3-2C | 19043301 | 1.000x585x123 | - | - | - | - | - |
| 4 | ICC-4-2C | 19046895 | 1.325x570x108 | - | ICC-R-4-2C | 19043302 | 1.325x585x123 | - | - | - | - | - |
| 5 | ICC-5-2C | 19046896 | 1.650x570x108 | - | ICC-R-5-2C | 19043303 | 1.650x585x123 | - | - | - | - | - |
| 6 | ICC-6-2C | 19047839 | 1.975x570x108 | - | ICC-R-6-2C | 19047844 | 1.975x585x123 | - | - | - | - | - |
| GESCHLOSSENE FRONTALE SCHEIBE | | | | | | | | | | | | |
| | | |  | | | |  | | | |  | |
| 2 | ICCS-FP-2 | 19072070 | 675x515x420 | - | ICCS-R-FP-2 | 19072075 | 675x433x420 | - | ICCS-T-FP-2 | 19105647 | 675x486x525 | - |
| 3 | ICCS-FP-3 | 19072071 | 1.000x515x420 | - | ICCS-R-FP-3 | 19072076 | 1.000x433x420 | - | ICCS-T-FP-3 | 19105648 | 1.000x486x525 | - |
| 4 | ICCS-FP-4 | 19072072 | 1.325x515x420 | - | ICCS-R-FP-4 | 19072077 | 1.325x433x420 | - | ICCS-T-FP-4 | 19105649 | 1.325x486x525 | - |
| 5 | ICCS-FP-5 | 19072073 | 1.650x515x420 | - | ICCS-R-FP-5 | 19072078 | 1.650x433x420 | - | ICCS-T-FP-5 | 19105670 | 1.650x486x525 | - |
| 6 | ICCS-FP-6 | 19072074 | 1.975x515x420 | - | ICCS-R-FP-6 | 19072079 | 1.975x433x420 | - | ICCS-T-FP-6 | 19105671 | 1.975x486x525 | - |

Fontschuttscheibe für neutrale Halterungen

- Speziell entworfene Scheibe, um den Gast vor unerwünschtem Kontakt zu schützen.
- Gehärtete Scheibe zur Verwendung in Kombination mit neutralen Halterungen.



IDFG-4

| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | FASSUNGSVERMÖGEN GN 1/1 | € |
|--------|----------|---------------------|----------------------------|---|
| IDFG-2 | 19043312 | 675x395x6 | 2 | - |
| IDFG-3 | 19043314 | 1.000x395x6 | 3 | - |
| IDFG-4 | 19043315 | 1.325x395x6 | 4 | - |
| IDFG-5 | 19043316 | 1.650x395x6 | 5 | - |
| IDFG-6 | 19047848 | 1.975x395x6 | 6 | - |

WÜRFELFÖRMIGE KÜHLVITRINEN



TYPE F

Allgemeine Merkmale

- Speziell entwickelt, um gekühlte Lebensmittel (z.B. Früchte, Desserts, Joghurt, kalte Vorspeisen, präsentiert auf Tellern, Auflaufformen etc.) und Getränke (Flaschen, Dosen) zu lagern, auszustellen und zu servieren, wobei das ausgestellte Produkt über längere Zeit, bis zu 24 Stunden, bei optimalen Temperaturen gehalten wird.
- Hergestellt aus Edelstahl mit satinierter Oberfläche.
- Polyurethan-Isolierung mit ökologischer Einspritzung, die Energieeinsparungen durch Verringerung des Kaltluftverlustes ermöglicht.
- Elektronischer Thermostat mit Digitalanzeige zur Steuerung und Regelung der Temperatur im Lüftungsbecken auf den gewünschten Sollwert und zum Einschalten der Beleuchtung des Displays.
- Automatisches Abtausystem, das die Kompressorbelastung minimiert und Energie spart.
- LED-Lichtleiste auf der Auslagen-Oberseite integriert.
- 220-240V 1N~.

WÜRFELFÖRMIGE KÜHLVITRINEN MIT BELÜFTETER WANNE

- Belüftete Kühlwanne mit höhenverstellbarem Sockel zur Präsentation von Behältern unterschiedlicher Höhe. Flache Ausstellungsebene und Ablaufbereich leicht gebogen.
- Belüftetes Kühlsystem mit leistungsstarken elektronischen Ventilatoren und großflächigen Verdampfern.
- Robuste Struktur mit 13 mm dicker Überlappung, sobald das Element auf die Arbeitsplatte aufgesetzt wird, um Sauberkeit und Ästhetik zu gewährleisten.
- Verdunstungsschale mit intelligentem Tauwasserverdunstungssystem als Zubehör.
- Leicht abnehmbare und höhenverstellbare Ablageböden aus Hartglas.
- Textilverhang: Vorher gekühlte Lebensmittel werden bei geöffneter Auslage auf der Kundenseite für eine begrenzte Dauer von 3-4 Stunden gekühlt gehalten.
- Vordere Klappen: aus Kunststoff für den Zugriff auf die Lebensmittel auf jedem Regal.
- Geschlossen: Vorderscheibe aus gehärtetem Glas, mit Klammern aus eloxiertem Aluminium festgemacht, sodass die Scheibe zum Reinigen zusammengeklappt werden kann.
- Bedienfeld mit digitalem Thermostat, durch die Struktur geschützt, um Behinderungen bei der täglichen Nutzung zu vermeiden.
- Klimaklasse: 3M2 bei Modellen mit Textilverhang (CT) und 3M1 bei Modellen mit Klappen (CP) und geschlossenen Modellen (CL).
- Betriebstemperaturen: + 4°C/ +10°C.



DDRVC7-H-CT-3-4



DDRVC7-S-CL-3-4



DDRVC7-W-CP-3-4



DDRVC7-S-CL-2-4



Kundenseite: TEXTILVORHANG (CT)

| MODELL | CODE | GAS | HZ | ABMESSUNGEN (mm) | AUSSCHNITTSABMESSUNGEN (mm) | FASSUNGSVERMÖGEN FÜR GN 1/1 | LEISTUNG (W) | KÜHL-AGGREGAT | € |
|-----------------------------------|----------|-------|----|------------------|-----------------------------|-----------------------------|--------------|---------------|---|
| 3 EBENEN | | | | | | | | | |
| SERVICESEITE: PENDELTÜREN (H) | | | | | | | | | |
| DDRVC7-H-CT-3-2 | 19106279 | R290 | 50 | 790x720x1488 | 765x690 | 2 | 665 | Inbegriffen | - |
| | 19108588 | | 60 | | | | - | | |
| DDRVC7-H-CT-3-3 | 19106280 | R290 | 50 | 1115x720x1488 | 1090x690 | 3 | 970 | Inbegriffen | - |
| | 19108589 | R455a | 60 | | | | 1005 | | - |
| DDRVC7-H-CT-3-4 | 19106281 | R290 | 50 | 1440x720x1488 | 1415x690 | 4 | 1200 | Inbegriffen | - |
| | 19108590 | R455a | 60 | | | | 1380 | | - |
| SERVICESEITE: SCHIEBETÜREN (S) | | | | | | | | | |
| DDRVC7-S-CT-3-3 | 19106288 | R290 | 50 | 1115x720x1476 | 1090x690 | 3 | 665 | Inbegriffen | - |
| | 19108597 | R455a | 60 | | | | 1005 | | - |
| DDRVC7-S-CT-3-4 | 19106289 | R290 | 50 | 1440x720x1476 | 1415x690 | 4 | 1200 | Inbegriffen | - |
| | 19108598 | R455a | 60 | | | | 1380 | | - |
| SERVICESEITE: WANDAUFSTELLUNG (W) | | | | | | | | | |
| DDRVC7-W-CT-3-2 | 19106296 | R290 | 50 | 790x720x1488 | 765x690 | 2 | 545 | Inbegriffen | - |
| | 19108605 | R290 | 60 | | | | - | | |
| DDRVC7-W-CT-3-3 | 19106297 | R290 | 50 | 1115x720x1488 | 1090x690 | 3 | 810 | Inbegriffen | - |
| | 19108606 | R455a | 60 | | | | 1005 | | - |
| DDRVC7-W-CT-3-4 | 19106298 | R290 | 50 | 1440x720x1488 | 1415x690 | 4 | 1000 | Inbegriffen | - |
| | 19108607 | R455a | 60 | | | | 1380 | | - |

Versionen mit externem Aggregat finden Sie am Ende des Kapitels.



Kundenseite: **KLAPPEN (CP)**

| MODELL | CODE | GAS | HZ | ABMESSUNGEN (mm) | AUSSCHNITTSABMESSUNGEN (mm) | FASSUNGSVERMÖGEN FÜR GN 1/1 | LEISTUNG (W) | KÜHL-AGGREGAT | € | |
|---|-----------------|----------|-------|------------------|-----------------------------|-----------------------------|--------------|---------------|-------------|---|
| 3 EBENEN SERVICESEITE: PENDELTÜREN (H) | | | | | | | | | | |
| | DDRVC7-H-CP-3-2 | 19106282 | R290 | 50/60 | 790x720x1488 | 765x690 | 2 | 665 | Inbegriffen | - |
| | DDRVC7-H-CP-3-3 | 19106283 | R290 | 50 | 1115x720x1488 | 1090x690 | 3 | 970 | Inbegriffen | - |
| | | 19108592 | R455a | 60 | | | | 1005 | | - |
| | DDRVC7-H-CP-3-4 | 19106284 | R290 | 50 | 1440x720x1488 | 1415x690 | 4 | 1200 | Inbegriffen | - |
| 19108593 | | R455a | 60 | 1380 | | | | - | | |
| SERVICESEITE: SCHIEBETÜREN (S) | | | | | | | | | | |
| | DDRVC7-S-CP-3-3 | 19106290 | R290 | 50 | 1115x720x1476 | 1090x690 | 3 | 665 | Inbegriffen | - |
| | | 19108599 | R455a | 60 | | | | 1005 | | - |
| | DDRVC7-S-CP-3-4 | 19106291 | R290 | 50 | 1440x720x1476 | 1415x690 | 4 | 1200 | Inbegriffen | - |
| | | 19108600 | R455a | 60 | | | | 1380 | | - |
| DDRVC7-S-CP-3-5 | 19106292 | R290 | 50 | 1765x720x1476 | 1740x690 | 5 | 1250 | Inbegriffen | - | |
| | 19108601 | R455a | 60 | | | | 1260 | | - | |
| SERVICESEITE: WANDAUFSTELLUNG (W) | | | | | | | | | | |
| | DDRVC7-W-CP-3-2 | 19106299 | R290 | 50 | 790x720x1488 | 765x690 | 2 | 545 | Inbegriffen | - |
| | | 19108608 | R290 | 60 | | | | - | | - |
| | DDRVC7-W-CP-3-3 | 19106300 | R290 | 50 | 1115x720x1488 | 1090x690 | 3 | 810 | Inbegriffen | - |
| | | 19108609 | R455a | 60 | | | | 1005 | | - |
| DDRVC7-W-CP-3-4 | 19106301 | R290 | 50 | 1440x720x1488 | 1415x690 | 4 | 1000 | Inbegriffen | - | |
| | 19108610 | R455a | 60 | | | | 1380 | | - | |



Kundenseite: **GESCHLOSSEN (CL)**

| MODELL | CODE | GAS | HZ | ABMESSUNGEN (mm) | AUSSCHNITTSABMESSUNGEN (mm) | FASSUNGSVERMÖGEN FÜR GN 1/1 | LEISTUNGS-AUFNAHME (W) | KÜHL-AGGREGAT | € | |
|--|-----------------|----------|------|------------------|-----------------------------|-----------------------------|------------------------|---------------|-------------|----------|
| 3 EBENEN SERVICESEITE: PENDELTÜREN (H) | | | | | | | | | | |
| | DDRVC7-H-CL-3-2 | 19106285 | R290 | 50/60 | 790x720x1488 | 765x690 | 2 | 410 | Inbegriffen | - |
| | DDRVC7-H-CL-3-3 | 19106286 | R290 | 50/60 | 1115x720x1488 | 1090x690 | 3 | 470 | Inbegriffen | - |
| | | 19106287 | R290 | 50 | | | | 1440x720x1488 | | 1415x690 |
| | 19108596 | R290 | 60 | - | - | | | | | |
| SERVICESEITE: SCHIEBETÜREN (S) | | | | | | | | | | |
| | DDRVC7-S-CL-3-3 | 19106293 | R290 | 50/60 | 1115x720x1476 | 1090x690 | 3 | 470 | Inbegriffen | - |
| | | 19106294 | R290 | 50 | | | | 1440x720x1476 | | 1415x690 |
| | 19108603 | R290 | 60 | - | - | | | | | |
| | DDRVC7-S-CL-3-5 | 19106295 | R290 | 50 | 1765x720x1476 | 1740x690 | 5 | 725 | Inbegriffen | - |
| 19108604 | | R290 | 60 | - | | | | - | | |
| 2 EBENEN SERVICESEITE: SCHIEBETÜREN (S) | | | | | | | | | | |
| | DDRVC7-S-CL-2-3 | 19106302 | R290 | 50/60 | 1115x720x1276 | 1090x690 | 3 | 390 | Inbegriffen | - |
| | DDRVC7-S-CL-2-4 | 19106303 | R290 | 50/60 | 1440x720x1276 | 1415x690 | 4 | 550 | Inbegriffen | - |
| | | 19106304 | R290 | 50 | | | | 1765x720x1276 | | 1740x690 |
| | 19108613 | R290 | 60 | - | - | | | | | |

UNABHÄNGIGE WÜRFELFÖRMIGE KÜHLVITRINEN

- Belüftetes Kühlsystem mit leistungsstarken elektronischen Ventilatoren und großflächigen Verdampfern.
- Verdunstungsschale mit intelligentem Tauwasserverdunstungssystem als Standardzubehör.
- Schiebetüren auf der Service-seite der Auslage, um das Laden/ Austauschen von Produkten zu erleichtern.
- Vordere Klappen aus Kunststoff für den Zugriff auf die Lebensmittel auf jeder Ablage.
- Ablagen aus Edelstahl, ohne Höhenverstellmöglichkeit.
- DDRVCO-Modelle: offene Basis, die mit den mitgelieferten Armaturen

auf jeder statischen Kühlplatte/Kühlwanne installiert werden kann.

- DDRVCC-Modelle: Isolierte flache Basis, die als unabhängiges Element auf jeder ebenen Fläche installiert werden kann.

-Klimaklasse: 3M1.

- Betriebstemperaturen: + 2°C/ +10°C.



DDRVCO6-S-CP-4



DDRVCC6-S-CP-4

| OFFENE BASIS | | | ISOLIERTE FLACHE BASIS | | | GAS | HZ | ABMESSUNGEN (mm) | FASSUNGSVERMÖGEN FÜR GN 1/1 | LEISTUNGS-AUFNAHME (W) | KÜHL-AGGREGAT |
|----------------|----------|---|------------------------|----------|---|------|-------|------------------|-----------------------------|------------------------|---------------|
| MODELL | CODE | € | MODELL | CODE | € | | | | | | |
| DDRVC06-S-CP-3 | 19106305 | - | DDRVC6-S-CP-3 | 19106308 | - | R290 | 50/60 | 1106x600x1188 | 3 | 910/850 | Inbegriffen |
| | 19108614 | - | | 19108617 | - | | | | | | |
| DDRVC06-S-CP-4 | 19106306 | - | DDRVC6-S-CP-4 | 19106309 | - | R290 | 50 | 1431x600x1188 | 4 | 1045/1305 | Inbegriffen |
| | 19108615 | - | | 19108618 | - | | | | | | |
| DDRVC06-S-CP-5 | 19106307 | - | DDRVC6-S-CP-5 | 19106413 | - | R290 | 50 | 1756x600x1188 | 5 | 1340/1650 | Inbegriffen |
| | 19108616 | - | | 19108619 | - | | | | | | |

Versionen mit externem Aggregat finden Sie am Ende des Kapitels.

WÜRFELFÖRMIGE WARMHALTEVITRINEN



Allgemeine Merkmale

- Speziell konzipiert für die Aufbewahrung, Präsentation und das Servieren von warmen Speisen auf Tellern oder flachen GN 1/1-Behältern (z. B. warme Vorspeisen, Sandwiches, Pasteten, Pizza usw.), wobei die präsentierten Produkte während der Servierzeit auf optimaler Temperatur gehalten werden.
- Struktur aus Edelstahl mit satiniertem Finish.
- 4 mm dicke, sehr langlebige Ablage und Platte aus Keramikglas. Gewärmt durch versteckte Siliziumheizstäbe, die an der Unterseite der Glas-Keramikplatte und Ablage angebracht sind.
- Abdeckung mit Licht und Wärme durch geschützte Halogenlampen über der Glaskeramikplatte und der Ablage (außer wenn die Kundenseite geschlossen ist).
- Zwei (2) oder drei (3) elektronische Thermostate mit Digitalanzeige zur separaten Steuerung und Regelung der Temperatur auf der

Glaskeramikplatte und auf den Ablagen auf den gewünschten Sollwert.

- Schiebetüren auf der Serviceseite der Auslage, um das Einführen/ Austauschen von Produkten zu erleichtern.
- Geschlossene Serviceseite: Vorderscheibe aus gehärtetem Glas, mit Klammern aus eloxiertem Aluminium festgemacht, sodass die Scheibe zum Reinigen zusammengeklappt werden kann.
- Robuste Struktur mit 13 mm dicker Überlappung, sobald das Element auf die Arbeitsplatte aufgesetzt wird, um Sauberkeit und Ästhetik zu gewährleisten.
- Betriebstemperaturen: +30°C/ +100°C bei Modellen mit geöffneter Kundenseite und +30°C/+80°C bei Modellen mit geschlossener Kundenseite.



DDHVC7-S-3-4



DDHVC7-W-3-4



DDHVC7-S-CL-2-4

| | MODELL | SPANNUNG UND FREQUENZ (HZ) | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | AUSSCHNITTSABMESSUNGEN (mm) | FASSUNGSVERMÖGEN GN 1/1 | KUNDENSEITE | LEISTUNGS-AUFNAHME (W) | € |
|----------|-----------------------------------|----------------------------|----------|------------------|-----------------------------|-------------------------|-------------|------------------------|---|
| 3 EBENEN | SERVICESEITE: SCHIEBETÜREN (S) | | | | | | | | |
| | DDHVC7-S-3-3 | 220-240V 1N~ 50/60Hz | 19106311 | 1.115x720x952 | 1.090x690 | 3 | Offen | 3.620 | - |
| | DDHVC7-S-3-4 | 380-415V 3N~ 50/60Hz | 19106312 | 1.440x720x952 | 1.415x690 | 4 | Offen | 4.970 | - |
| | DDHVC7-S-3-5 | 380-415V 3N~ 50/60Hz | 19106313 | 1.765x720x952 | 1.740x690 | 5 | Offen | 6.320 | - |
| | SERVICESEITE: WANDAUFSTELLUNG (W) | | | | | | | | |
| | DDHVC7-W-3-3 | 220-240V 1N~ 50/60Hz | 19106314 | 1.115x720x952 | 1.090x690 | 3 | Offen | 3.620 | - |
| | DDHVC7-W-3-4 | 380-415V 3N~ 50/60Hz | 19106315 | 1.440x720x952 | 1.415x690 | 4 | Offen | 4.970 | - |
| | DDHVC7-W-3-5 | 380-415V 3N~ 50/60Hz | 19106316 | 1.765x720x952 | 1.740x690 | 5 | Offen | 6.320 | - |
| 2 EBENEN | SERVICESEITE: SCHIEBETÜREN (S) | | | | | | | | |
| | DDHVC7-S-CL-2-3 | 220-240V 1N~ 50/60Hz | 19106317 | 1.115x720x742 | 1.090x690 | 3 | Geschlossen | 1.965 | - |
| | DDHVC7-S-CL-2-4 | 220-240V 1N~ 50/60Hz | 19106318 | 1.440x720x742 | 1.415x690 | 4 | Geschlossen | 2.710 | - |
| | DDHVC7-S-CL-2-5 | 220-240V 1N~ 50/60Hz | 19106319 | 1.765x720x742 | 1.740x690 | 5 | Geschlossen | 3.465 | - |



AUFBEWAHRUNGSELEMENTE

Allgemeine Merkmale

- Speziell für den Einbau unter einer Arbeitsplatte konzipiert, um gekühlte oder heiße Produkte aufzubewahren.
- Hergestellt aus Edelstahl mit einer soliden und robusten Struktur.
- Kältereserven:
 - Mit Flügeltüren oder Schubladen zur Aufnahme von Behältern oder Grillrosten GN 2/1 oder GN 1/1.
 - Zwangszugverdampfer und abnehmbare, ausziehbare/einschiebbare magnetische Türdichtung für maximale Hygiene.
- Automatisches Tauwasserverdunstungssystem als Zubehör.
- Betriebstemperaturen: + 0°C/ +6°C.
- Heiße Ablagen:
 - Doppelwandige Schiebetüren und Zwangsluftheizung.
 - Betriebstemperaturen: + 30°C/ +90°C.
- Elektronisches Thermostat mit Digitalanzeige zur Steuerung und Regulierung der Temperatur auf den gewünschten Sollwert.
- 220-240V 1N~ 50/60Hz.



DDRC4-21 DD



DDRC5-22 HH



TMH4-714 SE

| MODELL | GAS | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | FASSUNGS-VERMÖGEN FÜR GN | ANZAHL DER TÜREN | ANZAHL DER FÄCHER | LEISTUNGS-AUFNAHME (W) | KLIMAKLASSE | KÜHL-AGGREGAT | € |
|---------------------------|------|----------|------------------|--------------------------|------------------|-------------------|------------------------|-------------|---------------|---|
| KÄLTEAUFBEWAHRUNGSELEMENT | | | | | | | | | | |
| DDRC4-12 D | R290 | 19105783 | 1.370x766x450 | GN 2/1 | 1 | - | 150 | 4 | Inbegriffen | - |
| DDRC4-22 DD | R290 | 19105784 | 1.763x766x450 | GN 2/1 | 2 | - | 210 | 4 | Inbegriffen | - |
| DDRC5-12 D | R290 | 19105785 | 1.145x766x586 | GN 2/1 | 1 | - | 165 | 4 | Inbegriffen | - |
| DDRC5-22 DD | R290 | 19105786 | 1.763x766x586 | GN 2/1 | 2 | - | 270 | 4 | Inbegriffen | - |
| DDRC5-12 H | R290 | 19105787 | 1.145x766x586 | GN 2/1 | - | 2 | 165 | 4 | Inbegriffen | - |
| DDRC5-22 HH | R290 | 19105788 | 1.763x766x586 | GN 2/1 | - | 4 | 270 | 4 | Inbegriffen | - |
| DDRC4-21 DD | R290 | 19105795 | 1.370x676x450 | GN 1/1 | 2 | - | 155 | 4 | Inbegriffen | - |
| DDRC4-31 DDD | R290 | 19105796 | 1.763x676x450 | GN 1/1 | 3 | - | 160 | 4 | Inbegriffen | - |
| DDRC5-21 DD | R290 | 19105797 | 1.370x676x586 | GN 1/1 | 2 | - | 165 | 4 | Inbegriffen | - |
| DDRC5-31 DDD | R290 | 19105798 | 1.763x676x586 | GN 1/1 | 3 | - | 275 | 4 | Inbegriffen | - |
| DDRC5-21 HH | R290 | 19105799 | 1.370x676x586 | GN 1/1 | - | 4 | 165 | 4 | Inbegriffen | - |
| DDRC5-31 HHH | R290 | 19105800 | 1.763x676x586 | GN 1/1 | - | 6 | 275 | 4 | Inbegriffen | - |

Versionen mit externem Aggregat finden Sie am Ende des Kapitels.

| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | LEISTUNG (W) | € |
|-----------------------------|----------|--------------------------------|--------------|---|
| WARMES AUFBEWAHRUNGSELEMENT | | | | |
| TMH4-712 SE | 19105725 | 1.196x685x450 | 1.450 | - |
| TMH4-714 SE | 19105726 | 1.395x685x450 | 1450 | - |
| TMH4-716 SE | 19105727 | 1.596x685x450 | 1.450 | - |
| TMH4-718 SE | 19105728 | 1.796x685x450 | 2.470 | - |
| TMH4-720 SE | 19105729 | 1.996x685x450 | 2.470 | - |
| TMH6-712 SE | 19105730 | 1.196x685x610 | 1.450 | - |
| TMH6-714 SE | 19105731 | 1.396x685x610 | 1.450 | - |
| TMH6-716 SE | 19105732 | 1.596x685x610 | 2.470 | - |
| TMH6-718 SE | 19105733 | 1.796x685x610 | 2.470 | - |
| TMH6-720 SE | 19105734 | 1.996x685x610 | 2.870 | - |
| ALLGEMEINES ZUBEHÖR | | | | |
| KPSR | 19056083 | Set mit 4 Beinen (Höhe 150 mm) | | - |

SPENDER

Allgemeine Merkmale

- Speziell entwickelt für die Aufbewahrung und das Servieren von neutralen und heißen Tellern sowie Spülkörben.
- Gefertigt aus Edelstahl.
- Spezielles System mit Stahlfedern, das die Teller für einfaches Servieren auf einem konstanten Niveau hält.
- Einfach zu platzieren und zu entfernen.







IDPN-28



IDPC-28 + ITDP-28



IDCN-55

| MODELL | HZ | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | AUSSCHNITTSABMESSUNGEN (mm) | Ø TELLER (mm) | TELLERKAPAZITÄT | MAXIMALLAST (KG) | LEISTUNGS-AUFNAHME (W) | € | |
|---|---------|------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|--------------------|------------------|------------------------|-----|--|
| NEUTRALER TELLERSPENDER | | | | | | | | | | |
|  | IDPN-28 | - | 19046408 | 391x730 | Ø375 | von 180 bis 280 | 40/45 | 45 | - | |
| | IDPN-34 | - | 19043371 | 451x730 | Ø434 | von 240 bis 340 | 40/45 | 45 | - | |
| HEISSER TELLERSPENDER | | | | | | | | | | |
|  | IDPC-28 | 50/60 | 19043372 | 420x730 | Ø407 | von 180 bis 280 | 40/45 | 45 | 480 | |
| | IDPC-34 | 50/60 | 19043373 | 480x730 | Ø466 | von 240 bis 340 | 40/45 | 45 | 480 | |
| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | SPENDER | Ø TELLER (mm) | € | | | | | |
| ABDECKUNG FÜR TELLERSPENDER | | | | | | | | | | |
|  | ITDP-28 | 19043374 | Ø400x60 | IDPC-28- IDPN-28 | von 180 bis 280 | - | | | | |
| | ITDP-34 | 19043375 | Ø400x60 | IDPC-34- IDPN-34 | von 240 bis 340 | - | | | | |
| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | AUSSCHNITTSABMESSUNGEN (mm) | KÖRBE (mm) | KORBFASSUNGSVERMÖGEN (110MM HOHE) | MAXIMALE LAST (KG) | € | | | |
| WÄSCHESPENDER | | | | | | | | | | |
|  | IDCN-55 | 19043376 | 600x640x710 | 535x610 | 500 x 500 | 5/6 | 120 | - | | |

ZUBEHÖR



DDAES



EV-KIT-450



OF-PAN



PAL-DROPIN



IPCTI/C

| MODELL | HZ | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | BESCHREIBUNG | LEISTUNGS-AUFNAHME (W) | € |
|---|------------|----------|---------------------|-------------------------------|--|-------|
| VERDAMPFUNGSKIT TAUWASSER | | | | | | |
| | DDAES | 50/60 | 19105737 | 274x74x74 | Statische Kühlung und Kälteablagen | 100 - |
|  | EV-KIT-450 | 50/60 | 19046595 | 400x170x65 | Lüftungswanne, geschlossene (CL) Vitrinen und 2-3 GN 1/1 Vitrinen mit Textilvorhang (CT) oder Klappen (CP) | 450 - |
| | EV-KIT-900 | 50/60 | 19046596 | 400x170x65 | 4- 5 GN 1/1 Vitrinen mit Textilvorhang (CT) oder Klappen (CP) | 900 - |
| ÜBERLAUFFPANNE TAUWASSER | | | | | | |
|  | DER PFANNE | 19046598 | GN 1/1 (65 mm hoch) | Alle gekühlten Einbauelemente | | - |
| WERKZEUG ZUM ANHEBEN DES EINBAUELEMENTS | | | | | | |
|  | PAL-EINBAU | 19046641 | - | Alle gekühlten Einbauelemente | | - |
| DIGITALES THERMOMETER-KIT | | | | | | |
| | IPCIC | 50/60 | 19053060 | 132x84x70 | Schalter | 1 - |
| | DDATC | 50/60 | 19105738 | 132x84x70 | Kältethermometer | 1 - |
| | DDATCS | 50/60 | 19105739 | 132x84x70 | Kältethermometer + Schalter | 1 - |
| | DDATH | 50/60 | 19105740 | 132x84x70 | Wärmethermometer | 1 - |
|  | DDATHS | 50/60 | 19105741 | 132x84x70 | Wärmethermometer + Schalter | 1 - |

FERNBEDIENUNGSCODES

Statische Platten und Behälter

| MODELL | CODE | HZ | FASSUNGSVERMÖGEN FÜR GN 1/1 | € |
|--|----------|-------|-----------------------------|---|
| 1 EBENE TELLER | | | | |
| DDCSP6-2-R | 19105752 | 50/60 | 2 | - |
| DDCSP6-3-R | 19105753 | 50/60 | 3 | - |
| DDCSP6-4-R | 19105754 | 50/60 | 4 | - |
| DDCSP6-5-R | 19105755 | 50/60 | 5 | - |
| DDCSP6-6-R | 19105756 | 50/60 | 6 | - |
| 2 EBENE TELLER | | | | |
| DDCS2P6-3-R | 19105971 | 50/60 | 3 | - |
| DDCS2P6-4-R | 19105761 | 50/60 | 4 | - |
| DDCS2P6-5-R | 19105762 | 50/60 | 5 | - |
| STATISCHES BECKEN 80 mm | | | | |
| DDCSB6-80-3-R | 19105766 | 50/60 | 3 | - |
| DDCSB6-80-4-R | 19105767 | 50/60 | 4 | - |
| DDCSB6-80-5-R | 19105768 | 50/60 | 5 | - |
| STATISCHES BECKEN 160 mm | | | | |
| DDCSB6-160-2-R | 19105774 | 50/60 | 2 | - |
| DDCSB6-160-3-R | 19105775 | 50/60 | 3 | - |
| DDCSB6-160-4-R | 19105776 | 50/60 | 4 | - |
| DDCSB6-160-5-R | 19105777 | 50/60 | 5 | - |
| DDCSB6-160-6-R | 19105778 | 50/60 | 6 | - |
| SCHAUFENSTER FÜR FRISCHE PRODUKTE | | | | |
| DDCE6-80-1-R | 19105781 | 50/60 | 1 | - |
| DDCE6-80-2-R | 19105782 | 50/60 | 2 | - |

Unter der Arbeitsplatte

| MODELL | CODE | HZ | FASSUNGSVERMÖGEN FÜR GN 1/1 | € |
|-----------|----------|-------|-----------------------------|---|
| FPBCF-2-R | 19092133 | 50/60 | 2 | - |
| FPBCF-3-R | 19092134 | 50/60 | 3 | - |
| FPBCF-4-R | 19092135 | 50/60 | 4 | - |
| FPBCF-5-R | 19092136 | 50/60 | 5 | - |
| FPBCF-6-R | 19092137 | 50/60 | 6 | - |

Gute Belüftung

| MODELL | CODE | HZ | FASSUNGSVERMÖGEN FÜR GN 1/1 | € |
|-----------|----------|-------|-----------------------------|---|
| FCRV7-2-R | 19091739 | 50/60 | 2 | - |
| FCRV7-3-R | 19091740 | 50/60 | 3 | - |
| FCRV7-4-R | 19091741 | 50/60 | 4 | - |
| FCRV7-5-R | 19091742 | 50/60 | 5 | - |
| FCRV7-6-R | 19091743 | 50/60 | 6 | - |


Element für Tiefkühlprodukte

| MODELL | CODE | HZ | FASSUNGSVERMÖGEN 360X165 | € |
|-----------|----------|-------|--------------------------|---|
| DDCF6-4-R | 19106274 | 50/60 | 4 | - |

Kalt-Warm-Elemente

| MODELL | CODE | HZ | FASSUNGSVERMÖGEN FÜR GN 1/1 | € |
|---|----------|-------|-----------------------------|---|
| GEMISCHTE WEISSE GLASKERAMIKPLATTE | | | | |
| FPRV6-2-W-R | 19092276 | 50/60 | 2 | - |
| FPRV6-3-W-R | 19092277 | 50/60 | 3 | - |
| GEMISCHTE EDELSTAHLPLATTE | | | | |
| FPRSS6-2-R | 19092280 | 50/60 | 2 | - |
| FPRSS6-3-R | 19092281 | 50/60 | 3 | - |

Optionen

| BESCHREIBUNG | ABKÜRZUNG | € |
|---|-----------|---|
|  Stecker vom Typ G | CI | - |



Würfelförmige Kühlvitrienen mit belüftetem Becken

Kundenseite: **TEXTILVORHANG (CT)**

| MODELL | CODE | HZ | FASSUNGSVERMÖGEN FÜR GN 1/1 | € |
|---|----------|-------|-----------------------------|---|
| SERVICSEITE: PENDELTÜREN (H) | | | | |
| DDRVC7-H-CT-3-2-R | 19107534 | 50/60 | 2 | - |
| DDRVC7-H-CT-3-3-R | 19107535 | 50/60 | 3 | - |
| DDRVC7-H-CT-3-4-R | 19107536 | 50/60 | 4 | - |
| SERVICSEITE: SCHIEBETÜREN (S) | | | | |
| DDRVC7-S-CT-3-3-R | 19107537 | 50/60 | 3 | - |
| DDRVC7-S-CT-3-4-R | 19107538 | 50/60 | 4 | - |
| SERVICSEITE: WANDAUFSTELLUNG (W) | | | | |
| DDRVC7-W-CT-3-2-R | 19107539 | 50/60 | 2 | - |
| DDRVC7-W-CT-3-3-R | 19107541 | 50/60 | 3 | - |
| DDRVC7-W-CT-3-4-R | 19107542 | 50/60 | 4 | - |

Kundenseite: **KLAPPEN (CP)**

| MODELL | CODE | HZ | FASSUNGSVERMÖGEN FÜR GN 1/1 | € |
|---|----------|-------|-----------------------------|---|
| SERVICSEITE: PENDELTÜREN (H) | | | | |
| DDRVC7-H-CP-3-2-R | 19107543 | 50/60 | 2 | - |
| DDRVC7-H-CP-3-3-R | 19107544 | 50/60 | 3 | - |
| DDRVC7-H-CP-3-4-R | 19107545 | 50/60 | 4 | - |
| SERVICSEITE: SCHIEBETÜREN (S) | | | | |
| DDRVC7-S-CP-3-3-R | 19107546 | 50/60 | 3 | - |
| DDRVC7-S-CP-3-4-R | 19107547 | 50/60 | 4 | - |
| DDRVC7-S-CP-3-5-R | 19107548 | 50/60 | 5 | - |
| SERVICSEITE: WANDAUFSTELLUNG (W) | | | | |
| DDRVC7-W-CP-3-2-R | 19107549 | 50/60 | 2 | - |
| DDRVC7-W-CP-3-3-R | 19107550 | 50/60 | 3 | - |
| DDRVC7-W-CP-3-4-R | 19107551 | 50/60 | 4 | - |

KUNDENSEITE: GESCHLOSSEN (CL)

| MODELL | CODE | HZ | FASSUNGSVERMÖGEN FÜR GN 1/1 | € |
|--------------------------------------|----------|-------|-----------------------------|---|
| SERVICSEITE: PENDELTÜREN (H) | | | | |
| DDRVC7-H-CL-3-2-R | 19107552 | 50/60 | 2 | - |
| DDRVC7-H-CL-3-3-R | 19107553 | 50/60 | 3 | - |
| DDRVC7-H-CL-3-4-R | 19107554 | 50/60 | 4 | - |
| SERVICSEITE: SCHIEBETÜREN (S) | | | | |
| DDRVC7-S-CL-3-3-R | 19107555 | 50/60 | 3 | - |
| DDRVC7-S-CL-3-4-R | 19107556 | 50/60 | 4 | - |
| DDRVC7-S-CL-3-5-R | 19107557 | 50/60 | 5 | - |
| SERVICSEITE: SCHIEBETÜREN (S) | | | | |
| DDRVC7-S-CL-2-3-R | 19107558 | 50/60 | 3 | - |
| DDRVC7-S-CL-2-4-R | 19107559 | 50/60 | 4 | - |
| DDRVC7-S-CL-2-5-R | 19107560 | 50/60 | 5 | - |

KÄLTEAUFBEWAHRUNGSELEMENT

| MODELL | CODE | HZ | FASSUNGSVERMÖGEN FÜR GN | ANZAHL DER TÜREN | ANZAHL DER FÄCHER | € |
|----------------|----------|-------|-------------------------|------------------|-------------------|---|
| DDRC4-12 D-R | 19105789 | 50/60 | GN 2/1 | 1 | - | - |
| DDRC4-22 DD-R | 19105790 | 50/60 | GN 2/1 | 2 | - | - |
| DDRC5-12 D-R | 19105791 | 50/60 | GN 2/1 | 1 | - | - |
| DDRC5-22 DD-R | 19105792 | 50/60 | GN 2/1 | 2 | - | - |
| DDRC5-12 H-R | 19105793 | 50/60 | GN 2/1 | - | 2 | - |
| DDRC5-22 HH-R | 19105794 | 50/60 | GN 2/1 | - | 4 | - |
| DDRC4-21 DD-R | 19105801 | 50/60 | GN 1/1 | 2 | - | - |
| DDRC4-31 DDD-R | 19105802 | 50/60 | GN 1/1 | 3 | - | - |
| DDRC5-21 DD-R | 19105803 | 50/60 | GN 1/1 | 2 | - | - |
| DDRC5-31 DDD-R | 19105804 | 50/60 | GN 1/1 | 3 | - | - |
| DDRC5-21 HH-R | 19105805 | 50/60 | GN 1/1 | - | 4 | - |
| DDRC5-31 HHH-R | 19105806 | 50/60 | GN 1/1 | - | 6 | - |



Flexibel und ergonomisch an jeden Bereich anpassbar.

Self-Service

| | |
|--|------------|
| Self Suite | 403 |
| — Spender | 405 |
| — Neutrale Elemente..... | 407 |
| — Kühlelemente..... | 409 |
| — Warmhalteelemente..... | 411 |
| — Gebläsegekühlte würfelförmige Kühlvitrine mit 3 Ebenen..... | 413 |
| — Würfelförmige Warmhaltemöbel..... | 415 |
| Neutrale Blende mit Ablage und Glasschutzfront. | 415 |
| Blenden und Scheiben..... | 416 |
| Zubehör | 418 |

SPENDER

Allgemeine Merkmale

- Spender, die speziell für die Aufbewahrung und Ausgabe von Serviertabletts, Besteckteilen, Brötchen und/oder Gläsern konzipiert sind.
- Hergestellt aus einer robusten, hochwertigen Edelstahlstruktur.
- Spender auf Gestell.
- 400 mm hohe, 1,5 mm dicke Edelstahl-Arbeitsplatte mit satinierter Oberfläche.
- Frontverkleidungen aus wasserabweisenden mitteldichten Holzfaserplatten (MDF-Platten).
- Oberflächendekor mit laminierten Verkleidungen zur Auswahl aus 16 Grundfarben. Vier (4) verzierte Seiten.
- Dekoratives Frontpanel 150 mm über dem Boden.



SS-77



D-R-313











D-R-613/2



DV-R-62



DVCP-R-6

| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | BESCHREIBUNG | TABLETT-FASSUNGS-VERMÖGEN | BESTECK-FASSUNGS-VERMÖGEN | BRÖTCHEN-FASSUNGS-VERMÖGEN | GLASSTÄRKE (Ø80 mm // Ø75mm) | HALTERUNG | € |
|---|-----------|------------------|-----------------|---|---------------------------|----------------------------|------------------------------|------------|------------|
| SOCKEL FÜR TABLETTSPENDER | | | | | | | | | |
|  | SS-77 | 18001483 | 798x780x400 | 2 Stapel | 160 | - | - | - | - |
| | SS-147 | 18001484 | 1.450x780x400 | 4 Stapel | 320 | - | - | - | - |
| SOCKEL FÜR TABLETT-UND BESTECKSPENDER | | | | | | | | | |
|  | D-R-313 | 18003180 | 798x780x1.514 | 3 GN 1/3 -150mm | 160 | 150 | - | Rechteckig | - |
|  | D-R-613 | 18003190 | 1.450x780x1.514 | 6 GN 1/3 -150mm | 320 | 300 | - | Rechteckig | - |
| SOCKEL FÜR TABLETT-,BESTECK- UND BROTSPENDER | | | | | | | | | |
|  | D-R-313/2 | 18003191 | 798x780x1.514 | 3 GN 1/3 -150mm + 1 GN 2/1- 200mm | 160 | 150 | 120 | Rechteckig | - |
|  | D-R-613/2 | 18003192 | 1.450x780x1.514 | 6 GN 1/3 -150mm + 2 GN 2/1- 200mm | 320 | 300 | 240 | Rechteckig | - |
| SOCKEL FÜR GLÄSERSPENDER | | | | | | | | | |
|  | DV-R-6 | 18003193 | 798x780x1.569 | 6 Glaseinschübe | - | - | - | 324/360 | Rechteckig |
|  | DV-R-62 | 18003196 | 1.450x780x1.569 | 2x6 Glaseinschübe | - | - | - | 648/720 | Rechteckig |
| SOCKEL FÜR TABLETT-, BESTECK- UND BROTT- UND GLÄSERSPENDER. | | | | | | | | | |
|  | DVCP-R-6 | 18003199 | 1.450x780x1.569 | 3 GN 1/3 - 150mm + 1 GN 2/1 - 200mm + 6 Glaseinschübe | 160 | 150 | 120 | 324/360 | Rechteckig |



DC-R-2









DP-R-1



DCP-R



DV-R-4 SB

| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | BESCHREIBUNG | FASSUNGS-VERMÖGEN BESTECK | FASSUNGS-VERMÖGEN FÜR BRÖTCHEN | FASSUNGS-VERMÖGEN FÜR GLÄSER (Ø80 mm // Ø75mm) | HALTERUNG | € | |
|---|-----------|------------------|--------------|---------------------------------------|--------------------------------|--|------------|------------|---|
| BESTECKSPENDER AUF NEUTRALELEMENT | | | | | | | | | |
|  | DC-R-1 | 19071811 | 696x345x536 | 3 GN 1/3 - 150 mm | 150 | - | Rechteckig | - | |
|  | DC-R-2 | 19071812 | 696x345x658 | 6 GN 1/3 - 150 mm | 300 | - | Rechteckig | - | |
| BROTSPENDER AUF NEUTRALELEMENT | | | | | | | | | |
|  | DP-R-1 | 19071813 | 696x667x600 | 1 GN 2/1 - 200 mm | - | 120 | Rechteckig | - | |
|  | DP-R-2 | 19071814 | 696x667x725 | 2 GN 2/1 - 200 mm | - | 240 | Rechteckig | - | |
| BESTECK- UND BROTSPENDER AUF NEUTRALELEMENT | | | | | | | | | |
|  | DCP-R | 19071815 | 696x667x658 | 3 GN 1/3 - 150 mm + 1 GN 2/1 - 200 mm | 150 | 120 | Rechteckig | - | |
| GLÄSERSPENDER AUF NEUTRALELEMENT | | | | | | | | | |
|  | DV-R-4 SB | 19071816 | 696x745x829 | 4 Ebenen für Gläser | - | - | 216/240 | Rechteckig | - |

NEUTRALE ELEMENTE

Allgemeine Merkmale

- Hergestellt aus einer robusten, hochwertigen Edelstahlstruktur.
- Edelstahl-Arbeitsplatte mit 1,5 mm Stärke mit satiniertes Oberfläche.
- Tabletrutsche aus Edelstahl, Höhe 800 mm. Bestehend aus drei (3) Ø 30 mm Rundrohren.
- Lebensmittelechtes, wasserdichtes, elastisches Silikonverbindung zwischen den Arbeitsplatten sorgt für eine präzise Passgenauigkeit.
- Oberflächendekor mit laminierten Verkleidungen zur Auswahl aus 16 Grundfarben.
- Frontverkleidungen aus wasserabweisenden mitteldichten Holzfaserverplatten (MDF-Platten).
- Dekoratives Frontpanel 150 mm über dem Boden.
- Sockel, Abschlussdekorationen oder sonstiges Zubehör müssen separat angefordert werden in Einzelteilen geliefert.









SM-4



SA-I-45



SA-E-90

| | MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | BESCHREIBUNG | FASSUNGSVER- MÖGEN GN 1/1 | € |
|---|---------|----------|---------------------|--|------------------------------|---|
| NEUTRALES ELEMENT | | | | | | |
| | SM-450 | 18001494 | 450x850x900 | Geschlossen, ohne neutrales Aufbewahrungselement | - | - |
| | SM-2 | 18001495 | 950x850x900 | Offenes/neutrales Aufbewahrungselement | 2 | - |
|  | SM-3 | 18001496 | 1.375x850x900 | Offenes/neutrales Aufbewahrungselement | 3 | - |
| | SM-4 | 18001497 | 1.600x850x900 | Offenes/neutrales Aufbewahrungselement | 4 | - |
| | SM-5 | 18001498 | 1.985x850x900 | Offenes/neutrales Aufbewahrungselement | 5 | - |
| | SM-6 | 18001499 | 2.335x850x900 | Offenes/neutrales Aufbewahrungselement | 6 | - |
|  | SM-3-P | 18001500 | 1.375x850x900 | Neutrales Aufbewahrungselement mit 2 Schiebetüren und 1 optionalen Zwischenboden | 3 | - |
| | SM-4-P | 18001501 | 1.600x850x900 | Neutrales Aufbewahrungselement mit 2 Schiebetüren und 1 optionalen Zwischenboden | 4 | - |
| | SM-5-P | 18001502 | 1.985x850x900 | Neutrales Aufbewahrungselement mit 2 Schiebetüren und 1 optionalen Zwischenboden | 5 | - |
| | SM-6-P | 18001503 | 2.335x850x900 | Neutrales Aufbewahrungselement mit 2 Schiebetüren und 1 optionalen Zwischenboden | 6 | - |
| ECKELEMENT | | | | | | |
|  | SA-I-90 | 18001504 | 1.141x1.141x900 | 90° Innenwinkel. Offenes/neutrales Aufbewahrungselement | - | - |
|  | SA-I-45 | 18001505 | 850x850x900 | 45° Innenwinkel. Offenes/neutrales Aufbewahrungselement | - | - |
|  | SA-E-90 | 18001506 | 935x935x900 | 90° Außenwinkel. Ohne neutrales Aufbewahrungselement | - | - |
|  | SA-E-45 | 18001507 | 850x850x900 | 45° Außenwinkel. Ohne neutrales Aufbewahrungselement | - | - |



SMC-12-D








SMC-8-F






DAC-95



DPAN-95

| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | BESCHREIBUNG | € | |
|---|----------|------------------|---------------|--|---|
| KASSENMÖBELEMENT | | | | | |
|  | SMC-12-D | 18001514 | 1.375x850x900 | Kassenmöbelement mit Schenkel rechts | - |
|  | SMC-12-I | 18001516 | 1.375x850x900 | Kassenmöbelement mit Schenkel links | - |
|  | SMC-6-D | 18001519 | 605x850x900 | Kassenmöbelement ohne Schenkel (Kasse rechts) | - |
|  | SMC-6-I | 18001520 | 605x850x900 | Kassenmöbelement ohne Schenkel (Kasse links) | - |
|  | SMC-8-F | 18001521 | 800x850x900 | Kassenmöbelement ohne Schenkel (Kasse zum Publikumsverkehr ausgerichtet) | - |

| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | BESCHREIBUNG | € | |
|---|------|------------------|--------------|-----------------------------|---|
| VERKLEIDUNGSELEMENT | | | | | |
|  | F-5 | 18001720 | 550x215x900 | Verkleidungselement= 550 mm | - |

| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | BESCHREIBUNG | PLATTENSTÄRKE (Ø280mm) | GLASSTÄRKE (Ø80//Ø75mm) | MAXIMALE LAST (KG) | LEISTUNG (W) | € | |
|---|---------|------------------|--------------|--------------------------|-------------------------|--------------------|---------------|-----|---|
| TELLERSPENDER | | | | | | | | | |
|  | DAN-95 | 18001508 | 950x850x900 | 2 Tellerstapel - neutral | 80-90 | - | 45 pro Stapel | - | - |
|  | DAC-95 | 18001509 | 950x850x900 | 2 Tellerstapel - beheizt | 80-90 | - | 45 pro Stapel | 960 | - |
| GLÄSERKORBSPENDER | | | | | | | | | |
|  | DPAN-95 | 18001510 | 950x850x900 | 5/6 Glaskörbe | - | 200 // 265 | 120 | - | - |



KÜHLMÖBEL-ELEMENTE

Allgemeine Merkmale

- Kühlmöbelelemente, die speziell für die Aufbewahrung, Präsentation und Ausgabe gekühlter Speisen während des Service konzipiert sind
- Thekengestell gefertigt aus stabiler, hochwertiger Volledelstahlkonstruktion.
- 900 mm Höhe Edelstahl-Arbeitsplatte mit 1,5 mm Stärke mit satinierter Oberfläche.
- Tabletrutsche aus Edelstahl, Höhe 800 mm. Bestehend aus drei (3) Ø 30 mm Rundrohren.
- Lebensmittelechtes, wasserdichtes, elastisches Silikonverbindung zwischen den Arbeitsplatten sorgt für eine präzise Passgenauigkeit.
- Frontverkleidungen aus wasserabweisenden mitteldichten Holzfaserverplatten (MDF-Platten).
- Oberflächendekor mit laminierten Verkleidungen zur Auswahl aus 16 Grundfarben.
- Dekoratives Frontpanel 150 mm über dem Boden.
- Statisches Kühlsystem der Wanne durch erweiterte Kupferspule an der Basis.
- Das belüftete Kühlsystem erzeugt einen konstanten Strom gekühlter Luft, die von den Lüftern des Verdampfermoduls kommt.
- Polyurethan-Isolierung mit ökologischer Injektion, FCKW-frei, mit hoher Dichte (40 kg/m³).
- Elektronischer Thermostat mit Digitalanzeige.
- Komponenten an einem einzigen, leicht zugänglichen Punkt, um Wartungsarbeiten zu ermöglichen.
- Anschlusskasten mit elektrischen Anschlüssen, der einen zentralen Zugriff auf alle technischen Elemente mit Strom gewährleistet.
- Sockel oder sonstiges Zubehör müssen separat angefordert werden und wird in Einzelteilen geliefert.



DSCSP-CR-4

| MODELL | GAS | HZ | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | WANNENTIEFE (mm) | FASSUNGSVERMÖGEN GN 1/1 | AUFBEWAHRUNGSELEMENT | LEISTUNG (W) | KLIMA-KLASSE | KÜHL-AGGREGAT | € | |
|---|------------|------|-------|------------------|------------------|-------------------------|----------------------|---|--------------|---------------|-------------|---|
| MÖBELELEMENT MIT STATISCH GEKÜHLTER WANNE | | | | | | | | | | | | |
| | DSCSP-SR-3 | R290 | 50/60 | 18007711 | 1.375x850x900 | - | 3 | Offenes/neutrales Aufbewahrungselement | 215 | 4 | Inbegriffen | - |
| | DSCSP-SR-4 | R290 | 50/60 | 18007712 | 1.600x850x900 | - | 4 | Offenes/neutrales Aufbewahrungselement | 225 | 4 | Inbegriffen | - |
|  | DSCSP-SR-5 | R290 | 50/60 | 18007713 | 1.985x850x900 | - | 5 | Offenes/neutrales Aufbewahrungselement | 305 | 4 | Inbegriffen | - |
| | DSCSP-SR-6 | R290 | 50/60 | 18007714 | 2.335x850x900 | - | 6 | Offenes/neutrales Aufbewahrungselement | 330 | 4 | Inbegriffen | - |
| | DSCSP-CR-3 | R290 | 50/60 | 18007715 | 1.375x850x900 | - | 3 | 1 x GN2/1 Gekühltes Aufbewahrungselement | 380 | 4 | Inbegriffen | - |
| | DSCSP-CR-4 | R290 | 50/60 | 18007716 | 1.600x850x900 | - | 4 | 1 x GN2/1 Gekühltes Aufbewahrungselement | 390 | 4 | Inbegriffen | - |
|  | DSCSP-CR-5 | R290 | 50/60 | 18007717 | 1.985x850x900 | - | 5 | 2 x GN2/1 Gekühltes Aufbewahrungselement | 575 | 4 | Inbegriffen | - |
| | DSCSP-CR-6 | R290 | 50/60 | 18007718 | 2.335x850x900 | - | 6 | 2 x GN2/1 Gekühltes Aufbewahrungselement | 600 | 4 | Inbegriffen | - |







FSCV-SR-4



FSCR-4 + SP-70



FSCV-4 + SP-70

| MODELL | GAS | HZ | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | WANNENTIEFE (mm) | FASSUNGSVERMÖGEN GN 1/1 | AUFBEWAHRUNGSELEMENT | LEISTUNG (W) | KLIMA-KLASSE | KÜHL-AGGREGAT | € | |
|---|-----------|------|-------|------------------|------------------|-------------------------|----------------------|--|--------------|---------------|-------------|---|
| MÖBELEMENT MIT BELÜFTETER KÜHLWANNE | | | | | | | | | | | | |
| | FSCV-SR-3 | R290 | 50/60 | 18004636 | 1.375x850x900 | 35- 82-120 | 3 | Offenes/neutrales Aufbewahrungselement | 375 | 4 | Inbegriffen | - |
| | FSCV-SR-4 | R290 | 50/60 | 18004637 | 1.600x850x900 | 35- 82-120 | 4 | Offenes/neutrales Aufbewahrungselement | 380 | 4 | Inbegriffen | - |
|  | FSCV-SR-5 | R290 | 50 | 18004638 | 1.985x850x900 | 35- 82-120 | 5 | Offenes/neutrales Aufbewahrungselement | 485 | 4 | Inbegriffen | - |
| | FSCV-SR-6 | R290 | 50 | 18004639 | 2.335x850x900 | 35- 82-120 | 6 | Offenes/neutrales Aufbewahrungselement | 510 | 4 | Inbegriffen | - |
| | FSCV-CR-3 | R290 | 50/60 | 18004640 | 1.375x850x900 | 35- 82-120 | 3 | 1 x GN2/1 Gekühltes Aufbewahrungselement | 525 | 4 | Inbegriffen | - |
| | FSCV-CR-4 | R290 | 50/60 | 18004641 | 1.600x850x900 | 35- 82-120 | 4 | 1 x GN2/1 Gekühltes Aufbewahrungselement | 530 | 4 | Inbegriffen | - |
|  | FSCV-CR-5 | R290 | 50 | 18004642 | 1.985x850x900 | 35- 82-120 | 5 | 2 x GN2/1 Gekühltes Aufbewahrungselement | 695 | 4 | Inbegriffen | - |
| | FSCV-CR-6 | R290 | 50 | 18004643 | 2.335x850x900 | 35- 82-120 | 6 | 2 x GN2/1 Gekühltes Aufbewahrungselement | 720 | 4 | Inbegriffen | - |
| INSEL-MÖBELEMENT MIT STATISCH BELÜFTETER KÜHLWANNE | | | | | | | | | | | | |
| | FSCR-3 | R290 | 50/60 | 18004684 | 1.265x875x900 | 80 | 3 | - | 215 | 4 | Inbegriffen | - |
| | FSCR-4 | R290 | 50/60 | 18004685 | 1.590x875x900 | 80 | 4 | - | 225 | 4 | Inbegriffen | - |
|  | FSCR-5 | R290 | 50/60 | 18004686 | 1.975x875x900 | 80 | 5 | - | 305 | 4 | Inbegriffen | - |
| | FSCR-6 | R290 | 50/60 | 18004687 | 2.325x875x900 | 80 | 6 | - | 330 | 4 | Inbegriffen | - |
| INSEL-MÖBELEMENT MIT GEBLÄSEGEKÜHLTER WANNE | | | | | | | | | | | | |
| | FSCV-3 | R290 | 50/60 | 18004688 | 1.265x875x900 | 35- 82-120 | 3 | - | 375 | 4 | Inbegriffen | - |
| | FSCV-4 | R290 | 50/60 | 18004689 | 1.590x875x900 | 35- 82-120 | 4 | - | 380 | 4 | Inbegriffen | - |
|  | FSCV-5 | R290 | 50 | 18004690 | 1.975x875x900 | 35- 82-120 | 5 | - | 485 | 4 | Inbegriffen | - |
| | FSCV-6 | R290 | 50 | 18004691 | 2.325x875x900 | 35- 82-120 | 6 | - | 510 | 4 | Inbegriffen | - |

*Eisbehälter mit 120 mm Tiefe einschließlich RGB-LED am Behälterboden.



WARMHALTEMÖBEL

Allgemeine Merkmale

- Warmhalteöbel, die speziell zum Halten, Präsentieren und Servieren heißer Speisen während des Service entwickelt wurden
- Thekengestell gefertigt aus stabiler, hochwertiger Volledelstahlkonstruktion.
- 900 mm Höhe Edelstahl-Arbeitsplatte mit 1,5 mm Stärke mit satinierter Oberfläche.
- Tabletrutsche aus Edelstahl, Höhe 800 mm. Bestehend aus drei (3) Ø 30 mm Rundrohren.
- Lebensmittelechtes, wasserdichtes, elastisches Silikonverbindung zwischen den Arbeitsplatten sorgt für eine präzise Passgenauigkeit.
- Frontverkleidungen aus wasserabweisenden mitteldichten Holzfaserplatten (MDF-Platten).
- Oberflächendekor mit laminierten Paneelen zur Auswahl aus 16 Grundfarben.
- Dekoratives Frontpanel 150 mm über dem Boden.
- Glaskeramik-Oberhitze durch versteckte Siliziumwiderstände, die an der Unterseite der Platte angebracht sind.
- Trocken-Bain-Marie-Heizsystem durch eine Reihe von Widerstandsmodulen mit Ventilatoren.
- Nass-Bain-Marie-Heizsystem durch versteckte Siliziumwiderstände, die an der Unterseite des Beckens angebracht sind.
- Elektronischer Thermostat mit Digitalanzeige.
- Komponenten an einem einzigen, leicht zugänglichen Punkt, um Wartungsarbeiten zu ermöglichen.
- Anschlusskasten mit elektrischen Anschlüssen, der einen zentralen Zugriff auf alle technischen Elemente mit Strom gewährleistet.
- Sockel oder sonstiges Zubehör müssen separat angefordert werden und wird in Einzelteilen geliefert geliefert.



SV-SR-4

| MODELL | SPANNUNG UND FREQUENZ (HZ) | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | FASSUNGSVERMÖGEN GN 1/1 | AUFBEWAHRUNGSELEMENT | LEISTUNG (W) | € |
|---|----------------------------|---------------|------------------|-------------------------|----------------------|--|---------|
| WARMHALTEMÖBEL MIT GLASKERAMIKPLATTE | | | | | | | |
|  | SV-SR-2 | 230V 1N 50/60 | 18001658 | 950x850x900 | 2 | Offenes/neutrales Aufbewahrungselement | 905 - |
| | SV-SR-3 | 230V 1N 50/60 | 18001610 | 1.375x850x900 | 3 | Offenes/neutrales Aufbewahrungselement | 1.355 - |
| | SV-SR-4 | 230V 1N 50/60 | 18001611 | 1.600x850x900 | 4 | Offenes/neutrales Aufbewahrungselement | 1.805 - |
| | SV-SR-5 | 230V 1N 50/60 | 18001612 | 1.985x850x900 | 5 | Offenes/neutrales Aufbewahrungselement | 2.255 - |
| | SV-SR-6 | 230V 1N 50/60 | 18001613 | 2.335x850x900 | 6 | Offenes/neutrales Aufbewahrungselement | 2.710 - |
| | SV-CR-3 | 230V 1N 50/60 | 18001614 | 1.375x850x900 | 3 | Beheiztes Aufbewahrungselement | 2.805 - |
|  | SV-CR-4 | 230V 1N 50/60 | 18001615 | 1.600x850x900 | 4 | Beheiztes Aufbewahrungselement | 3.255 - |
| | SV-CR-5 | 400V 3N 50/60 | 18001616 | 1.985x850x900 | 5 | Beheiztes Aufbewahrungselement | 4.275 - |
| | SV-CR-6 | 400V 3N 50/60 | 18001617 | 2.335x850x900 | 6 | Beheiztes Aufbewahrungselement | 5.710 - |








SBM-SR-4



DSHV-SR-4



SV-4 + SP-70

| MODELL | SPANNUNG UND FREQUENZ (HZ) | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | WANNENTIEFE (mm) | FASSUNGSVERMÖGEN GN 1/1 | AUFBEWAHRUNGSELEMENT | LEISTUNG (W) | € | |
|---|----------------------------|---------------|------------------|------------------|-------------------------|----------------------|--|-------|---|
| NASS-BAIN-MARIE-WARMHALTEMÖBEL | | | | | | | | | |
| | SBM-SR-2 | 230V 1N 50/60 | 18001618 | 950x850x900 | 190 | 2 | Offenes/neutrales Aufbewahrungselement | 1.510 | - |
| | SBM-SR-3 | 230V 1N 50/60 | 18001619 | 1.375x850x900 | 190 | 3 | Offenes/neutrales Aufbewahrungselement | 2.005 | - |
|  | SBM-SR-4 | 230V 1N 50/60 | 18001620 | 1.600x850x900 | 190 | 4 | Offenes/neutrales Aufbewahrungselement | 2.510 | - |
| | SBM-SR-5 | 230V 1N 50/60 | 18001621 | 1.985x850x900 | 190 | 5 | Offenes/neutrales Aufbewahrungselement | 3.030 | - |
| | SBM-SR-6 | 230V 1N 50/60 | 18001622 | 2.335x850x900 | 190 | 6 | Offenes/neutrales Aufbewahrungselement | 3.555 | - |
| | SBM-CR-3 | 230V 1N 50/60 | 18001623 | 1.375x850x900 | 190 | 3 | Beheiztes Aufbewahrungselement | 2.905 | - |
| | SBM-CR-4 | 230V 1N 50/60 | 18001624 | 1.600x850x900 | 190 | 4 | Beheiztes Aufbewahrungselement | 3.360 | - |
|  | SBM-CR-5 | 400V 3N 50/60 | 18001625 | 1.985x850x900 | 190 | 5 | Beheiztes Aufbewahrungselement | 4.480 | - |
| | SBM-CR-6 | 400V 3N 50/60 | 18001626 | 2.335x850x900 | 190 | 6 | Beheiztes Aufbewahrungselement | 5.245 | - |
| TROCKEN-BAIN-MARIE-WARMHALTEMÖBEL | | | | | | | | | |
| | DSHV-SR-3 | 230V 1N 50/60 | 18007737 | 1.375x850x900 | 234 | 3 | Offenes/neutrales Aufbewahrungselement | 1.250 | - |
|  | DSHV-SR-4 | 230V 1N 50/60 | 18007738 | 1.600x850x900 | 234 | 4 | Offenes/neutrales Aufbewahrungselement | 1.250 | - |
| | DSHV-SR-5 | 230V 1N 50/60 | 18007739 | 1.985x850x900 | 234 | 5 | Offenes/neutrales Aufbewahrungselement | 2.050 | - |
| | DSHV-SR-6 | 230V 1N 50/60 | 18007741 | 2.335x850x900 | 234 | 6 | Offenes/neutrales Aufbewahrungselement | 2.050 | - |
| | DSHV-CR-3 | 230V 1N 50/60 | 18007742 | 1.375x850x900 | 234 | 3 | Beheiztes Aufbewahrungselement | 2.100 | - |
|  | DSHV-CR-4 | 230V 1N 50/60 | 18007743 | 1.600x850x900 | 234 | 4 | Beheiztes Aufbewahrungselement | 2.100 | - |
| | DSHV-CR-5 | 230V 1N 50/60 | 18007744 | 1.985x850x900 | 234 | 5 | Beheiztes Aufbewahrungselement | 3.500 | - |
| | DSHV-CR-6 | 400V 3N 50/60 | 18007745 | 2.335x850x900 | 234 | 6 | Beheiztes Aufbewahrungselement | 3.740 | - |
| INSEL-WARMHALTEMÖBEL MIT GLASKERAMIKPLATTE | | | | | | | | | |
| | SV-3 | 230V 1N 50/60 | 18001643 | 1.265x875x900 | - | 3 | - | 1.355 | - |
|  | SV-4 | 230V 1N 50/60 | 18001644 | 1.590x875x900 | - | 4 | - | 1.805 | - |
| | SV-5 | 230V 1N 50/60 | 18001645 | 1.975x850x900 | - | 5 | - | 2.255 | - |
| | SV-6 | 230V 1N 50/60 | 18001646 | 2.325x875x900 | - | 6 | - | 2.710 | - |

GEBLÄSEGEKÜHLTE WÜRFELFÖRMIGE KÜHLVITRINE MIT 3 EBENEN

Allgemeine Merkmale

- Kühlvittrinen, die speziell für die Aufbewahrung, Präsentation und das Servieren gekühlter Speisen und Getränke während des Service konzipiert sind.
- Thekengestell gefertigt aus stabiler, hochwertiger Volledelstahlkonstruktion.
- 900 mm Höhe Edelstahl-Arbeitsplatte mit 1,5 mm Stärke mit satinierter Oberfläche.
- Tabletrutsche aus Edelstahl, Höhe 800 mm. Bestehend aus drei (3) Ø 30 mm Rundrohren.
- Lebensmittelechtes, wasserdichtes, elastisches Silikonverbindung zwischen den Arbeitsplatten sorgt für eine präzise Passgenauigkeit.
- Frontverkleidungen aus wasserabweisenden mitteldichten Holzfaserplatten (MDF-Platten).
- Oberflächendekor mit laminierten Verkleidungen zur Auswahl aus 16 Grundfarben.
- Dekoratives Frontpanel 150 mm über dem Boden.
- Das belüftete Display-Kühlsystem erzeugt einen konstanten Strom gekühlter Luft an der Rückseite des Displays, die von den Lüftern des Verdampfermoduls kommt.
- Polyurethan-Isolierung mit ökologischer Injektion, FCKW-frei, mit hoher Dichte (40 kg/m³).
- 8 mm starke Regalböden aus gehärtetem Glas.
- Hintere Glastüren ermöglichen einen einfachen Produktzugriff.
- Elektronischer Thermostat mit Digitalanzeige.
- Komponenten an einem einzigen, leicht zugänglichen Punkt, um Wartungsarbeiten zu ermöglichen.
- Anschlusskasten mit elektrischen Anschlüssen, der einen zentralen Zugriff auf alle technischen Elemente mit Strom gewährleistet.
- Sockel oder sonstiges Zubehör müssen separat angefordert werden und wird in Einzelteilen geliefert.



DSRVC-H-SR-CT-3-4



DSRVC-S-CR-CT-3-4

Kundenseite: TEXTILVORHANG (CT)

| MODELL | GAS | HZ | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | FASSUNGSVERMÖGEN GN 1/1 | AUFBEWAHRUNGSELEMENT | KUNDE SEITE | LEISTUNG (W) | KLIMA KLASSE | KÜHL-AGGREGAT | € |
|--------------------------------|------|----|----------|------------------|-------------------------|--|---------------|--------------|--------------|---------------|---|
| SERVICESEITE: PENDELTÜREN (H) | | | | | | | | | | | |
| DSRVC-H-SR-CT-3-3 | R290 | 50 | 18007719 | 1.375x850x1.722 | 3 | Offenes/neutrales Aufbewahrungselement | Stoff Vorhang | 970 | 3M2 | Inbe-griffen | - |
| DSRVC-H-SR-CT-3-4 | R290 | 50 | 18007721 | 1.600x850x1.722 | 4 | Offenes/neutrales Aufbewahrungselement | Stoff Vorhang | 1.200 | 3M2 | Inbe-griffen | - |
| DSRVC-H-CR-CT-3-3 | R290 | 50 | 18007724 | 1.375x850x1.722 | 3 | 1 GN2/1 Gekühltes Aufbewahrungselement | Stoff Vorhang | 1.120 | 3M2 | Inbe-griffen | - |
| DSRVC-H-CR-CT-3-4 | R290 | 50 | 18007725 | 1.600x850x1.722 | 4 | 1 GN2/1 Gekühltes Aufbewahrungselement | Stoff Vorhang | 1.350 | 3M2 | Inbe-griffen | - |
| SERVICESEITE: SCHIEBETÜREN (S) | | | | | | | | | | | |
| DSRVC-S-SR-CT-3-3 | R290 | 50 | 18007728 | 1.375x850x1.710 | 3 | Offenes/neutrales Aufbewahrungselement | Stoff Vorhang | 665 | 3M2 | Inbe-griffen | - |
| DSRVC-S-SR-CT-3-4 | R290 | 50 | 18007729 | 1.600x850x1.710 | 4 | Offenes/neutrales Aufbewahrungselement | Stoff Vorhang | 1.200 | 3M2 | Inbe-griffen | - |
| DSRVC-S-CR-CT-3-3 | R290 | 50 | 18007732 | 1.375x850x1.710 | 3 | 1 GN2/1 Gekühltes Aufbewahrungselement | Stoff Vorhang | 815 | 3M2 | Inbe-griffen | - |
| DSRVC-S-CR-CT-3-4 | R290 | 50 | 18007733 | 1.600x850x1.710 | 4 | 1 GN2/1 Gekühltes Aufbewahrungselement | Stoff Vorhang | 1.350 | 3M2 | Inbe-griffen | - |

Kundenseite: KLAPPEN (CP)

| MODELL | GAS | HZ | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | FASSUNGSVERMÖGEN GN 1/1 | AUFBEWAHRUNGSELEMENT | KUNDE SEITE | LEISTUNG (W) | KLIMA KLASSE | KÜHL-AGGREGAT | € |
|--------------------------------|------|----|----------|------------------|-------------------------|--|-------------|--------------|--------------|---------------|---|
| SERVICESEITE: PENDELTÜREN (H) | | | | | | | | | | | |
| DSRVC-H-SR-CP-3-3 | R290 | 50 | 18007722 | 1.375x850x1.722 | 3 | Offenes/neutrales Aufbewahrungselement | Klappen | 970 | 3M1 | Inbe-griffen | - |
| DSRVC-H-SR-CP-3-4 | R290 | 50 | 18007723 | 1.600x850x1.722 | 4 | Offenes/neutrales Aufbewahrungselement | Klappen | 1.200 | 3M1 | Inbe-griffen | - |
| DSRVC-H-CR-CP-3-3 | R290 | 50 | 18007726 | 1.375x850x1.722 | 3 | 1 GN2/1 Gekühltes Aufbewahrungselement | Klappen | 1.120 | 3M1 | Inbe-griffen | - |
| DSRVC-H-CR-CP-3-4 | R290 | 50 | 18007727 | 1.600x850x1.722 | 4 | 1 GN2/1 Gekühltes Aufbewahrungselement | Klappen | 1.350 | 3M1 | Inbe-griffen | - |
| SERVICESEITE: SCHIEBETÜREN (S) | | | | | | | | | | | |
| DSRVC-S-SR-CP-3-3 | R290 | 50 | 18007730 | 1.375x850x1.710 | 3 | Offenes/neutrales Aufbewahrungselement | Klappen | 665 | 3M1 | Inbe-griffen | - |
| DSRVC-S-SR-CP-3-4 | R290 | 50 | 18007731 | 1.600x850x1.710 | 4 | Offenes/neutrales Aufbewahrungselement | Klappen | 1.200 | 3M1 | Inbe-griffen | - |
| DSRVC-S-CR-CP-3-3 | R290 | 50 | 18007734 | 1.375x850x1.710 | 3 | 1 GN2/1 Gekühltes Aufbewahrungselement | Klappen | 815 | 3M1 | Inbe-griffen | - |
| DSRVC-S-CR-CP-3-4 | R290 | 50 | 18007736 | 1.600x850x1.710 | 4 | 1 GN2/1 Gekühltes Aufbewahrungselement | Klappen | 1.350 | 3M1 | Inbe-griffen | - |

WÜRFELFORMIGE WARMHALTELEMENTE

Allgemeine Merkmale

- Warmhalteelemente, die speziell zum Warmhalten, Präsentieren und Servieren heißer Speisen während des Service entwickelt wurden
- Thekengestell gefertigt aus stabiler, hochwertiger Volledelstahlkonstruktion.
- 900 mm hohe, 1,5 mm dicke Edelstahl-Arbeitsplatte in satiniertem Finish.
- Tabletrutsche aus Edelstahl, Höhe 800 mm. Bestehend aus drei (3) Ø 30 mm Rundrohren.
- Lebensmittelechtes, wasserdichtes, elastisches Silikonverbindung zwischen den Arbeitsplatten sorgt für eine präzise Passgenauigkeit.
- Frontverkleidungen aus wasserabweisenden mitteldichten Holzfaserplatten (MDF-Platten).
- Oberflächendekor mit laminierten Verkleidungen zur Auswahl aus 16 Grundfarben.
- Dekoratives Frontpanel 150 mm über dem Boden.
- Glaskeramik-Oberhitze durch versteckte Siliziumwiderstände, die an der Unterseite der Glas-Keramikplatte und Regalen angebracht sind.
- Halogen- Wärme und Lichtblende.
- Drei (3) elektronische Thermostate mit Digitalanzeige zur separaten Steuerung und Regelung der Temperatur auf der Glaskeramikplatte und auf den Regalen auf den gewünschten Sollwert.
- Komponenten an einem einzigen, leicht zugänglichen Punkt, um Wartungsarbeiten zu ermöglichen.
- Anschlusskasten mit elektrischen Anschlüssen, der einen zentralen Zugriff auf alle technischen Elemente mit Strom gewährleistet.
- Sockel oder sonstiges Zubehör müssen separat angefordert werden und wird zerlegt geliefert.



DSHVC-S-SR-3-4



DSHVC-S-CR-3-4

| MODELL | SPANNUNG UND FREQUENZ (HZ) | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | FASSUNG-SVERMÖGEN GN 1/1 | AUFBEWAHRUNGSELEMENT | KUNDENSEITE | LEISTUNG (W) | € |
|---|----------------------------|---------------|------------------|--------------------------|--|--|--------------|-------|
| WÜRFELFÖRMIGE GLASKERAMIK-WARMHALTEPLATTE | | | | | | | | |
| | | | | | Offenes/neutrales Aufbewahrungselement | Offen | 3.620 | - |
|  | DSHVC-S-SR-3-3 | 400V 3N 50/60 | 18007746 | 1.375x850x1.717 | 3 | Offenes/neutrales Aufbewahrungselement | Offen | 4.970 |
| | DSHVC-S-SR-3-4 | 400V 3N 50/60 | 18007747 | 1.600x850x1.717 | 4 | Offenes/neutrales Aufbewahrungselement | Offen | 6.320 |
| | DSHVC-S-SR-3-5 | 400V 3N 50/60 | 18007748 | 1.925x850x1.717 | 5 | Offenes/neutrales Aufbewahrungselement | Offen | 5.070 |
| | DSHVC-S-CR-3-3 | 400V 3N 50/60 | 18007749 | 1.375x850x1.717 | 3 | Beheiztes Aufbewahrungselement | Offen | 6.420 |
|  | DSHVC-S-CR-3-4 | 400V 3N 50/60 | 18007750 | 1.600x850x1.717 | 4 | Beheiztes Aufbewahrungselement | Offen | 8.790 |
| | DSHVC-S-CR-3-5 | 400V 3N 50/60 | 18007751 | 1.925x850x1.717 | 5 | Beheiztes Aufbewahrungselement | Offen | - |

BLLENDE MIT ABLAGE UND GLASSCHUTZFRONT

Allgemeine Merkmale

- Blende, die speziell entwickelt wurden, um die Lebensmittelhygiene zu verbessern und den Schutz der Gäste zu gewährleisten.
- Ablage aus Edelstahl.
- Halterungen aus Edelstahl, bestehend aus rechteckigem Rohr.
- 35 mm Abstand zwischen Halterung und Blende, um die Reinigung zu erleichtern.
- Die Halterungen lassen sich mithilfe von Gewindeplatten einfach an der Struktur befestigen.
- Einfache Befestigung der Gläser an den Blenden mittels Klemmen.



DSFS-R-4



DSFLS-R-4



DSFHS-R-4



DSFCS-R-4

| | MODELL | HZ | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | FASSUNGSVERMÖGEN GN 1/1 | FUNKTION | MODELL | HALTERUNG | LEISTUNG (W) | € |
|---|-----------|-------|----------|------------------|-------------------------|-------------------------|----------------------|------------|--------------|---|
| NEUTRALE BLENDE MIT EDELSTAHLABLAGE UND GLASSCHUTZFRONT | | | | | | | | | | |
| | DSFS-R-2 | - | 19106268 | 764x540x446 | 2 | neutral | Ablage aus Edelstahl | Rechteckig | - | - |
| | DSFS-R-3 | - | 19106269 | 1.089x540x446 | 3 | neutral | Ablage aus Edelstahl | Rechteckig | - | - |
|  | DSFS-R-4 | - | 19106270 | 1.414x540x446 | 4 | neutral | Ablage aus Edelstahl | Rechteckig | - | - |
| | DSFS-R-5 | - | 19106271 | 1.739x540x446 | 5 | neutral | Ablage aus Edelstahl | Rechteckig | - | - |
| | DSFS-R-6 | - | 19106272 | 2.064x540x446 | 6 | neutral | Ablage aus Edelstahl | Rechteckig | - | - |
| LEICHTE BLENDE MIT EDELSTAHLABLAGE UND GLASSCHUTZFRONT | | | | | | | | | | |
| | DSFLS-R-2 | 50/60 | 19106253 | 764x540x446 | 2 | Licht | Ablage aus Edelstahl | Rechteckig | 15 | - |
| | DSFLS-R-3 | 50/60 | 19106254 | 1.089x540x446 | 3 | Licht | Ablage aus Edelstahl | Rechteckig | 25 | - |
|  | DSFLS-R-4 | 50/60 | 19106255 | 1.414x540x446 | 4 | Licht | Ablage aus Edelstahl | Rechteckig | 35 | - |
| | DSFLS-R-5 | 50/60 | 19106256 | 1.739x540x446 | 5 | Licht | Ablage aus Edelstahl | Rechteckig | 45 | - |
| | DSFLS-R-6 | 50/60 | 19106257 | 2.064x540x446 | 6 | Licht | Ablage aus Edelstahl | Rechteckig | 55 | - |
| LICHT-UND HALOGEN-BLENDE MIT EDELSTAHLABLAGE UND GLASSCHUTZFRONT | | | | | | | | | | |
| | DSFHS-R-2 | 50/60 | 19106258 | 764x540x446 | 2 | Licht und Wärme | Ablage aus Edelstahl | Rechteckig | 600 | - |
| | DSFHS-R-3 | 50/60 | 19106259 | 1.089x540x446 | 3 | Licht und Wärme | Ablage aus Edelstahl | Rechteckig | 900 | - |
|  | DSFHS-R-4 | 50/60 | 19106260 | 1.414x540x446 | 4 | Licht und Wärme | Ablage aus Edelstahl | Rechteckig | 1.200 | - |
| | DSFHS-R-5 | 50/60 | 19106261 | 1.739x540x446 | 5 | Licht und Wärme | Ablage aus Edelstahl | Rechteckig | 1.500 | - |
| | DSFHS-R-6 | 50/60 | 19106262 | 2.064x540x446 | 6 | Licht und Wärme | Ablage aus Edelstahl | Rechteckig | 1.500 | - |
| LICHT- UND KERAMIK-BLENDE MIT EDELSTAHLABLAGE UND GLASSCHUTZFRONT | | | | | | | | | | |
| | DSFCS-R-2 | 50/60 | 19106263 | 764x540x446 | 2 | Licht- und Keramikwärme | Ablage aus Edelstahl | Rechteckig | 650 | - |
| | DSFCS-R-3 | 50/60 | 19106264 | 1.089x540x446 | 3 | Licht- und Keramikwärme | Ablage aus Edelstahl | Rechteckig | 1.050 | - |
|  | DSFCS-R-4 | 50/60 | 19106265 | 1.414x540x446 | 4 | Licht- und Keramikwärme | Ablage aus Edelstahl | Rechteckig | 1.450 | - |
| | DSFCS-R-5 | 50/60 | 19106266 | 1.739x540x446 | 5 | Licht- und Keramikwärme | Ablage aus Edelstahl | Rechteckig | 1.850 | - |
| | DSFCS-R-6 | 50/60 | 19106267 | 2.064x540x446 | 6 | Licht- und Keramikwärme | Ablage aus Edelstahl | Rechteckig | 1.850 | - |

BLLENDE UND SCHEIBEN

Siehe Optionen für Blenden und Scheiben im Abschnitt „Drop-in“.



ZUBEHÖR



ESN-4



ES-I-90







CJL-2



ITDP-28




Neutrale Elemente Zubehör

| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (MM) | BESCHREIBUNG | € |
|---|----------|------------------|--|---|
| NEUTRALE ELEMENTE ZUBEHÖR | | | | |
|  ESN-2 | 19037886 | 644x670 | Höhenverstellbarer Regal für SM-2 | - |
| ESN-3 | 19037883 | 1.068x670 | Höhenverstellbarer Regal für SM-3 | - |
| ESN-4 | 19037884 | 1.294x670 | Höhenverstellbarer Regal für SM-4 | - |
| ESN-5 | 19037885 | 1.679x670 | Höhenverstellbarer Regal für SM-5 | - |
| ESN-6 | 19042746 | 2.029x670 | Höhenverstellbarer Regal für SM-6 | - |
| ESN-3-P | 19070426 | 1.068x670 | Höhenverstellbarer Regal für SM-3-P | - |
| ESN-4-P | 19070427 | 1.294x670 | Höhenverstellbarer Regal für SM-4-P | - |
| ESN-5-P | 19070428 | 1.679x670 | Höhenverstellbarer Regal für SM-5-P | - |
| ESN-6-P | 19070429 | 2.029x670 | Höhenverstellbarer Regal für SM-6-P | - |
| ECKELEMENTE ZUBEHÖR | | | | |
|  ES-I-45 | 19037895 | 578x530 | Höhenverstellbarer Regal für SA-I-45 | - |
| ES-I-90 | 19037894 | 1162x591 | Höhenverstellbarer Regal für SA-I-90 | - |
| KASSENMÖBELELEMENTE ZUBEHÖR | | | | |
|  CJL-1 | 19046593 | 311x401x111 | Schublade mit Schloss für SMC-6-D, SMC-6-I, SMC-8-F | - |
| CJL-2 | 19046594 | 311x401x111 | Schublade mit Schloss für SMC-12-D, SMC-12-I, SMC-16 | - |
| TELLERSPENDER ZUBEHÖR | | | | |
|  ITDP-28 | 19043374 | Ø 400x60 | Deckelabdeckungen für Tellerspender mit Ø 280 mm | - |

Kühlmöbelemente Zubehör



EV-KIT-450

| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | BESCHREIBUNG | LEISTUNG (W) | € |
|--|----------|------------------|---|--------------|---|
| ZUBEHÖR FÜR KÜHLMÖBELELEMENTE | | | | | |
|  ESF-3 | 19046585 | 534x670 | Höhenverstellbares Regal für 3 GN 1/1 | - | - |
| ESF-4 | 19046586 | 759x670 | Höhenverstellbares Regal für 4 GN 1/1 | - | - |
| ESF-5/6 | 19046587 | 1.144x670 | Höhenverstellbares Regal für 5 o 6 GN 1/1 | - | - |
|  SP-70 | 19043113 | 680x250x170 | Tellerregal aus Edelstahl für Inselemente | - | - |
| VERDAMPFUNGSKITS | | | | | |
|  EV-KIT-450 | 19046595 | 400x170x65 | Statische Kühlelemente, belüftete Kühlwannen und 3GN 1/1 Vitrinen mit Textilvorhang (CT) oder Klappen (CP). | 450 | - |
| EV-KIT-900 | 19046596 | 400x170x65 | 4 GN 1/1 Vitrinen mit Textilvorhang (CT) oder Klappen (CP) | 900 | - |

Warmhaltemöbel Zubehör

| MODELL | SPANNUNG UND FREQUENZ (HZ) | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | BESCHREIBUNG | LEISTUNG (W) | € |
|--|----------------------------|----------|------------------|--|--------------|---|
| UNTERTISCH-WARMHALTEWAGEN | | | | | | |
|  ICCB-6 | 230V 1N 50- 60 | 19043639 | 685x670x730 | 1 Tür. Kapazität: 6 GN 1/1-Führungen. | 850 | - |
| ICCB-6-3C | 230V 1N 50- 60 | 19043641 | 685x670x730 | 3 Schubladen. Kapazität: 3 GN 1/1-Pfannen. | 850 | - |
| Warmelemente Zubehör | | | | | | |
|  ESC-2 | - | 19046588 | 412x670 | Höhenverstellbare Ablage für 2 GN 1/1 | - | - |
| ESC-3 | - | 19046589 | 837x670 | Höhenverstellbare Ablage für 3 GN 1/1 | - | - |
| ESC-4 | - | 19046590 | 1.062x670 | Höhenverstellbare Ablage für 4 GN 1/1 | - | - |
| ESC-5 | - | 19046591 | 1.447x670 | Höhenverstellbare Ablage für 5 GN 1/1 | - | - |
| ESC-6 | - | 19046592 | 1.797x670 | Höhenverstellbare Ablage für 6 GN 1/1 | - | - |
|  SP-70 | - | 19043113 | 680x250x170 | Tellerablage aus Edelstahl für Inselemente | - | - |



Z-3GN



DDATCS



DBFLI

| MODELL | CODE | GILT FÜR | € |
|--------------|----------|---|---|
| Z-SS-77-ISL | 19046603 | Spender über Sockel 798 mm | - |
| Z-SS-147-ISL | 19046604 | Spender über Sockel 1450 mm | - |
| Z-SM-450 | 19046605 | SM-450 | - |
| Z-SM-450-LW | 19046606 | SM-450 | - |
| Z-SM-450-L2W | 19046607 | SM-450 | - |
| Z-SA-I-90 | 19046630 | 90° Innenwinkel. Offenes/neutrales Aufbewahrungselement | - |
| Z-SA-I-45 | 19046631 | 45° Innenwinkel. Offenes/neutrales Aufbewahrungselement | - |
| Z-SA-E-90 | 19046632 | 90° Außenwinkel. Ohne neutrales Aufbewahrungselement | - |
| Z-SA-E-45 | 19046633 | 45° Außenwinkel. Ohne neutrales Aufbewahrungselement | - |
| Z-F-5 | 19046608 | F-5 | - |
| Z-F-5-LW | 19046609 | F-5 | - |
| Z-SMC-12 L2W | 19070149 | SMC-12-D, SMC-12-I | - |
| Z-SMC-12 LWS | 19070290 | SMC-12-D, SMC-12-I | - |
| Z-SMC-8 | 19046638 | SMC-8-F | - |
| Z-SMC-8-LW | 19046639 | SMC-8-F | - |
| Z-SMC-8-L2W | 19046640 | SMC-8-F | - |
| Z-SMC-6 | 19046634 | SMC-6-D, SMC-6-I | - |
| Z-SMC-6-ISL | 19070293 | SMC-6-D, SMC-6-I | - |
| Z-2GN | 19046611 | 950 mm Element | - |

| MODELL | CODE | GILT FÜR | € |
|-----------|----------|---------------------|---|
| Z-2GN-LW | 19046612 | 950 mm Element | - |
| Z-2GN-L2W | 19046613 | 950 mm Element | - |
| Z-3GN | 19046614 | 1.375 mm Element | - |
| Z-3GN-LW | 19046615 | 1.375 mm Element | - |
| Z-3GN-L2W | 19046616 | 1.375 mm Element | - |
| Z-4GN | 19046617 | 1.600 mm Element | - |
| Z-4GN-LW | 19046618 | 1.600 mm Element | - |
| Z-4GN-L2W | 19046619 | 1.600 mm Element | - |
| Z-5GN | 19046620 | 1.985 mm Element | - |
| Z-5GN-LW | 19046621 | 1.985 mm Element | - |
| Z-5GN-L2W | 19046622 | 1.985 mm Element | - |
| Z-6GN | 19046623 | 2.335 mm Element | - |
| Z-6GN-LW | 19046624 | 2.335 mm Element | - |
| Z-6GN-L2W | 19046625 | 2.335 mm Element | - |
| Z-3GN-ISL | 19046626 | 1.265 mm Inselement | - |
| Z-4GN-ISL | 19046627 | 1.590 mm Inselement | - |
| Z-5GN-ISL | 19046628 | 1.975 mm Inselement | - |
| Z-6GN-ISL | 19046629 | 2.325 mm Inselement | - |

| MODELL | BESCHREIBUNG |
|--------|---|
| - | Sockel auf der Kundenseite des Elements. |
| LW | Sockel auf Kundenseite und einer (1) Seite des Elements. |
| L2W | Sockel auf Kundenseite und zwei (2) Seiten des Elements. |
| ISL | Sockel an vier (4) Seiten des Elements. |
| LWS | Sockel auf Kundenseite und einer (1) kurzen Seite des Elements. |

| MODELL | HZ | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | BESCHREIBUNG | LEISTUNG (W) | € |
|---------------------------|-------|----------|------------------|-------------------------------|--------------|---|
| DIGITALES THERMOMETER-KIT | | | | | | |
| IPCIC | 50/60 | 19053060 | 132x84x70 | Schalter | | - |
| DDATC | 50/60 | 19105738 | 132x84x70 | Thermometer (kalt) | | - |
| DDATCS | 50/60 | 19105739 | 132x84x70 | Thermometer (kalt) | | - |
| DDATH | 50/60 | 19105740 | 132x84x70 | Thermometer (heiß) | | - |
| DDATHS | 50/60 | 19105741 | 132x84x70 | Thermometer (heiß) - Schalter | | - |

| MODELL | CODE | BESCHREIBUNG | € |
|-----------------------|----------|---|---|
| ZEILENENDE DEKORATION | | | |
| DBFLI | 19080942 | Grundfarbe Zeilenendverzierung links | - |
| DBFLD | 19080943 | Grundfarbe Dekoration Zeilenende Rechts | - |

KONFIGURATIONSMÖGLICHKEITEN

Fassadendekoration

- ODF0020_BF Fassade mit farbigen Laminatplatten dekoriert. Zur Auswahl stehen 16 Grundfarben:

- BF3091 Crystal White
- BF7927 Folkestone
- BF7912 Storm
- BF2253 Diamantschwarz
- BF7940 Gelbspektrum
- BF3210 Levante
- BF1238 Karneval
- BF6907 Amarena
- BF4177 Zitrone
- BF8755 Lima
- BF6901 Kräftiges Grün
- BF0187 Kashmir
- BF5347 Maui
- BF1326 Capri
- BF5127 Monaco
- BF0157 Tahiti



Rollen

- OBF0011+OBF0012 Schallgedämmte Edelstahl-Lenkrollen.
- OBF0011 Lenkrolle mit Bremse.
- OBF0012 Lenkrolle ohne Bremse.



Automatische Füllfunktion für Bain-Marie

- OBM0010 Automatische Füllfunktion und Niveauanzeige für Bain-Marie-Elemente.



Ihre Küche in
Bewegung.

Wagen

| | |
|---|-----|
| Neutrale Wagen..... | 419 |
| — Servicewagen | 421 |
| — Wagen mit Führungsschienen | 422 |
| — Wagen für Self Service-Tablets | 423 |
| — Tellerwagen | 424 |
| — Anrichtewagen..... | 425 |
| — Transportwagen | 426 |
| — Abfallbehälter | 426 |
| — Edelstahlbehälter..... | 426 |
| Warmhaltewagen | 427 |
| — Warmhaltewagen mit Feuchtigkeitskontrolle | 427 |
| — Warmhaltewagen für die Ausgabe | 428 |
| — Kühlwagen für die Ausgabe..... | 429 |

SERVICEWAGEN



TS-2-610



TS-3-610



TS-4-610

Allgemeine Merkmale

- Aus Edelstahl AISI-304 18/10 mit satiniertes Oberfläche.
- Schalldichtes, stabiles Regal ohne scharfe Kanten dank der speziellen Prägung und umlaufenden Randfaltung.
- Vier (4) geräuscharme Lenkrollen Ø 125 mm, zwei (2) mit Bremse, ausgestattet mit Gummipuffern, die keine Laufspuren hinterlassen.
- 70 kg Tragfähigkeit pro Ablage, maximal 200 kg pro Wagen (Angaben gelten für verteilte Lasten).
- Wird in Einzelteilen geliefert.

| | MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | ABMESSUNGEN ABLAGE (mm) | € |
|---|----------|----------|------------------|-------------------------|---|
| 2 REGALE | | | | | |
|  | TS-2-58 | 19092937 | 895x595x975 | 800x500 | - |
| | TS-2-59 | 19092938 | 995x595x975 | 900x500 | - |
| | TS-2-610 | 19092939 | 1.095x695x975 | 1.000x600 | - |
| 3 REGALE | | | | | |
|  | TS-3-58 | 19092943 | 895x595x975 | 800x500 | - |
| | TS-3-59 | 19092944 | 995x595x975 | 900x500 | - |
| | TS-3-610 | 19092945 | 1.095x695x975 | 1.000x600 | - |
| 4 REGALE | | | | | |
|  | TS-4-59 | 19092949 | 995x595x1.270 | 900x500 | - |
| | TS-4-610 | 19092950 | 1.095x695x1.270 | 1.000x600 | - |

Zubehör für Servicewagen

- Hergestellt aus Edelstahl.
- Problemloser Einsatz in allen Standard-Servicewagen TS.



TAC

TAG

| 595mm MONTIERTER WAGEN | | | 695mm MONTIERTER WAGEN | | | BESCHREIBUNG |
|------------------------|----------|---|------------------------|----------|---|---|
| MODELL | CODE | € | MODELL | CODE | € | |
| TAG5 | 19092951 | - | TAG6 | 19097562 | - | Halterung für Müllbeutel |
| TAC5 | 19092952 | - | TAC6 | 19097563 | - | Halterung für 4 Besteckkörbe. Edelstahlkörbe und -tablett im Lieferumfang enthalten |

WAGEN MIT FÜHRUNGSSCHIENEN

Allgemeine Merkmale

- Aus Edelstahl mit satiniertes Oberfläche.
- Führungen mit „U“-Profil, um das Herunterfallen bei der Entnahme des Tablett zu verhindern. Speziell entwickelt

mit einem Stopper an jedem Ende, um ein Verrutschen der Behälter während des Transports zu verhindern.

- Vier (4) geräuscharme Lenkrollen Ø 125 mm, zwei (2) mit Bremse, ausgestattet mit Gummipuffern.

Wagen GN

- Gastronorm-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten.
- 75 mm Abstand zwischen den Führungen.

| MONTIERTER WAGEN | | | ZERLEGTER WAGEN | | | ABMESSUNGEN (mm) | BEHÄLTERGRÖSSE | ANZAHL DER FÜHRUNGEN |
|------------------|----------|---|-----------------|----------|---|------------------|----------------|----------------------|
| MODELL | CODE | € | MODELL | CODE | € | | | |
| TTT11-17 | 19106191 | - | TTTD11-17 | 19092953 | - | 455x640x1.700 | GN 1/1 | 18 |
| TTT21-17 | 19106192 | - | TTTD21-17 | 19092954 | - | 660x760x1.700 | GN 2/1 | 18 |
| TTT11-9 | 19106193 | - | TTTD11-9 | 19092957 | - | 455x640x900 | GN 1/1 | 8 |
| TTT21-9 | 19106194 | - | TTTD21-9 | 19092958 | - | 660x760x900 | GN 2/1 | 8 |



TTT11-17



TTT11-9

Staubare Wagen GN

- Speziell entwickelt, um mehrere Wagen bei Nichtbenutzung mit minimalem Platzbedarf zusammenzustellen.
- Gastronorm-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten.
- 75 mm Abstand zwischen den Führungen.
- **Lieferung erfolgt montiert.**

| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | BEHÄLTERGRÖSSE | ANZAHL DER FÜHRUNGEN | € |
|-----------|----------|------------------|----------------|----------------------|---|
| TTTF21-17 | 19092956 | 660x760x1.720 | GN 2/1 | 18 | - |



TTTF21-17

Wagen für Konditorwaren

- Konditorbleche nicht im Lieferumfang enthalten.
- 85 mm Abstand zwischen den Führungen.

| MONTIERTER WAGEN | | | WAGEN IN EINZELTEILEN | | | ABMESSUNGEN (mm) | ANZAHL DER FÜHRUNGEN |
|------------------|----------|---|-----------------------|----------|---|------------------|----------------------|
| MODELL | CODE | € | MODELL | CODE | € | | |
| TTT64-17 | 19106195 | - | TTTD64-17 | 19092955 | - | 530x700x1.720 | 16 |
| TTT64-9 | 19106196 | - | TTTD64-9 | 19092959 | - | 530x700x990 | 8 |



TTT64-17



TTT64-9

Tablotherm-Pfannenwagen

- Tablotherm-Pfannenwagen nicht im Lieferumfang enthalten.

| MONTIERTER WAGEN | | | WAGEN IN EINZELTEILEN | | | ABMESSUNGEN (mm) | ANZAHL DER FÜHRUNGEN |
|------------------|----------|---|-----------------------|----------|---|------------------|----------------------|
| MODELL | CODE | € | MODELL | CODE | € | | |
| TTT53-10 | 19106197 | - | TTTD53-10 | 19097621 | - | 505x640x1.720 | 10 |
| TTT53-20 | 19106198 | - | TTTD53-20 | 19097623 | - | 915x640x1.720 | 20 |



TTT53-20



TTT53-10

Wagen für Geschirrkörbe

- Speziell entwickelt für die Lagerung und den Transport von Geschirrspülkörben in den Standardmaßen 500 x 500 mm.
- Körbe nicht im Lieferumfang enthalten.
- 203 mm Abstand zwischen den Führungen.

| MONTIERTER WAGEN | | | WAGEN IN EINZELTEILEN | | | ABMESSUNGEN (mm) | ANZAHL DER FÜHRUNGEN |
|------------------|----------|---|-----------------------|----------|---|------------------|----------------------|
| MODELL | CODE | € | MODELL | CODE | € | | |
| TT55-17 | 19106199 | - | TTD55-17 | 19092960 | - | 631x640x1.720 | 7 |



TT55-17

Hüllen für Wagen mit Führungsschienen

- Transparente PVC-Hülle mit einer Dicke von 200 µm.
- Reißverschluss.

| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN WAGEN (mm) | BESCHREIBUNG | € |
|---------|----------|------------------------|---------------------------|---|
| PC11-17 | 19092965 | 455x640x1.700 | PVC-Hülle für TTT11(D)-17 | - |
| PC21-17 | 19092966 | 660x760x1.700 | PVC-Hülle für TTT21(D)-17 | - |
| PC64-17 | 19092967 | 530x700x1.720 | PVC-Hülle für TTT64(D)-17 | - |
| PC55-17 | 19092968 | 631x640x1.720 | PVC-Hülle für TT55(D)-17 | - |

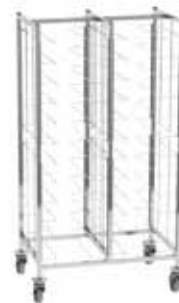


PC55-17

WAGEN FÜR SELF SERVICE-TABLETTS

Allgemeine Merkmale

- Hergestellt aus Edelstahl.
- 5 kg maximale Traglast pro Ebene
- Vier (4) geräuscharme Lenkrollen Ø 125 mm, zwei (2) mit Bremse, ausgestattet mit Gummipuffern.
- Zur Ablage von Tabletts 450 x 350 mm, 480 x 370 mm, GN 1/1, 350 x 270 mm oder anderen Tabletts mit maximalen Abmessungen 530 x 370 mm.
- 115 mm Abstand zwischen den Führungen.
- Wird in Einzelteilen geliefert.



TTSA2-24



TTSA1-12

| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | ANZAHL DER FÜHRUNGEN | € |
|----------|----------|------------------|----------------------|---|
| TTSA1-12 | 19106210 | 530x640x1.720 | 12 | - |
| TTSA2-24 | 19092963 | 963x640x1.720 | 12 + 12 | - |

TELLERWAGEN

Edelstahlwagen

- Hergestellt aus Edelstahl.
- Robuste Struktur mit Ø 25 mm Rohr und Blech mit 1,2 mm Stärke, mit geschweißter Strebe an jedem Ende, um schweren Lasten standzuhalten.
- Nach innen geneigte Ablagen, um das Herunterfallen von Tellern zu vermeiden.
- Vier (4) geräuscharme Lenkrollen Ø 125 mm, zwei (2) mit Bremse, ausgestattet mit Gummipuffern, die keine Laufspuren hinterlassen.
- **Lieferung erfolgt montiert.**

| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | TYP | FASSUNGSVERMÖGEN TELLER | Ø MAX. TELLERANZAHL (mm) | € |
|---------|----------|------------------|---------|-------------------------|--------------------------|---|
| TTD-150 | 19089283 | 1.125x570x825 | Einfach | 150 | 320 | - |
| TTD-300 | 19089284 | 1.125x783x825 | Doppelt | 300 | 320/260 | - |



TTD-150



TTD-300

Zubehör für Tellerwagen

| MODELL | CODE | BESCHREIBUNG | € |
|---------|----------|-----------------------------|---|
| PCD-150 | 19092969 | PVC-Hülle für TTD-150 | - |
| PCD-300 | 19092970 | PVC-Hülle für TTD-300 | - |
| TASR | 19089285 | Trennstäbe für Tellerstapel | - |



PCD-150



PCD-300



TASR

Polyethylen-Wagen

- Hergestellt aus lebensmittelechtem Polyethylen, verschleißfest, hinterlässt keine Laufspuren und ist leicht zu reinigen.
- Die dicken Seiten- und Rückwände schützen die Teller wirksam vor Stößen während des Transports.
- herausnehmbare und ohne Werkzeug einfach verstellbare Trennsäulen. Die verschiedenen Modularitäten ermöglichen die Aufnahme von Tellern mit unterschiedlichen Durchmessern (von 180 bis 320 mm).
- Sechs (6) Trennblöcke für die Anordnung der Teller. 45 bis 60 Teller pro Säule. Fassungsvermögen 180-480 Teller.
- Transparente Schutzhülle zur Abdeckung des standardmäßig gelagerten Geschirrs.
- Einfache und ergonomische Beladung, Transport und Entladen der Teller.
- Schneller beidhändiger Zugriff auf die Tellerstapel.
- Vier (4) geräuscharme Lenkrollen, zwei (2) mit Bremse.
- Farbe: Schwarz.



TTDP-710

| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|----------|----------|------------------|---|
| TTDP-710 | 19095153 | 1.100x710x800 | - |

ANRICHTEWAGEN

Allgemeine Merkmale

- Speziell entwickelt für das Lagern und Servieren einer großen Anzahl von Tellern auf kleinstem Raum.
- Hergestellt aus rostschutzbehandeltem Stahl mit grauer Epoxidharzbeschichtung.
- Robuste geschweißte Struktur.
- Rohr in der Mitte für einfachen Transport und maximale Steifigkeit.
- Vier (4) geräuscharme Lenkrollen Ø 125 mm, zwei (2) mit Bremse, ausgestattet mit Gummipuffern, die keine Laufspuren hinterlassen.
- Ausführung anpassbar an die gewünschten Tellermaße bis zu einem maximalem Durchmesser von 330 mm.
- Maximales Fassungsvermögen: 100 Teller.
- Abstand zwischen den Aufnahmeebenen: 60 mm.
- Hygienische Kunststoffabdeckung (PCP-100) zum Schutz und zur Reinhaltung des Zubehörwagens.
- **Lieferung erfolgt montiert.**



TTP-100

| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (MM) | FASSUNGSVERMÖGEN TELLER | € |
|---------|----------|------------------|-------------------------|---|
| TTP-100 | 19089286 | 750x750x1.768 | 100 | - |

Hüllen für Anrichtewagen

- Transparente PVC-Hülle mit einer Dicke von 200 µm.
- Reißverschluss.

| MODELL | CODE | BESCHREIBUNG | € |
|---------|----------|-----------------------|---|
| PCP-100 | 19092972 | PVC-Hülle für TTP-100 | - |



PCP-100

Wandtellerhalter

- Speziell entwickelt für das Servieren von Speisen in professionellen Küchen mit mittlerer Produktion.
- Hergestellt aus rostschutzbehandeltem Stahl mit grauer Epoxidharzbeschichtung.
- Robuste geschweißte Struktur.
- Geringe Größe für einfache Platzierung an der Wand.
- Ausführung anpassbar an die gewünschten Tellermaße bis zu einem maximalem Durchmesser von 330 mm.
- Fassungsvermögen: 14 Teller.
- **Lieferung erfolgt montiert.**

| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (MM) | FASSUNGSVERMÖGEN TELLER | € |
|--------|----------|------------------|-------------------------|---|
| WP-14 | 19089287 | 300x250x880 | 14 | - |



WP-14

TRANSPORTWAGEN

Verstärkter Wagen für hohe Traglasten

- Speziell entwickelt für den Transport von schweren Lasten (bis zu 300 kg).
- Vollständig aus Edelstahl gefertigt.
- Vier (4) geräuscharme Lenkrollen, zwei (2) mit Bremse.
- Spezielle Gummipuffer an den vier Ecken, die keine Abriebspuren hinterlassen.
- **Lieferung erfolgt montiert.**

| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (MM) | ABMESSUNGEN ABLAGE (MM) | € |
|---------|----------|------------------|-------------------------|---|
| TLL-610 | 19089280 | 1.070x663x910 | 1.000x600 | - |



TLL-610

Wagen für Geschirrkörbe

- Speziell entwickelt für die Lagerung und den Transport von Geschirrkörben in den Standardmaßen 500 x 500 mm.
- Vollständig aus Edelstahl gefertigt.
- Maximale Traglast 80 kg.
- Vier (4) geräuscharme Lenkrollen Ø125 mm, zwei (2) mit Bremse.
- Spezielle Gummipuffer an den vier Ecken, die keine Abriebspuren hinterlassen.
- Körbe nicht im Lieferumfang enthalten.
- **Lieferung erfolgt montiert.**

| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (MM) | TYP | € |
|---------|----------|------------------|------------|---|
| TT55-1 | 19089281 | 587x587x200 | Ohne Griff | - |
| TTH55-1 | 19089282 | 587x627x900 | Mit Griff | - |



TTH55-1

TT55-1

Hüllen für Geschirrkorbwagen

| MODELL | CODE | BESCHREIBUNG | € |
|--------|----------|-----------------------------------|---|
| PC55-1 | 19092971 | PVC-Hülle für TT-55-1 und TTH55-1 | - |



PC55-1

ABFALLBEHÄLTER

- Speziell entwickelt für den Einsatz in Fast Food-Restaurants, Self Service, Buffets etc.
- Hergestellt aus Edelstahl.
- Rampe für das gezielte Einwerfen der Abfälle in den Behälter.
- Fassungsvermögen für maximale Behälterabmessungen Ø500 x 690 mm (Behälter nicht im Lieferumfang enthalten).
- Lieferung erfolgt montiert.


| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (MM) | € |
|---|----------|------------------|---|
|  FF-66 | 19092964 | 668x585x1.175 | - |



FF-66

EDELSTAHLBEHÄLTER

- Vollständig hergestellt aus Edelstahl AISI 304 18/10.
- Eingelassener Boden mit Sanitärstrahlen für eine einfache Reinigung.
- Vier (4) geräuscharme Lenkrollen Ø 50 mm, ohne Bremse.
- Geeignet für die Aufstellung unter Arbeitstischen u. ä.

| ABMESSUNGEN (mm) | FASSUNGS-VERMÖGEN (L) | MANUELLE BETÄTIGUNG | | € | PEDALBETÄTIGUNG | | € |
|---|-----------------------|---------------------|----------|---|-----------------|----------|---|
| | | MODELL | CODE | | MODELL | CODE | |
|  Ø 390x610 | 50 | BSS-50 | 19095236 | - | - | - | - |
| Ø 460x695 | 90 | BSS-100 | 19095156 | - | BSS-100 P | 19095154 | - |



WARMHALTEWAGEN MIT FEUCHTIGKEITSKONTROLLE



Allgemeine Eigenschaften

- Jedes Element des Wagens wurde sorgfältig analysiert und getestet, um sicherzustellen, dass die Temperatur im Inneren bestmöglich genutzt wird.
- Dabei wurde berücksichtigt, dass Benutzerfreundlichkeit, geringe Wartung und einfache Reinigung die wichtigsten Merkmale sind.
- Elektronisches, intuitives und modernes Steuerfeld.
- Doppelte Wände und Türen mit Isolierung aus hochdichtem Polyurethan für herausragende Robustheit und Festigkeit.
- Eingelassene Monoblock-Schienen mit großem Radius für maximale Hygiene.
- Effizientes Wärmeerzeugungssystem bestehend aus Heizwiderstand und Ventilator.
- Eingelassener Wasserbehälter mit runden Ecken. Die Wärme wird mit einem

Hochleistungs-Heizwiderstand aus Silikon erzeugt.

- Befeuchtungssystem mit einem 4-stufigen Regler zur Anpassung an das im Inneren aufzubewahrende Produkt. Das Befeuchtungssystem kann auch abgeschaltet werden, wodurch sich der Energieverbrauch verringert.
- Die Tür mit 270°-Öffnung bietet den Benutzern maximale Bewegungsfreiheit und Sicherheit beim täglichen Gebrauch und steigert so das Wohlbefinden und den Komfort beim Arbeiten.
- Der Türanschlag ist völlig glatt und ohne Elemente, die eine vollständige Reinigung stören würden.
- Ohne Wärmeverlust. Die Dichtleiste ist am Rahmen der Struktur befestigt. Sie kann ohne Werkzeuge problemlos ausgewechselt werden.
- Das Gerät ist von einem Stoßfänger aus widerstandsfähigem, nicht markierendem

Material umgeben.

- Drehrollen, 2 davon mit Bremse.
- Vollständig hergestellt aus Edelstahl AISI-304.
- Wärmesystem zur Erreichung der Betriebstemperatur in sehr kurzer Zeit.
- Elektronische Folientastatur und Digitalanzeige.
- Ergonomischer Verschluss mit Schloss.
- Modernes, elegantes und sehr robustes Design.
- Betriebstemperatur von 30 °C bis 90 °C.
- Aufbewahrung von Behältnissen GN 2/1 und GN 1/1 mit einer Tiefe von bis zu 65 mm.
- Gitter-Regale und Gastronorm-Behälter nicht inbegriffen.

| | MODELL | SPANNUNG UND FREQUENZ | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | TÜREN | LEVELS GN-2/1 (ABSTAND 70 mm) | LEISTUNG (W) | € |
|--|---------|-----------------------|----------|------------------|-------|-------------------------------|--------------|---|
| | CCHF-10 | 230 V-1+N - 50/60 Hz | 19044546 | 790x935x1.215 | 1 | 10 | 2.000 | - |
| | CCHF-20 | 230 V-1+N - 50/60 Hz | 19044549 | 790x935x1.855 | 1 | 20 | 2.000 | - |
| | CCHF-40 | 230 V-1+N - 50/60 Hz | 19044551 | 1.525x935x1.885 | 2 | 40 | 3.000 | - |

| | | | CCHF-10 (€) | CCHF-20 (€) | CCHF-40 (€) |
|----------------|----|--|-------------|-------------|-------------|
| ingiliz soketi | Cl | | 0 | 0 | 0 |

WARMHALTEWAGEN ZUR AUSGABE



CCF-10



CCF-20



CCF-40

Allgemeine Eigenschaften

- Warmhaltewagen eignen sich hervorragend zum Aufbewahren und Ausgeben zuvor zubereiteter Lebensmittel.
- Die Ausgabe der Lebensmittel kann in Schüsseln oder auf Tellern erfolgen, die auf Gitter-Regale gestellt werden, oder in Gastronorm-Behältnissen.
- Mit Fassungsvermögen für 10, 20 oder 40 Schienen GN-2/1 (je nach Modell).
- 60 mm Abstand zwischen den Schienen.
- Doppelwandig mit Isolierung aus umweltverträglichem, eingespritztem Polyurethan ohne FCKW mit einer Dichte von 40 kg/m³. Mit dieser Isolierung wird ein geringerer Wärmeverlust und ein bedeutende Energieeinsparung erreicht.
- Ausgestattet mit 4 geräuscharmen Drehrollen mit Ø 160 mm, 2 davon mit Bremse, und speziellen Gummi-Stoßfängern an der Unterseite des Wagens.
- Beheizung mittels Heizwiderständen und Gebläsebelüftung.
- System mit horizontalen Griffen, um das Verschieben zu optimieren.
- Integrierter Behälter mit Wellenvermeidungssystem, der mit Wasser aufgefüllt wird, um Dampf zu erzeugen.
- Thermostatsteuerung von 0 °C bis 90 °C und externes Thermostat.
- Streben mit automatischem Schließmechanismus. Wenn die Tür weniger als 90° geöffnet ist, schließt sie sich vollständig, sodass Temperaturverluste vermieden werden und Energie gespart wird.
- Türverschluss mit Schlüssel.
- Wagen vollständig aus Edelstahl AISI-304 (18/10).
- Gitter-Regale und Gastronorm-Behälter nicht inbegriffen.
- Spannung: 230 V - 1+N - 50/60 Hz.

| | MODELL | SPANNUNG UND FREQUENZ | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | TÜREN | LEVELS GN-2/1 (ABSTAND 60 mm) | LEISTUNG (W) | € |
|--|--------|-----------------------|----------|------------------|-------|-------------------------------|--------------|---|
| | CCF-10 | 230 V-1+N - 50/60 Hz | 19036263 | 799x876x1.190 | 1 | 10 | 2.000 | - |
| | CCF-20 | 230 V-1+N - 50/60 Hz | 19036264 | 799x876x1.640 | 1 | 20 | 2.000 | - |
| | CCF-40 | 230 V-1+N - 50/60 Hz | 19036265 | 1.489x876x1.640 | 2 | 40 | 3.500 | - |

| | | | CCF-10 (€) | CCF-20 (€) | CCF-40 (€) |
|---------------|----|--|------------|------------|------------|
| Stecker typ G | CI | | 0 | 0 | 0 |

KÜHLWAGEN ZUR AUSGABE





ECFF-20 HC




ECFF-40 HC

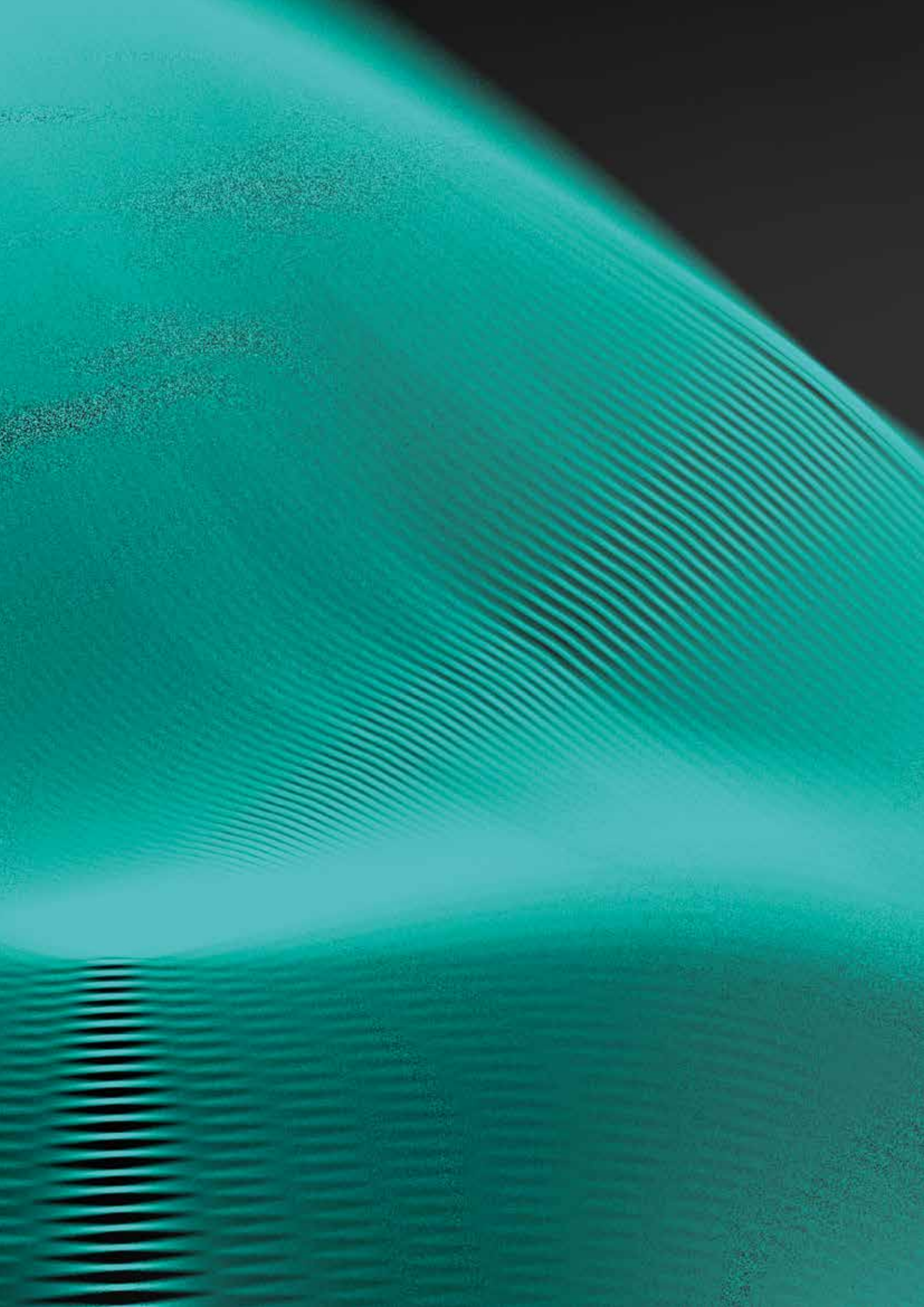
Allgemeine Eigenschaften

- Wagen zur Ergänzung oder als Ersatz des Kühlraums. Ideal zum Kalthalten und Ausgeben von zuvor zubereiteten Lebensmitteln.
- Arbeitstemperatur: +2 °C bis +8 °C bei 32 °C Umgebungstemperatur.
- Temperatursteuerung und Enteisungszyklus mittels Elektroniksteuerung und Digitalanzeige.
- Kühlaggregat mit Ventilator im Inneren der Kühlkammer.
- Doppelwandige Schränke mit Isolierung aus umweltverträglichem, eingespritztem Polyurethan ohne FCKW mit einer Dichte von 40 kg/m³.
- Vollständig hergestellt aus Edelstahl AISI-304 (18/10).
- Streben mit automatischem Schließmechanismus. Wenn die Tür weniger als 90° geöffnet ist, schließt sie sich vollständig, sodass Kälteverluste vermieden werden.
- Türverschluss mit Schlüssel.
- Ausgestattet mit 4 geräuscharmen Drehrollen mit Ø 125 mm, 2 davon mit Bremse, und Gummi-Stoßfängern an jeder Ecke.
- Ausgestattet mit GN-2/1-Gitter-Regalen mit Kunststoffbeschichtung (je nach Modell):
 - CFF-20 – 5 Stück.
 - CFF-40 – 10 Stück.
- Spannung: 230 V /1+N / 50 Hz.

| MODELL | GAS | HZ | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | TÜREN | EBENEN GN-2/1 (ABSTAND 60mm) | LEISTUNG (W) | KLIMAKLASSE | COOLE GRUPPE | € |
|--|-------|----|----------|------------------|-------|------------------------------|--------------|-------------|--------------|---|
|  ECFF-20 HC | R-290 | 50 | 19075905 | 826x866x1.875 | 1 | 17 | 249 | 4 | Inbegriffen | - |
|  ECFF-40 HC | R-290 | 50 | 19075112 | 1.516x864x1.775 | 2 | 40 | 332 | 4 | Inbegriffen | - |

| | | | ECFF-20 HC (€) | ECFF-40 HC (€) |
|----------------|----|---|----------------|----------------|
| İngiliz soketi | CI |  | 0 | 0 |







Statische
Vorbereitung



Waschen, vorbereiten und reinigen
mit Qualität und Ergonomie.

Spülen, Handwaschbecken, professionelle Armaturen

| | |
|----------------------------------|------------|
| Becken..... | 435 |
| — 500 Serie..... | 435 |
| — 600 Serie..... | 437 |
| — 700 Serie..... | 439 |
| — Große Kapazität | 441 |
| — Mit Sortierloch..... | 442 |
| — Lebensmittelverarbeitung | 443 |
| — Topfspülmaschinen..... | 443 |
| — Zubehör..... | 444 |
| — Optionen | 445 |
| Wand- und Standwaschbecken | 446 |
| Professionelle Armaturen..... | 447 |
| — Brausen..... | 447 |
| — Manuelle Wasserhähne..... | 450 |
| — Sensor-Wasserhähne | 451 |
| — Schlauchaufroller..... | 451 |
| — Zubehör..... | 452 |

SERIE 500



SK-510 WD B1 D1R



Siehe Optionen

Becken

- Arbeitsplatte komplett aus Edelstahl AISI-304 18/10, mit satiniertes Oberfläche. 0,8 mm dick, mit Überlaufband.
- 500 mm breite Arbeitsplatte mit integrierter Spritzschutzplatte von 30 mm und 30 mm Vorderkante.
- Einzel gepresste, schallgedämmte Becken.
- Ablaufventil und Überlaufrohr für jedes Becken.

Spüle mit Standbeinen

- Gestell komplett aus Edelstahl gefertigt, um maximale Haltbarkeit zu gewährleisten.
- Beine aus Edelstahl mit quadratischem Querschnitt 30x30 mm.
- 850 mm Höhe mit höhenverstellbaren Füßen aus Edelstahl (-10 mm / + 50 mm).
- **Montiert geliefert.**



| MODELL | ABMESSUNGEN (mm) | ABMESSUNGEN BECKEN (mm) | SPÜLBECKEN | | € | SPÜLBECKEN MIT GESTELL | | € |
|--------|------------------|-------------------------|------------|-------------|----------|------------------------|----------|---|
| | | | T | | | L | | |
| SK-510 | 1.000x500 | | B1 D1R | 340x365x150 | 19092980 | - | 19092984 | - |
| | | | B1 D1L | 340x365x150 | 19092981 | - | 19092985 | - |
| SK-513 | 1.350x500 | | B2 D1R | 340x365x150 | 19092982 | - | 19092986 | - |
| | | | B2 D1L | 340x365x150 | 19092983 | - | 19092987 | - |

Spülenschrank mit Tür für Unterbaugeschirrspülmaschinen



- Geeignet für den Einbau eines Geschirrspülmaschine.
- Gestell komplett aus Edelstahl gefertigt, um maximale Haltbarkeit zu gewährleisten.
- Unterer Boden mit Profil verstärkt, um eine größere Robustheit zu gewährleisten.
- Beine aus Edelstahl mit quadratischem Querschnitt 30x30 mm.
- 850 mm Höhe mit höhenverstellbaren Füßen aus Edelstahl (-10 mm / + 50 mm).
- Offene Rückseite für den Zugang zu den Einrichtungen.
- Montiert geliefert (außer Spüle).
- **Option Türschloss.**

| MODELL | ABMESSUNGEN (mm) | ABMESSUNGEN BECKEN (mm) | MIT GESTELL UND TÜR | | € | |
|--------|------------------|-------------------------|---------------------|-------------|----------|---|
| | | | WD | | | |
| SK-510 | 1.000x500 | | B1 D1R | 340x365x150 | 19092988 | - |
| | | | B1 D1L | 340x365x150 | 19092989 | - |
| SK-513 | 1.350x500 | | B2 D1R | 340x365x150 | 19092990 | - |
| | | | B2 D1L | 340x365x150 | 19092991 | - |

Zubehör

Wandhalterungen für Spülen der Serie 500

- Gefertigt aus Edelstahl.
- Kompatibel mit Spülen der Serie 500.
- Set mit zwei (2) Halterungen (links + rechts).

| MODELL | CODE | € |
|--------|----------|---|
| S-5 | 19092487 | - |



SERIE 600



SK-620 S B2 D2RL



Siehe Optionen

Becken

- Arbeitsplatte aus AISI-304 18/10 Edelstahl mit satiniertem Finish. 1 mm Stärke und Überlauftrand.
- 600 mm breite Arbeitsplatte mit integrierter Spritzschutzplatte 100 x 15 mm, 50 mm Vorderkante mit verschweißten Ecken.

- Einzeln gepresste, schallgedämmte Becken.
- Ablaufventil und Überlaufrohr für jedes Becken.

Spüle mit Standbeinen

- Für die Anbringung eines unteren Regals (Zubehör) geeignet.
- Gestell komplett aus Edelstahl gefertigt, um maximale Haltbarkeit zu gewährleisten.
- Beine aus Edelstahl mit quadratischem Querschnitt 40x40 mm.
- Hintere Beine 40 mm zurückgesetzt für Böden mit Sanitäradius.

- 850 mm Höhe mit höhenverstellbaren Füßen aus Edelstahl (-10 mm /+ 50 mm).

- **Wird in Einzelteilen.**
- **Option wird montiert geliefert.**



| MODELL | ABMESSUNGEN (mm) | | ABMESSUNGEN BECKEN (mm) | SPÜLBECKEN | | € | SPÜLBECKEN MIT GESTELL | | € | SPÜLBECKEN MIT GESTELL UND ABLAGEBORD | | € |
|--------|------------------|--|-------------------------|-------------|----------|---|------------------------|---|----------|---------------------------------------|--|---|
| | | | | T | | | L | S | | | | |
| SK-66 | 600x600 | | B1 | 500x400x250 | 19092992 | - | 19093008 | - | 19093024 | - | | |
| SK-610 | 1.000x600 | | B1 D1R | 400x400x250 | 19092993 | - | 19093009 | - | 19093025 | - | | |
| | | | B1 D1L | 400x400x250 | 19092994 | - | 19093010 | - | 19093026 | - | | |
| | | | B2 | 400x400x250 | 19092995 | - | 19093011 | - | 19093027 | - | | |
| SK-612 | 1.200x600 | | B1 D1R | 500x400x250 | 19092996 | - | 19093012 | - | 19093028 | - | | |
| | | | B1 D1L | 500x400x250 | 19092997 | - | 19093013 | - | 19093029 | - | | |
| | | | B2 | 500x400x250 | 19092998 | - | 19093014 | - | 19093030 | - | | |
| SK-614 | 1.400x600 | | B2 D1R | 400x400x250 | 19092999 | - | 19093015 | - | 19093031 | - | | |
| | | | B2 D1L | 400x400x250 | 19093000 | - | 19093016 | - | 19093032 | - | | |
| | | | B1 D1R | 500x400x250 | 19093001 | - | 19093017 | - | 19093033 | - | | |
| | | | B1 D1L | 500x400x250 | 19093002 | - | 19093018 | - | 19093034 | - | | |
| SK-616 | 1.600x600 | | B2 D1R | 500x400x250 | 19093003 | - | 19093019 | - | 19093035 | - | | |
| | | | B2 D1L | 500x400x250 | 19093004 | - | 19093020 | - | 19093036 | - | | |
| SK-618 | 1.800x600 | | B2 D1R | 500x400x250 | 19093005 | - | 19093021 | - | 19093037 | - | | |
| | | | B2 D1L | 500x400x250 | 19093006 | - | 19093022 | - | 19093038 | - | | |
| SK-620 | 2.000x600 | | B2 D2RL | 500x400x250 | 19093007 | - | 19093023 | - | 19093039 | - | | |

Spülenschränke mit Türen

- Gestell komplett aus Edelstahl gefertigt, um maximale Haltbarkeit zu gewährleisten.
- Unterer Boden mit Profil verstärkt, um eine größere Robustheit zu gewährleisten.
- Beine aus Edelstahl mit quadratischem Querschnitt 40x40 mm.
- Hintere Beine 40 mm zurückgesetzt für Böden

- mit Sanitäradius.
- Offene Rückseite für den Zugang zu den Einrichtungen.
- 850 mm Höhe mit höhenverstellbaren Füßen aus Edelstahl (-10 mm / + 50 mm).
- **Montiert geliefert.**
- **Option Türschloss.**



| MODELL | ABMESSUNGEN (mm) | | ABMESSUNGEN BECKEN (mm) | SPÜLBECKEN MIT GESTELL UND TÜREN | | TÜRENTYP | € |
|--------|------------------|--|-------------------------|----------------------------------|----------|--------------|---|
| | | | | | D | | |
| SK-66 | 600x600 | | B1 | 500x400x250 | 19093040 | Flügeltür | - |
| SK-610 | 1.000x600 | | B1 D1R | 400x400x250 | 19093041 | Schiebetüren | - |
| | | | B1 D1L | 400x400x250 | 19093042 | Schiebetüren | - |
| | | | B2 | 400x400x250 | 19093043 | Schiebetüren | - |
| SK-612 | 1.200x600 | | B1 D1R | 500x400x250 | 19093044 | Schiebetüren | - |
| | | | B1 D1L | 500x400x250 | 19093045 | Schiebetüren | - |
| | | | B2 | 500x400x250 | 19093046 | Schiebetüren | - |
| SK-614 | 1.400x600 | | B2 D1R | 400x400x250 | 19093047 | Schiebetüren | - |
| | | | B2 D1L | 400x400x250 | 19093048 | Schiebetüren | - |
| | | | B1 D1R | 500x400x250 | 19093049 | Schiebetüren | - |
| | | | B1 D1L | 500x400x250 | 19093050 | Schiebetüren | - |
| SK-616 | 1.600x600 | | B2 D1R | 500x400x250 | 19093051 | Schiebetüren | - |
| | | | B2 D1L | 500x400x250 | 19093052 | Schiebetüren | - |
| SK-618 | 1.800x600 | | B2 D1R | 500x400x250 | 19093053 | Schiebetüren | - |
| | | | B2 D1L | 500x400x250 | 19093054 | Schiebetüren | - |
| SK-620 | 2.000x600 | | B2 D2RL | 500x400x250 | 19093055 | Schiebetüren | - |

Spülenschränk mit Tür für Unterbaugeschirrspülmaschinen

- Für die Anbringung eines Geschirrspülmaschine und eines unteren Regals (Zubehör) geeignet.
- Gestell komplett aus Edelstahl gefertigt, um maximale Haltbarkeit zu gewährleisten.
- Beine aus Edelstahl mit quadratischem Querschnitt 40x40 mm.
- Hintere Beine 40 mm zurückgesetzt für Böden mit Sanitäradius.

- 850 mm Höhe mit höhenverstellbaren Füßen aus Edelstahl (-10 mm / + 50 mm).
- Wird zerlegt geliefert.
- **Modelle mit Türen werden montiert geliefert (außer Spülen).**
- **Option wird montiert geliefert.**
- **Option Türschloss.**



| MODELL | ABMESSUNGEN (mm) | | ABMESSUNGEN BECKEN (mm) | SPÜLBECKEN MIT GESTELL | | MIT GESTELL UND ABLAGE | | MIT GESTELL UND TÜREN | | TÜR-TYP | € |
|--------|------------------|--|-------------------------|------------------------|----------|------------------------|----------|-----------------------|----------|--------------|---|
| | | | | WL | € | WS | € | WD | € | | |
| SK-612 | 1.200x600 | | B1 D1R | 500x400x250 | 19093056 | - | 19093062 | - | 19093068 | Flügeltür | - |
| | | | B1 D1L | 400x400x250 | 19093057 | - | 19093063 | - | 19093069 | Flügeltür | - |
| SK-614 | 1.400x600 | | B1 D1R | 400x400x250 | 19093058 | - | 19093064 | - | 19093070 | Flügeltür | - |
| | | | B1 D1L | 400x400x250 | 19093059 | - | 19093065 | - | 19093071 | Flügeltür | - |
| SK-618 | 1.800x600 | | B1 D1R | 500x400x250 | 19093060 | - | 19093066 | - | 19093072 | Schiebetüren | - |
| | | | B1 D1L | 500x400x250 | 19093061 | - | 19093067 | - | 19093073 | Schiebetüren | - |

SERIE 700



SK-716 S B2 D1L



Siehe Optionen

Becken

- Arbeitsplatte komplett aus Edelstahl AISI-304 18/10, mit satiniertem Finish. 1 mm dick, mit Überlaufband.
- 700 mm breite Arbeitsplatte mit integrierter Spritzschutzplatte von 100 x 15 mm, 50 mm Vorderkante mit verschweißten Ecken.

- Einzeln gepresste, schallgedämmte Becken.
- Ablaufventil und Überlaufrohr für jedes Becken.

Spüle mit Standbeinen

- Für die Anbringung eines unteren Regals (Zubehör) geeignet.
- Gestell komplett aus Edelstahl gefertigt, um maximale Haltbarkeit zu gewährleisten.
- Beine aus Edelstahl mit quadratischem Querschnitt 40x40 mm.
- Hintere Beine 40 mm zurückgesetzt für Böden mit Sanitäradius.

- 850 mm Höhe mit höhenverstellbaren Füßen aus Edelstahl (-10 mm / + 50 mm).

- **Wird zerlegt geliefert.**

- **Option wird montiert geliefert.**



| MODELL | ABMESSUNGEN (mm) | | ABMESSUNGEN BECKEN (mm) | SPÜLBECKEN | | € | MIT GESTELL | | € | MIT GESTELL UND ABLAGE | | € |
|--------|------------------|--|-------------------------|-------------|----------|---|-------------|---|----------|------------------------|---|---|
| | | | | T | | | L | | | S | | |
| SK-77 | 700x700 | | B1 | 500x500x300 | 19093074 | - | 19093092 | - | 19093110 | - | - | - |
| SK-710 | 1.000x700 | | B1 D1R | 400x500x300 | 19093075 | - | 19093093 | - | 19093111 | - | - | - |
| | | | B1 D1L | 400x500x300 | 19093076 | - | 19093094 | - | 19093112 | - | - | - |
| | | | B2 | 400x500x300 | 19093077 | - | 19093095 | - | 19093113 | - | - | - |
| SK-712 | 1.200x700 | | B1 D1R | 500x500x300 | 19093078 | - | 19093096 | - | 19093114 | - | - | - |
| | | | B1 D1L | 500x500x300 | 19093079 | - | 19093097 | - | 19093115 | - | - | - |
| | | | B2 | 500x500x300 | 19093080 | - | 19093098 | - | 19093116 | - | - | - |
| SK-714 | 1.400x700 | | B1 D1R | 600x500x300 | 19093081 | - | 19093099 | - | 19093117 | - | - | - |
| | | | B1 D1L | 600x500x300 | 19093082 | - | 19093100 | - | 19093118 | - | - | - |
| | | | B2 | 600x500x300 | 19093083 | - | 19093101 | - | 19093119 | - | - | - |
| SK-716 | 1.600x700 | | B2 D1R | 500x500x300 | 19093084 | - | 19093102 | - | 19093120 | - | - | - |
| | | | B2 D1L | 500x500x300 | 19093085 | - | 19093103 | - | 19093121 | - | - | - |
| SK-718 | 1.800x700 | | B2 D1R | 500x500x300 | 19093086 | - | 19093104 | - | 19093122 | - | - | - |
| | | | B2 D1L | 500x500x300 | 19093087 | - | 19093105 | - | 19093123 | - | - | - |
| | | | B3 | 500x500x300 | 19093088 | - | 19093106 | - | 19093124 | - | - | - |
| SK-720 | 2.000x700 | | B2 D1R | 600x500x300 | 19093089 | - | 19093107 | - | 19093125 | - | - | - |
| | | | B2 D1L | 600x500x300 | 19093090 | - | 19093108 | - | 19093126 | - | - | - |

Spülenschränke mit Türen

- Gestell komplett aus Edelstahl gefertigt, um maximale Haltbarkeit zu gewährleisten.
- Untere Basis mit Profil verstärkt, um eine größere Robustheit zu gewährleisten.
- Beine aus Edelstahl mit quadratischem Querschnitt 40x40 mm.
- Hintere Beine 40 mm zurückgesetzt für Böden mit Sanitarradius.

- Offene Rückseite für den Zugang zu den Einrichtungen.
- 850 mm Höhe mit höhenverstellbaren Füßen aus Edelstahl (-10 mm / + 50 mm).
- **Montiert geliefert.**
- **Option Türschloss.**



| MODELL | ABMESSUNGEN (mm) | ABMESSUNGEN BECKEN (mm) | SPÜLBECKEN MIT GESTELL UND TÜREN | | TÜRTYP | € |
|--------|------------------|-------------------------|----------------------------------|----------|--------------|---|
| | | | D | | | |
| SK-77 | 700x700 | B1 | 500x500x300 | 19093128 | Flügeltür | - |
| SK-710 | 1.000x700 | B1 D1R | 400x500x300 | 19093129 | Schiebetüren | - |
| | | B1 D1L | 400x500x300 | 19093130 | Schiebetüren | - |
| | | B2 | 400x500x300 | 19093131 | Schiebetüren | - |
| SK-712 | 1.200x700 | B1 D1R | 500x500x300 | 19093132 | Schiebetüren | - |
| | | B1 D1L | 500x500x300 | 19093133 | Schiebetüren | - |
| | | B2 | 500x500x300 | 19093134 | Schiebetüren | - |
| SK-714 | 1.400x700 | B1 D1R | 600x500x300 | 19093135 | Schiebetüren | - |
| | | B1 D1L | 600x500x300 | 19093136 | Schiebetüren | - |
| | | B2 | 600x500x300 | 19093137 | Schiebetüren | - |
| SK-716 | 1.600x700 | B2 D1R | 500x500x300 | 19093138 | Schiebetüren | - |
| | | B2 D1L | 500x500x300 | 19093139 | Schiebetüren | - |
| SK-718 | 1.800x700 | B2 D1R | 500x500x300 | 19093140 | Schiebetüren | - |
| | | B2 D1L | 500x500x300 | 19093141 | Schiebetüren | - |
| | | B3 | 500x500x300 | 19093142 | Schiebetüren | - |
| SK-720 | 2.000x700 | B2 D1R | 600x500x300 | 19093143 | Schiebetüren | - |
| | | B2 D1L | 600x500x300 | 19093144 | Schiebetüren | - |

Spülenschränk mit Tür für Unterbaugeschirrspülmaschinen

- Für die Anbringung eines Geschirrspülmaschine und eines unteren Regals (Zubehör) geeignet.
- Gestell komplett aus Edelstahl gefertigt, um maximale Haltbarkeit zu gewährleisten.
- Beine aus Edelstahl mit quadratischem Querschnitt 40x40 mm.
- Hintere Beine 40 mm zurückgesetzt für Böden mit Sanitarradius.

- 850 mm Höhe mit höhenverstellbaren Füßen aus Edelstahl (-10 mm / + 50 mm).
- Wird zerlegt geliefert.
- Modelle mit Türen werden montiert geliefert (außer Spülen).
- **Option wird montiert geliefert.**
- **Option Türschloss.**



| MODELL | ABMESSUNGEN (mm) | ABMESSUNGEN BECKEN (mm) | SPÜLBECKEN MIT GESTELL | | MIT GESTELL UND ABLAGE | | MIT GESTELL UND TÜREN | | TÜRTYP | € |
|--------|------------------|-------------------------|------------------------|----------|------------------------|----------|-----------------------|----------|--------------|---|
| | | | WL | WS | WS | WD | | | | |
| SK-712 | 1.200x700 | B1 D1R | 500x500x300 | 19093145 | - | 19093151 | - | 19093157 | Flügeltür | - |
| | | B1 D1L | 500x500x300 | 19093146 | - | 19093152 | - | 19093158 | Flügeltür | - |
| SK-714 | 1.400x700 | B1 D1R | 600x500x300 | 19093147 | - | 19093153 | - | 19093159 | Flügeltür | - |
| | | B1 D1L | 600x500x300 | 19093148 | - | 19093154 | - | 19093160 | Flügeltür | - |
| SK-718 | 1.800x700 | B2 D1R | 500x500x300 | 19093149 | - | 19093155 | - | 19093161 | Schiebetüren | - |
| | | B2 D1L | 500x500x300 | 19093150 | - | 19093156 | - | 19093162 | Schiebetüren | - |

GROSSE KAPAZITÄT



SKBB-714 L B1



Siehe Optionen

Becken

- Arbeitsplatte komplett aus Edelstahl AISI-304 18/10, mit mit satinierter Oberfläche. 1 mm dick, mit Überlaufband.
- 700 mm breite Arbeitsplatte mit integrierter Spritzschutzplatte von 100 x 15 mm, 50 mm Vorderkante mit verschweißten Ecken.
- Einzeln gepresste, schallgedämmte Becken.
- Ablaufventil und Überlaufrohr für jedes Becken.

Spüle mit Standbeinen

- Für die Anbringung eines unteren Regals (Zubehör) geeignet.
- Gestell komplett aus Edelstahl gefertigt, um maximale Haltbarkeit zu gewährleisten.
- Beine aus Edelstahl mit quadratischem Querschnitt 40x40 mm.
- Hintere Beine 40 mm zurückgesetzt für Böden mit Sanitäradius.
- 850 mm Höhe mit höhenverstellbaren Füßen aus Edelstahl (-10 mm / + 50 mm).
- **Wird zerlegt geliefert.**
- **Option wird montiert geliefert.**

Spülschränke mit Türen

- Gestell komplett aus Edelstahl gefertigt, um maximale Haltbarkeit zu gewährleisten.
- Untere Basis mit Profil verstärkt, um eine größere Robustheit zu gewährleisten.
- Beine aus Edelstahl mit quadratischem Querschnitt 40x40 mm.
- Hintere Beine 40 mm zurückgesetzt für Böden mit Sanitäradius.
- Offene Rückseite für den Zugang zu den Einrichtungen.
- 850 mm Höhe mit höhenverstellbaren Füßen aus Edelstahl (-10 mm / + 50 mm).
- **Montiert geliefert.**
- **Option Türschloss.**



| MODELL | ABMESSUNGEN (mm) | ABMESSUNGEN BECKEN (mm) | SPÜLBECKEN | | MIT GESTELL | | MIT GESTELL UND ABLAGE | | MIT GESTELL UND TÜREN | |
|----------|------------------|-------------------------|------------|---|-------------|---|------------------------|---|-----------------------|---|
| | | | T | € | L | € | S | € | D | € |
| SKBB-710 | 1.000x700 | 800x500x400 | 19093163 | - | 19093169 | - | 19093175 | - | 19093181 | - |
| SKBB-712 | 1.200x700 | 955x510x380 | 19093164 | - | 19093170 | - | 19093176 | - | 19093182 | - |
| SKBB-714 | 1.400x700 | 1.280x510x380 | 19093165 | - | 19093171 | - | 19093177 | - | 19093183 | - |
| SKBB-718 | 1.800x700 | 800x500x400 | 19093167 | - | 19093173 | - | 19093179 | - | 19093185 | - |

Zubehör

Abtropffläche

- Speziell für die Installation auf Spülbecken mit großem Fassungsvermögen konzipiert, um das Abfließen zu erleichtern.
- Gefertigt aus Edelstahl.

| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|--------|----------|------------------|---|
| SG-35 | 19092488 | 400x500 | - |



MIT SORTIERLOCH



SK-614 L B1 S1L



Siehe Optionen

Becken

- Arbeitsplatte komplett aus Edelstahl AISI-304 18/10, mit satiniertem Finish. 1 mm dick, mit Überlaufband.
- Arbeitsplatte mit Spritzschutzplatte von 100 x 15 mm Breite, 50 mm Vorderkante mit verschweißten Ecken.
- Einzeln gepresste, schallgedämmte Becken.
- Ablaufventil und Überlaufrohr für jedes Becken.
- Sortierloch zum Einwerfen von Abfällen. Ein Abfalleimer (nicht im Lieferumfang enthalten) kann unter der Theke platziert werden.

Spüle mit Standbeinen

- Für die Anbringung eines unteren Regals (Zubehör) geeignet.
- Gestell komplett aus Edelstahl gefertigt, um maximale Haltbarkeit zu gewährleisten.
- Beine aus Edelstahl mit quadratischem Querschnitt 40x40 mm.
- Hintere Beine 40 mm zurückgesetzt für Böden mit Sanitäradius.
- 850 mm Höhe mit höhenverstellbaren Füßen aus Edelstahl (-10 mm / + 50 mm).
- **Wird in Einzelteilen geliefert.**
- **Option wird montiert geliefert.**

600 Serie



| MODELL | ABMESSUNGEN (mm) | ABMESSUNGEN BECKEN (mm) | SPÜLBECKEN | | € | MIT GESTELL | | € | MIT GESTELL UND PLATZ FÜR DIE UNTERBRINGUNGEN EINES GESCHIRRSPÜLERS | | € |
|--------|------------------|-------------------------|------------|-------------|----------|-------------|----------|---|---|---|---|
| | | | T | | | L | | | WL | | |
| SK-614 | 1400x600 | | B1 S1L | 500x400x250 | 19093187 | - | 19093191 | - | - | - | - |
| | | | B1 S1R | 500x400x250 | 19093188 | - | 19093192 | - | - | - | - |
| SK-618 | 1800x600 | | B1 D1R S1L | 500x400x250 | 19093189 | - | 19093193 | - | 19093195 | - | - |
| | | | B1 D1L S1R | 500x400x250 | 19093190 | - | 19093194 | - | 19093196 | - | - |

700 Serie




| MODELL | ABMESSUNGEN (mm) | ABMESSUNGEN BECKEN (mm) | SPÜLBECKEN | | € | MIT GESTELL | | € | MIT GESTELL UND PLATZ FÜR DIE UNTERBRINGUNGEN EINES GESCHIRRSPÜLERS | | € |
|--------|------------------|-------------------------|------------|-------------|----------|-------------|----------|---|---|---|---|
| | | | T | | | L | | | WL | | |
| SK-714 | 1.400x700 | | B1 S1L | 500x500x300 | 19093197 | - | 19093201 | - | - | - | - |
| | | | B1 S1R | 500x500x300 | 19093198 | - | 19093202 | - | - | - | - |
| SK-718 | 1.800x700 | | B1 D1R S1L | 500x500x300 | 19093199 | - | 19093203 | - | 19093205 | - | - |
| | | | B1 D1L S1R | 500x500x300 | 19093200 | - | 19093204 | - | 19093206 | - | - |

LEBENSMITTELVERRARBEITUNG



SKMFP-714 L


 Siehe Optionen

Becken

- Arbeitsplatte komplett aus Edelstahl AISI-304 18/10, mit satiniertem Finish. 1 mm dick, mit Überlaufband, speziell für die Reinigung von Lebensmitteln hergestellt.
- 700 mm breite Arbeitsplatte mit integrierter Spritzschutzplatte von 100 x 15 mm, 50 mm Vorderkante mit verschweißten Ecken.
- Sortierloch zum Einwerfen von Abfällen. Ein Abfalleimer (nicht im Lieferumfang enthalten) kann unter der Theke platziert werden.
- Modell SKVEP: Überlaufrohr, 2-Zoll-Ablaufloch und schalldichtes Großraumbecken mit der Möglichkeit, GN 1/3, 1/2, 1/1, 2/3-Behälter darüberzustellen. 20 mm dickes Schneidebrett aus Polyethylen.
- Modell SKMFP: perforiertes Tablett zum Abtropfen oder Auftauen, mit Aussparung und Finish in Diamantspitze und zentriertem Ablauf. 20 mm dickes Schneidebrett aus Polyethylen.

Spüle mit Standbeinen

- Für die Anbringung eines unteren Regals (Zubehör) geeignet.
- Gestell komplett aus Edelstahl gefertigt, um maximale Haltbarkeit zu gewährleisten.
- Beine aus Edelstahl mit quadratischem Querschnitt 40x40 mm.
- Hintere Beine 40 mm zurückgesetzt für Böden mit Sanitarradius.

- 850 mm Höhe mit höhenverstellbaren Füßen aus Edelstahl (-10 mm / + 50 mm).

- **Wird in Einzelteilen geliefert.**

- **Option wird montiert geliefert.**



Serie 700

| BESCHREIBUNG | ABMESSUNGEN (mm) | ABMESSUNGEN BECKEN (mm) | MODELL | SPÜLBECKEN | € | MODELL | SPÜLBECKEN MIT GESTELL | € |
|---|------------------|-------------------------|-------------|------------|---|-------------|------------------------|---|
| Gemüsezubereitungstisch | 1.400x700 | 1.140x320x170 | SKVEP-714 T | 19093207 | - | SKVEP-714 L | 19093209 | - |
| Zubereitungstisch für Fleisch und Fisch | 1.400x700 | 1.140x320x30 | SKMFP-714 T | 19093208 | - | SKMFP-714 L | 19093210 | - |

TOPFSPÜLMSCHINE



SKDU-66 F

- Arbeitsplatte komplett aus Edelstahl AISI-304 18/10, mit satiniertem Finish. 1 mm dick, mit Überlaufband, speziell für das Füllen und Leeren von großen Töpfen hergestellt.
- Arbeitsplatte mit Spritzschutzplatte von 100 x 15 mm Breite, 50 mm Vorderkante mit verschweißten Ecken.
- Einzeln gepresste, schalldämmte Becken.
- Ablaufventil und Überlaufrohr für jedes Becken.
- Abnehmbares Gitter zur Unterstützung großer Töpfe im Lieferumfang enthalten.
- Gestell komplett aus Edelstahl gefertigt, um maximale Haltbarkeit zu gewährleisten.
- Beine aus Edelstahl mit quadratischem Querschnitt 40 x 40 mm.
- Hintere Beine 40 mm zurückgesetzt für Böden mit Sanitarradius.
- 555 mm Höhe mit höhenverstellbaren Füßen aus Edelstahl (-10 mm / + 50 mm).
- **Montiert geliefert.**

| ABMESSUNGEN (mm) | ABMESSUNGEN BECKEN (mm) | MODELL | CODE | € |
|------------------|-------------------------|-----------|----------|---|
| 600x600x555 | 500x400x250 | SKDU-66 F | 19093211 | - |
| 700x700x555 | 500x500x300 | SKDU-77 F | 19093212 | - |

ZUBEHÖR

Abgesetzter Seitenspritzschutz

- Speziell für die einfache Montage an jedem Waschbecken konzipiert.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI-304 18/10.



| SERIE | MODELL | CODE | SEITE | € |
|-------|---------|----------|--------|---|
| 600 | TPB-6 R | 19092813 | Rechts | - |
| | TPB-6 L | 19092814 | Links | - |
| 700 | TPB-7 R | 19092815 | Rechts | - |
| | TPB-7 L | 19092816 | Links | - |

Perforierter Boden

- Speziell für die Montage am Boden der Schüssel konzipiert, um die Reinigung der Lebensmittel zu erleichtern.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI-304 18/10.



| ABMESSUNGEN BECKEN (mm) | LOCHPOSITION | MODELL | CODE | € |
|-------------------------|--------------|------------|----------|---|
| 400x400 | Rechts/Links | SKFPB-44 | 19092977 | - |
| | Rechts | SKFPB-54 R | 19092780 | - |
| 500x400 | Links | SKFPB-54 L | 19092489 | - |
| | Rechts/Links | SKFPB-55 | 19092782 | - |
| 600x500 | Rechts | SKFPB-65 R | 19092784 | - |
| | Links | SKFPB-65 L | 19092783 | - |

Regale

- Hergestellt aus Edelstahl AISI-304 18/10 mit satiniertem Finish.
- Montage durch Festziehen von vier (4) Schrauben.
- Unterer Boden mit Profil verstärkt, um eine größere Robustheit zu gewährleisten.



| ABMESSUNGEN (mm) | MODELL | SERIE 600 | € | MODELL | GAMA 700 | € |
|---|--------|-----------|---|--------|----------|---|
| FÜR GESTELLE | | | | | | |
| 600 | NS-66 | 19094220 | - | - | - | - |
| 700 | - | - | - | NS-77 | 19094240 | - |
| 1.000 | NS-610 | 19094224 | - | NS-710 | 19094243 | - |
| 1.200 | NS-612 | 19094226 | - | NS-712 | 19094245 | - |
| 1.400 | NS-614 | 19094228 | - | NS-714 | 19094247 | - |
| 1.600 | NS-616 | 19094230 | - | NS-716 | 19094249 | - |
| 1.800 | NS-618 | 19094232 | - | NS-718 | 19094251 | - |
| 2.000 | NS-620 | 19094234 | - | NS-720 | 19094253 | - |
| FÜR GESTELLE MIT PLATZ FÜR DIE UNTERBRINGUNG EINES GESCHIRRSPÜLERS | | | | | | |
| 1.200 | NS-66 | 19094220 | - | NS-76 | 19094206 | - |
| 1.400 | NS-66 | 19094220 | - | NS-77 | 19094240 | - |
| 1.800 | NS-612 | 19094226 | - | NS-712 | 19094245 | - |

Wandhalterungen

- Gefertigt aus Edelstahl.
- Kompatibel mit Arbeitsplatten und Spülen der Serie 600/700, ausgenommen 600 x 600 mm und Topfspülbecken.
- Preis für eine Einheit.



| BESCHREIBUNG | MODELL | CODE | € / Unid |
|-------------------|--------|----------|----------|
| Wandhalterung | C-6 | 19092785 | - |
| Halterung mit Fuß | CP-6 | 19092786 | - |

Sortieröffnungsdeckel

- Speziell dafür konzipiert, auf die Sortieröffnung gelegt zu werden und diese abzudecken.



| MODELL | CODE | € |
|--------|----------|---|
| RL-232 | 19092820 | - |



Optionen

Option wird montiert geliefert.

| ABKÜRZUNG | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|-----------|-----------|------------------|---|
| A | 0201-0001 | Bis 1.200 mm | - |
| A | 0201-0002 | Bis 2.000 mm | - |
| A | 0201-0003 | Bis 2.800 mm | - |

Option Elementhöhe.

| ABKÜRZUNG | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|-----------|-----------|------------------|---|
| H9 | 0202-0001 | 900 mm (-10/+50) | - |

Hinweis: Gilt für 600 und 700 mm breite Spülen.












Optionale Edelstahlverstärkungen mit Profil.

| ABKÜRZUNG EINE (1) ABLAGE | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|---------------------------|-----------|------------------|---|
| SS | 0205-0006 | Bis 1.200 mm | - |
| SS | 0205-0007 | Bis 1.600 mm | - |
| SS | 0205-0008 | Bis 2.000 mm | - |

- Option Türschloss.

| ABKÜRZUNG | CODE | BESCHREIBUNG | € |
|-----------|-----------|--------------------|---|
| CR | 0206-0001 | Ein (1) Türschloss | - |

Option Armaturenloch Ø 33 mm.

| ABKÜRZUNG | CODE | BESCHREIBUNG | € |
|-----------|-----------|--|---|
| 33R1 | 0208-0001 |  Ein (1) Loch rechts | - |
| 33L1 | 0208-0002 |  Ein (1) Loch links | - |
| 33C1 | 0208-0003 |  Ein (1) Loch mittig | - |
| 33B1 | 0208-0004 |  Ein (1) Loch zwischen zwei (2) Becken | - |
| 33R2 | 0208-0005 |  Zwei (2) Löcher rechts | - |
| 33L2 | 0208-0006 |  Zwei (2) Löcher links | - |
| 33C2 | 0208-0007 |  Zwei (2) Löcher mittig | - |
| 33B2 | 0208-0008 |  Zwei (2) Loch zwischen drei (3) Becken | - |
| 33R3 | 0208-0009 |  Drei (3) Löcher rechts | - |
| 33L3 | 0208-0010 |  Drei (3) Löcher links | - |
| 33C3 | 0208-0011 |  Drei (3) Löcher mittig | - |

Hinweis: Bei Spülen mit Beinen und Unterbaugeschirrspülern darf sich das Loch nicht zwischen Abtropffläche und Becken befinden.

WAND- UND STANDWASCHBECKEN



HWW-44



HWF-44

- Komplett aus Edelstahl gefertigt.
- Tiefgezogenes Becken mit vollverschweißten Ecken.
- Komplett ausgestattet geliefert, einbaufertig.

- Serienmäßig enthalten:
 - Mischbatterie und Wasserhähne zur Regulierung des Warm- und Kaltwasserflusses.
 - 1/2-Zoll-Flexrohre für Hochdruckwasser.

- Ablassventil.
- Bodeneinbau: Vordertür.

Drehbarer Ausguss

- Leicht zu bedienender Druckknopf und drehbarer Ausguss.

| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | ABMESSUNGEN BECKEN (mm) | SEIFENSPENDER | ANZAHL DER DRUCKKNÖPFE | € |
|--------------------------------------|----------|------------------|-------------------------|---------------|------------------------|---|
| WANDMONTIERTE HANDWASCHBECKEN | | | | | | |
| HWW-33 | 19092821 | 350x315x173 | Ø 225x105 | Nein | - | - |
| HWW-44 | 19092822 | 400x400x173 | Ø 360x130 | Nein | - | - |
| HWW-44-D | 19092823 | 400x400x173 | Ø 360x130 | Ja | - | - |
| HANDWASCHBECKEN | | | | | | |
| HWF-44 | 19092826 | 400x440x850 | Ø 360x130 | Nein | 1 | - |
| HWF-44-D | 19092827 | 400x440x850 | Ø 360x130 | Ja | 1 | - |

Elektronischer Wasserhahn

- Elektronischer Wasserhahn mit Elektroanschluss 230V 1N 50/60 Hz.

| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | ABMESSUNGEN BECKEN (mm) | SEIFENSPENDER | € |
|--------------------------------------|----------|------------------|-------------------------|---------------|---|
| WANDMONTIERTE HANDWASCHBECKEN | | | | | |
| HWW-44-E | 19092824 | 400x400x173 | Ø 360x130 | Nein | - |
| HWW-44-E-D | 19092825 | 400x400x173 | Ø 360x130 | Ja | - |
| HANDWASCHBECKEN | | | | | |
| HWF-44-E | 19092828 | 400x440x850 | Ø 360x130 | Nein | - |
| HWF-44-E-D | 19092829 | 400x440x850 | Ø 360x130 | Ja | - |

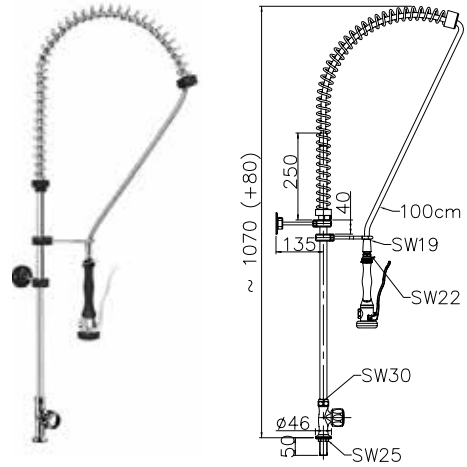
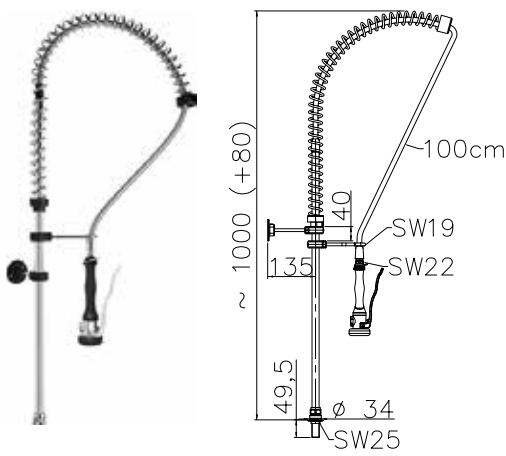
BRAUSEN

1200 mm Höhe

- Qualitativ hochwertige, langlebige und ergonomische Brausen. Konzipiert für den intensiven Einsatz in professionellen Küchen.
- Körper aus poliertem verchromtem Messing, mit Stahlfederschlauch und flexiblem Rohr mit Schutzbeschichtung

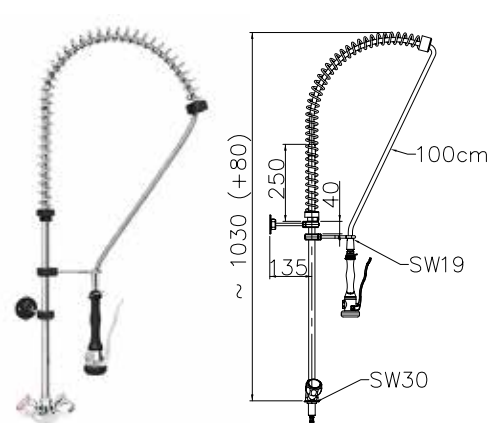
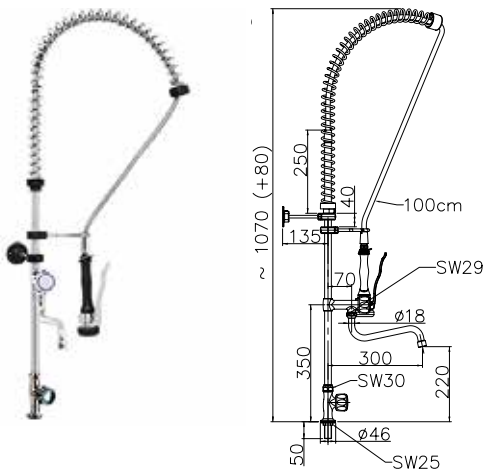
- aus transparentem Kunststoff, der hohen Temperaturen und Wasserdruck standhält.
- Stützsäule aus Edelstahl AISI-304 18/10 für dauerhaften Korrosionsschutz.

- Ergonomische Brause mit hitzebeständigem Kunststoffgriff, Durchflussregulierung, mit Klemmring für Dauerbetrieb und Rückschlagventil.
- Verbindungsschläuche und alle für die Installation benötigten Zubehörteile im Lieferumfang enthalten.



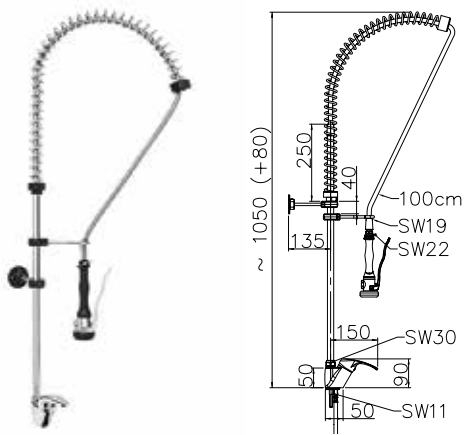
| MODELL | CODE | BESCHREIBUNG | € |
|--------|----------|-------------------------------------|---|
| FPD-11 | 19095041 | Armatur mit Direktwasser-Handbrause | - |

| MODELL | CODE | BESCHREIBUNG | € |
|---------|----------|-------------------------------|---|
| FPTH-11 | 19095042 | Armatur mit 1-Wege-Handbrause | - |

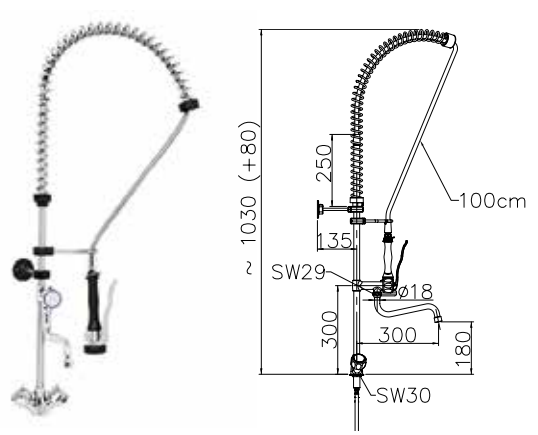


| MODELL | CODE | BESCHREIBUNG | € |
|------------|----------|---|---|
| FPTH-11-MS | 19095043 | Armatur mit 1-Wege-Handbrause mit Griff | - |

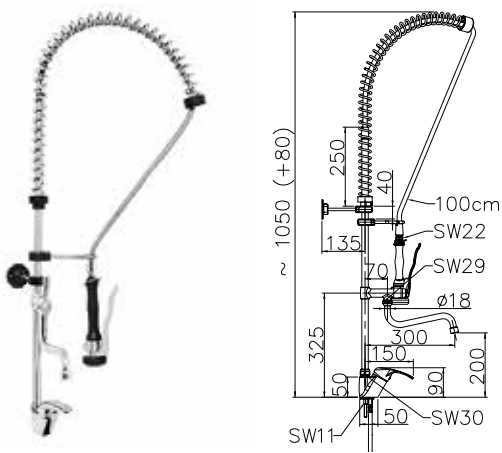
| MODELL | CODE | BESCHREIBUNG | € |
|---------|----------|-------------------------------|---|
| FPTH-21 | 19095044 | Armatur mit 2-Wege-Handbrause | - |



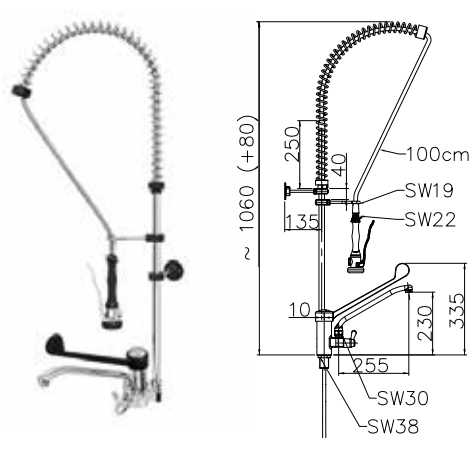
| MODELL | CODE | BESCHREIBUNG | € |
|---------|----------|---|---|
| FPSL-21 | 19095045 | Armatur mit 2-Wege-Handbrause mit Einhebelmischer | - |



| MODELL | CODE | BESCHREIBUNG | € |
|------------|----------|---|---|
| FPTH-21-MS | 19095046 | Armatur mit 2-Wege-Handbrause mit Griff | - |

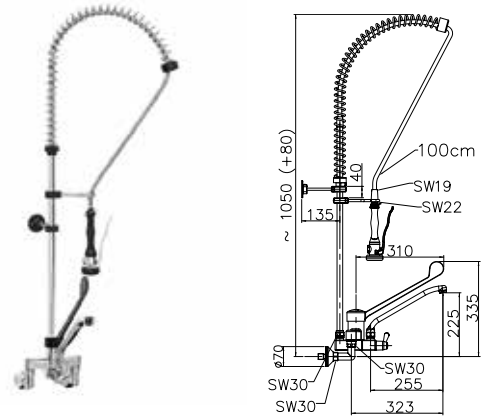
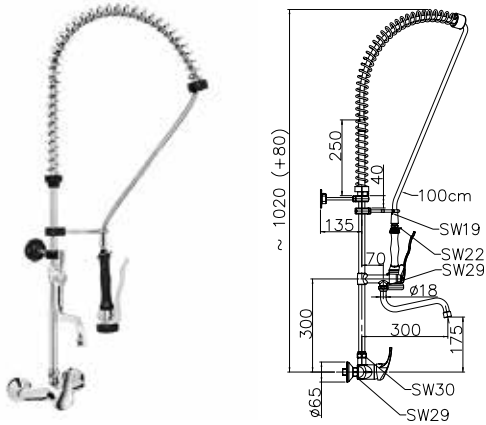


| MODELL | CODE | BESCHREIBUNG | € |
|------------|----------|---|---|
| FPSL-21-MS | 19095047 | Armatur mit 2-Wege-Handbrause mit Einhebelmischer und Griff | - |



| MODELL | CODE | BESCHREIBUNG | € |
|---------|----------|---|---|
| FPCL-21 | 19095048 | Armatur mit Handbrause mit gerontologischem Griff | - |

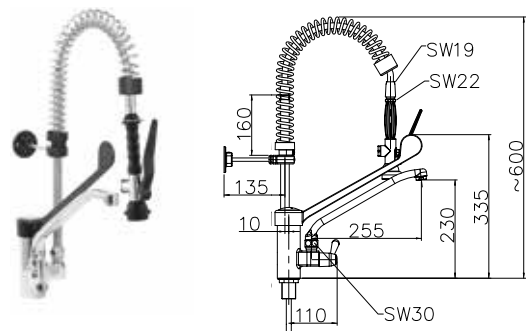
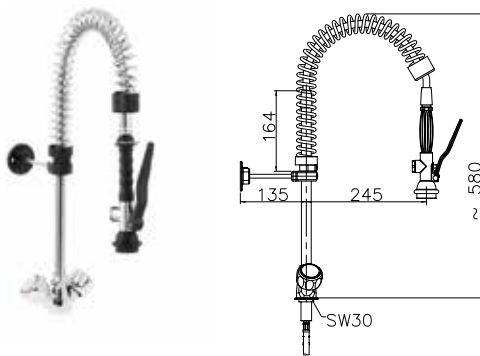
1200 mm Höhe



| MODELL | CODE | BESCHREIBUNG | € |
|-------------|----------|----------------------------------|---|
| FP5L-22W-MS | 19095049 | Armatur mit Wandbrause mit Griff | - |

| MODELL | CODE | BESCHREIBUNG | € |
|----------|----------|--|---|
| FPCL-22W | 19095060 | Wandinstallierte Handbrause mit gerontologischem Griff | - |

600 mm Höhe



| MODELL | CODE | BESCHREIBUNG | € |
|----------|----------|--|---|
| FP6TH-21 | 19095061 | 2-Wege-Handbrause mit Griff, Höhe 600 mm | - |

| MODELL | CODE | BESCHREIBUNG | € |
|----------|----------|---|---|
| FP6CL-21 | 19095062 | Armatur mit 2-Wege-Handbrause mit gerontologischem Griff, Höhe 600 mm | - |

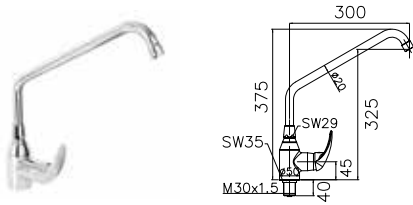
MANUELLE WASSERHÄHNE

- Hochwertiger manueller Wasserhahn.
Konzipiert für den intensiven Einsatz in professionellen Küchen.

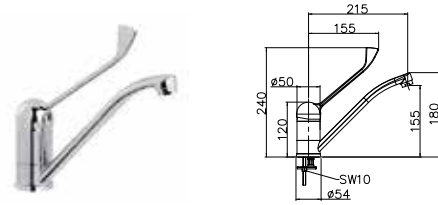
- Körper aus poliertem, verchromtem Messing.

- Das ergonomische Design des Griffs erleichtert das Öffnen, Regulieren und Schließen des Wasserflusses.

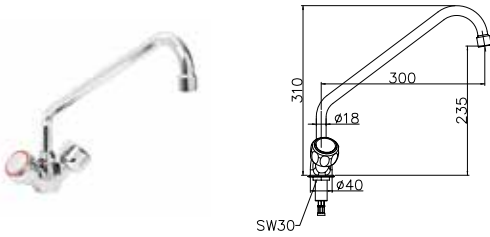
- Verbindungsschläuche und alle für die Installation benötigten Zubehörteile im Lieferumfang enthalten.



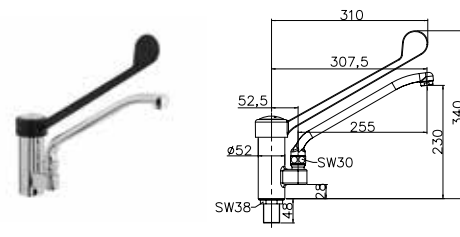
| MODELL | CODE | BESCHREIBUNG | € |
|----------|----------|--|---|
| FMCL-112 | 19095064 | Hohe Einhebelmisch-Armatur mit hohem Wasserauslauf | - |



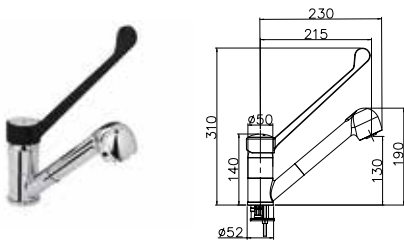
| MODELL | CODE | BESCHREIBUNG | € |
|----------|----------|--|---|
| FMCL-112 | 19095064 | Hohe Einhebelmisch-Armatur mit niedrigem Wasserauslauf | - |



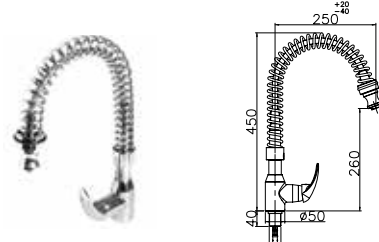
| MODELL | CODE | BESCHREIBUNG | € |
|----------|----------|------------------------------|---|
| FMTH-123 | 19095065 | Mischarmatur mit Drehknöpfen | - |



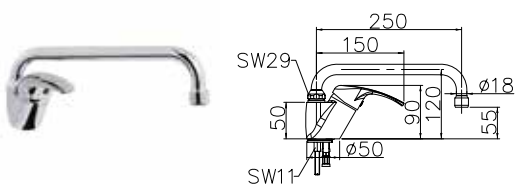
| MODELL | CODE | BESCHREIBUNG | € |
|----------|----------|---|---|
| FMCL-123 | 19095066 | Mischarmatur mit gerontologischem Winkelgriff | - |



| MODELL | CODE | BESCHREIBUNG | € |
|-----------|----------|--|---|
| FMCL-112R | 19095067 | Einhebelmisch-Armatur mit ausziehbarem Wasserauslauf | - |



| MODELL | CODE | BESCHREIBUNG | € |
|-----------|----------|-----------------------------------|---|
| FMSML-122 | 19095068 | Einhebelmisch-Armatur mit Spirale | - |



| MODELL | CODE | BESCHREIBUNG | € |
|----------|----------|---|---|
| FMCL-112 | 19095070 | Einhebelmisch-Armatur mit niedrigem Wasserauslauf | - |

SENSOR-WASSERHÄHNE

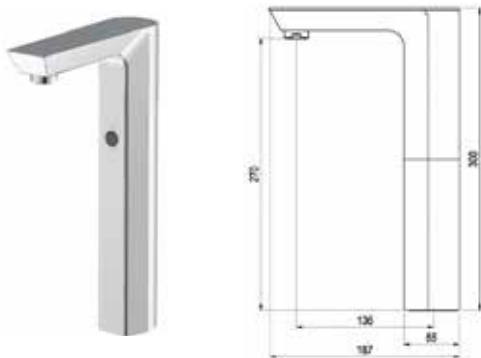
- Elektronischer Wasserhahn mit Infrarotsensoren zum automatischen Öffnen und Schließen des Wasserflusses. Konzipiert für den intensiven Einsatz in professionellen Küchen.

- Perfekte Hygiene und höhere Benutzerfreundlichkeit, ohne Pedale oder Tasten.

- Körper aus poliertem, verchromtem Messing. Automatisches Schließen des Magnetventils bei Stromausfall oder leerer Batterie.

- Verbindungsschläuche und alle für die Installation benötigten Zubehörteile im Lieferumfang enthalten.

- Mischventil nicht im Lieferumfang enthalten.



| MODELL | CODE | BESCHREIBUNG | € |
|--------|----------|---|---|
| FE-121 | 19095073 | Elektronische Armatur mit hohem Wasserauslauf mit Netzanschluss | - |

| MODELL | CODE | BESCHREIBUNG | € |
|----------|----------|---|---|
| FE-111 | 19095074 | Elektronische Armatur mit Netzanschluss | - |
| FE-111 B | 19095075 | Elektronische Armatur mit Batteriebetrieb | - |

SCHLAUCHAUFROLLER

- Schlauchaufroller für den intensiven Einsatz in der Lebensmittelindustrie, bei Fleisch- oder Fischverarbeitung usw.

- Struktur und Halterung vollständig aus Edelstahl AISI 304 18/10.

- Einziehbarer, temperaturbeständiger lebensmittelechter Schlauch.

- Schlauch mit Verriegelungssystem, das müheloses Beibehalten der gewünschten Länge ermöglicht.

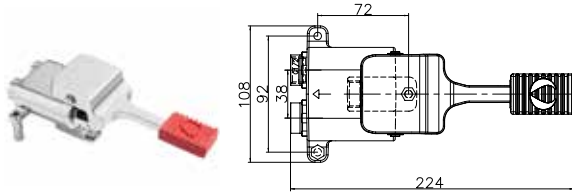
- Wandmontierte Konfiguration.

| MODELL | CODE | SCHLAUHLÄNGE (m) | € |
|--------|----------|------------------|---|
| WOR-10 | 19101240 | 10 | - |
| WOR-15 | 19101242 | 15 | - |

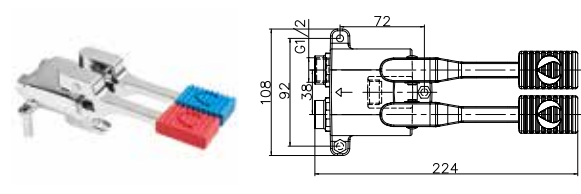


ZUBEHÖR

Fußbetätigter Wasserhahn

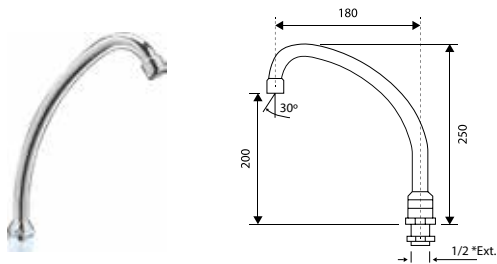


| MODELL | CODE | BESCHREIBUNG | € |
|--------|----------|--|---|
| FM-1 | 19095076 | Fußbetätigte 2-Wege-Druckknöpfe, einfach | - |



| MODELL | CODE | BESCHREIBUNG | € |
|--------|----------|---|---|
| FM-2 | 19095077 | Fußbetätigte 2-Wege-Druckknöpfe, zweifach | - |

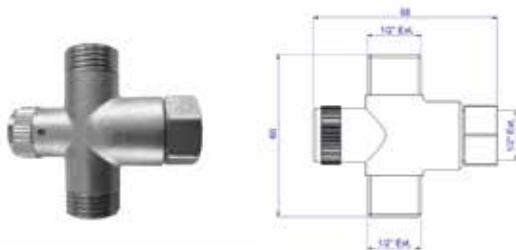
Sonstiges Zubehör



| MODELL | CODE | BESCHREIBUNG | € |
|--------|----------|--|---|
| FM-111 | 19095078 | Drehbare Armatur mit hohem Wasserauslauf | - |



| MODELL | CODE | BESCHREIBUNG | € |
|---------|----------|---|---|
| FPS-100 | 19095082 | Flexibler Schlauch mit einer temperatur- und druckbeständigen Ummantelung aus Kunststoff. Länge 1.000 mm. Anschluss 1/2\"/> | |



| MODELL | CODE | BESCHREIBUNG | € |
|--------|----------|---|---|
| MV | 19095552 | Mischventil mit Regler und Rückflussverhinderer | - |




Erleichtert die tägliche
Arbeit in der Küche.

Arbeitstische und Schränke

| | |
|----------------------------------|------------|
| Arbeitstische..... | 453 |
| — Wandtische..... | 455 |
| — Zentrale Tische..... | 457 |
| — Wandtische mit Becken..... | 459 |
| — Arbeitstische 600 mm Höhe..... | 461 |
| — Arbeitsplatten..... | 463 |
| — Wandtische mit Schubladen..... | 465 |
| — Ecktische..... | 465 |
| — Abfallsammeltische..... | 466 |
| — Recyclingtische..... | 466 |
| — Arbeitsplattenregale..... | 467 |
| — Zubehör..... | 468 |
| — Optionen..... | 471 |
| Schränke..... | 472 |
| — Wandschränke..... | 472 |
| — Hochschränke..... | 473 |

WANDTISCHE


 Optionale kundenspezifische Längen Anpassung


TWDDR3R-614



Siehe Optionen

- Arbeitsplatte aus Edelstahl AISI-304 18/10 mit mit satinierter Oberfläche und mit Profilen verstärkt.
- Spritzschutz 100 x 15 mm, 50 mm Vorderkante mit verschweißten Ecken.
- Beine aus Edelstahl mit quadratischem Querschnitt 40 x 40 mm.
- Hintere Beine 40 mm zurückgesetzt für Böden mit Sanitäradius.

- 850 mm Höhe mit höhenverstellbaren Füßen aus Edelstahl (-10 mm / + 50 mm).
- **Wird in Einzelteilen geliefert (außer Modelle mit Türen).**
- Option wird montiert geliefert.
- Option Türschloss.

500 Serie



| ABMESSUNGEN (mm) | MIT RAHMENVERSTÄRKUNG | € | MIT EINER (1) ABLAGE | € | MIT ZWEI (2) ABLAGEN | € | MIT TÜREN | TÜRTYP | € |
|---------------------|-----------------------|---|----------------------|---|----------------------|---|-----------|--------------|---|
| | TWLR-5 | | TWS1-5 | | TWS2-5 | | TWD-5 | | |
| 600x500x850 | 19093246 | - | 19093257 | - | 19093268 | - | - | - | - |
| 800x500x850 | 19093247 | - | 19093258 | - | 19093269 | - | 19093279 | Klapptüren | - |
| 1.000x500x850 | 19093248 | - | 19093259 | - | 19093270 | - | 19093280 | Schiebetüren | - |
| 1.200x500x850 | 19093249 | - | 19093260 | - | 19093271 | - | 19093281 | Schiebetüren | - |
| 1.400x500x850 | 19093250 | - | 19093261 | - | 19093272 | - | 19093282 | Schiebetüren | - |
| 1.500x500x850 | 19093251 | - | 19093262 | - | 19093273 | - | - | - | - |
| 1.600x500x850 | 19093252 | - | 19093263 | - | 19093274 | - | 19093283 | Schiebetüren | - |
| 1.800x500x850 | 19093253 | - | 19093264 | - | 19093275 | - | 19093284 | Schiebetüren | - |
| 2.000x500x850 | 19093254 | - | 19093265 | - | 19093276 | - | 19093285 | Schiebetüren | - |
| 2.200x500x850 | 19093255 | - | 19093266 | - | 19093277 | - | - | - | - |
| 2.400x500x850 | 19093256 | - | 19093267 | - | 19093278 | - | - | - | - |

600 Serie




| ABMESSUNGEN (mm) | MIT RAHMENVERSTÄRKUNG | | MIT EINER (1) ABLAGE | | MIT ZWEI (2) ABLAGEN | | MIT TÜREN | | TÜR TYP | | SCHIEBETÜREN UND SCHUBLADEN | |
|---------------------|-----------------------|---|----------------------|---|----------------------|---|-----------|--------------|-----------|-----------|-----------------------------|-------|
| | TWLR-6 | € | TWS1-6 | € | TWS2-6 | € | TWD-6 | € | | | RECHTS | LINKS |
| | | | | | | | | | TWDDR3R-6 | TWDDR3L-6 | € | € |
| 600x600x850 | 19093364 | - | 19093383 | - | 19093402 | - | - | - | - | - | - | - |
| 700x600x850 | 19093365 | - | 19093384 | - | 19093403 | - | - | - | - | - | - | - |
| 800x600x850 | 19093366 | - | 19093385 | - | 19093404 | - | 19093421 | Flügeltür | - | - | - | - |
| 900x600x850 | 19093367 | - | 19093386 | - | 19093405 | - | - | - | - | - | - | - |
| 1.000x600x850 | 19093368 | - | 19093387 | - | 19093406 | - | 19093422 | Schiebetüren | - | - | - | - |
| 1.100x600x850 | 19093369 | - | 19093388 | - | 19093407 | - | - | - | - | - | - | - |
| 1.200x600x850 | 19093370 | - | 19093389 | - | 19093408 | - | 19093423 | Schiebetüren | - | - | - | - |
| 1.300x600x850 | 19093371 | - | 19093390 | - | 19093409 | - | - | - | - | - | - | - |
| 1.400x600x850 | 19093372 | - | 19093391 | - | 19093410 | - | 19093424 | Schiebetüren | - | 19093590 | 19093596 | - |
| 1.500x600x850 | 19093373 | - | 19093392 | - | 19093411 | - | - | - | - | - | - | - |
| 1.600x600x850 | 19093374 | - | 19093393 | - | 19093412 | - | 19093425 | Schiebetüren | - | 19093591 | 19093597 | - |
| 1.700x600x850 | 19093375 | - | 19093394 | - | 19093413 | - | - | - | - | - | - | - |
| 1.800x600x850 | 19093376 | - | 19093395 | - | 19093414 | - | 19093426 | Schiebetüren | - | 19093592 | 19093598 | - |
| 1.900x600x850 | 19093377 | - | 19093396 | - | 19093415 | - | - | - | - | - | - | - |
| 2.000x600x850 | 19093378 | - | 19093397 | - | 19093416 | - | 19093427 | Schiebetüren | - | 19093593 | 19093599 | - |
| 2.200x600x850 | 19093379 | - | 19093398 | - | 19093417 | - | 19093428 | Schiebetüren | - | 19093594 | 19093600 | - |
| 2.400x600x850 | 19093380 | - | 19093399 | - | 19093418 | - | 19093429 | Schiebetüren | - | 19093595 | 19093601 | - |
| 2.600x600x850 | 19093381 | - | 19093400 | - | 19093419 | - | 19093430 | Schiebetüren | - | - | - | - |
| 2.800x600x850 | 19093382 | - | 19093401 | - | 19093420 | - | 19093431 | Schiebetüren | - | - | - | - |

700 Serie

| ABMESSUNGEN (mm) | MIT RAHMENVERSTÄRKUNG | | MIT EINER (1) ABLAGE | | MIT ZWEI (2) ABLAGEN | | MIT TÜREN | | TÜR TYP | | SCHIEBETÜREN UND SCHUBLADEN | |
|---------------------|-----------------------|---|----------------------|---|----------------------|---|-----------|--------------|-----------|-----------|-----------------------------|-------|
| | TWLR-7 | € | TWS1-7 | € | TWS2-7 | € | TWD-7 | € | | | RECHTS | LINKS |
| | | | | | | | | | TWDDR3R-7 | TWDDR3L-7 | € | € |
| 600x700x850 | 19093510 | - | 19093529 | - | 19093548 | - | - | - | - | - | - | - |
| 700x700x850 | 19093511 | - | 19093530 | - | 19093549 | - | - | - | - | - | - | - |
| 800x700x850 | 19093512 | - | 19093531 | - | 19093550 | - | 19093567 | Flügeltür | - | - | - | - |
| 900x700x850 | 19093513 | - | 19093532 | - | 19093551 | - | - | - | - | - | - | - |
| 1.000x700x850 | 19093514 | - | 19093533 | - | 19093552 | - | 19093568 | Schiebetüren | - | - | - | - |
| 1.100x700x850 | 19093515 | - | 19093534 | - | 19093553 | - | - | - | - | - | - | - |
| 1.200x700x850 | 19093516 | - | 19093535 | - | 19093554 | - | 19093569 | Schiebetüren | - | - | - | - |
| 1.300x700x850 | 19093517 | - | 19093536 | - | 19093555 | - | - | - | - | - | - | - |
| 1.400x700x850 | 19093518 | - | 19093537 | - | 19093556 | - | 19093570 | Schiebetüren | - | 19093614 | 19093620 | - |
| 1.500x700x850 | 19093519 | - | 19093538 | - | 19093557 | - | - | - | - | - | - | - |
| 1.600x700x850 | 19093520 | - | 19093539 | - | 19093558 | - | 19093571 | Schiebetüren | - | 19093615 | 19093621 | - |
| 1.700x700x850 | 19093521 | - | 19093540 | - | 19093559 | - | - | - | - | - | - | - |
| 1.800x700x850 | 19093522 | - | 19093541 | - | 19093560 | - | 19093572 | Schiebetüren | - | 19093616 | 19093622 | - |
| 1.900x700x850 | 19093523 | - | 19093542 | - | 19093561 | - | - | - | - | - | - | - |
| 2.000x700x850 | 19093524 | - | 19093543 | - | 19093562 | - | 19093573 | Schiebetüren | - | 19093617 | 19093623 | - |
| 2.200x700x850 | 19093525 | - | 19093544 | - | 19093563 | - | 19093574 | Schiebetüren | - | 19093618 | 19093624 | - |
| 2.400x700x850 | 19093526 | - | 19093545 | - | 19093564 | - | 19093575 | Schiebetüren | - | 19093619 | 19093625 | - |
| 2.600x700x850 | 19093527 | - | 19093546 | - | 19093565 | - | 19093576 | Schiebetüren | - | - | - | - |
| 2.800x700x850 | 19093528 | - | 19093547 | - | 19093566 | - | 19093577 | Schiebetüren | - | - | - | - |

ZENTRALE TISCHE


 Optionale kundenspezifische Längenanpassung


TCDDR3R-614



Siehe Optionen

- Arbeitsplatte aus Edelstahl AISI-304 18/10 mit satiniertem Finish und mit Profilen verstärkt.
- 50 mm Vorderkante mit verschweißten Ecken.
- Beine aus Edelstahl mit quadratischem Querschnitt 40 x 40 mm.
- 850 mm Höhe mit höhenverstellbaren Füßen aus Edelstahl (-10 mm / + 50 mm).
- **Wird in Einzelteilen geliefert (außer Modelle mit Türen).**
- **Option wird montiert geliefert.**
- **Option Türschloss.**

500 Serie



| ABMESSUNGEN (mm) | MIT RAHMENVERSTÄRKUNG | € | MIT EINER (1) ABLAGE | € | MIT ZWEI (2) ABLAGEN | € |
|---------------------|--------------------------|---|----------------------|---|-------------------------|---|
| | TCLR-5 | | TCS1-5 | | TCS2-5 | |
| 600x500x850 | 19093213 | - | 19093224 | - | 19093235 | - |
| 800x500x850 | 19093214 | - | 19093225 | - | 19093236 | - |
| 1.000x500x850 | 19093215 | - | 19093226 | - | 19093237 | - |
| 1.200x500x850 | 19093216 | - | 19093227 | - | 19093238 | - |
| 1.400x500x850 | 19093217 | - | 19093228 | - | 19093239 | - |
| 1.500x500x850 | 19093218 | - | 19093229 | - | 19093240 | - |
| 1.600x500x850 | 19093219 | - | 19093230 | - | 19093241 | - |
| 1.800x500x850 | 19093220 | - | 19093231 | - | 19093242 | - |
| 2.000x500x850 | 19093221 | - | 19093232 | - | 19093243 | - |
| 2.200x500x850 | 19093222 | - | 19093233 | - | 19093244 | - |
| 2.400x500x850 | 19093223 | - | 19093234 | - | 19093245 | - |

600 Serie




| ABMESSUNGEN (mm) | MIT RAHMEN- VERSTÄRK- UNG | € | MIT EINER (1) ABLAGE | € | MIT ZWEI (2) ABLAGEN | € | MIT TÜREN | € | DURCH- REICHE- TÜREN | € | TÜRTYP | SCHIEBETÜREN UND SCHUBLADEN | | € | | | | | |
|---------------------|---------------------------------|---|-------------------------|---|-------------------------|---|--------------|---|----------------------------|---|--------------|--------------------------------|----------|---|--------|-------|--------|-----------|-----------|
| | | | | | | | | | | | | TCLR-6 | TCS1-6 | | TCS2-6 | TCD-6 | TCDP-6 | RECHTS | LINKS |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | TCDDR3R-6 | TCDDR3L-6 |
| 600x600x850 | 19093286 | - | 19093305 | - | 19093324 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | | | | | |
| 700x600x850 | 19093287 | - | 19093306 | - | 19093325 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | | | | | |
| 800x600x850 | 19093288 | - | 19093307 | - | 19093326 | - | 19093343 | - | - | - | Klapptüren | - | - | - | | | | | |
| 900x600x850 | 19093289 | - | 19093308 | - | 19093327 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | | | | | |
| 1.000x600x850 | 19093290 | - | 19093309 | - | 19093328 | - | 19093344 | - | 19093354 | - | Schiebetüren | - | - | - | | | | | |
| 1.100x600x850 | 19093291 | - | 19093310 | - | 19093329 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | | | | | |
| 1.200x600x850 | 19093292 | - | 19093311 | - | 19093330 | - | 19093345 | - | 19093355 | - | Schiebetüren | - | - | - | | | | | |
| 1.300x600x850 | 19093293 | - | 19093312 | - | 19093331 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | | | | | |
| 1.400x600x850 | 19093294 | - | 19093313 | - | 19093332 | - | 19093346 | - | 19093356 | - | Schiebetüren | 19093578 | 19093584 | - | | | | | |
| 1.500x600x850 | 19093295 | - | 19093314 | - | 19093333 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | | | | | |
| 1.600x600x850 | 19093296 | - | 19093315 | - | 19093334 | - | 19093347 | - | 19093357 | - | Schiebetüren | 19093579 | 19093585 | - | | | | | |
| 1.700x600x850 | 19093297 | - | 19093316 | - | 19093335 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | | | | | |
| 1.800x600x850 | 19093298 | - | 19093317 | - | 19093336 | - | 19093348 | - | 19093358 | - | Schiebetüren | 19093580 | 19093586 | - | | | | | |
| 1.900x600x850 | 19093299 | - | 19093318 | - | 19093337 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | | | | | |
| 2.000x600x850 | 19093300 | - | 19093319 | - | 19093338 | - | 19093349 | - | 19093359 | - | Schiebetüren | 19093581 | 19093587 | - | | | | | |
| 2.200x600x850 | 19093301 | - | 19093320 | - | 19093339 | - | 19093350 | - | 19093360 | - | Schiebetüren | 19093582 | 19093588 | - | | | | | |
| 2.400x600x850 | 19093302 | - | 19093321 | - | 19093340 | - | 19093351 | - | 19093361 | - | Schiebetüren | 19093583 | 19093589 | - | | | | | |
| 2.600x600x850 | 19093303 | - | 19093322 | - | 19093341 | - | 19093352 | - | 19093362 | - | Schiebetüren | - | - | - | | | | | |
| 2.800x600x850 | 19093304 | - | 19093323 | - | 19093342 | - | 19093353 | - | 19093363 | - | Schiebetüren | - | - | - | | | | | |

700 Serie

| ABMESSUNGEN (mm) | MIT RAHMENVERSTÄR- KUNG | € | MIT EINER (1) ABLAGE | € | MIT ZWEI (2) ABLAGEN | € | MIT TÜREN | € | DURCH- REICHE- TÜREN | € | TÜRTYP | SCHIEBETÜREN UND SCHUBLADEN | | € | | | | | |
|---------------------|-------------------------------|---|-------------------------|---|-------------------------|---|--------------|---|----------------------------|---|--------------|--------------------------------|----------|---|--------|-------|--------|-----------|-----------|
| | | | | | | | | | | | | TCLR-7 | TCS1-7 | | TCS2-7 | TCD-7 | TCDP-7 | RECHTS | LINKS |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | TCDDR3R-7 | TCDDR3L-7 |
| 600x700x850 | 19093432 | - | 19093451 | - | 19093470 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | | | | | |
| 700x700x850 | 19093433 | - | 19093452 | - | 19093471 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | | | | | |
| 800x700x850 | 19093434 | - | 19093453 | - | 19093472 | - | 19093489 | - | - | - | Klapptüren | - | - | - | | | | | |
| 900x700x850 | 19093435 | - | 19093454 | - | 19093473 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | | | | | |
| 1.000x700x850 | 19093436 | - | 19093455 | - | 19093474 | - | 19093490 | - | 19093500 | - | Schiebetüren | - | - | - | | | | | |
| 1.100x700x850 | 19093437 | - | 19093456 | - | 19093475 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | | | | | |
| 1.200x700x850 | 19093438 | - | 19093457 | - | 19093476 | - | 19093491 | - | 19093501 | - | Schiebetüren | - | - | - | | | | | |
| 1.300x700x850 | 19093439 | - | 19093458 | - | 19093477 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | | | | | |
| 1.400x700x850 | 19093440 | - | 19093459 | - | 19093478 | - | 19093492 | - | 19093502 | - | Schiebetüren | 19093602 | 19093608 | - | | | | | |
| 1.500x700x850 | 19093441 | - | 19093460 | - | 19093479 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | | | | | |
| 1.600x700x850 | 19093442 | - | 19093461 | - | 19093480 | - | 19093493 | - | 19093503 | - | Schiebetüren | 19093603 | 19093609 | - | | | | | |
| 1.700x700x850 | 19093443 | - | 19093462 | - | 19093481 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | | | | | |
| 1.800x700x850 | 19093444 | - | 19093463 | - | 19093482 | - | 19093494 | - | 19093504 | - | Schiebetüren | 19093604 | 19093610 | - | | | | | |
| 1.900x700x850 | 19093445 | - | 19093464 | - | 19093483 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | | | | | |
| 2.000x700x850 | 19093446 | - | 19093465 | - | 19093484 | - | 19093495 | - | 19093505 | - | Schiebetüren | 19093605 | 19093611 | - | | | | | |
| 2.200x700x850 | 19093447 | - | 19093466 | - | 19093485 | - | 19093496 | - | 19093506 | - | Schiebetüren | 19093606 | 19093612 | - | | | | | |
| 2.400x700x850 | 19093448 | - | 19093467 | - | 19093486 | - | 19093497 | - | 19093507 | - | Schiebetüren | 19093607 | 19093613 | - | | | | | |
| 2.600x700x850 | 19093449 | - | 19093468 | - | 19093487 | - | 19093498 | - | 19093508 | - | Schiebetüren | - | - | - | | | | | |
| 2.800x700x850 | 19093450 | - | 19093469 | - | 19093488 | - | 19093499 | - | 19093509 | - | Schiebetüren | - | - | - | | | | | |

WANDTISCHE MIT BECKEN

 Optionale kundenspezifische Längen Anpassung



TWDDR3R-B1L-614



Siehe Optionen

- Arbeitsplatte aus Edelstahl AISI-304 18/10 mit satiniertem Finish und mit Profilen verstärkt.
- Spritzschutz 100 x 15 mm, 50 mm Vorderkante mit verschweißten Ecken.
- Eingefasstes Becken von 500 x 400 x 250 mm.
- Beine aus Edelstahl mit quadratischem Querschnitt 40 x 40 mm.
- Hintere Beine 40 mm zurückgesetzt für Böden mit Sanitarradius.
- 850 mm Höhe mit höhenverstellbaren Füßen aus Edelstahl (-10 mm / + 50 mm).
- **Wird in Einzelteilen geliefert (außer Modelle mit Türen)**
- **Option wird montiert geliefert.**
- **Option Türschloss.**

600 Serie



| ABMESSUNGEN (mm) | MIT RAHMENVERSTÄRKUNG | | | | | MIT EINER (1) ABLAGE | | | | | | |
|------------------|-----------------------|---|--------------|---|---------------|----------------------|---------------|---|--------------|---|---------------|---|
| | BECKEN RECHTS | € | BECKEN LINKS | € | BECKEN MITTIG | € | BECKEN RECHTS | € | BECKEN LINKS | € | BECKEN MITTIG | € |
| | TWLR-B1R-6 | | TWLR-B1L-6 | | TWLR-B1C-6 | | TWS1-B1R-6 | | TWS1-B1L-6 | | TWS1-B1C-6 | |
| 1.000x600x850 | 19093626 | - | 19093637 | - | - | - | 19093678 | - | 19093689 | - | - | - |
| 1.200x600x850 | 19093627 | - | 19093638 | - | - | - | 19093679 | - | 19093690 | - | - | - |
| 1.400x600x850 | 19093628 | - | 19093639 | - | - | - | 19093680 | - | 19093691 | - | - | - |
| 1.500x600x850 | 19093629 | - | 19093640 | - | 19093648 | - | 19093681 | - | 19093692 | - | 19093700 | - |
| 1.600x600x850 | 19093630 | - | 19093641 | - | 19093649 | - | 19093682 | - | 19093693 | - | 19093701 | - |
| 1.800x600x850 | 19093631 | - | 19093642 | - | 19093650 | - | 19093683 | - | 19093694 | - | 19093702 | - |
| 2.000x600x850 | 19093632 | - | 19093643 | - | 19093651 | - | 19093684 | - | 19093695 | - | 19093703 | - |
| 2.200x600x850 | 19093633 | - | 19093644 | - | - | - | 19093685 | - | 19093696 | - | - | - |
| 2.400x600x850 | 19093634 | - | 19093645 | - | - | - | 19093686 | - | 19093697 | - | - | - |
| 2.600x600x850 | 19093635 | - | 19093646 | - | - | - | 19093687 | - | 19093698 | - | - | - |
| 2.800x600x850 | 19093636 | - | 19093647 | - | - | - | 19093688 | - | 19093699 | - | - | - |



| ABMESSUNGEN (mm) | MIT SCHIEBETÜREN | | | | | MIT SCHIEBETÜREN UND SCHUBLADEN | | | | |
|------------------|------------------|---|--------------|---|---------------|---------------------------------|---------------|---|---------------|---|
| | BECKEN RECHTS | € | BECKEN LINKS | € | BECKEN MITTIG | € | BECKEN RECHTS | € | BECKEN LINKS | € |
| | TWD-B1R-6 | | TWD-B1L-6 | | TWD-B1C-6 | | TWDDR3L-B1R-6 | | TWDDR3R-B1L-6 | |
| 1.000x600x850 | 19093730 | - | 19093740 | - | - | - | - | - | - | - |
| 1.200x600x850 | 19093731 | - | 19093741 | - | - | - | - | - | - | - |
| 1.400x600x850 | 19093732 | - | 19093742 | - | - | - | 19093776 | - | 19093782 | - |
| 1.600x600x850 | 19093733 | - | 19093743 | - | 19093750 | - | 19093777 | - | 19093783 | - |
| 1.800x600x850 | 19093734 | - | 19093744 | - | 19093751 | - | 19093778 | - | 19093784 | - |
| 2.000x600x850 | 19093735 | - | 19093745 | - | 19093752 | - | 19093779 | - | 19093785 | - |
| 2.200x600x850 | 19093736 | - | 19093746 | - | - | - | 19093780 | - | 19093786 | - |
| 2.400x600x850 | 19093737 | - | 19093747 | - | - | - | 19093781 | - | 19093787 | - |
| 2.600x600x850 | 19093738 | - | 19093748 | - | - | - | - | - | - | - |
| 2.800x600x850 | 19093739 | - | 19093749 | - | - | - | - | - | - | - |



700 Serie




| ABMESSUNGEN (mm) | MIT RAHMENVERSTÄRKUNG | | | | | | MIT EINER (1) ABLAGE | | | | | |
|---------------------|-----------------------|---|--------------|---|---------------|---|----------------------|---|--------------|---|---------------|---|
| | BECKEN RECHTS | € | BECKEN LINKS | € | BECKEN MITTIG | € | BECKEN RECHTS | € | BECKEN LINKS | € | BECKEN MITTIG | € |
| | TWLR-B1R-7 | | TWLR-B1L-7 | | TWLR-B1C-7 | | TWS1-B1R-7 | | TWS1-B1L-7 | | TWS1-B1C-7 | |
| 1.000x700x850 | 19093652 | - | 19093663 | - | - | - | 19093704 | - | 19093715 | - | - | - |
| 1.200x700x850 | 19093653 | - | 19093664 | - | - | - | 19093705 | - | 19093716 | - | - | - |
| 1.400x700x850 | 19093654 | - | 19093665 | - | - | - | 19093706 | - | 19093717 | - | - | - |
| 1.500x700x850 | 19093655 | - | 19093666 | - | 19093674 | - | 19093707 | - | 19093718 | - | 19093726 | - |
| 1.600x700x850 | 19093656 | - | 19093667 | - | 19093675 | - | 19093708 | - | 19093719 | - | 19093727 | - |
| 1.800x700x850 | 19093657 | - | 19093668 | - | 19093676 | - | 19093709 | - | 19093720 | - | 19093728 | - |
| 2.000x700x850 | 19093658 | - | 19093669 | - | 19093677 | - | 19093710 | - | 19093721 | - | 19093729 | - |
| 2.200x700x850 | 19093659 | - | 19093670 | - | - | - | 19093711 | - | 19093722 | - | - | - |
| 2.400x700x850 | 19093660 | - | 19093671 | - | - | - | 19093712 | - | 19093723 | - | - | - |
| 2.600x700x850 | 19093661 | - | 19093672 | - | - | - | 19093713 | - | 19093724 | - | - | - |
| 2.800x700x850 | 19093662 | - | 19093673 | - | - | - | 19093714 | - | 19093725 | - | - | - |



| ABMESSUNGEN (mm) | MIT SCHIEBETÜREN | | | | | | MIT SCHIEBETÜREN UND SCHUBLADEN | | | |
|---------------------|------------------|---|--------------|---|---------------|---|---------------------------------|---|---------------|---|
| | BECKEN RECHTS | € | BECKEN LINKS | € | BECKEN MITTIG | € | BECKEN RECHTS | € | BECKEN LINKS | € |
| | TWD-B1R-7 | | TWD-B1L-7 | | TWD-B1C-7 | | TWDDR3L-B1R-7 | | TWDDR3R-B1L-7 | |
| 1.000x700x850 | 19093753 | - | 19093763 | - | - | - | - | - | - | - |
| 1.200x700x850 | 19093754 | - | 19093764 | - | - | - | - | - | - | - |
| 1.400x700x850 | 19093755 | - | 19093765 | - | - | - | 19093788 | - | 19093794 | - |
| 1.600x700x850 | 19093756 | - | 19093766 | - | 19093773 | - | 19093789 | - | 19093795 | - |
| 1.800x700x850 | 19093757 | - | 19093767 | - | 19093774 | - | 19093790 | - | 19093796 | - |
| 2.000x700x850 | 19093758 | - | 19093768 | - | 19093775 | - | 19093791 | - | 19093797 | - |
| 2.200x700x850 | 19093759 | - | 19093769 | - | - | - | 19093792 | - | 19093798 | - |
| 2.400x700x850 | 19093760 | - | 19093770 | - | - | - | 19093793 | - | 19093799 | - |
| 2.600x700x850 | 19093761 | - | 19093771 | - | - | - | - | - | - | - |
| 2.800x700x850 | 19093762 | - | 19093772 | - | - | - | - | - | - | - |

ARBEITSTISCHE 600 MM HÖHE


 Optionale kundenspezifische Längen Anpassung


T6CS1-614



Siehe Optionen

- Konzipiert als Untersatz von Kochgeräten und die Einstellung der Arbeitshöhe auf 850–900 mm.
- Arbeitsplatte aus Edelstahl AISI-304 18/10 mit satinierte Oberfläche und mit Profilen verstärkt.
- Spritzschutz 100 x 15 mm, 50 mm Vorderkante mit verschweißten Ecken.
- Beine aus Edelstahl mit quadratischem Querschnitt 40 x 40 mm.
- Hintere Beine 40 mm zurückgesetzt für Böden mit Sanitarradius.
- 600 mm Höhe mit höhenverstellbaren Füßen aus Edelstahl (-10 mm / + 50 mm).

- **Wird in Einzelteilen geliefert.**

- **Option wird montiert geliefert.**

600 Serie



TISCH ZUR WANDAUFSTELLUNG

ZENTRALER ARBEITSTISCH

| ABMESSUNGEN (mm) | MIT RAHMEN- VERSTÄRKUNG | € | MIT EINER (1) ABLAGE | € | MIT RAHMEN- VERSTÄRKUNG | € | MIT EINER (1) ABLAGE | € |
|---------------------|----------------------------|---|----------------------|---|----------------------------|---|----------------------|---|
| | T6WLR-6 | | T6WS1-6 | | T6CLR-6 | | T6CS1-6 | |
| 600x600x600 | 19093996 | - | 19094015 | - | 19093958 | - | 19093977 | - |
| 700x600x600 | 19093997 | - | 19094016 | - | 19093959 | - | 19093978 | - |
| 800x600x600 | 19093998 | - | 19094017 | - | 19093960 | - | 19093979 | - |
| 900x600x600 | 19093999 | - | 19094018 | - | 19093961 | - | 19093980 | - |
| 1.000x600x600 | 19094000 | - | 19094019 | - | 19093962 | - | 19093981 | - |
| 1.100x600x600 | 19094001 | - | 19094020 | - | 19093963 | - | 19093982 | - |
| 1.200x600x600 | 19094002 | - | 19094021 | - | 19093964 | - | 19093983 | - |
| 1.300x600x600 | 19094003 | - | 19094022 | - | 19093965 | - | 19093984 | - |
| 1.400x600x600 | 19094004 | - | 19094023 | - | 19093966 | - | 19093985 | - |
| 1.500x600x600 | 19094005 | - | 19094024 | - | 19093967 | - | 19093986 | - |
| 1.600x600x600 | 19094006 | - | 19094025 | - | 19093968 | - | 19093987 | - |
| 1.700x600x600 | 19094007 | - | 19094026 | - | 19093969 | - | 19093988 | - |
| 1.800x600x600 | 19094008 | - | 19094027 | - | 19093970 | - | 19093989 | - |
| 1.900x600x600 | 19094009 | - | 19094028 | - | 19093971 | - | 19093990 | - |
| 2.000x600x600 | 19094010 | - | 19094029 | - | 19093972 | - | 19093991 | - |
| 2.200x600x600 | 19094011 | - | 19094030 | - | 19093973 | - | 19093992 | - |
| 2.400x600x600 | 19094012 | - | 19094031 | - | 19093974 | - | 19093993 | - |
| 2.600x600x600 | 19094013 | - | 19094032 | - | 19093975 | - | 19093994 | - |
| 2.800x600x600 | 19094014 | - | 19094033 | - | 19093976 | - | 19093995 | - |



700 Serie



TISCH ZUR WANDAUFSTELLUNG

ZENTRALER ARBEITSTISCH

| ABMESSUNGEN (mm) | TISCH ZUR WANDAUFSTELLUNG | | ZENTRALER ARBEITSTISCH | | | | | |
|---------------------|---------------------------------------|---|---------------------------------|---|---------------------------------------|---|---------------------------------|---|
| | MIT RAHMEN- VERSTÄRKUNG T6WLR-7 | € | MIT EINER (1) ABLAGE T6WS1-7 | € | MIT RAHMEN- VERSTÄRKUNG T6CLR-7 | € | MIT EINER (1) ABLAGE T6CS1-7 | € |
| 600x700x600 | 19094072 | - | 19094091 | - | 19094034 | - | 19094053 | - |
| 700x700x600 | 19094073 | - | 19094092 | - | 19094035 | - | 19094054 | - |
| 800x700x600 | 19094074 | - | 19094093 | - | 19094036 | - | 19094055 | - |
| 900x700x600 | 19094075 | - | 19094094 | - | 19094037 | - | 19094056 | - |
| 1.000x700x600 | 19094076 | - | 19094095 | - | 19094038 | - | 19094057 | - |
| 1.100x700x600 | 19094077 | - | 19094096 | - | 19094039 | - | 19094058 | - |
| 1.200x700x600 | 19094078 | - | 19094097 | - | 19094040 | - | 19094059 | - |
| 1.300x700x600 | 19094079 | - | 19094098 | - | 19094041 | - | 19094060 | - |
| 1.400x700x600 | 19094080 | - | 19094099 | - | 19094042 | - | 19094061 | - |
| 1.500x700x600 | 19094081 | - | 19094100 | - | 19094043 | - | 19094062 | - |
| 1.600x700x600 | 19094082 | - | 19094101 | - | 19094044 | - | 19094063 | - |
| 1.700x700x600 | 19094083 | - | 19094102 | - | 19094045 | - | 19094064 | - |
| 1.800x700x600 | 19094084 | - | 19094103 | - | 19094046 | - | 19094065 | - |
| 1.900x700x600 | 19094085 | - | 19094104 | - | 19094047 | - | 19094066 | - |
| 2.000x700x600 | 19094086 | - | 19094105 | - | 19094048 | - | 19094067 | - |
| 2.200x700x600 | 19094087 | - | 19094106 | - | 19094049 | - | 19094068 | - |
| 2.400x700x600 | 19094088 | - | 19094107 | - | 19094050 | - | 19094069 | - |
| 2.600x700x600 | 19094089 | - | 19094108 | - | 19094051 | - | 19094070 | - |
| 2.800x700x600 | 19094090 | - | 19094109 | - | 19094052 | - | 19094071 | - |

ARBEITSPLETTEN

- Arbeitsplatte aus Edelstahl AISI-304 18/10 mit satinierter Oberfläche und mit Profilen verstärkt.

- Spritzschutz 100 x 15 mm, 50 mm Vorderkante mit verschweißten Ecken.

- Für die Montage an Wandhalterungen vorgesehen.



TTC-714



Siehe Optionen

Flache Arbeitsplatten



Optionale kundenspezifische Längen Anpassung

600 Serie



| ABMESSUNGEN (mm) | WAND | € | MITTIG | € |
|---------------------|----------|---|----------|---|
| | TTW-6 | | TTC-6 | |
| 600x600 | 19093823 | - | 19093800 | - |
| 700x600 | 19093824 | - | 19093801 | - |
| 800x600 | 19093825 | - | 19093802 | - |
| 900x600 | 19093826 | - | 19093803 | - |
| 1.000x600 | 19093827 | - | 19093804 | - |
| 1.100x600 | 19093828 | - | 19093805 | - |
| 1.200x600 | 19093829 | - | 19093806 | - |
| 1.300x600 | 19093830 | - | 19093807 | - |
| 1.400x600 | 19093831 | - | 19093808 | - |
| 1.500x600 | 19093832 | - | 19093809 | - |
| 1.600x600 | 19093833 | - | 19093810 | - |
| 1.700x600 | 19093834 | - | 19093811 | - |
| 1.800x600 | 19093835 | - | 19093812 | - |
| 1.900x600 | 19093836 | - | 19093813 | - |
| 2.000x600 | 19093837 | - | 19093814 | - |
| 2.100x600 | 19093838 | - | 19093815 | - |
| 2.200x600 | 19093839 | - | 19093816 | - |
| 2.300x600 | 19093840 | - | 19093817 | - |
| 2.400x600 | 19093841 | - | 19093818 | - |
| 2.500x600 | 19093842 | - | 19093819 | - |
| 2.600x600 | 19093843 | - | 19093820 | - |
| 2.700x600 | 19093844 | - | 19093821 | - |
| 2.800x600 | 19093845 | - | 19093822 | - |

Serie 700



| ABMESSUNGEN (mm) | WAND | € | MITTIG | € |
|---------------------|----------|---|----------|---|
| | TTW-7 | | TTC-7 | |
| 600x700 | 19093869 | - | 19093846 | - |
| 700x700 | 19093870 | - | 19093847 | - |
| 800x700 | 19093871 | - | 19093848 | - |
| 900x700 | 19093872 | - | 19093849 | - |
| 1.000x700 | 19093873 | - | 19093850 | - |
| 1.100x700 | 19093874 | - | 19093851 | - |
| 1.200x700 | 19093875 | - | 19093852 | - |
| 1.300x700 | 19093876 | - | 19093853 | - |
| 1.400x700 | 19093877 | - | 19093854 | - |
| 1.500x700 | 19093878 | - | 19093855 | - |
| 1.600x700 | 19093879 | - | 19093856 | - |
| 1.700x700 | 19093880 | - | 19093857 | - |
| 1.800x700 | 19093881 | - | 19093858 | - |
| 1.900x700 | 19093882 | - | 19093859 | - |
| 2.000x700 | 19093883 | - | 19093860 | - |
| 2.100x700 | 19093884 | - | 19093861 | - |
| 2.200x700 | 19093885 | - | 19093862 | - |
| 2.300x700 | 19093886 | - | 19093863 | - |
| 2.400x700 | 19093887 | - | 19093864 | - |
| 2.500x700 | 19093888 | - | 19093865 | - |
| 2.600x700 | 19093889 | - | 19093866 | - |
| 2.700x700 | 19093890 | - | 19093867 | - |
| 2.800x700 | 19093891 | - | 19093868 | - |



TTW-B1C-614



Siehe Optionen

Arbeitsplatten mit Becken

- Eingefasstes Becken von 500 x 400 x 250 mm.

 Optionale kundenspezifische Längenanpassung

600 Serie

| ABMESSUNGEN (mm) | BECKEN RECHTS | € | BECKEN LINKS | € | BECKEN MITTIG | € |
|---------------------|---------------|---|--------------|---|---------------|---|
| | TTW-B1R-6 | | TTW-B1L-6 | | TTW-B1C-6 | |
| 1.000x600 | 19093892 | - | 19093903 | - | 19093914 | - |
| 1.200x600 | 19093893 | - | 19093904 | - | 19093915 | - |
| 1.400x600 | 19093894 | - | 19093905 | - | 19093916 | - |
| 1.500x600 | 19093895 | - | 19093906 | - | 19093917 | - |
| 1.600x600 | 19093896 | - | 19093907 | - | 19093918 | - |
| 1.800x600 | 19093897 | - | 19093908 | - | 19093919 | - |
| 2.000x600 | 19093898 | - | 19093909 | - | 19093920 | - |
| 2.200x600 | 19093899 | - | 19093910 | - | 19093921 | - |
| 2.400x600 | 19093900 | - | 19093911 | - | 19093922 | - |
| 2.600x600 | 19093901 | - | 19093912 | - | 19093923 | - |
| 2.800x600 | 19093902 | - | 19093913 | - | 19093924 | - |

700 Serie

| ABMESSUNGEN (mm) | BECKEN RECHTS | € | BECKEN LINKS | € | BECKEN MITTIG | € |
|---------------------|---------------|---|--------------|---|---------------|---|
| | TTW-B1R-7 | | TTW-B1L-7 | | TTW-B1C-7 | |
| 1.000x700 | 19093925 | - | 19093936 | - | 19093947 | - |
| 1.200x700 | 19093926 | - | 19093937 | - | 19093948 | - |
| 1.400x700 | 19093927 | - | 19093938 | - | 19093949 | - |
| 1.500x700 | 19093928 | - | 19093939 | - | 19093950 | - |
| 1.600x700 | 19093929 | - | 19093940 | - | 19093951 | - |
| 1.800x700 | 19093930 | - | 19093941 | - | 19093952 | - |
| 2.000x700 | 19093931 | - | 19093942 | - | 19093953 | - |
| 2.200x700 | 19093932 | - | 19093943 | - | 19093954 | - |
| 2.400x700 | 19093933 | - | 19093944 | - | 19093955 | - |
| 2.600x700 | 19093934 | - | 19093945 | - | 19093956 | - |
| 2.800x700 | 19093935 | - | 19093946 | - | 19093957 | - |



Wandhalterungen

- Gefertigt aus Edelstahl.
- Kompatibel mit Arbeitsplatten und Spülen der Serie 600/700, ausgenommen 600 x 600 mm und Topfspülbecken.

| BESCHREIBUNG | MODELL | CODE | €/UNIT |
|-------------------|--------|----------|--------|
| Wandhalterung | C-6 | 19092785 | - |
| Halterung mit Fuß | CP-6 | 19092786 | - |

WANDTISCHE MIT SCHUBLADEN



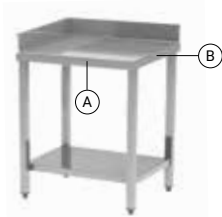
Siehe Optionen

- Geschlossene Struktur mit Modul mit drei (3) Schubladen.
- Untere Basis mit Profil verstärkt, um eine größere Robustheit zu gewährleisten.
- Herausnehmbare Schubladen mit ausziehbarer Gleitführung.

- Nutzmaße der Schublade 304 x 435 x 105 mm.
- 850 mm Höhe mit höhenverstellbaren Füßen aus Edelstahl (-10 mm / + 50 mm).
- **Montiert geliefert.**

| SERIE | MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | SCHUBLADEN | € |
|-------|----------|----------|------------------|------------|---|
| 600 | TWDR3-65 | 19094112 | 500x600x850 | 3 | - |
| 700 | TWDR3-75 | 19094113 | 500x700x850 | 3 | - |

ECKTISCHE



Siehe Optionen

Mit Zwischenböden

- Ablage aus Edelstahl mit satiniertes Oberfläche und Profilverstärkungen.
- Die Montage des Regals erfolgt durch Befestigen von vier (4) Schrauben.

- 850 mm Höhe mit höhenverstellbaren Füßen aus Edelstahl (-10 mm / + 50 mm).
- **Wird in Einzelteilen geliefert.**
- **Option wird montiert geliefert.**

| ABMESSUNGEN (mm) | | MODELL | MIT EINER (1) ABLAGE | € | MODELL | MIT ZWEI (2) ABLAGEN | € |
|------------------|-----|-----------|----------------------|---|-----------|----------------------|---|
| A | B | | | | | | |
| 600 | 600 | T90WS1-66 | 19094114 | - | T90WS2-66 | 19094118 | - |
| 700 | 700 | T90WS1-77 | 19094115 | - | T90WS2-77 | 19094119 | - |
| 600 | 700 | T90WS1-67 | 19094116 | - | T90WS2-67 | 19094120 | - |
| 700 | 600 | T90WS1-76 | 19094117 | - | T90WS2-76 | 19094121 | - |



Siehe Optionen

Mit Tür

- Geschlossene Struktur mit Türen.
- Untere Basis mit Profil verstärkt, um eine größere Robustheit zu gewährleisten.
- 850 mm Höhe mit höhenverstellbaren Füßen aus Edelstahl (-10 mm / + 50 mm).

- **Montiert geliefert.**
- **Option Türschloss.**

| SERIE | MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|-------|---------|----------|---------------------|---|
| 600 | T90WD-6 | 19094122 | 1.000x1.000x600x850 | - |
| 700 | T90WD-7 | 19094123 | 1.000x1.000x700x850 | - |

ABFALLSAMMELTISCHE



Siehe Optionen

- Arbeitsplatte aus Edelstahl AISI-304 18/10 mit satiniertem Finish und mit Profilen verstärkt.
- Sortierloch mit Gummiring zum Entsorgen von Abfällen. Unter der Theke kann ein Abfalleimer (nicht im Lieferumfang enthalten) mit einem maximalen Durchmesser von 460 mm platziert werden.
- Spritzschutz 100 x 15 mm, 50 mm Vorderkante mit verschweißten Ecken.
- Beine aus Edelstahl mit quadratischem Querschnitt 40 x 40 mm.
- Hintere Beine 40 mm zurückgesetzt für Böden mit Sanitäradius.
- 850 mm Höhe mit höhenverstellbaren Füßen aus Edelstahl (-10 mm / + 50 mm).
- **Montiert geliefert.**

| SERIE | MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|-------|----------|----------|------------------|---|
| 600 | TWD-R-67 | 19094110 | 700x600x850 | - |
| 700 | TWD-R-77 | 19094111 | 700x700x850 | - |

RECYCLINGTISCHE

- Konzipiert für die Klassifizierung und Sammlung von Abfällen.
- Arbeitsplatte aus Edelstahl AISI-304 18/10 mit satiniertem Finish und mit Profilen verstärkt.
- Beine aus Edelstahl mit quadratischem Querschnitt 40 x 40 mm.
- Löcher Ø195 mm zum Platzieren von Gummiringen.
- Gummiring (nicht im Lieferumfang enthalten) zum Entsorgen von Abfällen. Unter der Theke kann ein Abfalleimer (nicht im Lieferumfang enthalten) mit einem maximalen Durchmesser von 460 mm platziert werden.
- 850 mm Höhe mit höhenverstellbaren Füßen aus Edelstahl (-10 mm / + 50 mm).
- **Wird in Einzelteilen geliefert.**
- **Option wird montiert geliefert.**



Siehe Optionen



Siehe Optionen

An der Wand montiert

| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | ÖFFNUNGEN | € |
|---------------------|----------|------------------|-----------|---|
| ERWACHSENE | | | | |
| TWLR-R-612 | 19094126 | 1.200x600x850 | 2 | - |
| TWLR-R-617 | 19094127 | 1.700x600x850 | 3 | - |
| KINDER kids | | | | |
| TWLR-R-K-612 | 19094260 | 1.200x600x700 | 2 | - |
| TWLR-R-K-617 | 19094261 | 1.700x600x700 | 3 | - |

Zentral

| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | ÖFFNUNGEN | € |
|---------------------|----------|------------------|-----------|---|
| ERWACHSENE | | | | |
| TCLR-R-612 | 19094124 | 1.200x600x850 | 2 | - |
| TCLR-R-617 | 19094125 | 1.700x600x850 | 3 | - |
| KINDER kids | | | | |
| TCLR-R-K-612 | 19094258 | 1.200x600x700 | 2 | - |
| TCLR-R-K-617 | 19094259 | 1.700x600x700 | 3 | - |




Gummi Ring

- Abnehmbarer innerer Gummiring mit Ø162 mm, der die Identifizierung des Behälters erleichtert.
- Leicht zu reinigen und zu desinfizieren.

| MODELL | CODE | FARBE | € |
|--------|----------|-------|---|
| R-Y232 | 19092787 | Gelb | - |
| R-B232 | 19092788 | Blau | - |
| R-R232 | 19092789 | Rot | - |
| R-G232 | 19092790 | Grün | - |

ARBEITSPLETTENREGALE


 Optionale kundenspezifische Längen Anpassung


F2H-313



Siehe Optionen

- Aus Edelstahl gefertigt mit satinierter Oberfläche.
- Einfache Installation durch Bohren kleiner Löcher in der Arbeitsplatte, wo die Verbindungskammern angebracht werden.
- Zur Befestigung an allen Arten von Arbeitstischen.
- **Wird in Einzelteilen geliefert.**

Einzel

| TISCHGRÖSSE (mm) | ABMESSUNGEN (mm) | NEUTRAL | € | Hz | SPANNUNG | HALOGENLICHT UND -WÄRME | LEISTUNG (W) | € | WÄRME KERAMIK | LEISTUNG (W) | € |
|------------------|------------------|----------|---|-------|-----------|-------------------------|--------------|---|---------------|--------------|---|
| | | F1N-3 | | | | F1H-3 | | | F1C-3 | | |
| 1.000 | 700x350x400 | 19094128 | - | 50/60 | 230 V 1 N | - | - | - | - | - | - |
| 1.200 | 900x350x400 | 19094129 | - | 50/60 | 230 V 1 N | 19094138 | 600 | - | 19094147 | 500 | - |
| 1.400 | 1.100x350x400 | 19094130 | - | 50/60 | 230 V 1 N | 19094139 | 600 | - | 19094148 | 500 | - |
| 1.600 | 1.300x350x400 | 19094131 | - | 50/60 | 230 V 1 N | 19094140 | 900 | - | 19094149 | 750 | - |
| 1.800 | 1.500x350x400 | 19094132 | - | 50/60 | 230 V 1 N | 19094141 | 900 | - | 19094150 | 750 | - |
| 2.000 | 1.700x350x400 | 19094133 | - | 50/60 | 230 V 1 N | 19094142 | 1.200 | - | 19094151 | 1.000 | - |
| 2.200 | 1.900x350x400 | 19094134 | - | 50/60 | 230 V 1 N | 19094143 | 1.200 | - | 19094152 | 1.000 | - |
| 2.400 | 2.100x350x400 | 19094135 | - | 50/60 | 230 V 1 N | 19094144 | 1.500 | - | 19094153 | 1.250 | - |
| 2.600 | 2.300x350x400 | 19094136 | - | 50/60 | 230 V 1 N | 19094145 | 1.500 | - | 19094154 | 1.250 | - |
| 2.800 | 2.500x350x400 | 19094137 | - | 50/60 | 230 V 1 N | 19094146 | 1.800 | - | 19094155 | 1.500 | - |

Doppelt

| TISCHGRÖSSE (mm) | ABMESSUNGEN (mm) | NEUTRAL | € | Hz | SPANNUNG | HALOGENLICHT UND -WÄRME | LEISTUNG (W) | € | WÄRME KERAMIK | LEISTUNG (W) | € |
|------------------|------------------|----------|---|-------|-----------|-------------------------|--------------|---|---------------|--------------|---|
| | | F2N-3 | | | | F2H-3 | | | F2C-3 | | |
| 1.000 | 700x350x700 | 19094156 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 1.200 | 900x350x700 | 19094157 | - | 50/60 | 230 V 1 N | 19094166 | 1.200 | - | 19094175 | 1.000 | - |
| 1.400 | 1.100x350x700 | 19094158 | - | 50/60 | 230 V 1 N | 19094167 | 1.200 | - | 19094176 | 1.000 | - |
| 1.600 | 1.300x350x700 | 19094159 | - | 50/60 | 230 V 1 N | 19094168 | 1.800 | - | 19094177 | 1.500 | - |
| 1.800 | 1.500x350x700 | 19094160 | - | 50/60 | 230 V 1 N | 19094169 | 1.800 | - | 19094178 | 1.500 | - |
| 2.000 | 1.700x350x700 | 19094161 | - | 50/60 | 230 V 1 N | 19094170 | 2.400 | - | 19094179 | 2.000 | - |
| 2.200 | 1.900x350x700 | 19094162 | - | 50/60 | 230 V 1 N | 19094171 | 2.400 | - | 19094180 | 2.000 | - |
| 2.400 | 2.100x350x700 | 19094163 | - | 50/60 | 230 V 1 N | 19094172 | 3.000 | - | 19094181 | 2.500 | - |
| 2.600 | 2.300x350x700 | 19094164 | - | 50/60 | 230 V 1 N | 19094173 | 3.000 | - | 19094182 | 2.500 | - |
| 2.800 | 2.500x350x700 | 19094165 | - | 50/60 | 230 V 1 N | 19094174 | 3.600 | - | 19094183 | 3.000 | - |

Lampenleiste



| ABMESSUNGEN (mm) | Hz | SPANNUNG | MODELL | HALOGENLICHT UND -WÄRME | LEISTUNG (W) | € | MODELL | KERAMIKWÄRME | LEISTUNG (W) | € |
|------------------|-------|-----------|--------|-------------------------|--------------|---|--------|--------------|--------------|---|
| 800x150x60 | 50/60 | 230 V 1 N | H-8 | 19092791 | 600 | - | C-8 | 19092795 | 500 | - |
| 1.200x150x60 | 50/60 | 230 V 1 N | H-12 | 19092792 | 900 | - | C-12 | 19092796 | 750 | - |
| 1.600x150x60 | 50/60 | 230 V 1 N | H-16 | 19092793 | 1.200 | - | C-16 | 19092797 | 1.000 | - |
| 2.000x150x60 | 50/60 | 230 V 1 N | H-20 | 19092794 | 1.500 | - | C-20 | 19092798 | 1.250 | - |

ZUBEHÖR



Gleitführungsschubladensatz

- Gefertigt aus Edelstahl.
- Herausnehmbare Schublade mit Teleskopführungen mit Bremse.
- Einfache Montage ohne Schweißen.
- Zur Montage an Tischen, außer in der 500 Serie.

| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|--------|----------|------------------|---|
| DR1 | 19092799 | 460x450x150 | - |



Schubladenmodul

- Gefertigt aus Edelstahl.
- Herausnehmbare Schublade mit Teleskopführungen mit Bremse.
- Einfache Montage ohne Schweißen.
- Zur Montage an Tische mit Ablage, außer bei der Serie 500.

| SERIE | MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | SCHUBLADEN | € |
|-------|--------|----------|------------------|------------|---|
| 600 | DR2-64 | 19092800 | 465x510x600 | 2 | - |
| | DR3-64 | 19092801 | 465x510x600 | 3 | - |
| 700 | DR2-74 | 19092802 | 465x610x600 | 2 | - |
| | DR3-74 | 19092803 | 465x610x600 | 3 | - |



Schubladenmodul mit großem Fassungsvermögen

- Speziell für den Einsatz als Brotpender, zum Platzieren von Müllbeuteln oder für andere Anwendungen konzipiert.
- Gefertigt aus Edelstahl.
- Herausnehmbare Schublade mit Teleskopführungen mit Bremse.
- Einfache Montage ohne Schweißen.
- Zur Montage an Tische mit Ablage, außer bei der Serie 500.

| SERIE | MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|-------|--------|----------|------------------|---|
| 600 | DR1-64 | 19092804 | 465x510x600 | - |
| 700 | DR1-74 | 19092805 | 465x610x600 | - |



Abfallbehälter-Trichtermodul

- Speziell für die Verwendung als Mülltrichter konzipiert.
- Gefertigt aus Edelstahl.
- Öffnung mit Klappdeckel.
- Einfache Montage ohne Schweißen.
- Zur Montage an Tische mit Ablage, außer bei der Serie 500.

| FASSUNGSVERMÖGEN | MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|------------------|--------|----------|------------------|---|
| 600 | WH-6 | 19106211 | 400x510x600 | - |
| 700 | WH-7 | 19106212 | 400x610x600 | - |



Regalmodul

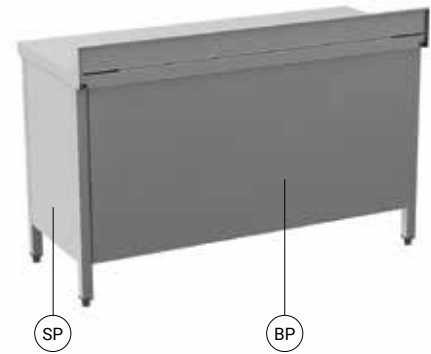
- Gefertigt aus Edelstahl.
- Einfache Montage ohne Schweißen.
- Acht (8) Führungspaare mit einem Abstand von 70 mm.
- Zur Montage an Tische mit Ablage, außer bei der Serie 500.

| FASSUNGSVERMÖGEN | MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|------------------|--------|----------|------------------|---|
| 1xGN 1/1 | GS-35 | 19092806 | 380x560x590 | - |
| 600x400 | GS-46 | 19092807 | 660x436x596 | - |

Seitenverkleidung


- Entwickelt, um Gehwege zu schützen und Lagerbereiche zu unterteilen.
- Gefertigt aus Edelstahl.
- Einfache Montage ohne Schweißen.
- Zur Montage an Tischen mit Ablage.

| SERIE | MODELL | CODE | € |
|-------|--------|----------|---|
| 500 | SP-5 | 19092808 | - |
| 600 | SP-6 | 19092809 | - |
| 700 | SP-7 | 19092810 | - |



Rückseite

- Entwickelt, um Gehwege zu schützen und Lagerbereiche zu unterteilen.
- Gefertigt aus Edelstahl.
- Einfache Montage ohne Schweißen.
- Zur Montage an Tischen mit Ablage.

 Optionale kundenspezifische Längen Anpassung



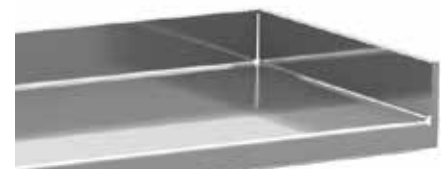
Siehe Optionen

| MODELL | TISCHGRÖSSE (mm) | CODE | € |
|--------|------------------|----------|---|
| BP-6 | 600 | 19094184 | - |
| BP-7 | 700 | 19094185 | - |
| BP-8 | 800 | 19094186 | - |
| BP-9 | 900 | 19094187 | - |
| BP-10 | 1.000 | 19094188 | - |
| BP-11 | 1.100 | 19094189 | - |
| BP-12 | 1.200 | 19094190 | - |
| BP-13 | 1.300 | 19094191 | - |
| BP-14 | 1.400 | 19094192 | - |
| BP-15 | 1.500 | 19094193 | - |

| MODELL | TISCHGRÖSSE (mm) | CODE | € |
|--------|------------------|----------|---|
| BP-16 | 1.600 | 19094194 | - |
| BP-17 | 1.700 | 19094195 | - |
| BP-18 | 1.800 | 19094196 | - |
| BP-19 | 1.900 | 19094197 | - |
| BP-20 | 2.000 | 19094198 | - |
| BP-22 | 2.200 | 19094199 | - |
| BP-24 | 2.400 | 19094200 | - |
| BP-26 | 2.600 | 19094201 | - |
| BP-28 | 2.800 | 19094202 | - |


Abgesetzter Seitenspritzschutz

- Speziell für die einfache Montage an jedem Waschbecken konzipiert.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI-304 18/10.



| SERIE | MODELL | CODE | POSITION | € |
|-------|---------|----------|----------|---|
| 500 | TPB-5 R | 19092811 | Rechts | - |
| | TPB-5 L | 19092812 | Links | - |
| 600 | TPB-6 R | 19092813 | Rechts | - |
| | TPB-6 L | 19092814 | Links | - |
| 700 | TPB-7 R | 19092815 | Rechts | - |
| | TPB-7 L | 19092816 | Links | - |

Regale

 Optionale kundenspezifische Längen Anpassung

- Hergestellt aus Edelstahl AISI-304 18/10 mit satinierte Oberfläche.
- Untere Basis mit Profil verstärkt, um eine größere Robustheit zu gewährleisten.
- Bessere Raumaussnutzung, da Regale auch nachträglich hinzugefügt und montiert werden können.
- Montage durch Festziehen von vier (4) Schrauben.



NS-614



Siehe Optionen

| TISCHGRÖSSE (mm) | CODE (SERIE 500) | | CODE (SERIE 600) | | CODE (SERIE 700) | |
|------------------|------------------|----|------------------|---|------------------|---|
| | NS-5 | € | NS-6 | € | NS-7 | € |
| 600 | 19094209 | - | 19094220 | - | 19094239 | - |
| 700 | - | -- | 19094221 | - | 19094240 | - |
| 800 | 19094210 | - | 19094222 | - | 19094241 | - |
| 900 | - | - | 19094223 | - | 19094242 | - |
| 1.000 | 19094211 | - | 19094224 | - | 19094243 | - |
| 1.100 | - | - | 19094225 | - | 19094244 | - |
| 1.200 | 19094212 | - | 19094226 | - | 19094245 | - |
| 1.300 | - | - | 19094227 | - | 19094246 | - |
| 1.400 | 19094213 | - | 19094228 | - | 19094247 | - |
| 1.500 | 19094214 | - | 19094229 | - | 19094248 | - |
| 1.600 | 19094215 | - | 19094230 | - | 19094249 | - |
| 1.700 | - | - | 19094231 | - | 19094250 | - |
| 1.800 | 19094216 | - | 19094232 | - | 19094251 | - |
| 1.900 | - | - | 19094233 | - | 19094252 | - |
| 2.000 | 19094217 | - | 19094234 | - | 19094253 | - |
| 2.200 | 19094218 | - | 19094235 | - | 19094254 | - |
| 2.400 | 19094219 | - | 19094236 | - | 19094255 | - |
| 2.600 | - | - | 19094237 | - | 19094256 | - |
| 2.800 | - | - | 19094238 | - | 19094257 | - |

Sortieröffnungsdeckel

- Speziell dafür konzipiert, auf die Sortieröffnung gelegt zu werden und diese abzudecken.



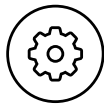
| MODELL | CODE | € |
|--------|----------|---|
| RL-232 | 19092820 | - |

Rollensatz

- Rollen Ø125 mm.
- Montiert im Vierkantbein 40 x 40 mm.



| MODELL | CODE | ANZAHL DER RÄDER | TISCHLÄNGE | € |
|--------|----------|------------------|------------------|---|
| CK-4 | 19092817 | 4 | ≤ 2.000 mm | - |
| CK-5 | 19092818 | 5 | Ecktisch mit Tür | - |
| CK-6 | 19092819 | 6 | > 2.000 mm | - |

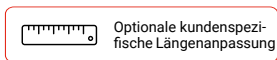


Optionen

Option wird montiert geliefert.

| ABKÜRZUNG | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|-----------|-----------|------------------|---|
| A | 0201-0001 | Bis 1.200 mm | - |
| A | 0201-0002 | Bis 2.000 mm | - |
| A | 0201-0003 | Bis 2.800 mm | - |

Option zur individuellen Längen Anpassung



Optionale kundenspezifische Längen Anpassung

Geben Sie Code und Preis des nächsthöheren Modells sowie die gewünschte Länge an.

Optionale Edelstahlverstärkungen mit Profil.

| ABMESSUNGEN (mm) | ABKÜRZUNG | ARBEITS-PLATTE | € | ABKÜRZUNG | EINE (1) ABLAGE | € | ABKÜRZUNG | ARBEITS-PLATTE UND EINE (1) ABLAGE | € | ABKÜRZUNG | ARBEITSPLATTE UND ZWEI (2) ABLAGEN | € |
|------------------|-----------|----------------|---|-----------|-----------------|---|-----------|------------------------------------|---|-----------|------------------------------------|---|
| Bis 1.200 mm | ST | 0205-0001 | - | SS | 0205-0006 | - | STS | 0205-0011 | - | ST2S | 0205-0016 | - |
| Bis 1.600 mm | ST | 0205-0002 | - | SS | 0205-0007 | - | STS | 0205-0012 | - | ST2S | 0205-0017 | - |
| Bis 2.000 mm | ST | 0205-0003 | - | SS | 0205-0008 | - | STS | 0205-0013 | - | ST2S | 0205-0018 | - |
| Bis 2.400 mm | ST | 0205-0004 | - | SS | 0205-0009 | - | STS | 0205-0014 | - | ST2S | 0205-0019 | - |
| Bis 2.800 mm | ST | 0205-0005 | - | SS | 0205-0010 | - | STS | 0205-0015 | - | ST2S | 0205-0020 | - |

- Option Türschloss.

| ABKÜRZUNG | CODE | BESCHREIBUNG | € |
|-----------|-----------|-----------------------|---|
| CR | 0206-0001 | Ein (1) Türschloss | - |
| CR | 0206-0002 | Zwei (2) Türschlösser | - |
| CR | 0206-0004 | Vier (4) Türschlösser | - |

Option Hahnloch Ø 33 mm.

| ABKÜRZUNG | CODE | BESCHREIBUNG | € |
|-----------|-----------|-------------------------|---|
| 33R1 | 0208-0001 | EINE (1) ÖFFNUNG rechts | - |
| 33L1 | 0208-0002 | EINE (1) ÖFFNUNG links | - |
| 33C1 | 0208-0003 | EINE (1) ÖFFNUNG mittig | - |

Option Elementhöhe.

| ABKÜRZUNG | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|-----------|-----------|------------------|---|
| H9 | 0202-0001 | 900 mm (-10/+50) | - |

Hinweis: Gilt für 600 und 700 mm breite Spülen.

Option 1,5 mm starke Arbeitsplatte.

| ABKÜRZUNG | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|-----------|-----------|------------------|---|
| 1,5 | 0204-0001 | Bis 1.200 mm | - |
| 1,5 | 0204-0002 | Bis 2.000 mm | - |
| 1,5 | 0204-0003 | Bis 2.800 mm | - |

Option: Seitenspritzschutz gefaltet und mit der Arbeitsplatte verschweißt.

| ABKÜRZUNG | CODE | SEITE | € |
|-----------|-------------|----------------|---|
| SPR | 0207-0001 | Rechts | - |
| SPL | 0207-0002 | Links | - |
| SPRL | 0207-0003 * | Rechts + Links | - |

* Maximale Länge bis zu 2600 mm.

Option einer (1) Sortieröffnung mit schwarzem Gummiring auf der Arbeitsplatte zum Entsorgen von Abfällen.

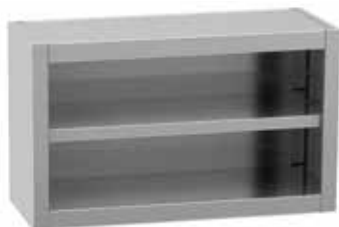
| ABKÜRZUNG | CODE | BESCHREIBUNG | € |
|-----------|-----------|--|---|
| RR | 0209-0001 | Eine (1) Öffnung mit Ring rechts | - |
| RL | 0209-0002 | Eine (1) Öffnung mit Ring links | - |
| RC | 0209-0003 | Eine (1) Öffnung mit Ring mittig | - |
| RCR | 0209-0004 | Eine (1) Öffnung mit Ring mittig rechts. Ab Arbeitsplattenlänge 2200 mm. | - |
| RCL | 0209-0005 | Eine (1) Öffnung mit Ring mittig links. Ab Arbeitsplattenlänge 2200 mm. | - |
| R | 0209-0006 | Eine (1) Öffnung mit Ring, kundenspezifisch. | - |

WANDSCHRÄNKE



- Speziell entwickelt, um den verfügbaren Platz in professionellen Küchen zu optimieren.
- Komplett aus Edelstahl gefertigt.
- Wandankersystem inklusive allem zur Montage benötigten Zubehör.
- Höhenverstellbarer Zwischenboden.
- **Montiert geliefert.**

Offen



| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|----------|----------|------------------|---|
| CWS1-410 | 19092847 | 1.000x400x600 | - |
| CWS1-412 | 19092848 | 1.200x400x600 | - |
| CWS1-414 | 19092849 | 1.400x400x600 | - |
| CWS1-416 | 19092850 | 1.600x400x600 | - |
| CWS1-418 | 19092851 | 1.800x400x600 | - |

SCHWINGTÜREN



| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | ANZAHL DER TÜREN | € |
|----------|----------|------------------|------------------|---|
| CWHD-45 | 19092845 | 500x400x600 | 1 | - |
| CWHD-410 | 19092846 | 1.000x400x600 | 2 | - |

Schiebetüren



| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|---------|----------|------------------|---|
| CWD-410 | 19092852 | 1.000x400x600 | - |
| CWD-412 | 19092853 | 1.200x400x600 | - |
| CWD-414 | 19092854 | 1.400x400x600 | - |
| CWD-416 | 19092855 | 1.600x400x600 | - |
| CWD-418 | 19092856 | 1.800x400x600 | - |

Ecktisch mit Tür



- Modell zum Verbinden von Hängeschränken in 90°-Ecken.

| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|---------|----------|------------------|---|
| C90WD-4 | 19092859 | 700x400x600 | - |

Schiebetüren mit Abfluss



- Modell mit einer Lagerkapazität von 36 Tellern mit max. Ø280 mm.

| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|----------|----------|------------------|---|
| CWDD-410 | 19092857 | 1.000x400x600 | - |
| CWDD-412 | 19092858 | 1.200x400x600 | - |

Hängendes Gewürzregal



- Gefertigt aus Edelstahl.

- Mit Halterung für Pfannen zur Platzierung unter den Schränken (Pfannen nicht im Lieferumfang enthalten).

| MODELL | CODE | € |
|--------|----------|---|
| GNS-4 | 19092860 | - |

| FÜR SCHRANKLÄNGEN (mm) | MITZUBESTELLENDEN ANZAHL DER HALTER |
|------------------------|-------------------------------------|
| 500 | 2 |
| 1.000 | 5 |
| 1.200 | 6 |
| 1.400 | 7 |
| 1.600 | 8 |
| 1.800 | 9 |

HOCHSCHRÄNKE

Schränke

- Speziell entwickelt, um den verfügbaren Platz in professionellen Küchen zu optimieren.
- Komplett aus Edelstahl gefertigt.
- Drei (3) Zwischenböden aus Edelstahl mit Profilverstärkungen. Der mittlere Boden ist fest, die beiden anderen sind höhenverstellbar.

- Schlüssel und Schloss enthalten.

- Montiert geliefert.

Mit Schwingtüren



| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | ANZAHL DER TÜREN | € |
|----------|----------|------------------|------------------|---|
| CSHD-66 | 19092862 | 600x600x1.900 | 1 | - |
| CSHD-610 | 19092863 | 1.000x600x1.900 | 2 | - |

Mit Schiebetüren



| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|---------|----------|------------------|---|
| CSD-612 | 19092864 | 1.200x600x1.900 | - |
| CSD-614 | 19092865 | 1.400x600x1.900 | - |
| CSD-616 | 19092866 | 1.600x600x1.900 | - |

Hausmeisterschränke

- Speziell entwickelt, um den verfügbaren Platz in professionellen Küchen zu optimieren.
- Komplett aus Edelstahl gefertigt.

- Drei (3) Zwischenböden aus Edelstahl mit Profilverstärkungen. Der mittlere Boden ist fest, die beiden anderen sind

- höhenverstellbar.
- Schlüssel und Schloss enthalten.



| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | ANZAHL DER TÜREN | € |
|----------|----------|------------------|------------------|---|
| CCHD-66 | 19092874 | 600x600x1.900 | 1 | - |
| CCHD-610 | 19092875 | 1.000x600x1.900 | 2 | - |

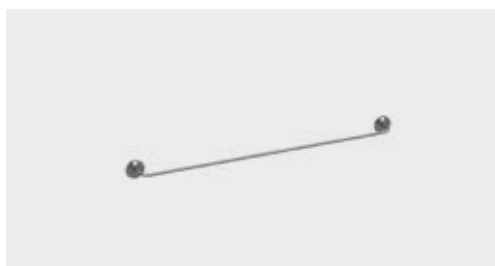


Schrägdach

- Speziell entwickelt, um die Ansammlung von Staub und Schmutz im oberen Teil des Schrankes zu verhindern.

- Gefertigt aus Edelstahl.
- Einfache Montage an Schränken

| ABMESSUNGEN (mm) | MODELL | CODE | € |
|------------------|------------|----------|---|
| 600x600x200 | CSHDIP-66 | 19092867 | - |
| 1.000x600x200 | CSHDIP-610 | 19092868 | - |
| 1.200x600x200 | CSDIP-612 | 19092871 | - |
| 1.400x600x200 | CSDIP-614 | 19092872 | - |
| 1.600x600x200 | CSDIP-616 | 19092873 | - |

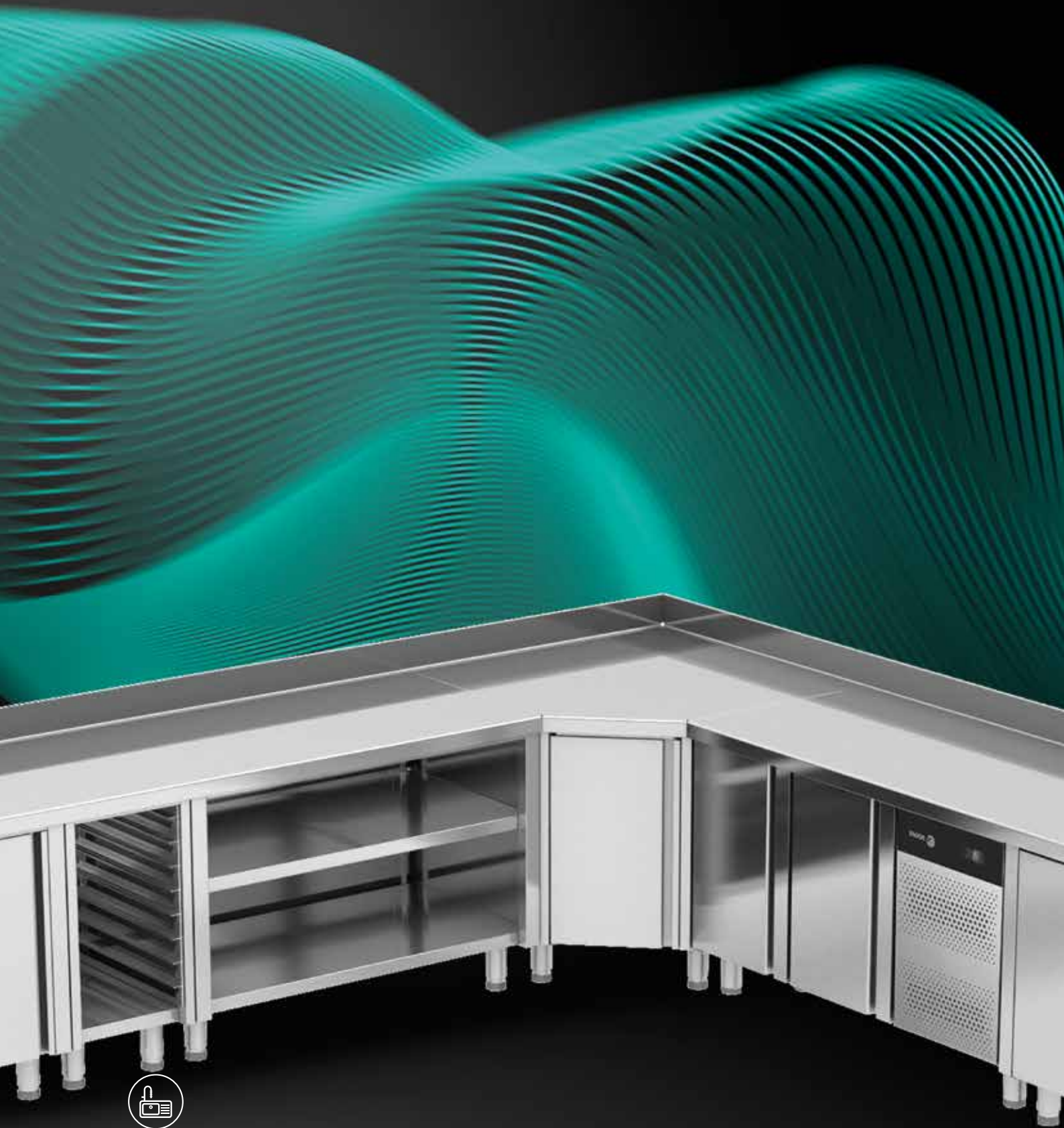


Utensilienleiste

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 18/10, Ø8 mm Rohr.

- Geschweißte Platten mit Löchern zur Befestigung an der Wand (Dübel und Schrauben im Lieferumfang enthalten).

| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|--------|----------|------------------|---|
| UH-6 | 19092861 | 600x40x40 | - |




Modularisierendes Design
mit ästhetischer Integration.

Einheit Neutral- Heiß-Element

| | |
|---|------------|
| — Elemente mit Ablagen | 477 |
| — Elemente mit Schiebetüren | 478 |
| — Elemente mit Schwingtüren | 479 |
| — Elemente mit Schubladen | 480 |
| — Elemente mit Schiebetüren und Schubladen | 480 |
| — Wärmelemente | 483 |
| — Elemente mit Rackmodul | 484 |
| — 600 mm hohe Elemente | 485 |
| — Eckelemente | 486 |
| — Abfallsammeltische | 486 |
| — Elemente mit Waschbecken | 487 |
| — Arbeitsplatten | 489 |
| — Elemente der Recyclingstation | 491 |
| — Zubehör | 492 |
| — Optionen | 493 |

ELEMENTE MIT ABLAGEN


 Optionale kundenspezifische Längen Anpassung


TMWS1-614



Siehe Optionen

- Arbeitsplatte aus AISI-304 18/10 Edelstahl mit satinierter Oberfläche.
- Spritzschutz 100 x 15 mm und 50 mm Vorderkante mit verschweißten Ecken.
- Modulares Element mit geschlossener Struktur aus Edelstahl, vollständig integrierbar mit den übrigen Neutral- und Heiß-Elementen über eine gemeinsame oder unabhängige Arbeitsplatte.

- Untere Basis mit Profil verstärkt, um eine größere Robustheit zu gewährleisten.
- 850 mm Höhe mit höhenverstellbaren Füßen aus Edelstahl (-10 mm / + 50 mm).
- **Montiert geliefert.**

600 Serie




| ABMESSUNGEN (mm) | WAND | | ZENTRAL | | OHNE ARBEITSPLATTE | | DURCHREICHE | | DURCHREICHE OHNE ARBEITSPLATTE | |
|------------------|----------|---|----------|---|--------------------|---|-------------|---|--------------------------------|---|
| | TMWS1-6 | € | TMCS1-6 | € | TMS1-6 SE | € | TMPS1-6 | € | TMPS1-6 SE | € |
| 600x600x850 | 19094353 | - | 19094363 | - | 19094373 | - | 19094313 | - | 19094323 | - |
| 800x600x850 | 19094354 | - | 19094364 | - | 19094374 | - | 19094314 | - | 19094324 | - |
| 1.000x600x850 | 19094355 | - | 19094365 | - | 19094375 | - | 19094315 | - | 19094325 | - |
| 1.200x600x850 | 19094356 | - | 19094366 | - | 19094376 | - | 19094316 | - | 19094326 | - |
| 1.400x600x850 | 19094357 | - | 19094367 | - | 19094377 | - | 19094317 | - | 19094327 | - |
| 1.600x600x850 | 19094358 | - | 19094368 | - | 19094378 | - | 19094318 | - | 19094328 | - |
| 1.800x600x850 | 19094359 | - | 19094369 | - | 19094379 | - | 19094319 | - | 19094329 | - |
| 2.000x600x850 | 19094360 | - | 19094370 | - | 19094380 | - | 19094320 | - | 19094330 | - |
| 2.200x600x850 | 19094361 | - | 19094371 | - | 19094381 | - | 19094321 | - | 19094331 | - |
| 2.400x600x850 | 19094362 | - | 19094372 | - | 19094382 | - | 19094322 | - | 19094332 | - |

700 Serie

| ABMESSUNGEN (mm) | WAND | | ZENTRAL | | OHNE ARBEITSPLATTE | | DURCHREICHE | | DURCHREICHE OHNE ARBEITSPLATTE | |
|------------------|----------|---|----------|---|--------------------|---|-------------|---|--------------------------------|---|
| | TMWS1-7 | € | TMCS1-7 | € | TMS1-7 SE | € | TMPS1-7 | € | TMPS1-7 SE | € |
| 600x700x850 | 19094383 | - | 19094393 | - | 19094403 | - | 19094333 | - | 19094343 | - |
| 800x700x850 | 19094384 | - | 19094394 | - | 19094404 | - | 19094334 | - | 19094344 | - |
| 1.000x700x850 | 19094385 | - | 19094395 | - | 19094405 | - | 19094335 | - | 19094345 | - |
| 1.200x700x850 | 19094386 | - | 19094396 | - | 19094406 | - | 19094336 | - | 19094346 | - |
| 1.400x700x850 | 19094387 | - | 19094397 | - | 19094407 | - | 19094337 | - | 19094347 | - |
| 1.600x700x850 | 19094388 | - | 19094398 | - | 19094408 | - | 19094338 | - | 19094348 | - |
| 1.800x700x850 | 19094389 | - | 19094399 | - | 19094409 | - | 19094339 | - | 19094349 | - |
| 2.000x700x850 | 19094390 | - | 19094400 | - | 19094410 | - | 19094340 | - | 19094350 | - |
| 2.200x700x850 | 19094391 | - | 19094401 | - | 19094411 | - | 19094341 | - | 19094351 | - |
| 2.400x700x850 | 19094392 | - | 19094402 | - | 19094412 | - | 19094342 | - | 19094352 | - |

ELEMENTE MIT SCHIEBETÜREN

 Optionale kundenspezifische Längen Anpassung



TMWD-614



Siehe Optionen

- Arbeitsplatte aus AISI-304 18/10 Edelstahl mit satinierter Oberfläche.
- Spritzschutz 100 x 15 mm und 50 mm Vorderkante mit verschweißten Ecken.
- Modulares Element mit geschlossener Struktur aus Edelstahl, vollständig integrierbar mit den übrigen Neutral- und Heiß-Elementen über eine gemeinsame oder unabhängige Arbeitsplatte.
- Untere Basis mit Profil verstärkt, um eine größere Robustheit zu gewährleisten.
- 850 mm Höhe mit höhenverstellbaren Füßen aus Edelstahl (-10 mm / + 50 mm).
- **Montiert geliefert.**
- **Option Türschloss.**

600 Serie



| ABMESSUNGEN (mm) | WAND | € | ZENTRAL | € | OHNE ARBEITSPLATTE | € | FÜR ARBEITSPLATZEN MIT BECKEN | € | DURCHREICHE | € | DURCHREICHE OHNE ARBEITSPLATTE | € |
|------------------|----------|---|----------|---|--------------------|---|-------------------------------|---|-------------|---|--------------------------------|---|
| | TMWD-6 | | TMCD-6 | | TMD-6 SE | | TMD-6 OB SE | | TMDP-6 | | TMDP-6 SE | |
| 1.000x600x850 | 19094437 | - | 19094443 | - | 19094449 | - | 19094455 | - | 19094413 | - | 19094419 | - |
| 1.200x600x850 | 19094438 | - | 19094444 | - | 19094450 | - | 19094456 | - | 19094414 | - | 19094420 | - |
| 1.400x600x850 | 19094439 | - | 19094445 | - | 19094451 | - | 19094457 | - | 19094415 | - | 19094421 | - |
| 1.600x600x850 | 19094440 | - | 19094446 | - | 19094452 | - | 19094458 | - | 19094416 | - | 19094422 | - |
| 1.800x600x850 | 19094441 | - | 19094447 | - | 19094453 | - | 19094459 | - | 19094417 | - | 19094423 | - |
| 2.000x600x850 | 19094442 | - | 19094448 | - | 19094454 | - | 19094460 | - | 19094418 | - | 19094424 | - |

700 Serie

| ABMESSUNGEN (mm) | WAND | € | ZENTRAL | € | OHNE ARBEITSPLATTE | € | FÜR ARBEITSPLATZEN MIT BECKEN | € | DURCHREICHE | € | DURCHREICHE OHNE ARBEITSPLATTE | € |
|------------------|----------|---|----------|---|--------------------|---|-------------------------------|---|-------------|---|--------------------------------|---|
| | TMWD-7 | | TMCD-7 | | TMD-7 SE | | TMD-7 OB SE | | TMDP-7 | | TMDP-7 SE | |
| 1.000x700x850 | 19094461 | - | 19094467 | - | 19094473 | - | 19094479 | - | 19094425 | - | 19094431 | - |
| 1.200x700x850 | 19094462 | - | 19094468 | - | 19094474 | - | 19094480 | - | 19094426 | - | 19094432 | - |
| 1.400x700x850 | 19094463 | - | 19094469 | - | 19094475 | - | 19094481 | - | 19094427 | - | 19094433 | - |
| 1.600x700x850 | 19094464 | - | 19094470 | - | 19094476 | - | 19094482 | - | 19094428 | - | 19094434 | - |
| 1.800x700x850 | 19094465 | - | 19094471 | - | 19094477 | - | 19094483 | - | 19094429 | - | 19094435 | - |
| 2.000x700x850 | 19094466 | - | 19094472 | - | 19094478 | - | 19094484 | - | 19094430 | - | 19094436 | - |

ELEMENTE MIT SCHWINGTÜREN



TMWHD-68



Siehe Optionen

- Arbeitsplatte aus AISI-304 18/10 Edelstahl mit satinierter Oberfläche.
- Spritzschutz 100 x 15 mm und 50 mm Vorderkante mit verschweißten Ecken.
- Modulares Element mit geschlossener Struktur aus Edelstahl, vollständig integrierbar mit den übrigen Neutral- und Heiß-Elementen über eine gemeinsame oder unabhängige Arbeitsplatte.
- Untere Basis mit Profil verstärkt, um eine größere Robustheit zu gewährleisten.
- 850 mm Höhe mit höhenverstellbaren Füßen aus Edelstahl (-10 mm / + 50 mm).
- **Montiert geliefert.**
- **Option Türschloss.**



600 Serie

| ABMESSUNGEN (mm) | WAND | € | ZENTRAL | € | OHNE ARBEITSPLATTE | € | FÜR ARBEITSPLATTEN MI BECKEN | € | DURCH- REICHE | € | DURCHREICHE OHNE ARBEITSPLATTE | € |
|---------------------|----------|---|----------|---|-----------------------|---|------------------------------------|---|------------------|---|-----------------------------------|---|
| | TMWHD-6 | | TMCHD-6 | | TMHD-6 SE | | TMHD-6 OB SE | | TMCHDP-6 | | TMHDP-6 SE | |
| 400x600x850 | 19094497 | - | 19094501 | - | 19094505 | - | - | - | 19094527 | - | 19094531 | - |
| 600x600x850 | 19094498 | - | 19094502 | - | 19094506 | - | 19094509 | - | 19094528 | - | 19094532 | - |
| 800x600x850 | 19094499 | - | 19094503 | - | 19094507 | - | 19094510 | - | 19094529 | - | 19094533 | - |
| 1.000x600x850 | 19094500 | - | 19094504 | - | 19094508 | - | 19094511 | - | 19094530 | - | 19094534 | - |

700 Serie

| ABMESSUNGEN (mm) | WAND | € | ZENTRAL | € | OHNE ARBEITSPLATTE | € | FÜR ARBEITSPLATTEN MIT BECKEN | € | DURCH- REICHE | € | DURCHREICHE OHNE ARBEITSPLATTE | € |
|---------------------|----------|---|----------|---|-----------------------|---|-------------------------------------|---|------------------|---|-----------------------------------|---|
| | TMWHD-7 | | TMCHD-7 | | TMHD-7 SE | | TMHD-7 OB SE | | TMCHDP-7 | | TMHDP-7 SE | |
| 400x700x850 | 19094512 | - | 19094516 | - | 19094520 | - | - | - | 19094535 | - | 19094539 | - |
| 600x700x850 | 19094513 | - | 19094517 | - | 19094521 | - | 19094524 | - | 19094536 | - | 19094540 | - |
| 800x700x850 | 19094514 | - | 19094518 | - | 19094522 | - | 19094525 | - | 19094537 | - | 19094541 | - |
| 1.000x700x850 | 19094515 | - | 19094519 | - | 19094523 | - | 19094526 | - | 19094538 | - | 19094542 | - |

ELEMENTE MIT SCHUBLADEN ODER TRICHTER



TMWDR3-64



TMWDR1-66



TMWWH-66



Siehe Optionen

- Arbeitsplatte aus AISI-304 18/10 Edelstahl mit satinierter Oberfläche.
- Spritzschutz 100 x 15 mm und 50 mm Vorderkante mit verschweißten Ecken.
- Modulares Element mit geschlossener Struktur aus Edelstahl, vollständig integrierbar mit den übrigen Neutral- und Heiß-Elementen über eine gemeinsame oder unabhängige Arbeitsplatte.

- Untere Basis mit Profil verstärkt, um eine größere Robustheit zu gewährleisten.
- 850 mm Höhenelemente mit höhenverstellbaren Füßen aus Edelstahl (-10 mm / + 50 mm).
- **Montiert geliefert.**

Element mit 3 Schubladen

- Modul mit drei (3) Schubladen.
- Herausnehmbare Schubladen mit ausziehbarer Gleitführung.
- Nutzmaße der Schublade 304 x 435 x 105 mm.



| SERIE | ABMESSUNGEN (mm) | MODELL | WAND | € | MODELL | MITTIG | € | MODELL | OHNE ARBEITSPLATTE | € |
|-------|------------------|-----------|----------|---|-----------|----------|---|-------------|--------------------|---|
| 600 | 400x600x850 | TMWDR3-64 | 19094485 | - | TMCDR3-64 | 19094486 | - | TMDR3-64 SE | 19094487 | - |
| 700 | 400x700x850 | TMWDR3-74 | 19094488 | - | TMCDR3-74 | 19094489 | - | TMDR3-74 SE | 19094490 | - |

Element mit Schublade mit großem Fassungsvermögen

- Speziell für den Einsatz als Brotpender, zum Platzieren von Müllbeuteln oder für andere Anwendungen konzipiert.
- Herausnehmbare Schublade mit Teleskopführungen mit Bremse.



| SERIE | ABMESSUNGEN (mm) | MODELL | WAND | € | MODELL | MITTIG | € | MODELL | OHNE ARBEITSPLATTE | € |
|-------|------------------|-----------|----------|---|-----------|----------|---|-------------|--------------------|---|
| 600 | 600x600x850 | TMWDR1-66 | 19094491 | - | TMCDR1-66 | 19094492 | - | TMDR1-66 SE | 19094493 | - |
| 700 | 600x700x850 | TMWDR1-76 | 19094494 | - | TMCDR1-76 | 19094495 | - | TMDR1-76 SE | 19094496 | - |

Elemente mit Trichter

- Speziell für den Einsatz als Brotpender, zum Platzieren von Müllbeuteln oder für andere Anwendungen konzipiert.
- Öffnung mit Klappdeckel.



| SERIE | ABMESSUNGEN (mm) | MODELL | WAND | € | MODELL | MITTIG | € | MODELL | OHNE ARBEITSPLATTE | € |
|-------|------------------|----------|----------|---|----------|----------|---|------------|--------------------|---|
| 600 | 600x600x850 | TMWWH-66 | 19106416 | - | TMCWH-66 | 19106418 | - | TMWH-66 SE | 19106421 | - |
| 700 | 600x700x850 | TMWWH-76 | 19106417 | - | TMCWH-76 | 19106420 | - | TMWH-76 SE | 19106422 | - |


ELEMENTE MIT SCHIEBETÜREN UND SCHUBLADEN



TMWDDR3R-614



TMWDDR3L-614

 Optionale kundenspezifische Längenanpassung



Siehe Optionen

- Arbeitsplatte aus AISI-304 18/10 Edelstahl mit satinierter Oberfläche.
- Spritzschutz 100 x 15 mm und 50 mm Vorderkante mit verschweißten Ecken.
- Modulares Element mit geschlossener Struktur aus Edelstahl, vollständig integrierbar mit den übrigen Neutral- und Heiß-Elementen über eine gemeinsame oder unabhängige Arbeitsplatte.
- Untere Basis mit Profil verstärkt, um eine größere Robustheit zu gewährleisten.
- 850 mm Höhenelemente mit höhenverstellbaren Füßen aus Edelstahl (-10 mm / + 50 mm).

- Zwischenboden aus Edelstahl, höhenverstellbar und mit Profilen verstärkt.
- Modul mit drei (3) Schubladen Inbegriffen.
- Herausnehmbare Schubladen mit ausziehbarer Gleitführung.
- Nutzmaße der Schublade 304 x 435 x 105 mm.
- **Montiert geliefert.**
- **Option Türschloss.**

Schubladen auf der rechten Seite

600 Serie



| ABMESSUNGEN (mm) | WAND | € | ZENTRAL | € | OHNE ARBEITSPLATTE | € |
|------------------|------------|---|------------|---|--------------------|---|
| | TMWDDR3R-6 | | TMCDDR3R-6 | | TMDDR3R-6 SE | |
| 1.400x600x850 | 19094579 | - | 19094585 | - | 19094591 | - |
| 1.600x600x850 | 19094580 | - | 19094586 | - | 19094592 | - |
| 1.800x600x850 | 19094581 | - | 19094587 | - | 19094593 | - |
| 2.000x600x850 | 19094582 | - | 19094588 | - | 19094594 | - |
| 2.200x600x850 | 19094583 | - | 19094589 | - | 19094595 | - |
| 2.400x600x850 | 19094584 | - | 19094590 | - | 19094596 | - |

700 Serie

| ABMESSUNGEN (mm) | WAND | € | ZENTRAL | € | OHNE ARBEITSPLATTE | € |
|------------------|------------|---|------------|---|--------------------|---|
| | TMWDDR3R-7 | | TMCDDR3R-7 | | TMDDR3R-7 SE | |
| 1.400x700x850 | 19094597 | - | 19094603 | - | 19094609 | - |
| 1.600x700x850 | 19094598 | - | 19094604 | - | 19094610 | - |
| 1.800x700x850 | 19094599 | - | 19094605 | - | 19094611 | - |
| 2.000x700x850 | 19094600 | - | 19094606 | - | 19094612 | - |
| 2.200x700x850 | 19094601 | - | 19094607 | - | 19094613 | - |
| 2.400x700x850 | 19094602 | - | 19094608 | - | 19094614 | - |



Schubladen auf der linken Seite

600 Serie



| ABMESSUNGEN (mm) | WAND | | ZENTRAL | | OHNE ARBEITSPLATTE | |
|------------------|------------|---|------------|---|--------------------|---|
| | TMWDDR3L-6 | € | TMCDDR3L-6 | € | TMDDR3L-6 SE | € |
| 1.400x600x850 | 19094543 | - | 19094549 | - | 19094555 | - |
| 1.600x600x850 | 19094544 | - | 19094550 | - | 19094556 | - |
| 1.800x600x850 | 19094545 | - | 19094551 | - | 19094557 | - |
| 2.000x600x850 | 19094546 | - | 19094552 | - | 19094558 | - |
| 2.200x600x850 | 19094547 | - | 19094553 | - | 19094559 | - |
| 2.400x600x850 | 19094548 | - | 19094554 | - | 19094560 | - |

700 Serie

| ABMESSUNGEN (mm) | WAND | | ZENTRAL | | OHNE ARBEITSPLATTE | |
|------------------|------------|---|------------|---|--------------------|---|
| | TMWDDR3L-7 | € | TMCDDR3L-7 | € | TMDDR3L-7 SE | € |
| 1.400x700x850 | 19094561 | - | 19094567 | - | 19094573 | - |
| 1.600x700x850 | 19094562 | - | 19094568 | - | 19094574 | - |
| 1.800x700x850 | 19094563 | - | 19094569 | - | 19094575 | - |
| 2.000x700x850 | 19094564 | - | 19094570 | - | 19094576 | - |
| 2.200x700x850 | 19094565 | - | 19094571 | - | 19094577 | - |
| 2.400x700x850 | 19094566 | - | 19094572 | - | 19094578 | - |

WÄRMELEMENTE



TMWH-614



Siehe Optionen

- Arbeitsplatte aus AISI-304 18/10 Edelstahl mit satinierter Oberfläche.
- Spritzschutz 100 x 15 mm und 50 mm Vorderkante mit verschweißten Ecken.
- Modulares Element mit geschlossener Struktur aus Edelstahl, vollständig integrierbar mit den übrigen neutralen Elementen über eine gemeinsame oder unabhängige Arbeitsplatte.
- Untere Basis mit Profil verstärkt, um eine größere Robustheit zu gewährleisten.
- 850 mm Höhenelemente mit höhenverstellbaren Füßen aus Edelstahl (-10 mm / + 50 mm).
- Forciertes Heissluftsystem. Das Widerstandslüftersystem ermöglicht ein schnelles Aufheizen und sorgt für eine effiziente Luftzirkulation im Inneren.
- Isolierung aus Schamottstein.
- Elektronisches Thermostat mit Digitalanzeige zur Steuerung und Regulierung der Temperatur auf den gewünschten Sollwert.
- Arbeitstemperatur: von +30 °C bis +90 °C.
- **Montiert geliefert.**
- **Option Türschloss.**

600 Serie



| ABMESSUNGEN (mm) | Hz | SPANNUNG | LEISTUNGSAUFNAHME (W) | WAND | | ZENTRAL | | OHNE ARBEITSPLATTE | |
|---------------------|-------|-----------|--------------------------|----------|---|----------|---|--------------------|---|
| | | | | TMWH-6 | € | TMCH-6 | € | TMH-6 SE | € |
| 1.200x600x850 | 50/60 | 230 V 1 N | 1.565 | 19094681 | - | 19094645 | - | 19094649 | - |
| 1.400x600x850 | 50/60 | 230 V 1 N | 1.565 | 19094682 | - | 19094646 | - | 19094650 | - |
| 1.600x600x850 | 50/60 | 230 V 1 N | 2.600 | 19094683 | - | 19094647 | - | 19094651 | - |
| 1.800x600x850 | 50/60 | 230 V 1 N | 2.600 | 19094684 | - | 19094648 | - | 19094652 | - |



| ABMESSUNGEN (mm) | Hz | SPANNUNG | LEISTUNGSAUFNAHME (W) | DURCHREICHE | | DURCHREICHE OHNE ARBEITSPLATTE | |
|---------------------|-------|-----------|-----------------------|-------------|---|--------------------------------|---|
| | | | | TMPH-6 | € | TMPH-6 SE | € |
| 1.200x600x850 | 50/60 | 230 V 1 N | 1.565 | 19094663 | - | 19094667 | - |
| 1.400x600x850 | 50/60 | 230 V 1 N | 2.600 | 19094664 | - | 19094668 | - |
| 1.600x600x850 | 50/60 | 230 V 1 N | 2.600 | 19094665 | - | 19094669 | - |
| 1.800x600x850 | 50/60 | 230 V 1 N | 3.000 | 19094666 | - | 19094670 | - |

700 Serie



| ABMESSUNGEN (mm) | Hz | SPANNUNG | LEISTUNGSAUFNAHME (W) | WAND | € | ZENTRAL | € | OHNE ARBEITSPLATTE | € |
|------------------|-------|-----------|-----------------------|----------|---|----------|---|--------------------|---|
| | | | | TMWH-7 | | TMCH-7 | | TMH-7 SE | |
| 1.200x700x850 | 50/60 | 230 V 1 N | 1.565 | 19094685 | - | 19094653 | - | 19094658 | - |
| 1.400x700x850 | 50/60 | 230 V 1 N | 1.565 | 19094686 | - | 19094654 | - | 19094659 | - |
| 1.600x700x850 | 50/60 | 230 V 1 N | 2.600 | 19094687 | - | 19094655 | - | 19094660 | - |
| 1.800x700x850 | 50/60 | 230 V 1 N | 2.600 | 19094688 | - | 19094656 | - | 19094661 | - |
| 2.000x700x850 | 50/60 | 230 V 1 N | 3.000 | 19094689 | - | 19094657 | - | 19094662 | - |



| ABMESSUNGEN (mm) | Hz | SPANNUNG | LEISTUNGSAUFNAHME (W) | DURCHREICHE | € | DURCHREICHE OHNE ARBEITSPLATTE | € |
|------------------|-------|-----------|-----------------------|-------------|---|--------------------------------|---|
| | | | | TMPH-7 | | TMPH-7 SE | |
| 1.200x700x850 | 50/60 | 230 V 1 N | 2.600 | 19094671 | - | 19094676 | - |
| 1.400x700x850 | 50/60 | 230 V 1 N | 2.600 | 19094672 | - | 19094677 | - |
| 1.600x700x850 | 50/60 | 230 V 1 N | 2.600 | 19094673 | - | 19094678 | - |
| 1.800x700x850 | 50/60 | 230 V 1 N | 3.000 | 19094674 | - | 19094679 | - |
| 2.000x700x850 | 50/60 | 230 V 1 N | 3.000 | 19094675 | - | 19094680 | - |

Elemente mit Rackmodul



TMC-78 GN



Siehe Optionen

- Arbeitsplatte aus AISI-304 18/10 Edelstahl mit satinierter Oberfläche.
- Spritzschutz 100 x 15 mm und 50 mm Vorderkante mit verschweißten Ecken.
- Modulares Element mit geschlossener Struktur aus Edelstahl, vollständig integrierbar mit den übrigen Neutral- und Heiß-Elementen über eine gemeinsame oder unabhängige Arbeitsplatte.

- Zur Aufbewahrung von Rosten oder Behältern konzipiert.
- Untere Basis mit Profil verstärkt, um eine größere Robustheit zu gewährleisten.
- 850 mm Höhenelemente mit höhenverstellbaren Füßen aus Edelstahl (-10 mm / + 50 mm).
- **Montiert geliefert.**

600 Serie

| FASSUNGSVERMÖGEN | ABMESSUNGEN (MM) | MODELL | WAND | € | MODELL | ZENTRAL | € | MODELL | OHNE ARBEITSPLATTE | € |
|------------------|------------------|-----------|----------|---|-----------|----------|---|-------------|--------------------|---|
| | | | | | | | | | | |
| 2xGN 1/1 | 800x600x850 | TMW-68 GN | 19094628 | - | TMC-68 GN | 19094630 | - | TM-68 GN SE | 19094632 | - |


700 Serie

| FASSUNGSVERMÖGEN | ABMESSUNGEN (MM) | MODELL | WAND | € | MODELL | ZENTRAL | € | MODELL | OHNE ARBEITSPLATTE | € |
|------------------|------------------|-----------|----------|---|-----------|----------|---|-------------|--------------------|---|
| | | | | | | | | | | |
| 1x600x400 | 500x700x850 | TMW-75 P | 19094634 | - | TMC-75 P | 19094638 | - | TM-75 P SE | 19094642 | - |
| 2xGN 1/1 | 800x700x850 | TMW-78 GN | 19094635 | - | TMC-78 GN | 19094639 | - | TM-78 GN SE | 19094643 | - |
| 2x600x400 | 1.000x700x850 | TMW-710 P | 19094636 | - | TMC-710 P | 19094640 | - | TM-710 P SE | 19094644 | - |

600 MM HOHE ELEMENTE



TM6W-612

 Optionale kundenspezifische Längen Anpassung



TM6WHD-68



Siehe Optionen

- Arbeitsplatte aus AISI-304 18/10 Edelstahl mit satinierter Oberfläche.
- Spritzschutz 100 x 15 mm und 50 mm Vorderkante mit verschweißten Ecken.
- Modulares Element mit geschlossener Struktur aus Edelstahl, vollständig integrierbar mit den übrigen 600 mm hohen, neutralen Elementen über eine gemeinsame oder unabhängige Arbeitsplatte.
- Untere Basis mit Profil verstärkt, um eine größere Robustheit zu gewährleisten.

- Konzipiert für die Unterstützung von Kochgeräten und die Einstellung der Arbeitshöhe auf 850–900 mm. Mit höhenverstellbaren Füßen aus Edelstahl (-10 mm / + 50 mm).

- **Montiert geliefert.**
- Option Türschloss (Elemente mit Schwingtüren).

Offene Elemente



| ABMESSUNGEN (mm) | WAND | € | ZENTRAL | € | OHNE ARBEITSPLATTE | € |
|------------------|-----------------|---|-----------------|---|---------------------|---|
| | TM6W-6 TM6W-7 | | TM6C-6 TM6C-7 | | TM6-6 SE TM6-7 SE | |
| SERIE 600 | | | | | | |
| 600x600x600 | 19094690 | - | 19094696 | - | 19094702 | - |
| 800x600x600 | 19094691 | - | 19094697 | - | 19094703 | - |
| 1.000x600x600 | 19094692 | - | 19094698 | - | 19094704 | - |
| 1.200x600x600 | 19094693 | - | 19094699 | - | 19094705 | - |
| 1.400x600x600 | 19094694 | - | 19094700 | - | 19094706 | - |
| 1.600x600x600 | 19094695 | - | 19094701 | - | 19094707 | - |
| SERIE 700 | | | | | | |
| 600x700x600 | 19094708 | - | 19094714 | - | 19094720 | - |
| 800x700x600 | 19094709 | - | 19094715 | - | 19094721 | - |
| 1.000x700x600 | 19094710 | - | 19094716 | - | 19094722 | - |
| 1.200x700x600 | 19094711 | - | 19094717 | - | 19094723 | - |
| 1.400x700x600 | 19094712 | - | 19094718 | - | 19094724 | - |
| 1.600x700x600 | 19094713 | - | 19094719 | - | 19094725 | - |

Elemente mit Schwingtüren



| ABMESSUNGEN (mm) | WAND | € | ZENTRAL | € | OHNE ARBEITSPLATTE | € |
|------------------|---------------------|---|---------------------|---|-------------------------|---|
| | TM6WHD-6 TM6WHD-7 | | TM6CHD-6 TM6CHD-7 | | TM6HD-6 SE TM6HD-7 SE | |
| SERIE 600 | | | | | | |
| 400x600x600 | 19094726 | - | 19094730 | - | 19094734 | - |
| 600x600x600 | 19094727 | - | 19094731 | - | 19094735 | - |
| 800x600x600 | 19094728 | - | 19094732 | - | 19094736 | - |
| 1.000x600x600 | 19094729 | - | 19094733 | - | 19094737 | - |
| SERIE 700 | | | | | | |
| 400x700x600 | 19094738 | - | 19094742 | - | 19094746 | - |
| 600x700x600 | 19094739 | - | 19094743 | - | 19094747 | - |
| 800x700x600 | 19094740 | - | 19094744 | - | 19094748 | - |
| 1.000x700x600 | 19094741 | - | 19094745 | - | 19094749 | - |

ECKELEMENTE



TM90W-6 R



Siehe Optionen

- Arbeitsplatte aus AISI-304 18/10 Edelstahl mit satinierter Oberfläche.
- Spritzschutz 100 x 15 mm und 50 mm Vorderkante mit verschweißten Ecken.
- Modulares Element mit geschlossener Struktur aus Edelstahl, vollständig integrierbar mit den übrigen Neutral- und Heiß-Elementen über eine unabhängige Arbeitsplatte.
- Entwickelt, um den Platz in den Ecken zu optimieren und gleichzeitig eine homogene Linie neben neutralen und heißen Elementen beizubehalten.

- Untere Basis mit Profil verstärkt, um eine größere Robustheit zu gewährleisten.
- 850 mm Höhenelemente mit höhenverstellbaren Füßen aus Edelstahl (-10 mm / + 50 mm).
- **Montiert geliefert.**
- **Option Türschloss.**

Geschlossene Eckelemente

- Spezielles Design mit einem Kupplungsmodul für eine (1) Schwingtür entworfen, um den Anschluss an eine andere Arbeitsplatte zu erleichtern.

- Erfordert Arbeitsplatte mit 500 mm Überhang am Kupplungsmodul.
- Gerade Ecken.

600 Serie

| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | POSITION | € |
|-----------|----------|------------------|----------|---|
| TM90W-6 R | 19094621 | 1.100x600x850 | Rechts | - |
| TM90W-6 L | 19094622 | 1.100x600x850 | Links | - |

700 Serie

| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | POSITION | € |
|-----------|----------|------------------|----------|---|
| TM90W-7 R | 19094623 | 1.200x700x850 | Rechts | - |
| TM90W-7 L | 19094624 | 1.200x700x850 | Links | - |

Eckelemente mit Tür

600 Serie

| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|----------|----------|---------------------|---|
| TM90WD-6 | 19094625 | 1.000x1.000x600x850 | - |

700 Serie

| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|----------|----------|---------------------|---|
| TM90WD-7 | 19094626 | 1.000x1.000x700x850 | - |

ABFALLSAMMELTISCHE



Siehe Optionen

- Eckelemente mit Tür
- Modulares Element mit geschlossener Struktur aus Edelstahl, vollständig integrierbar mit den übrigen Neutral- und Heiß-Elementen über eine gemeinsame oder unabhängige Arbeitsplatte.
- 850 mm Höhenelemente mit höhenverstellbaren Füßen aus Edelstahl (-10 mm / + 50 mm).

- Sortierloch mit Gummiring zum Entsorgen von Abfällen. Unter der Theke kann ein Abfalleimer (nicht im Lieferumfang enthalten) mit einem maximalen Durchmesser von 360 mm platziert werden.
- **Montiert geliefert.**



| SERIE | ABMESSUNGEN (mm) | MODELL | WAND | € | MODELL | ZENTRAL | € | MODELL | OHNE ARBEITSPLATTE | € |
|-------|------------------|-----------|----------|---|-----------|----------|---|-------------|--------------------|---|
| 600 | 600x600x850 | TMWD-R-66 | 19094615 | - | TMCD-R-66 | 19094616 | - | TMD-R-66 SE | 19094617 | - |
| 700 | 600x700x850 | TMWD-R-76 | 19094618 | - | TMCD-R-76 | 19094619 | - | TMD-R-76 SE | 19094620 | - |

ELEMENTE MIT SPÜLBECKEN



Siehe Optionen

- Modulares Element mit geschlossener Struktur aus Edelstahl, vollständig integrierbar mit den übrigen neutralen Elementen über eine unabhängige Arbeitsplatte.
- Untere Basis mit Profil verstärkt, um eine größere Robustheit zu gewährleisten.
- 850 mm Höhenelemente mit höhenverstellbaren Füßen aus Edelstahl (-10 mm / + 50 mm).
- Arbeitsplatte komplett aus Edelstahl AISI-304 18/10, 1 mm dick, mit Überlaufband.
- Einzel gepresste, schallgedämmte Becken.
- Ablaufventil und Überlaufrohr für jedes Becken.
- Spritzschutz 100 x 15 mm und 50 mm Vorderkante mit verschweißten Ecken.
- **Montiert geliefert.**
- **Option Türschloss.**



600 Serie


| MODELL | ABMESSUNGEN (mm) | | BECKENABMESSUNGEN (mm) | MÖBELELEMENTE MIT TÜREN | TÜRTYP | € | MÖBELELEMENTE MIT TÜREN UND PLATZ FÜR DIE UNTERBRINGUNG EINES GESCHIRRSÜPERS | | € | |
|---------|------------------|--|------------------------|-------------------------|----------|--------------|--|----------|--------------|---|
| | | | | | | | D | WD | | |
| SKM-66 | 600x600 | | B1 | 500x400x250 | 19094750 | Flügeltür | - | - | - | |
| SKM-610 | 1.000x600 | | B1 D1R | 400x400x250 | 19094751 | Schiebetüren | - | - | - | |
| | | | B1 D1L | 400x400x250 | 19094752 | Schiebetüren | - | - | - | |
| | | | B2 | 400x400x250 | 19094753 | Schiebetüren | - | - | - | |
| SKM-612 | 1.200x600 | | B1 D1R | 500x400x250 | 19094754 | Schiebetüren | - | 19094766 | Klapptüren | - |
| | | | B1 D1L | 500x400x250 | 19094755 | Schiebetüren | - | 19094767 | Klapptüren | - |
| | | | B2 | 500x400x250 | 19094756 | Schiebetüren | - | - | - | - |
| SKM-614 | 1.400x600 | | B2 D1R | 400x400x250 | 19094757 | Schiebetüren | - | - | - | |
| | | | B2 D1L | 400x400x250 | 19094758 | Schiebetüren | - | - | - | |
| | | | B1 D1R | 500x400x250 | 19094759 | Schiebetüren | - | 19094768 | Klapptüren | - |
| | | | B1 D1L | 500x400x250 | 19094760 | Schiebetüren | - | 19094769 | Klapptüren | - |
| SKM-616 | 1.600x600 | | B2 D1R | 500x400x250 | 19094761 | Schiebetüren | - | - | - | |
| | | | B2 D1L | 500x400x250 | 19094762 | Schiebetüren | - | - | - | |
| SKM-618 | 1.800x600 | | B2 D1R | 500x400x250 | 19094763 | Schiebetüren | - | 19094770 | Schiebetüren | - |
| | | | B2 D1L | 500x400x250 | 19094764 | Schiebetüren | - | 19094771 | Schiebetüren | - |
| SKM-620 | 2.000x600 | | B2 D2RL | 500x400x250 | 19094765 | Schiebetüren | - | - | - | |



700 Serie

| MODELL | ABMESSUNGEN (mm) | | BECKENABMES- SUNGEN (mm) | MÖBELELE- MENTE MIT TÜREN | TÜRTYP | € | TÜR- TYP | | € | |
|---------|---------------------|--|-----------------------------|---------------------------------|----------|--------------|-------------|----------|--------------|---|
| | | | | | | | D | WD | | |
| SKM-77 | 700x700 | | B1 | 500x500x300 | 19094772 | Flügeltür | - | - | - | - |
| SKM-710 | 1.000x700 | | B1 D1R | 400x500x300 | 19094773 | Schiebetüren | - | - | - | - |
| | | | B1 D1L | 400x500x300 | 19094774 | Schiebetüren | - | - | - | - |
| | | | B2 | 400x500x300 | 19094775 | Schiebetüren | - | - | - | - |
| SKM-712 | 1.200x700 | | B1 D1R | 500x500x300 | 19094776 | Schiebetüren | - | 19094789 | Klapptüren | - |
| | | | B1 D1L | 500x500x300 | 19094777 | Schiebetüren | - | 19094790 | Klapptüren | - |
| | | | B2 | 500x500x300 | 19094778 | Schiebetüren | - | - | - | - |
| SKM-714 | 1.400x700 | | B1 D1R | 600x500x300 | 19094779 | Schiebetüren | - | 19094791 | Klapptüren | - |
| | | | B1 D1L | 600x500x300 | 19094780 | Schiebetüren | - | 19094792 | Klapptüren | - |
| | | | B2 | 600x500x300 | 19094781 | Schiebetüren | - | - | - | - |
| SKM-716 | 1.600x700 | | B2 D1R | 500x500x300 | 19094782 | Schiebetüren | - | - | - | - |
| | | | B2 D1L | 500x500x300 | 19094783 | Schiebetüren | - | - | - | - |
| SKM-718 | 1.800x700 | | B2 D1R | 500x500x300 | 19094784 | Schiebetüren | - | 19094793 | Schiebetüren | - |
| | | | B2 D1L | 500x500x300 | 19094785 | Schiebetüren | - | 19094794 | Schiebetüren | - |
| | | | B3 | 500x500x300 | 19094786 | Schiebetüren | - | - | - | - |
| SKM-720 | 2.000x700 | | B2 D1R | 600x500x300 | 19094787 | Schiebetüren | - | - | - | - |
| | | | B2 D1L | 600x500x300 | 19094788 | Schiebetüren | - | - | - | - |

ARBEITSPLATTEN


 Optionale kundenspezifische Längen Anpassung

- Omegaverstärkte Arbeitsplatte aus satiniertem Edelstahl AISI-304 18/10.

- 100 x 15 mm hintere Aufkantung und 50 mm abgerundete geschweißte Vorderkante.

- Zur Montage auf Zusammenstellungen von neutralen und beheizten Möbelementen ohne Arbeitsplatte.



Siehe Optionen

Glatte Arbeitsplatten

Serie 600



| ABMESSUNGEN (mm) | WAND MTTW-6 | € | ZENTRAL MTTC-6 | € |
|------------------|-------------|---|----------------|---|
| 600x600 | 19094903 | - | 19094880 | - |
| 700x600 | 19094904 | - | 19094881 | - |
| 800x600 | 19094905 | - | 19094882 | - |
| 900x600 | 19094906 | - | 19094883 | - |
| 1.000x600 | 19094907 | - | 19094884 | - |
| 1.100x600 | 19094908 | - | 19094885 | - |
| 1.200x600 | 19094909 | - | 19094886 | - |
| 1.300x600 | 19094910 | - | 19094887 | - |
| 1.400x600 | 19094911 | - | 19094888 | - |
| 1.500x600 | 19094912 | - | 19094889 | - |
| 1.600x600 | 19094913 | - | 19094890 | - |
| 1.700x600 | 19094914 | - | 19094891 | - |
| 1.800x600 | 19094915 | - | 19094892 | - |
| 1.900x600 | 19094916 | - | 19094893 | - |
| 2.000x600 | 19094917 | - | 19094894 | - |
| 2.100x600 | 19094918 | - | 19094895 | - |
| 2.200x600 | 19094919 | - | 19094896 | - |
| 2.300x600 | 19094920 | - | 19094897 | - |
| 2.400x600 | 19094921 | - | 19094898 | - |
| 2.500x600 | 19094922 | - | 19094899 | - |
| 2.600x600 | 19094923 | - | 19094900 | - |
| 2.700x600 | 19094924 | - | 19094901 | - |
| 2.800x600 | 19094925 | - | 19094902 | - |

Serie 700



| ABMESSUNGEN (mm) | WAND MTTW-7 | € | ZENTRAL MTTC-7 | € |
|------------------|-------------|---|----------------|---|
| 600x700 | 19094949 | - | 19094926 | - |
| 700x700 | 19094950 | - | 19094927 | - |
| 800x700 | 19094951 | - | 19094928 | - |
| 900x700 | 19094952 | - | 19094929 | - |
| 1.000x700 | 19094953 | - | 19094930 | - |
| 1.100x700 | 19094954 | - | 19094931 | - |
| 1.200x700 | 19094955 | - | 19094932 | - |
| 1.300x700 | 19094956 | - | 19094933 | - |
| 1.400x700 | 19094957 | - | 19094934 | - |
| 1.500x700 | 19094958 | - | 19094935 | - |
| 1.600x700 | 19094959 | - | 19094936 | - |
| 1.700x700 | 19094960 | - | 19094937 | - |
| 1.800x700 | 19094961 | - | 19094938 | - |
| 1.900x700 | 19094962 | - | 19094939 | - |
| 2.000x700 | 19094963 | - | 19094940 | - |
| 2.100x700 | 19094964 | - | 19094941 | - |
| 2.200x700 | 19094965 | - | 19094942 | - |
| 2.300x700 | 19094966 | - | 19094943 | - |
| 2.400x700 | 19094967 | - | 19094944 | - |
| 2.500x700 | 19094968 | - | 19094945 | - |
| 2.600x700 | 19094969 | - | 19094946 | - |
| 2.700x700 | 19094970 | - | 19094947 | - |
| 2.800x700 | 19094971 | - | 19094948 | - |

Zentrale doppelte glatte Arbeitsplatte



Serie 1200

| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|-----------|----------|------------------|---|
| MTTC-1214 | 19094795 | 1.400x1.200 | - |
| MTTC-1216 | 19094796 | 1.600x1.200 | - |
| MTTC-1218 | 19094797 | 1.800x1.200 | - |
| MTTC-1220 | 19094798 | 2.000x1.200 | - |
| MTTC-1222 | 19094799 | 2.200x1.200 | - |
| MTTC-1224 | 19094800 | 2.400x1.200 | - |
| MTTC-1226 | 19094801 | 2.600x1.200 | - |
| MTTC-1228 | 19094802 | 2.800x1.200 | - |

Serie 1300

| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|-----------|----------|------------------|---|
| MTTC-1314 | 19094803 | 1.400x1.300 | - |
| MTTC-1316 | 19094804 | 1.600x1.300 | - |
| MTTC-1318 | 19094805 | 1.800x1.300 | - |
| MTTC-1320 | 19094806 | 2.000x1.300 | - |
| MTTC-1322 | 19094807 | 2.200x1.300 | - |
| MTTC-1324 | 19094808 | 2.400x1.300 | - |
| MTTC-1326 | 19094809 | 2.600x1.300 | - |
| MTTC-1328 | 19094810 | 2.800x1.300 | - |

Arbeitsplatten mit Becken

- Geschweißtes Becken 500 x 400 x 250 mm.

Serie 600



| ABMESSUNGEN (mm) | BECKEN RECHTS | € | BECKEN LINKS | € | BECKEN MITTIG | € |
|------------------|---------------|---|--------------|---|---------------|---|
| | MTTW-B1R-6 | | MTTW-B1L-6 | | MTTW-B1C-6 | |
| 1.000x600 | 19094972 | - | 19094983 | - | 19094994 | - |
| 1.200x600 | 19094973 | - | 19094984 | - | 19094995 | - |
| 1.400x600 | 19094974 | - | 19094985 | - | 19094996 | - |
| 1.500x600 | 19094975 | - | 19094986 | - | 19094997 | - |
| 1.600x600 | 19094976 | - | 19094987 | - | 19094998 | - |
| 1.800x600 | 19094977 | - | 19094988 | - | 19094999 | - |
| 2.000x600 | 19094978 | - | 19094989 | - | 19095000 | - |
| 2.200x600 | 19094979 | - | 19094990 | - | 19095001 | - |
| 2.400x600 | 19094980 | - | 19094991 | - | 19095002 | - |
| 2.600x600 | 19094981 | - | 19094992 | - | 19095003 | - |
| 2.800x600 | 19094982 | - | 19094993 | - | 19095004 | - |

Serie 700

| ABMESSUNGEN (mm) | BECKEN RECHTS | € | BECKEN LINKS | € | BECKEN MITTIG | € |
|------------------|---------------|---|--------------|---|---------------|---|
| | MTTW-B1R-7 | | MTTW-B1L-7 | | MTTW-B1C-7 | |
| 1.000x700 | 19095005 | - | 19095016 | - | 19095027 | - |
| 1.200x700 | 19095006 | - | 19095017 | - | 19095028 | - |
| 1.400x700 | 19095007 | - | 19095018 | - | 19095029 | - |
| 1.500x700 | 19095008 | - | 19095019 | - | 19095030 | - |
| 1.600x700 | 19095009 | - | 19095020 | - | 19095031 | - |
| 1.800x700 | 19095010 | - | 19095021 | - | 19095032 | - |
| 2.000x700 | 19095011 | - | 19095022 | - | 19095033 | - |
| 2.200x700 | 19095012 | - | 19095023 | - | 19095034 | - |
| 2.400x700 | 19095013 | - | 19095024 | - | 19095035 | - |
| 2.600x700 | 19095014 | - | 19095025 | - | 19095036 | - |
| 2.800x700 | 19095015 | - | 19095026 | - | 19095037 | - |

Omegaverstärkung für Kühltische

- Hergestellt aus Edelstahl.

Modulzeilen.

- Zur Montage auf Kühltischen ohne Arbeitsplatte zur Integration in

| MODELL | CODE | GILT FÜR | € |
|---------|----------|----------------------|---|
| R-ACP | 19095383 | Kühltische GN ACP | - |
| R-CCP-G | 19095384 | Kühltische GN CCP | - |
| R-CCP-S | 19095385 | Kühltische Snack CCP | - |

| FÜR KÜHLTISCHLÄNGEN (mm) | MENGE |
|--------------------------|-------|
| <2.000 | 3 |
| >=2.000 | 4 |

ELEMENTE DER RECYCLINGSTATION




Siehe Optionen

- Arbeitsplatte aus AISI-304 18/10 Edelstahl mit satinierter Oberfläche.
- Spritzschutz 100 x 15 mm und 50 mm Vorderkante mit verschweißten Ecken.
- Element mit geschlossener Struktur aus Edelstahl.
- 850 mm Höhenelemente mit höhenverstellbaren Füßen aus Edelstahl (-10 mm / + 50 mm).


- Konzipiert für die Klassifizierung und Sammlung von Abfällen.
- Löcher Ø195 mm zum Platzieren von Gummiringen.
- Gummiring (nicht im Lieferumfang enthalten) zum Entsorgen von Abfällen. Unter der Theke kann ein Abfalleimer (nicht im Lieferumfang enthalten) mit einem maximalen Durchmesser von 360 mm platziert werden.
- **Montiert geliefert.**



Wand-

| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | ÖFFNUNGEN | € |
|--|----------|------------------|-----------|---|
| ERWACHSENE | | | | |
| TMW-R-612 | 19094813 | 1.200x600x850 | 2 | - |
| TMW-R-618 | 19094814 | 1.800x600x850 | 3 | - |
| KINDER  kids | | | | |
| TMW-R-K-612 | 19094817 | 1.200x600x700 | 2 | - |
| TMW-R-K-618 | 19094818 | 1.800x600x700 | 3 | - |

Zentral

| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | ÖFFNUNGEN | € |
|--|----------|------------------|-----------|---|
| ERWACHSENE | | | | |
| TMC-R-612 | 19094811 | 1.200x600x850 | 2 | - |
| TMC-R-618 | 19094812 | 1.800x600x850 | 3 | - |
| KINDER  kids | | | | |
| TMC-R-K-612 | 19094815 | 1.200x600x700 | 2 | - |
| TMC-R-K-618 | 19094816 | 1.800x600x700 | 3 | - |



Gummiring

- Abnehmbarer innerer Gummiring mit Ø162 mm, der die Identifizierung des Behälters erleichtert.
- Leicht zu reinigen und zu desinfizieren.

| MODELL | CODE | FARBE | € |
|--------|----------|-------|---|
| R-Y232 | 19092787 | Gelb | - |
| R-B232 | 19092788 | Blau | - |
| R-R232 | 19092789 | Rot | - |
| R-G232 | 19092790 | Grün | - |

ZUBEHÖR

Sortieröffnungsdeckel

- Speziell dafür konzipiert, auf die Sortieröffnung gelegt zu werden und diese abzudecken.



| MODELL | CODE | € |
|--------|----------|---|
| RL-232 | 19092820 | - |

Rollensatz

- Rollen Ø125 mm.

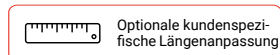


| MODELL | CODE | ANZAHL DER RÄDER | TISCHLÄNGE | € |
|--------|----------|------------------|-------------------------------|---|
| CMK-4 | 19092830 | 4 | ≤ 2.000 mm | - |
| CMK-5 | 19092831 | 5 | Geschlossene Eckmöbelelemente | - |
| CMK-6 | 19092832 | 6 | > 2.000 mm | - |

Sockel

- Aus Edelstahl gefertigt und leicht zu montieren.

Für modulare Neutral- und Heiß-Elemente



| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|---------|----------|---|---|
| PF-4 | 19094819 | 400 | - |
| PF-5 | 19094820 | 500 | - |
| PF-6 | 19094821 | 600 | - |
| PF-8 | 19094822 | 800 | - |
| PF-10 | 19094823 | 1.000 | - |
| PF-12 | 19094824 | 1.200 | - |
| PF-14 | 19094825 | 1.400 | - |
| PF-16 | 19094826 | 1.600 | - |
| PF-18 | 19094827 | 1.800 | - |
| PF-20 | 19094828 | 2.000 | - |
| PF-22 | 19092779 | 2.200 | - |
| PF-24 | 19095040 | 2.400 | - |
| SF-6 | 19092843 | 600 mm Seite | - |
| SF-7 | 19092844 | 700 mm Seite | - |
| PF-90WD | 19095380 | Geschlossene Eckelemente | - |
| PF-90 W | 19095381 | Eckelemente mit Tür - Arbeitsplatte rechts oder links | - |

Für Concept-Kühltische

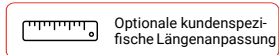
| MODELL | CODE | GILT FÜR | € |
|------------|----------|---|---|
| PF-CC-2G | 19092833 | Concept GN 2-türige Kühltische | - |
| PF-CC-3G | 19092834 | Concept GN 3-türige Kühltische | - |
| PF-CC-4G | 19092835 | Concept GN 4-türige Kühltische | - |
| PF-CC-2G R | 19092836 | Concept GN 2-türige Kühltische mit externem Kühlaggregat | - |
| PF-CC-3G R | 19092837 | Concept GN 3-türige Kühltische mit externem Kühlaggregat | - |
| PF-CC-4G R | 19092838 | Concept GN 4-türige Kühltische mit externem Kühlaggregat | - |
| PF-CC-2S | 19107247 | Concept Snack 2-türige Kühltische | - |
| PF-CC-3S | 19092839 | Concept Snack 3-türige Kühltische | - |
| PF-CC-4S | 19092840 | Concept Snack 4-türige Kühltische | - |
| PF-CC-2S R | 19092841 | Concept Snack 2-türige Kühltische mit externem Kühlaggregat | - |
| PF-CC-3S R | 19092842 | Concept Snack 3-türige Kühltische mit externem Kühlaggregat | - |
| PF-CC-4S R | 19107248 | Concept Snack 4-türige Kühltische mit externem Kühlaggregat | - |
| SF-G | 19107249 | Seitensockel für Concept GN Kühltische | - |
| SF-S | 19107251 | Seitensockel für Concept Snack Kühltische | - |

Für Advance-Kühltische

| MODELL | CODE | GILT FÜR | € |
|----------|----------|--|---|
| PF-AC-2G | 19095562 | Advance GN 2-türige Kühltische | - |
| PF-AC-3G | 19095563 | Advance GN 3-türige Kühltische | - |
| PF-AC-4G | 19095564 | Advance GN 4-türige Kühltische | - |
| SF-A | 19107252 | Seitensockel für Advance GN Kühltische | - |

Optionen

Option zur individuellen Längenanpassung



Optionale kundenspezifische Längenanpassung

Geben Sie Code und Preis des nächsthöheren Modells sowie die gewünschte Länge an.

Option 1,5 mm dicke Arbeitsplatte.

| ABKÜRZUNG | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|-----------|-----------|------------------|---|
| 1,5 | 0204-0001 | Bis 1.200 mm | - |
| 1,5 | 0204-0002 | Bis 2.000 mm | - |
| 1,5 | 0204-0003 | Bis 2.800 mm | - |

Optionale Edelstahlverstärkungen mit Profil.

| ABMESSUNGEN (mm) | ABKÜRZUNG | ARBEITSPLATTE | € | ABKÜRZUNG | EINE (1) ABLAGE | € | ABKÜRZUNG | ARBEITSPLATTE UND EINE (1) ABLAGE | € | ABKÜRZUNG | ARBEITSPLATTE UND ZWEI (2) ABLAGEN | € |
|------------------|-----------|---------------|---|-----------|-----------------|---|-----------|-----------------------------------|---|-----------|------------------------------------|---|
| Bis 1.200 mm | ST | 0205-0001 | - | SS | 0205-0006 | - | STS | 0205-0011 | - | ST2S | 0205-0016 | - |
| Bis 1.600 mm | ST | 0205-0002 | - | SS | 0205-0007 | - | STS | 0205-0012 | - | ST2S | 0205-0017 | - |
| Bis 2.000 mm | ST | 0205-0003 | - | SS | 0205-0008 | - | STS | 0205-0013 | - | ST2S | 0205-0018 | - |
| Bis 2.400 mm | ST | 0205-0004 | - | SS | 0205-0009 | - | STS | 0205-0014 | - | ST2S | 0205-0019 | - |

- Option Türschloss.

| ABKÜRZUNG | CODE | BESCHREIBUNG | € |
|-----------|-----------|-----------------------|---|
| CR | 0206-0001 | Ein (1) Türschloss | - |
| CR | 0206-0002 | Zwei (2) Türschlösser | - |
| CR | 0206-0004 | Vier (4) Türschlösser | - |

Option: Seitenspritzschutz gefaltet und mit der Arbeitsplatte verschweißt.

| ABKÜRZUNG | CODE | SEITE | € |
|-----------|-------------|----------------|---|
| SPR | 0207-0001 | Rechts | - |
| SPL | 0207-0002 | Links | - |
| SPRL | 0207-0003 * | Rechts + Links | - |

* Maximale Länge bis 2.600 mm.

Option Armaturenloch Ø 33 mm.

| ABKÜRZUNG | CODE | BESCHREIBUNG | € |
|-----------|-----------|---------------------------------------|---|
| 33R1 | 0208-0001 | Ein (1) Loch rechts | - |
| 33L1 | 0208-0002 | Ein (1) Loch links | - |
| 33C1 | 0208-0003 | Ein (1) Loch mittig | - |
| 33B1 | 0208-0004 | Ein (1) Loch zwischen zwei (2) Becken | - |
| 33R2 | 0208-0005 | Zwei (2) Löcher rechts | - |
| 33L2 | 0208-0006 | Zwei (2) Löcher links | - |

| ABKÜRZUNG | CODE | BESCHREIBUNG | € |
|-----------|-----------|--|---|
| 33C2 | 0208-0007 | Zwei (2) Löcher mittig | - |
| 33B2 | 0208-0008 | Zwei (2) Loch zwischen drei (3) Becken | - |
| 33R3 | 0208-0009 | Drei (3) Löcher rechts | - |
| 33L3 | 0208-0010 | Drei (3) Löcher links | - |
| 33C3 | 0208-0011 | Drei (3) Löcher mittig | - |

Option einer (1) Sortieröffnung mit schwarzem Gummiring auf der Arbeitsplatte zum Entsorgen von Abfällen.

| ABKÜRZUNG | CODE | BESCHREIBUNG | € |
|-----------|-----------|---|---|
| RC | 0209-0003 | Eine (1) Öffnung mit Ring mittig | - |
| R | 0209-0006 | Eine (1) Öffnung mit Ring, kundenspezifisch | - |

KOMPOSITIONSBEISPIELE

Wandmontierte Eckkomposition mit integriertem Kühltisch:



| Nr. | MODELL | CODE | BESCHREIBUNG | ABMESSUNGEN (mm) | MENGE |
|-----|----------------|-----------|--|---------------------|-------|
| 1 | MTTW-726 | 19094969 | Glatte Wandarbeitsplatte | 2.600x700 | 1 |
| 2 | TMDR3-74 SE | 19094490 | Möbelement mit 3 Schubladen ohne Arbeitsplatte | 400x700x850 | 1 |
| 3 | TMHD-76 SE | 19094521 | Möbelemente mit Flügeltüren ohne Arbeitsplatte | 600x700x850 | 1 |
| 4 | TM-74 GN SE | 19094641 | Möbelement mit 1 Möbelemente GN 1/1 ohne Arbeitsplatte | 400x700x850 | 1 |
| 5 | TMS1-712 SE | 19094406 | Möbelement mit Ablage ohne Arbeitsplatte | 1.200x700x850 | 1 |
| 6 | TM90WD-7 | 19094626 | Eckmöbelement mit Tür | 1.000x1.000x700x850 | 1 |
| 7 | MTTW-B1R-724 | 19095013 | Arbeitsplatte mit Becken rechts | 2.400x700 | 1 |
| | | - | L= 2.342 mm | | |
| | 33C1 | 0208-0003 | Eine (1) Öffnung mittig für Armatur Ø 33 mm | | |
| 8 | CCP-2G NT | 19089829 | Kühltisch Concept GN 2 Türen ohne Arbeitsplatte | 1.342x700x850 | 1 |
| 9 | R-CCP-G | 19095384 | Omegaverstärkung für Kühltische Concept | - | 3 |
| 10 | TMHD-710 OB SE | 19094526 | Möbelement mit Flügeltüren für Arbeitsplatten mit Becken | 1.000x700x850 | 1 |

Doppelte zentrale Einheit mit integriertem Heizelement:

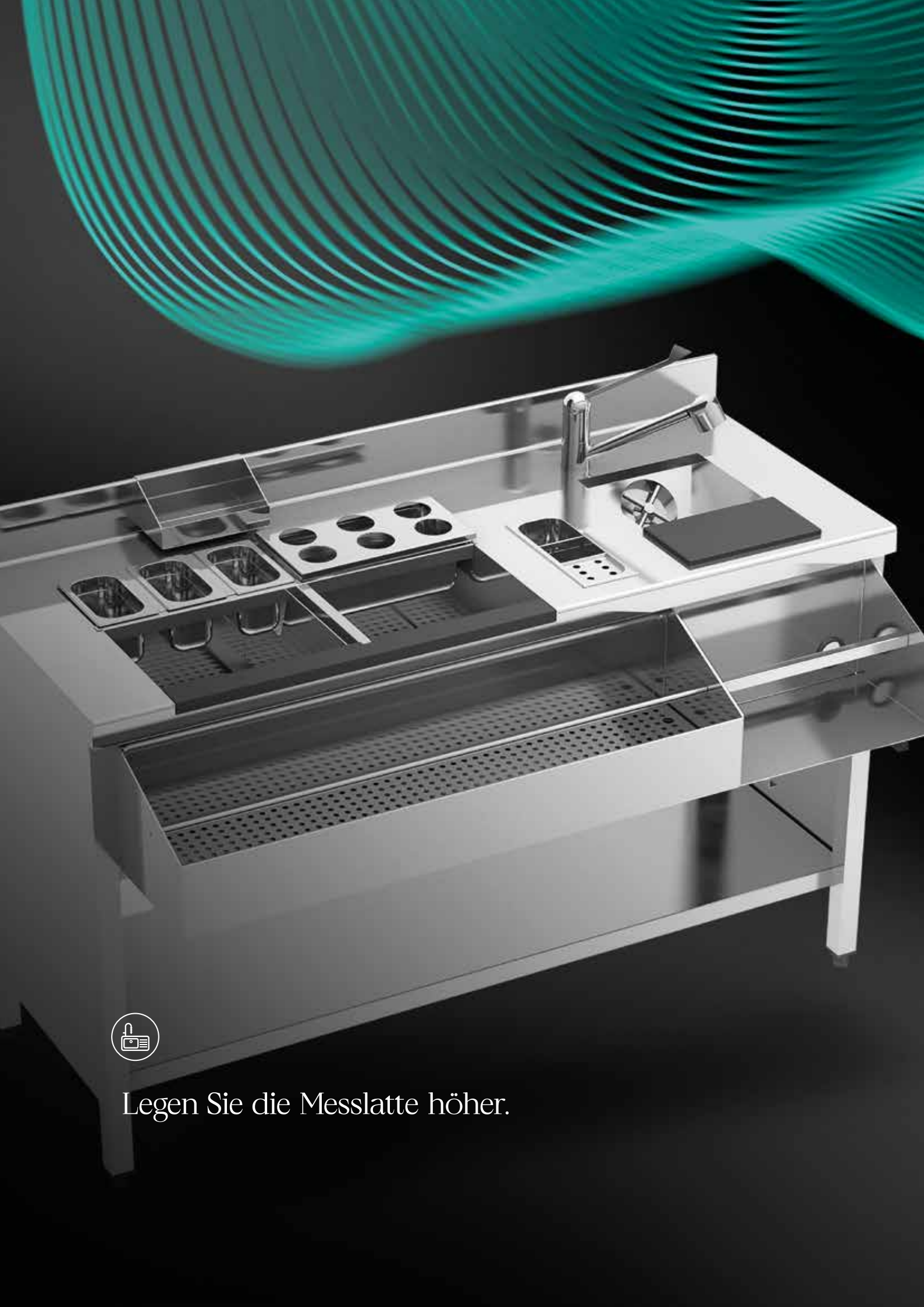


| Nr. | MODELL | CODE | BESCHREIBUNG | ABMESSUNGEN (mm) | MENGE |
|-----|-------------|----------|---|------------------|-------|
| 1 | MTTC-1326 | 19094809 | Zentrale doppelte glatte Arbeitsplatte | 2.600x1.300 | 1 |
| 2 | TMS1-68 SE | 19094374 | Möbelement mit Ablage ohne Arbeitsplatte | 800x600x850 | 1 |
| 3 | TMD-612 SE | 19094450 | Möbelement mit Schiebetüren ohne Arbeitsplatte | 1.200x600x850 | 1 |
| 4 | TMDR1-66 SE | 19094493 | Möbelement mit Schublade mit großem Fassungsvermögen ohne Arbeitsplatte | 600x600x850 | 1 |
| 5 | TMHD-74 SE | 19094520 | Möbelemente mit Flügeltüren ohne Arbeitsplatte | 400x700x850 | 1 |
| 6 | TM-710 P SE | 19094644 | Möbelement mit 2 Einschubschienen-Module 600x400 ohne Arbeitsplatte | 1.000x700x850 | 1 |
| 7 | TMH-712 SE | 19094658 | Beheiztes Möbelement ohne Arbeitsplatte | 1.200x700x850 | 1 |
| 8 | PF-8 | 19094822 | Sockel | 800 | 1 |
| 9 | PF-12 | 19094824 | Sockel | 1.200 | 2 |
| 10 | PF-6 | 19094821 | Sockel | 600 | 1 |
| 11 | PF-4 | 19094819 | Sockel | 400 | 1 |
| 12 | PF-10 | 19094823 | Sockel | 1.000 | 1 |
| 13 | SF-6 | 19092843 | Seitlicher Sockel | 600 | 2 |
| 14 | SF-7 | 19092844 | Seitlicher Sockel | 700 | 2 |

Wandmontierte Eckkomposition mit integriertem Wärmelement:



| Nr. | MODELL | CODE | BESCHREIBUNG | ABMESSUNGEN (mm) | MENGE |
|-----|-------------|-----------|--|------------------|-------|
| 1 | MTTW-723 | 19094966 | Glatte Wandarbeitsplatte | 2.300x700x850 | 1 |
| | R | 0209-0006 | Eine (1) Öffnung, kundenspezifisch | | 1 |
| 2 | TMD-712 SE | 19094474 | Möbelement mit Schiebetüren ohne Arbeitsplatte | 1.200x700x850 | 1 |
| 3 | TMD-R-76 SE | 19094620 | Möbelement zur Abfallsammlung ohne Arbeitsplatte | 600x700x850 | 1 |
| 4 | TM90W-7 R | 19094623 | Geschlossenes Eckmöbelement mit Arbeitsplatte rechts | 1.200x700x850 | 1 |
| 5 | TMWH-720 | 19094689 | Beheiztes Möbelement | 2.000x700x850 | 1 |



Legen Sie die Messlatte höher.

Bar- Artikel

| | |
|-------------------------------------|------------|
| Kaffee-Bar-Thekenrückseiten | 499 |
| — Kaffee-Bar-Thekenrückseiten | 499 |
| — Thekenrückseiten | 499 |
| Cocktail-Stationen | 500 |
| — Zubehör | 502 |
| Optionen | 502 |

KAFFEE-BAR-THEKENRÜCKSEITEN



TFS1-615 WH



Siehe Optionen

- Speziell für die Aufstellung einer Kaffeemaschine konzipiert. Ideal für Cafés, Bars oder Restaurants.
- Kann mit Rückwänden und Kühlischen ergänzt werden, um eine Barlinie einzurichten, die sich an jeden Raum und Bedarf anpasst.
- Herausnehmbare Schubladen mit ausziehbarer Gleitführung.
- Abfallbehälter zum Auffangen des Kaffeesatzes mit Gummistopfen, der Geräusche beim Gebrauch absorbiert.

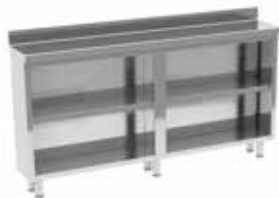
- Rückwand aus Edelstahl, teilweise offen für die Aufstellung einer Kaffeemaschine.
- Arbeitsplatte aus AISI-304 18/10 Edelstahl mit satiniertes Oberfläche und verstärkt mit Profilen.
- Spritzschutz 100 x 15 mm, 50 mm Vorderkante mit verschweißten Ecken.
- **Montiert geliefert.**

| ABMESSUNGEN (mm) | BEHÄLTHER-POSITION | MODELL | OHNE ÖFFNUNG IN ARBEITS-PLATTE | € | MODELL | MIT ÖFFNUNG IN ARBEITS-PLATTE | € | MODELL | OHNE ARBEITS-PLATTE | € |
|------------------|--------------------|------------|--------------------------------|---|---------------|-------------------------------|---|---------------|---------------------|---|
| 1000x600x1050 | Rechts | TFS1-610 R | 19094266 | - | TFS1-610 R WH | 19094267 | - | TFS1-610 R SE | 19094268 | - |
| 1000x600x1050 | Links | TFS1-610 L | 19094269 | - | TFS1-610 L WH | 19094270 | - | TFS1-610 L SE | 19094271 | - |
| 1500x600x1050 | Mittig | TFS1-615 | 19094272 | - | TFS1-615 WH | 19094273 | - | TFS1-615 SE | 19094274 | - |
| 2000x600x1050 | Mittig | TFS1-620 | 19094275 | - | TFS1-620 WH | 19094276 | - | TFS1-620 SE | 19094277 | - |
| 2500x600x1050 | Mittig | TFS1-625 | 19094278 | - | TFS1-625 WH | 19094279 | - | TFS1-625 SE | 19094280 | - |

THEKENRÜCKSEITEN



Optionale kundenspezifische Längen Anpassung



TBBS1-315



Siehe Optionen

Serie 350

| ABMESSUNGEN (mm) | MIT EINER (1) ABLAGE | | | | MIT ZWEI (2) ABLAGEN | | | |
|------------------|----------------------|---|---------------------|---|----------------------|---|---------------------|---|
| | MIT ARBEITSPLATTE | | OHNE ARBEITS-PLATTE | | MIT ARBEITSPLATTE | | OHNE ARBEITS-PLATTE | |
| | TBBST-3 | € | TBBST-3 SE | € | TBBS2-3 | € | TBBS2-3 SE | € |
| 1.000x350x1.050 | 19094281 | - | 19094285 | - | 19094289 | - | 19094293 | - |
| 1.500x350x1.050 | 19094282 | - | 19094286 | - | 19094290 | - | 19094294 | - |
| 2.000x350x1.050 | 19094283 | - | 19094287 | - | 19094291 | - | 19094295 | - |
| 2.500x350x1.050 | 19094284 | - | 19094288 | - | 19094292 | - | 19094296 | - |

Serie 600

| ABMESSUNGEN (mm) | MIT EINER (1) ABLAGE | | | | MIT ZWEI (2) ABLAGEN | | | |
|------------------|----------------------|---|---------------------|---|----------------------|---|---------------------|---|
| | MIT ARBEITSPLATTE | | OHNE ARBEITS-PLATTE | | MIT ARBEITSPLATTE | | OHNE ARBEITS-PLATTE | |
| | TBBST-6 | € | TBBST-6 SE | € | TBBS2-6 | € | TBBS2-6 SE | € |
| 1.000x600x1.050 | 19094297 | - | 19094301 | - | 19094305 | - | 19094309 | - |
| 1.500x600x1.050 | 19094298 | - | 19094302 | - | 19094306 | - | 19094310 | - |
| 2.000x600x1.050 | 19094299 | - | 19094303 | - | 19094307 | - | 19094311 | - |
| 2.500x600x1.050 | 19094300 | - | 19094304 | - | 19094308 | - | 19094312 | - |

EINZELNE COCKTAIL-STATIONEN



CKS1-12 BR1



Siehe Optionen

Tisch mit Eisbecken

- Arbeitsplatte aus AISI-304 18/10 Edelstahl mit satinierter Oberfläche.
- Becken mit Wärmedämmung und integriertem Abfluss.
- Spritzschutz 100 x 15 mm, 50 mm Vorderkante mit verschweißten Ecken.
- Beine aus Edelstahl mit quadratischem Querschnitt 40 x 40 mm.
- Hintere Beine 40 mm zurückgesetzt für Böden mit Sanitäradius.
- Modell mit Verstärkungsrahmen: drei (3) Querstreben, zwei (2) an

- den Seiten und eine (1) an der Rückseite, als Verstärkung des unteren Elements. Es besteht die Möglichkeit, die Querstrebe in einer zentralen Position zu platzieren.
 - Modell mit Regal: Regal aus Edelstahl mit satinierter Oberfläche und Verstärkungen im Profil. Die Montage des Regals erfolgt durch Befestigen von vier (4) Schrauben.
 - 900 mm Höhe mit höhenverstellbaren Füßen aus Edelstahl (-10 mm / + 50 mm).
- Montiert geliefert.**

| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | TYP | FLASCHENSCHIENE | MIXERABLAGE | € |
|-------------|----------|------------------|-------------------|-----------------|-------------|---|
| CKLR-12 BR1 | 19094866 | 1.200x610x900 | Rahmenverstärkung | Einfach | Nein | - |
| CKS1-12 BR1 | 19094867 | 1.200x610x900 | Mit Ablage | Einfach | Nein | - |

Tisch mit Eisbecken und Spüle



CKS1-S-12 BR2 BS

- Arbeitsplatte aus AISI-304 18/10 Edelstahl mit satinierter Oberfläche.
- Becken mit Wärmedämmung und integriertem Abfluss.
- 275x250x150mm Spülbecken mit integriertem Abfluss.
- Mischbatterie mit einem Hebel im Lieferumfang enthalten.
- Spritzschutz 100 x 15mm, 50mm Vorderkante mit verschweißten Ecken.
- Beine aus Edelstahl mit quadratischem Querschnitt 40 x 40mm.
- Hintere Beine 40mm zurückgesetzt für Böden mit Sanitäradius.
- Modell mit Verstärkungsrahmen: drei (3) Querstreben, zwei (2) an den

- Seiten und eine (1) an der Rückseite, als Verstärkung des unteren Elements. Es besteht die Möglichkeit, die Querstrebe in einer zentralen Position zu platzieren.
 - Modell mit Regal: Regal aus Edelstahl mit satinierter Oberfläche und Verstärkungen im Profil. Die Montage des Regals erfolgt durch Befestigen von vier (4) Schrauben.
 - 900 mm Höhe mit höhenverstellbaren Füßen aus Edelstahl (-10 mm / + 50 mm).
- Montiert geliefert.**

| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | TYP | FLASCHENSCHIENE | MIXERABLAGE | € |
|------------------|----------|------------------|-------------------|-----------------|-------------|---|
| CKLR-S-12 BR1 | 19094869 | 1.200x610x900 | Rahmenverstärkung | Einfach | Nein | - |
| CKS1-S-12 BR1 | 19094870 | 1.200x610x900 | Mit Ablage | Einfach | Nein | - |
| CKLR-S-12 BR1 BS | 19107493 | 1.200x720x900 | Rahmenverstärkung | Einfach | Ja | - |
| CKS1-S-12 BR1 BS | 19107490 | 1.200x720x900 | Mit Ablage | Einfach | Ja | - |
| CKLR-S-12 BR2 BS | 19094872 | 1.200x720x900 | Rahmenverstärkung | Doppelte | Ja | - |
| CKS1-S-12 BR2 BS | 19094871 | 1.200x720x900 | Mit Ablage | Doppelte | Ja | - |
| CKLR-S-15 BR1 BS | 19107495 | 1.500x720x900 | Rahmenverstärkung | Einfach | Ja | - |
| CKS1-S-15 BR1 BS | 19107494 | 1.500x720x900 | Mit Ablage | Einfach | Ja | - |
| CKLR-S-15 BR2 BS | 19094874 | 1.500x720x900 | Rahmenverstärkung | Doppelte | Ja | - |
| CKS1-S-15 BR2 BS | 19094873 | 1.500x720x900 | Mit Ablage | Doppelte | Ja | - |



CKM-S-DW-15 BR2 BS

Maschine mit Eisbecken und Spüle

- Arbeitsplatte aus AISI-304 18/10 Edelstahl mit satinierter Oberfläche.
- Becken mit Wärmedämmung und integriertem Abfluss.
- 275x250x150 mm Spülbecken mit integriertem Abfluss.
- Mischbatterie mit einem Hebel im Lieferumfang enthalten.
- Spritzschutz 100 x 15 mm, 50 mm Vorderkante mit verschweißten Ecken.
- Element mit geschlossener Struktur aus Edelstahl.

- Untere Basis mit Profil verstärkt, um eine größere Robustheit zu gewährleisten.
- 900 mm Höhe mit höhenverstellbaren Füßen aus Edelstahl (-10 mm / + 50 mm).
- **Montiert geliefert.**

| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | FLASCHENSCHIENE | MIXERABLAGE | PORTIONIERER-REINIGER | € |
|--------------------|----------|------------------|-----------------|-------------|-----------------------|---|
| CKM-S-DW-15 BR2 BS | 19094878 | 1.500x720x900 | Zweifach | Ja | Ja | - |

Maschine mit Eisbecken, Spüle und Kühlreserve



CKRF-S-DW-15 BR2 BS

- Arbeitsplatte aus AISI-304 18/10 Edelstahl mit satinierter Oberfläche.
- Becken mit Wärmedämmung und integriertem Abfluss.
- 275x250x150 mm Spülbecken mit integriertem Abfluss.
- Mischbatterie mit einem Hebel im Lieferumfang enthalten.
- Spritzschutz 100 x 15 mm, 50 mm Vorderkante mit verschweißten Ecken.
- Hintere Beine 40 mm zurückgesetzt für Böden mit Sanitarradius.
- Gekühlter Vorratsbehälter mit Schubladen an der Unterseite zur Aufbewahrung von Flaschen.
- Herausnehmbare Kühlschubladen aus Edelstahl mit Teleskop-Gleitführungen und Selbstschließsystem.
- Modulares Stangensystem, das eine optimale Organisation der Flaschen in Schubladen ermöglicht.
- Isolierung aus hochdichtem (40 kg/m³), FCKW-freien, ökologischen Polyurethan..
- Abnehmbare herausziehbare/einschiebbare Magnetdichtung für maximale Hygiene und Beibehaltung der Isoliereigenschaften.
- Einfach herausnehmbarer Kondensator im Lieferumfang enthalten.
- Verdunstungssystem für Tauwasser mit Verdunstungswanne.
- Elektrische Komponenten an einem einzigen, leicht zugänglichen Punkt, um Wartungsarbeiten zu ermöglichen.
- Lüftungsgitter aus Edelstahl auf der Kundenseite.
- Gebläsegestützter Verdampfer.
- Elektronisches Thermostat mit Digitalanzeige zur Steuerung und Regulierung der Temperatur im gekühlten Aufbewahrungsfach.
- Arbeitstemperatur (unter Bedingungen der Klimaklasse IV): von +0 °C bis +4 °C
- **Montiert geliefert.**

| MODELL | KÄLTE-MITTEL | HZ | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | FLASCHENSCHIENE | MIXER-ABLAGE | PORTIONIERER-REINIGER | LEISTUNGS-AUFNAHME (W) | € |
|---------------------|--------------|-------|----------|------------------|-----------------|--------------|-----------------------|------------------------|---|
| CKRF-S-15 BR2 BS | R290 | 50/60 | 19094877 | 1.500x720x900 | Doppelte | Ja | Nein | 255 | - |
| CKRF-S-DW-15 BR2 BS | R290 | 50/60 | 19094879 | 1.500x720x900 | Doppelte | Ja | Ja | 255 | - |

ZUBEHÖR



Schnapsglas-Regal

- Speziell für die Aufbewahrung von Schnapsgläsern entwickelt. Es kann an der Rückwand oder an der Cocktailstation aufgehängt werden.

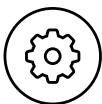
| MODELL | CODE | € |
|--------|----------|---|
| SS-3 | 19092975 | - |



Flaschenhalter

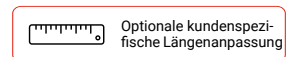
- Speziell für die Aufbewahrung von Flaschen in einer GN 1/3-Pfanne (nicht im Lieferumfang enthalten) konzipiert.

| MODELL | CODE | € |
|--------|----------|---|
| SB-13 | 19092976 | - |



Optionen

Option zur individuellen Längenanpassung



Geben Sie Code und Preis des nächsthöheren Modells sowie die gewünschte Länge an.

| ABKÜRZUNG | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|-----------|-----------|------------------|---|
| 1,5 | 0204-0001 | Bis 1.200 mm | - |
| 1,5 | 0204-0002 | Bis 2.000 mm | - |
| 1,5 | 0204-0003 | Bis 2.800 mm | - |

Hinweis: Gilt für Elemente der Thekenhinterseite.

| ABKÜRZUNG | CODE | SEITE | € |
|-----------|-------------|----------------|---|
| SPR | 0207-0001 | Rechts | - |
| SPL | 0207-0002 | Links | - |
| SPRL | 0207-0003 * | Rechts + Links | - |

Hinweis: Gilt für Elemente der Thekenhinterseite.

Option: Edelstahlverstärkungen mit Profil.

| ABMESSUNGEN (mm) | ABKÜRZUNG EINE (1) ABLAGE | CODE | € | ABKÜRZUNG ARBEITS-PLATTE UND EINE (1) ABLAGE | CODE | € |
|------------------|---------------------------|-----------|---|--|-----------|---|
| Bis 1.200 mm | SS | 0205-0006 | - | STS | 0205-0011 | - |
| Bis 1.600 mm | SS | 0205-0007 | - | STS | 0205-0012 | - |
| Bis 2.000 mm | SS | 0205-0008 | - | STS | 0205-0013 | - |
| Bis 2.800 mm | SS | 0205-0010 | - | STS | 0205-0015 | - |



Stabilität, Stärke und maximale
Lagerraumnutzung.

Regale

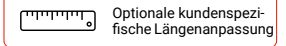
| | |
|-----------------------------|------------|
| Wandregale..... | 505 |
| Regale auf Gestellen..... | 508 |
| Regale aus Polyethylen..... | 509 |

WANDREGALE



Geschweißte Flachregale

- Aus Edelstahl, vollverschweißt.
- Wandhalterungen mit Bohrungen (Schrauben und Dübel im Lieferumfang enthalten).



Optionale kundenspezifische Längen Anpassung

| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|--------|----------|------------------|---|
| SW-26 | 19094831 | 600x250x150 | - |
| SW-28 | 19094832 | 800x250x150 | - |
| SW-210 | 19094833 | 1.000x250x150 | - |
| SW-212 | 19094834 | 1.200x250x150 | - |
| SW-214 | 19094835 | 1.400x250x150 | - |
| SW-215 | 19094836 | 1.500x250x150 | - |
| SW-216 | 19094837 | 1.600x250x150 | - |
| SW-218 | 19094838 | 1.800x250x150 | - |
| SW-220 | 19094839 | 2.000x250x150 | - |
| SW-46 | 19094840 | 600x400x250 | - |
| SW-48 | 19094841 | 800x400x250 | - |
| SW-410 | 19094842 | 1.000x400x250 | - |
| SW-412 | 19094843 | 1.200x400x250 | - |
| SW-414 | 19094844 | 1.400x400x250 | - |
| SW-415 | 19094845 | 1.500x400x250 | - |
| SW-416 | 19094846 | 1.600x400x250 | - |
| SW-418 | 19094847 | 1.800x400x250 | - |
| SW-420 | 19094848 | 2.000x400x250 | - |



Flachregale mit Halterungen

- Gefertigt aus Edelstahl.
- Wandhalterungen mit Bohrungen (Schrauben und Dübel im Lieferumfang enthalten).
- Schnelle und einfache Montage.



Optionale kundenspezifische Längen Anpassung

| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|---------|----------|------------------|---|
| SWD-36 | 19094857 | 600x300x200 | - |
| SWD-38 | 19094858 | 800x300x200 | - |
| SWD-310 | 19094859 | 1.000x300x200 | - |
| SWD-312 | 19094860 | 1.200x300x200 | - |
| SWD-314 | 19094861 | 1.400x300x200 | - |
| SWD-315 | 19094862 | 1.500x300x200 | - |
| SWD-316 | 19094863 | 1.600x300x200 | - |
| SWD-318 | 19094864 | 1.800x300x200 | - |
| SWD-320 | 19094865 | 2.000x300x200 | - |

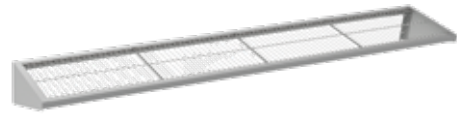
Abtropfregale



- Aus Edelstahl, vollverschweißt.
- Abnehmbare Edelstahlgrillroste zur einfachen Reinigung.
- Wandhalterungen mit Bohrungen (Schrauben und Dübel im Lieferumfang enthalten).
- Für Teller mit einem maximalen Durchmesser von 250 mm.

| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|--------|----------|------------------|---|
| SD-37 | 19092876 | 780x300x200 | - |
| SD-314 | 19092877 | 1.535x300x200 | - |

Dunstabzugshauben-Regale



- Aus Edelstahl, vollverschweißt.
- Abnehmbare GN 1/1 Edelstahlgrillroste zur einfachen Reinigung.
- Wandhalterungen mit Bohrungen (Schrauben und Dübel im Lieferumfang enthalten).

| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|--------|----------|------------------|---|
| SH-45 | 19092878 | 595x390x200 | - |
| SH-411 | 19092879 | 1.125x390x200 | - |
| SH-416 | 19092880 | 1.655x390x200 | - |
| SH-421 | 19092881 | 2.185x390x200 | - |


Mikrowellenregale



- Speziell für die Unterbringung einer Mikrowelle oder anderer Kleingeräte konzipiert.
- Gefertigt aus Edelstahl.
- Wandhalterungen mit Bohrungen (Schrauben und Dübel im Lieferumfang enthalten).
- Ø60 mm Kabeldurchführungsloch.
- Schnelle und einfache Montage.
- Wird zerlegt geliefert.

| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|--------|----------|------------------|---|
| SMW-46 | 19092882 | 600x400x230 | - |
| SMW-57 | 19092883 | 700x550x280 | - |
| SMW-48 | 19092884 | 800x400x230 | - |

Rohrregale

 Optionale kundenspezifische Längen Anpassung



- Aus Edelstahl, vollverschweißt.
- Wandhalterungen mit Bohrungen (Schrauben und Dübel im Lieferumfang enthalten).
- Die 1800 und 2000 mm langen Modelle haben eine geschweißte mittlere Halterung.

| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|--------|----------|------------------|---|
| SP-46 | 19094849 | 600x400x250 | - |
| SP-48 | 19094850 | 800x400x250 | - |
| SP-410 | 19094851 | 1.000x400x250 | - |
| SP-412 | 19094852 | 1.200x400x250 | - |
| SP-414 | 19094853 | 1.400x400x250 | - |
| SP-416 | 19094854 | 1.600x400x250 | - |
| SP-418 | 19094855 | 1.800x400x250 | - |
| SP-420 | 19094856 | 2.000x400x250 | - |

Geschirrkorb mit schrägen Ablagen



- Aus Edelstahl, vollverschweißt.
- Wandhalterungen mit Bohrungen (Schrauben und Dübel im Lieferumfang enthalten).
- Abfluss Ø16 mm.

| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|---------|----------|------------------|---|
| SWW-511 | 19092901 | 1.100x505x231 | - |
| SWW-516 | 19092902 | 1.600x505x231 | - |

Wandregale auf Gestellen

- Gefertigt aus Edelstahl.



Vertikales Gestell

| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | €/UNIT |
|--------|----------|------------------|--------|
| SAS-6 | 19092885 | 600 | - |
| SAS-10 | 19092886 | 1.000 | - |
| SAS-15 | 19092887 | 1.500 | - |

Flaches Regal

| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|---------|----------|------------------|---|
| SPF-210 | 19092888 | 1.000x250 | - |
| SPF-212 | 19092889 | 1.200x250 | - |
| SPF-214 | 19092890 | 1.400x250 | - |
| SPF-216 | 19092891 | 1.600x250 | - |
| SPF-410 | 19092892 | 1.000x400 | - |
| SPF-412 | 19092893 | 1.200x400 | - |
| SPF-414 | 19092894 | 1.400x400 | - |
| SPF-416 | 19092895 | 1.600x400 | - |

Schräges Regal

| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | ANZAHL DER BEHÄLTER | BEHÄLTERGRÖSSE | € |
|--------|----------|------------------|---------------------|----------------|---|
| SI-210 | 19092896 | 1.000x250 | 4 | GN 1/6 | - |
| SI-410 | 19092897 | 1.000x400 | 4 | GN 1/3 | - |



Aufhängestange

- Aus Edelstahl, vollverschweißt.
- Geschweißte Platten mit Bohrungen (Schrauben und Dübel inklusive).
- Ø30 mm Rohr.

| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|--------|----------|------------------|---|
| UH-10 | 19092898 | 1.000x150 | - |
| UH-15 | 19092899 | 1.500x150 | - |
| UH-20 | 19092900 | 2.000x150 | - |

REGALE AUF GESTELLEN



Auf Gestellen

- Gefertigt aus Edelstahl.

- Höhe der Fachböden alle 150 mm verstellbar.

| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | €/ SET 4 FUSS |
|--------|----------|------------------|---------------|
| SF-17 | 19092935 | 1.700 | - |
| SF-20 | 19092936 | 2.000 | - |



Flache Regale aus Edelstahl

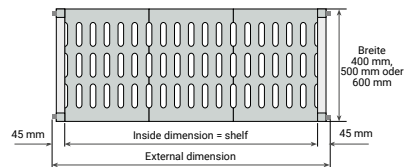
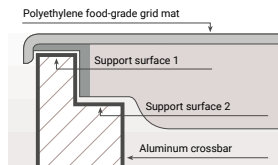
- Gefertigt aus Edelstahl.

- Die Regale werden mit dem mitgelieferten Werkzeug an den Gestellen befestigt.

| ABMESSUNGEN (mm) | STÄRKE 1 mm | | | | | | STÄRKE 1,5 MM | | | | | |
|------------------|-----------------------|-------------------------------------|---|----------------------|-------------------------------------|---|-----------------------|-------------------------------------|---|----------------------|-------------------------------------|---|
| | OHNE OMEGAVERSTÄRKUNG | MAXIMALE TRAGFÄHIGKEIT (KG)/ ABLÄGE | € | MIT OMEGAVERSTÄRKUNG | MAXIMALE TRAGFÄHIGKEIT (KG)/ ABLÄGE | € | OHNE OMEGAVERSTÄRKUNG | MAXIMALE TRAGFÄHIGKEIT (KG)/ ABLÄGE | € | MIT OMEGAVERSTÄRKUNG | MAXIMALE TRAGFÄHIGKEIT (KG)/ ABLÄGE | € |
| | SS10 | | | SS10R | | | SS15 | | | SS15R | | |
| 800x400 | 19092903 | 210 | - | 19092911 | 260 | - | 19092919 | 280 | - | 19092927 | 330 | - |
| 1.000x400 | 19092904 | 160 | - | 19092912 | 210 | - | 19092920 | 230 | - | 19092928 | 280 | - |
| 1.200x400 | 19092905 | 110 | - | 19092913 | 160 | - | 19092921 | 130 | - | 19092929 | 180 | - |
| 1.400x400 | 19092906 | 85 | - | 19092914 | 135 | - | 19092922 | 105 | - | 19092930 | 155 | - |
| 800x500 | 19092907 | 205 | - | 19092915 | 255 | - | 19092923 | 280 | - | 19092931 | 330 | - |
| 1.000x500 | 19092908 | 155 | - | 19092916 | 205 | - | 19092924 | 230 | - | 19092932 | 280 | - |
| 1.200x500 | 19092909 | 105 | - | 19092917 | 155 | - | 19092925 | 130 | - | 19092933 | 180 | - |
| 1.400x500 | 19092910 | 80 | - | 19092918 | 130 | - | 19092926 | 105 | - | 19092934 | 155 | - |



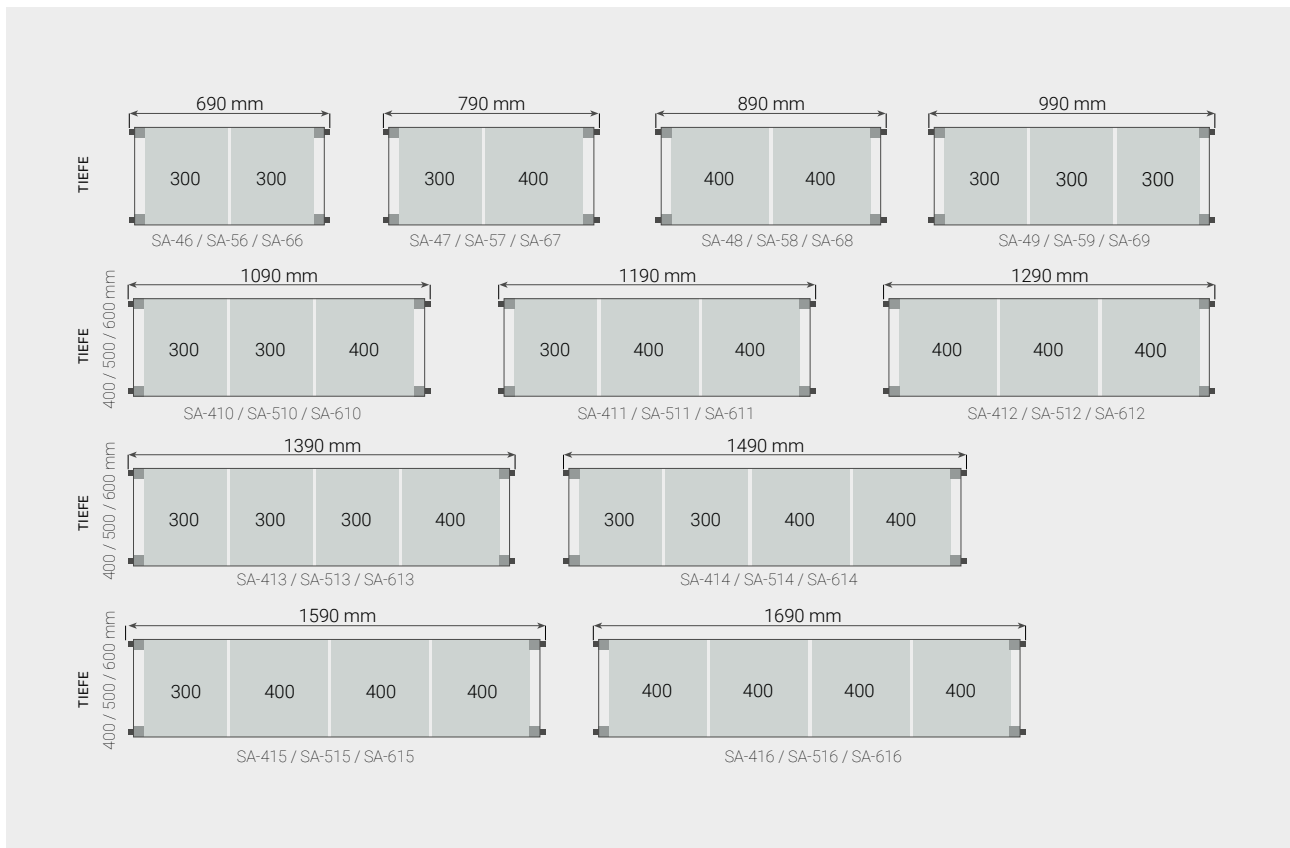
REGALE AUS POLYETHYLEN



- Regale mit Struktur aus eloxiertem Aluminium und Gittermatten aus lebensmittelechtem Polyethylen, speziell für den Einsatz in Kühlräumen konzipiert.
- Die Regalplatten aus Polyethylen liegen auf zwei Kanten des Aluminiumständers auf und sorgen so für eine perfekte Platzierung und höhere Stabilität.

- Breitenoptionen der Regalplatten: 400, 500 and 600 mm.
- Die Standardhöhe der Ständer beträgt 1.750 mm. Für nicht standardmäßige Anwendungen sind auch Ständer mit einer Höhe von 2.000 mm erhältlich.

Äußere Abmessungen der freistehenden Regale inkl. seitlichen Ständer.



Die 11 verschiedenen Längen der Regale ermöglichen neben der unabhängigen Montage mit 2 Holmen auch vielfältige Kombinationen durch die beidseitige Platzierung von Fachböden an den Ständern. Siehe Abbildung.

Regale aus Aluminium und Polyethylen



- Regal aus lebensmittelechtem Aluminium und Polyethylen, speziell für den Einsatz in Kühlräumen konzipiert und den Hygieneanforderungen entsprechend.

- Durch zwei Kanten auf dem Aluminiumständer gestützt, für

eine perfekte Platzierung und größere Stabilität.

- Leicht abnehmbar. Kann in einer herkömmlichen Spülmaschine gereinigt werden.

- Gittermatten und Querstreben inklusive.

Breite 400 mm

| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|--------|----------|------------------|---|
| SA-46 | 19091192 | 600x400 | - |
| SA-47 | 19091196 | 700x400 | - |
| SA-48 | 19091197 | 800x400 | - |
| SA-49 | 19091198 | 900x400 | - |
| SA-410 | 19091199 | 1.000x400 | - |
| SA-411 | 19091350 | 1.100x400 | - |
| SA-412 | 19091351 | 1.200x400 | - |
| SA-413 | 19091352 | 1.300x400 | - |
| SA-414 | 19091353 | 1.400x400 | - |
| SA-415 | 19091354 | 1.500x400 | - |
| SA-416 | 19091355 | 1.600x400 | - |

Breite 500 mm

| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|--------|----------|------------------|---|
| SA-56 | 19091356 | 600x500 | - |
| SA-57 | 19091358 | 700x500 | - |
| SA-58 | 19091359 | 800x500 | - |
| SA-59 | 19091360 | 900x500 | - |
| SA-510 | 19091361 | 1.000x500 | - |
| SA-511 | 19091362 | 1.100x500 | - |
| SA-512 | 19091363 | 1.200x500 | - |
| SA-513 | 19091365 | 1.300x500 | - |
| SA-514 | 19091366 | 1.400x500 | - |
| SA-515 | 19091367 | 1.500x500 | - |
| SA-516 | 19091368 | 1.600x500 | - |

Breite 600 mm

| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|--------|----------|------------------|---|
| SA-66 | 19106115 | 600x600 | - |
| SA-67 | 19106116 | 700x600 | - |
| SA-68 | 19106117 | 800x600 | - |
| SA-69 | 19106118 | 900x600 | - |
| SA-610 | 19106119 | 1.000x600 | - |
| SA-611 | 19106160 | 1.100x600 | - |
| SA-612 | 19106161 | 1.200x600 | - |
| SA-613 | 19106162 | 1.300x600 | - |
| SA-614 | 19106163 | 1.400x600 | - |
| SA-615 | 19106164 | 1.500x600 | - |
| SA-616 | 19106165 | 1.600x600 | - |

Regalständer aus Aluminium

- Hergestellt aus eloxiertem Aluminium.
- Löcher alle 150 mm, um die Größe der Standardmodelle zu

verändern oder die Anzahl der Regalböden mittels Stiften zu erhöhen (4 pro Regalboden).
- Höhenverstellbare Füße

zum Ausgleich von Bodenunebenheiten.
- Stifte enthalten.



| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | EBENEN | € |
|----------------------|----------|------------------|--------|---|
| BREITE 400 mm | | | | |
| AF17-43 | 19091369 | 1.750x400 | 3 | - |
| AF17-44 | 19091370 | 1.750x400 | 4 | - |
| AF17-45 | 19091371 | 1.750x400 | 5 | - |
| AF20-45 | 19091372 | 2.000x400 | 5 | - |
| AF20-46 | 19091373 | 2.000x400 | 6 | - |
| BREITE 500 mm | | | | |
| AF17-53 | 19091374 | 1.750x500 | 3 | - |
| AF17-54 | 19091375 | 1.750x500 | 4 | - |
| AF17-55 | 19091376 | 1.750x500 | 5 | - |
| AF20-55 | 19091377 | 2.000x500 | 5 | - |
| AF20-56 | 19091378 | 2.000x500 | 6 | - |
| BREITE 600 mm | | | | |
| AF17-63 | 19106166 | 1.750x600 | 3 | - |
| AF17-64 | 19106167 | 1.750x600 | 4 | - |
| AF17-65 | 19106168 | 1.750x600 | 5 | - |
| AF20-65 | 19106169 | 2.000x600 | 5 | - |
| AF20-66 | 19106170 | 2.000x600 | 6 | - |

Fahrbare Regalständer

- Zwei (2) Ø125 mm rostfreie Polyamidrollen, eine (1) mit Bremse. Für den Bau eines

Rollregals werden neben den Regalen noch zwei (2) fahrbare Regalständer benötigt.

- Nur Regalständer enthalten. Regale müssen separat bestellt werden.



| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | EBENEN | € |
|----------------------|----------|------------------|--------|---|
| BREITE 400 mm | | | | |
| KMA17-44 | 19091380 | 1.750x400 | 4 | - |
| KMA17-45 | 19091381 | 1.750x400 | 5 | - |
| BREITE 500 mm | | | | |
| KMA17-54 | 19091382 | 1.750x500 | 4 | - |
| KMA17-55 | 19091383 | 1.750x500 | 5 | - |
| BREITE 600 mm | | | | |
| KMA17-64 | 19106171 | 1.750x600 | 4 | - |
| KMA17-65 | 19106172 | 1.750x600 | 5 | - |



Bänke

- Speziell für die Lagerung von Boxen in Kühlräumen konzipiert.
- Robuste Edelstahlkonstruktion.

| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|------------|----------|------------------|---|
| KSA2-1-510 | 19091391 | 1.085x500x250 | - |
| KSA2-1-512 | 19091392 | 1.285x500x250 | - |
| KSA2-1-516 | 19091393 | 1.685x500x250 | - |



Gittermatten

- Gittermatte aus lebensmittelechtem Polyethylen für Regale.
- Komplette Regale enthalten bereits Gittermatten. Kann als Zubehör geliefert werden.
- Einfach zu installieren. Kann in einer herkömmlichen Spülmaschine gereinigt werden.

| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|--------|----------|------------------|---|
| SP-43 | 19091384 | 300x400 | - |
| SP-44 | 19091385 | 400x400 | - |
| SP-53 | 19091386 | 300x500 | - |
| SP-54 | 19091388 | 400x500 | - |
| SP-63 | 19106173 | 300x600 | - |
| SP-64 | 19106174 | 400x600 | - |

Eckhaken

- Entwickelt, um die Montage von Eckregalen zu erleichtern. Zudem sparen Sie Regalständer und optimieren den vorhandenen Platz.
- Zwei (2) Haken pro Regal.
- Preis pro Einheit.



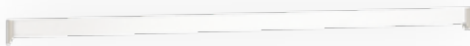
| MODELL | CODE | € |
|--------|----------|---|
| HK | 19091389 | - |

Stifte

- Entwickelt, um die Anzahl der Regale in Standardkonfigurationen zu erhöhen.
- Wird als Zubehör mitgeliefert, da die Ständer bereits mit Stiften für jedes Regal ausgestattet sind. Pro Regal werden vier (4) Stifte benötigt.
- Preis pro Einheit.



| MODELL | CODE | € |
|--------|----------|---|
| AS | 19091390 | - |



Querstreben

- Werden als Zubehör geliefert, da in jedem Regal enthalten.

| MODELL | CODE | ABMESSUNGEN (mm) | € |
|--------|----------|------------------|---|
| CA-6 | 19091394 | 600 | - |
| CA-7 | 19091395 | 700 | - |
| CA-8 | 19091396 | 800 | - |
| CA-9 | 19091397 | 900 | - |
| CA-10 | 19091398 | 1.000 | - |
| CA-11 | 19091399 | 1.100 | - |
| CA-12 | 19091400 | 1.200 | - |
| CA-13 | 19091401 | 1.300 | - |
| CA-14 | 19091402 | 1.400 | - |
| CA-15 | 19091403 | 1.500 | - |
| CA-16 | 19091404 | 1.600 | - |

Berechnung für Regal-Sets

So bestellen Sie Regal-Sets

Für Ihren Komfort können Aluminium- und Polyethylenregale in Sets bestellt werden. Nachfolgend finden Sie Hinweise zur Berechnung des benötigten Regal-Sets:

Handelt es sich um ein lineares oder ein Eckregal?

- Lineare Regale haben an jedem Ende vertikale Ständer.
- Eckregale verfügen an einem Ende über einen Ständer und sind am anderen Ende mit zwei Haken pro Regal ausgestattet, die an den Querstreben eines weiteren Regals befestigt werden.

Welche Tiefe hat das Regal?

- Es gibt zwei Tiefenmaße: 400 oder 500 mm.

Wie viele Ebenen werden benötigt?

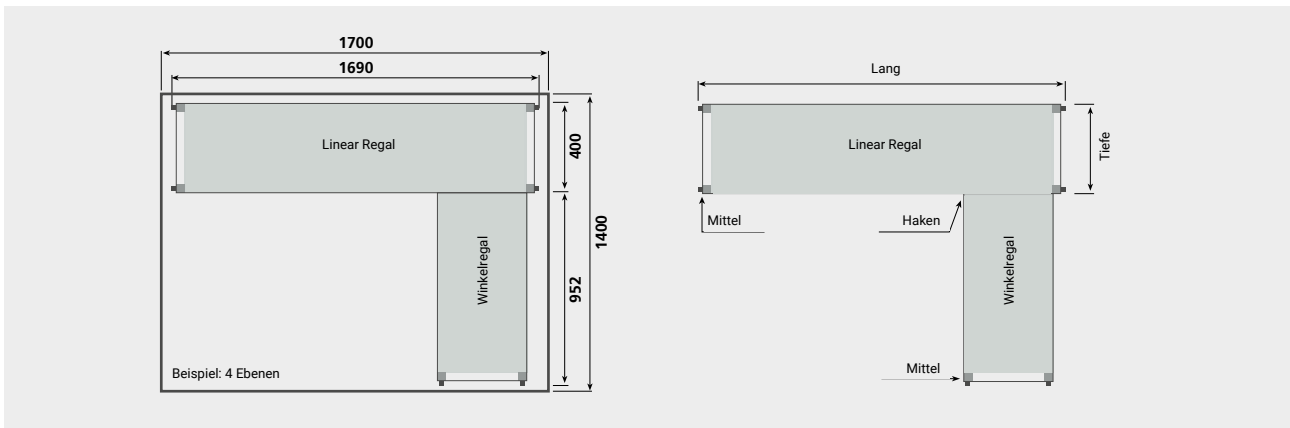
- Es gibt Standard-Sets mit 3, 4 oder 5 Ebenen.
- Zusätzliche Ebenen können bestellt werden.

Wie lang soll das Regal sein?

- In den Tabellen auf den folgenden Seiten finden Sie das passende Set für die Maße des Raumes, in dem das Regal aufgestellt werden soll.
- Denken Sie beim Berechnen der Länge des Eckregals daran, von der Gesamtlänge die Tiefe des Regals abzuziehen, auf dem es steht.

Im folgenden Beispiel müsste man fragen:

- Set Nummer 99 (linear, Tiefe 400 mm, 1.690 mm lang).
- Set Nummer 582 (Ecke, Tiefe 400 mm, 4 Ebenen, 952 mm lang).



- Die Standardhöhe der Ständer beträgt 1.750 mm. Für andere Höhen sehen Sie sich die Aufschlüsselung des gewählten Sets an und ersetzen Sie die Ständer „AF17“ durch hohe Ständer „AF20“, wobei Sie den Preis des Sets entsprechend den Preisen der gewählten Elemente anpassen.
- Zusätzliche Regalebenen können bis zu einer Gesamtzahl von maximal 11 Ebenen auf Standardständern hinzugefügt werden, indem die erforderlichen Regalböden, Stifte und Eckhaken separat bestellt werden.
- Standardständer Typ „AF17“ können mit Preisänderung durch mobile Ständer „KMA17“ ersetzt werden.

Lineare Regale 400 mm

| GESAMTLÄNGE DES REGALS (mm) | 3 EBENEN | | 4 EBENEN | | 5 EBENEN | |
|--------------------------------------|----------------|---|----------------|---|----------------|---|
| | VERBUND NR. | € | VERBUND NR. | € | VERBUND NR. | € |
| 1.390 | 17 | - | 96 | - | 175 | - |
| 1.490 | 18 | - | 97 | - | 176 | - |
| 1.590 | 19 | - | 98 | - | 177 | - |
| 1.690 | 20 | - | 99 | - | 178 | - |
| 1.726 | 21 | - | 100 | - | 179 | - |
| 1.826 | 22 | - | 101 | - | 180 | - |
| 1.926 | 23 | - | 102 | - | 181 | - |

Eckregal 400 mm

| GESAMTLÄNGE DES REGALS (mm) | 3 EBENEN | | 4 EBENEN | | 5 EBENEN | |
|--------------------------------------|----------------|---|----------------|---|----------------|---|
| | VERBUND NR. | € | VERBUND NR. | € | VERBUND NR. | € |
| 652 | 500 | - | 579 | - | 658 | - |
| 752 | 501 | - | 580 | - | 659 | - |
| 852 | 502 | - | 581 | - | 660 | - |
| 952 | 503 | - | 582 | - | 661 | - |
| 1.052 | 504 | - | 583 | - | 662 | - |
| 1.152 | 505 | - | 584 | - | 663 | - |
| 1.252 | 506 | - | 585 | - | 664 | - |



Lineare Regale 400 mm

Lineare Regale 500 mm

Lineare Regale 600 mm

| GESAMT LÄNGE DES REGALS (mm) | 3 EBENEN | | 4 EBENEN | | 5 EBENEN | | 3 EBENEN | | 4 EBENEN | | 5 EBENEN | | 3 EBENEN | | 4 EBENEN | | 5 EBENEN | |
|---------------------------------------|----------------|---|----------------|---|----------------|---|----------------|---|----------------|---|----------------|---|----------------|---|----------------|---|----------------|---|
| | VERBUND NR. | € | VERBUND NR. | € | VERBUND NR. | € | VERBUND NR. | € | VERBUND NR. | € | VERBUND NR. | € | VERBUND NR. | € | VERBUND NR. | € | VERBUND NR. | € |
| 690 | 10 | - | 89 | - | 168 | - | 247 | - | 326 | - | 405 | - | 1.010 | - | 1.089 | - | 1.168 | - |
| 790 | 11 | - | 90 | - | 169 | - | 248 | - | 327 | - | 406 | - | 1.011 | - | 1.090 | - | 1.169 | - |
| 890 | 12 | - | 91 | - | 170 | - | 249 | - | 328 | - | 407 | - | 1.012 | - | 1.091 | - | 1.170 | - |
| 990 | 13 | - | 92 | - | 171 | - | 250 | - | 329 | - | 408 | - | 1.013 | - | 1.092 | - | 1.171 | - |
| 1.090 | 14 | - | 93 | - | 172 | - | 251 | - | 330 | - | 409 | - | 1.014 | - | 1.093 | - | 1.172 | - |
| 1.190 | 15 | - | 94 | - | 173 | - | 252 | - | 331 | - | 410 | - | 1.015 | - | 1.094 | - | 1.173 | - |
| 1.290 | 16 | - | 95 | - | 174 | - | 253 | - | 332 | - | 411 | - | 1.016 | - | 1.095 | - | 1.174 | - |
| 1.390 | 17 | - | 96 | - | 175 | - | 254 | - | 333 | - | 412 | - | 1.017 | - | 1.096 | - | 1.175 | - |
| 1.490 | 18 | - | 97 | - | 176 | - | 255 | - | 334 | - | 413 | - | 1.018 | - | 1.097 | - | 1.176 | - |
| 1.590 | 19 | - | 98 | - | 177 | - | 256 | - | 335 | - | 414 | - | 1.019 | - | 1.098 | - | 1.177 | - |
| 1.690 | 20 | - | 99 | - | 178 | - | 257 | - | 336 | - | 415 | - | 1.020 | - | 1.099 | - | 1.178 | - |
| 1.726 | 21 | - | 100 | - | 179 | - | 258 | - | 337 | - | 416 | - | 1.021 | - | 1.000 | - | 1.179 | - |
| 1.826 | 22 | - | 101 | - | 180 | - | 259 | - | 338 | - | 417 | - | 1.022 | - | 1.101 | - | 1.180 | - |
| 1.926 | 23 | - | 102 | - | 181 | - | 260 | - | 339 | - | 418 | - | 1.023 | - | 1.102 | - | 1.181 | - |
| 2.026 | 24 | - | 103 | - | 182 | - | 261 | - | 340 | - | 419 | - | 1.024 | - | 1.103 | - | 1.182 | - |
| 2.126 | 25 | - | 104 | - | 183 | - | 262 | - | 341 | - | 420 | - | 1.025 | - | 1.104 | - | 1.183 | - |
| 2.226 | 26 | - | 105 | - | 184 | - | 263 | - | 342 | - | 421 | - | 1.026 | - | 1.105 | - | 1.184 | - |
| 2.326 | 27 | - | 106 | - | 185 | - | 264 | - | 343 | - | 422 | - | 1.027 | - | 1.106 | - | 1.185 | - |
| 2.426 | 28 | - | 107 | - | 186 | - | 265 | - | 344 | - | 423 | - | 1.028 | - | 1.107 | - | 1.186 | - |
| 2.526 | 29 | - | 108 | - | 187 | - | 266 | - | 345 | - | 424 | - | 1.029 | - | 1.108 | - | 1.187 | - |
| 2.626 | 30 | - | 109 | - | 188 | - | 267 | - | 346 | - | 425 | - | 1.030 | - | 1.109 | - | 1.188 | - |
| 2.726 | 31 | - | 110 | - | 189 | - | 268 | - | 347 | - | 426 | - | 1.031 | - | 1.110 | - | 1.189 | - |
| 2.826 | 32 | - | 111 | - | 190 | - | 269 | - | 348 | - | 427 | - | 1.032 | - | 1.111 | - | 1.190 | - |
| 2.926 | 33 | - | 112 | - | 191 | - | 270 | - | 349 | - | 428 | - | 1.033 | - | 1.112 | - | 1.191 | - |
| 3.026 | 34 | - | 113 | - | 192 | - | 271 | - | 350 | - | 429 | - | 1.034 | - | 1.113 | - | 1.192 | - |
| 3.126 | 35 | - | 114 | - | 193 | - | 272 | - | 351 | - | 430 | - | 1.035 | - | 1.114 | - | 1.193 | - |
| 3.226 | 36 | - | 115 | - | 194 | - | 273 | - | 352 | - | 431 | - | 1.036 | - | 1.115 | - | 1.194 | - |
| 3.326 | 37 | - | 116 | - | 195 | - | 274 | - | 353 | - | 432 | - | 1.037 | - | 1.116 | - | 1.195 | - |
| 3.362 | 38 | - | 117 | - | 196 | - | 275 | - | 354 | - | 433 | - | 1.038 | - | 1.117 | - | 1.196 | - |
| 3.462 | 39 | - | 118 | - | 197 | - | 276 | - | 355 | - | 434 | - | 1.039 | - | 1.118 | - | 1.197 | - |
| 3.562 | 40 | - | 119 | - | 198 | - | 277 | - | 356 | - | 435 | - | 1.040 | - | 1.119 | - | 1.198 | - |
| 3.662 | 41 | - | 120 | - | 199 | - | 278 | - | 357 | - | 436 | - | 1.041 | - | 1.120 | - | 1.199 | - |
| 3.762 | 42 | - | 121 | - | 200 | - | 279 | - | 358 | - | 437 | - | 1.042 | - | 1.121 | - | 1.200 | - |
| 3.862 | 43 | - | 122 | - | 201 | - | 280 | - | 359 | - | 438 | - | 1.043 | - | 1.122 | - | 1.201 | - |
| 3.962 | 44 | - | 123 | - | 202 | - | 281 | - | 360 | - | 439 | - | 1.044 | - | 1.123 | - | 1.202 | - |
| 4.062 | 45 | - | 124 | - | 203 | - | 282 | - | 361 | - | 440 | - | 1.045 | - | 1.124 | - | 1.203 | - |
| 4.162 | 46 | - | 125 | - | 204 | - | 283 | - | 362 | - | 441 | - | 1.046 | - | 1.125 | - | 1.204 | - |
| 4.262 | 47 | - | 126 | - | 205 | - | 284 | - | 363 | - | 442 | - | 1.047 | - | 1.126 | - | 1.205 | - |
| 4.362 | 48 | - | 127 | - | 206 | - | 285 | - | 364 | - | 443 | - | 1.048 | - | 1.127 | - | 1.206 | - |
| 4.462 | 49 | - | 128 | - | 207 | - | 286 | - | 365 | - | 444 | - | 1.049 | - | 1.128 | - | 1.207 | - |
| 4.562 | 50 | - | 129 | - | 208 | - | 287 | - | 366 | - | 445 | - | 1.050 | - | 1.129 | - | 1.208 | - |
| 4.662 | 51 | - | 130 | - | 209 | - | 288 | - | 367 | - | 446 | - | 1.051 | - | 1.130 | - | 1.209 | - |
| 4.762 | 52 | - | 131 | - | 210 | - | 289 | - | 368 | - | 447 | - | 1.052 | - | 1.131 | - | 1.210 | - |
| 4.862 | 53 | - | 132 | - | 211 | - | 290 | - | 369 | - | 448 | - | 1.053 | - | 1.132 | - | 1.211 | - |
| 4.962 | 54 | - | 133 | - | 212 | - | 291 | - | 370 | - | 449 | - | 1.054 | - | 1.133 | - | 1.212 | - |
| 4.998 | 55 | - | 134 | - | 213 | - | 292 | - | 371 | - | 450 | - | 1.055 | - | 1.134 | - | 1.213 | - |
| 5.098 | 56 | - | 135 | - | 214 | - | 293 | - | 372 | - | 451 | - | 1.056 | - | 1.135 | - | 1.214 | - |
| 5.198 | 57 | - | 136 | - | 215 | - | 294 | - | 373 | - | 452 | - | 1.057 | - | 1.136 | - | 1.215 | - |
| 5.298 | 58 | - | 137 | - | 216 | - | 295 | - | 374 | - | 453 | - | 1.058 | - | 1.137 | - | 1.216 | - |
| 5.398 | 59 | - | 138 | - | 217 | - | 296 | - | 375 | - | 454 | - | 1.059 | - | 1.138 | - | 1.217 | - |
| 5.498 | 60 | - | 139 | - | 218 | - | 297 | - | 376 | - | 455 | - | 1.060 | - | 1.139 | - | 1.218 | - |
| 5.598 | 61 | - | 140 | - | 219 | - | 298 | - | 377 | - | 456 | - | 1.061 | - | 1.140 | - | 1.219 | - |
| 5.698 | 62 | - | 141 | - | 220 | - | 299 | - | 378 | - | 457 | - | 1.062 | - | 1.141 | - | 1.220 | - |
| 5.798 | 63 | - | 142 | - | 221 | - | 300 | - | 379 | - | 458 | - | 1.063 | - | 1.142 | - | 1.221 | - |



Eckregal 400 mm

Eckregal 500 mm

Eckregal 600 mm

| GESAMT LÄNGE DES REGALS (mm) | 3 EBENEN | | 4 EBENEN | | 5 EBENEN | | 3 EBENEN | | 4 EBENEN | | 5 EBENEN | | 3 EBENEN | | 4 EBENEN | | 5 EBENEN | |
|---------------------------------------|----------------|---|----------------|---|----------------|---|----------------|---|----------------|---|----------------|---|----------------|---|----------------|---|----------------|---|
| | VERBUND NR. | € | VERBUND NR. | € | VERBUND NR. | € | VERBUND NR. | € | VERBUND NR. | € | VERBUND NR. | € | VERBUND NR. | € | VERBUND NR. | € | VERBUND NR. | € |
| 652 | 500 | - | 579 | - | 658 | - | 737 | - | 816 | - | 895 | - | 1.500 | - | 1.579 | - | 1.658 | - |
| 752 | 501 | - | 580 | - | 659 | - | 738 | - | 817 | - | 896 | - | 1.501 | - | 1.580 | - | 1.659 | - |
| 852 | 502 | - | 581 | - | 660 | - | 739 | - | 818 | - | 897 | - | 1.502 | - | 1.581 | - | 1.660 | - |
| 952 | 503 | - | 582 | - | 661 | - | 740 | - | 819 | - | 898 | - | 1.503 | - | 1.582 | - | 1.661 | - |
| 1.052 | 504 | - | 583 | - | 662 | - | 741 | - | 820 | - | 899 | - | 1.504 | - | 1.583 | - | 1.662 | - |
| 1.152 | 505 | - | 584 | - | 663 | - | 742 | - | 821 | - | 900 | - | 1.505 | - | 1.584 | - | 1.663 | - |
| 1.252 | 506 | - | 585 | - | 664 | - | 743 | - | 822 | - | 901 | - | 1.506 | - | 1.585 | - | 1.664 | - |
| 1.352 | 507 | - | 586 | - | 665 | - | 744 | - | 823 | - | 902 | - | 1.507 | - | 1.586 | - | 1.665 | - |
| 1.452 | 508 | - | 587 | - | 666 | - | 745 | - | 824 | - | 903 | - | 1.508 | - | 1.587 | - | 1.666 | - |
| 1.552 | 509 | - | 588 | - | 667 | - | 746 | - | 825 | - | 904 | - | 1.509 | - | 1.588 | - | 1.667 | - |
| 1.652 | 510 | - | 589 | - | 668 | - | 747 | - | 826 | - | 905 | - | 1.510 | - | 1.589 | - | 1.668 | - |
| 1.688 | 511 | - | 590 | - | 669 | - | 748 | - | 827 | - | 906 | - | 1.511 | - | 1.590 | - | 1.669 | - |
| 1.788 | 512 | - | 591 | - | 670 | - | 749 | - | 828 | - | 907 | - | 1.512 | - | 1.591 | - | 1.670 | - |
| 1.888 | 513 | - | 592 | - | 671 | - | 750 | - | 829 | - | 908 | - | 1.513 | - | 1.592 | - | 1.671 | - |
| 1.988 | 514 | - | 593 | - | 672 | - | 751 | - | 830 | - | 909 | - | 1.514 | - | 1.593 | - | 1.672 | - |
| 2.088 | 515 | - | 594 | - | 673 | - | 752 | - | 831 | - | 910 | - | 1.515 | - | 1.594 | - | 1.673 | - |
| 2.188 | 516 | - | 595 | - | 674 | - | 753 | - | 832 | - | 911 | - | 1.516 | - | 1.595 | - | 1.674 | - |
| 2.288 | 517 | - | 596 | - | 675 | - | 754 | - | 833 | - | 912 | - | 1.517 | - | 1.596 | - | 1.675 | - |
| 2.388 | 518 | - | 597 | - | 676 | - | 755 | - | 834 | - | 913 | - | 1.518 | - | 1.597 | - | 1.676 | - |
| 2.488 | 519 | - | 598 | - | 677 | - | 756 | - | 835 | - | 914 | - | 1.519 | - | 1.598 | - | 1.677 | - |
| 2.588 | 520 | - | 599 | - | 678 | - | 757 | - | 836 | - | 915 | - | 1.520 | - | 1.599 | - | 1.678 | - |
| 2.688 | 521 | - | 600 | - | 679 | - | 758 | - | 837 | - | 916 | - | 1.521 | - | 1.600 | - | 1.679 | - |
| 2.788 | 522 | - | 601 | - | 680 | - | 759 | - | 838 | - | 917 | - | 1.522 | - | 1.601 | - | 1.680 | - |
| 2.888 | 523 | - | 602 | - | 681 | - | 760 | - | 839 | - | 918 | - | 1.523 | - | 1.602 | - | 1.681 | - |
| 2.988 | 524 | - | 603 | - | 682 | - | 761 | - | 840 | - | 919 | - | 1.524 | - | 1.603 | - | 1.682 | - |
| 3.088 | 525 | - | 604 | - | 683 | - | 762 | - | 841 | - | 920 | - | 1.525 | - | 1.604 | - | 1.683 | - |
| 3.188 | 526 | - | 605 | - | 684 | - | 763 | - | 842 | - | 921 | - | 1.526 | - | 1.605 | - | 1.684 | - |
| 3.288 | 527 | - | 606 | - | 685 | - | 764 | - | 843 | - | 922 | - | 1.527 | - | 1.606 | - | 1.685 | - |
| 3.324 | 528 | - | 607 | - | 686 | - | 765 | - | 844 | - | 923 | - | 1.528 | - | 1.607 | - | 1.686 | - |
| 3.424 | 529 | - | 608 | - | 687 | - | 766 | - | 845 | - | 924 | - | 1.529 | - | 1.608 | - | 1.687 | - |
| 3.524 | 530 | - | 609 | - | 688 | - | 767 | - | 846 | - | 925 | - | 1.530 | - | 1.609 | - | 1.688 | - |
| 3.624 | 531 | - | 610 | - | 689 | - | 768 | - | 847 | - | 926 | - | 1.531 | - | 1.610 | - | 1.689 | - |
| 3.724 | 532 | - | 611 | - | 690 | - | 769 | - | 848 | - | 927 | - | 1.532 | - | 1.611 | - | 1.690 | - |
| 3.824 | 533 | - | 612 | - | 691 | - | 770 | - | 849 | - | 928 | - | 1.533 | - | 1.612 | - | 1.691 | - |
| 3.924 | 534 | - | 613 | - | 692 | - | 771 | - | 850 | - | 929 | - | 1.534 | - | 1.613 | - | 1.692 | - |
| 4.024 | 535 | - | 614 | - | 693 | - | 772 | - | 851 | - | 930 | - | 1.535 | - | 1.614 | - | 1.693 | - |
| 4.124 | 536 | - | 615 | - | 694 | - | 773 | - | 852 | - | 931 | - | 1.536 | - | 1.615 | - | 1.694 | - |
| 4.224 | 537 | - | 616 | - | 695 | - | 774 | - | 853 | - | 932 | - | 1.537 | - | 1.616 | - | 1.695 | - |
| 4.324 | 538 | - | 617 | - | 696 | - | 775 | - | 854 | - | 933 | - | 1.538 | - | 1.617 | - | 1.696 | - |
| 4.424 | 539 | - | 618 | - | 697 | - | 776 | - | 855 | - | 934 | - | 1.539 | - | 1.618 | - | 1.697 | - |
| 4.524 | 540 | - | 619 | - | 698 | - | 777 | - | 856 | - | 935 | - | 1.540 | - | 1.619 | - | 1.698 | - |
| 4.624 | 541 | - | 620 | - | 699 | - | 778 | - | 857 | - | 936 | - | 1.541 | - | 1.620 | - | 1.699 | - |
| 4.724 | 542 | - | 621 | - | 700 | - | 779 | - | 858 | - | 937 | - | 1.542 | - | 1.621 | - | 1.700 | - |
| 4.824 | 543 | - | 622 | - | 701 | - | 780 | - | 859 | - | 938 | - | 1.543 | - | 1.622 | - | 1.701 | - |
| 4.924 | 544 | - | 623 | - | 702 | - | 781 | - | 860 | - | 939 | - | 1.544 | - | 1.623 | - | 1.702 | - |
| 4.960 | 545 | - | 624 | - | 703 | - | 782 | - | 861 | - | 940 | - | 1.545 | - | 1.624 | - | 1.703 | - |
| 5.060 | 546 | - | 625 | - | 704 | - | 783 | - | 862 | - | 941 | - | 1.546 | - | 1.625 | - | 1.704 | - |
| 5.160 | 547 | - | 626 | - | 705 | - | 784 | - | 863 | - | 942 | - | 1.547 | - | 1.626 | - | 1.705 | - |
| 5.260 | 548 | - | 627 | - | 706 | - | 785 | - | 864 | - | 943 | - | 1.548 | - | 1.627 | - | 1.706 | - |
| 5.360 | 549 | - | 628 | - | 707 | - | 786 | - | 865 | - | 944 | - | 1.549 | - | 1.628 | - | 1.707 | - |
| 5.460 | 550 | - | 629 | - | 708 | - | 787 | - | 866 | - | 945 | - | 1.550 | - | 1.629 | - | 1.708 | - |
| 5.569 | 551 | - | 630 | - | 709 | - | 788 | - | 867 | - | 946 | - | 1.551 | - | 1.630 | - | 1.709 | - |
| 5.660 | 552 | - | 631 | - | 710 | - | 789 | - | 868 | - | 947 | - | 1.552 | - | 1.631 | - | 1.710 | - |
| 5.760 | 553 | - | 632 | - | 711 | - | 790 | - | 869 | - | 948 | - | 1.553 | - | 1.632 | - | 1.711 | - |

Lineare Regale 400 mm

| 3 EBENEN | | 4 EBENEN | | 5 EBENEN | |
|-------------|-----------------------------------|-------------|-----------------------------------|-------------|-----------------------------------|
| VERBUND NR. | AUFSCHLÜSSELUNG DER REGALELEMENTE | VERBUND NR. | AUFSCHLÜSSELUNG DER REGALELEMENTE | VERBUND NR. | AUFSCHLÜSSELUNG DER REGALELEMENTE |
| 10 | 2 AF17-43 + 3 SA-46 | 89 | 2 AF17-44 + 4 SA-46 | 168 | 2 AF17-45 + 5 SA-46 |
| 11 | 2 AF17-43 + 3 SA-47 | 90 | 2 AF17-44 + 4 SA-47 | 169 | 2 AF17-45 + 5 SA-47 |
| 12 | 2 AF17-43 + 3 SA-48 | 91 | 2 AF17-44 + 4 SA-48 | 170 | 2 AF17-45 + 5 SA-48 |
| 13 | 2 AF17-43 + 3 SA-49 | 92 | 2 AF17-44 + 4 SA-49 | 171 | 2 AF17-45 + 5 SA-49 |
| 14 | 2 AF17-43 + 3 SA-410 | 93 | 2 AF17-44 + 4 SA-410 | 172 | 2 AF17-45 + 5 SA-410 |
| 15 | 2 AF17-43 + 3 SA-411 | 94 | 2 AF17-44 + 4 SA-411 | 173 | 2 AF17-45 + 5 SA-411 |
| 16 | 2 AF17-43 + 3 SA-412 | 95 | 2 AF17-44 + 4 SA-412 | 174 | 2 AF17-45 + 5 SA-412 |
| 17 | 2 AF17-43 + 3 SA-413 | 96 | 2 AF17-44 + 4 SA-413 | 175 | 2 AF17-45 + 5 SA-413 |
| 18 | 2 AF17-43 + 3 SA-414 | 97 | 2 AF17-44 + 4 SA-414 | 176 | 2 AF17-45 + 5 SA-414 |
| 19 | 2 AF17-43 + 3 SA-415 | 98 | 2 AF17-44 + 4 SA-415 | 177 | 2 AF17-45 + 5 SA-415 |
| 20 | 2 AF17-43 + 3 SA-416 | 99 | 2 AF17-44 + 4 SA-416 | 178 | 2 AF17-45 + 5 SA-416 |
| 21 | 3 AF17-43 + 6 SA-48 | 100 | 3 AF17-44 + 8 SA-48 | 179 | 3 AF17-45 + 10 SA-48 |
| 22 | 3 AF17-43 + 3 SA-49 + 3 SA-48 | 101 | 3 AF17-44 + 4 SA-49 + 4 SA-48 | 180 | 3 AF17-45 + 5 SA-49 + 5 SA-48 |
| 23 | 3 AF17-43 + 6 SA-49 | 102 | 3 AF17-44 + 8 SA-49 | 181 | 3 AF17-45 + 10 SA-49 |
| 24 | 3 AF17-43 + 3 SA-49 + 3 SA-410 | 103 | 3 AF17-44 + 4 SA-49 + 4 SA-410 | 182 | 3 AF17-45 + 5 SA-49 + 5 SA-410 |
| 25 | 3 AF17-43 + 6 SA-410 | 104 | 3 AF17-44 + 8 SA-410 | 183 | 3 AF17-45 + 10 SA-410 |
| 26 | 3 AF17-43 + 3 SA-410 + 3 SA-411 | 105 | 3 AF17-44 + 4 SA-410 + 4 SA-411 | 184 | 3 AF17-45 + 5 SA-410 + 5 SA-411 |
| 27 | 3 AF17-43 + 6 SA-411 | 106 | 3 AF17-44 + 8 SA-411 | 185 | 3 AF17-45 + 10 SA-411 |
| 28 | 3 AF17-43 + 3 SA-411 + 3 SA-412 | 107 | 3 AF17-44 + 4 SA-411 + 4 SA-412 | 186 | 3 AF17-45 + 5 SA-411 + 5 SA-412 |
| 29 | 3 AF17-43 + 6 SA-412 | 108 | 3 AF17-44 + 8 SA-412 | 187 | 3 AF17-45 + 10 SA-412 |
| 30 | 3 AF17-43 + 3 SA-412 + 3 SA-413 | 109 | 3 AF17-44 + 4 SA-412 + 4 SA-413 | 188 | 3 AF17-45 + 5 SA-412 + 5 SA-413 |
| 31 | 3 AF17-43 + 6 SA-413 | 110 | 3 AF17-44 + 8 SA-413 | 189 | 3 AF17-45 + 10 SA-413 |
| 32 | 3 AF17-43 + 3 SA-413 + 3 SA-414 | 111 | 3 AF17-44 + 4 SA-413 + 4 SA-414 | 190 | 3 AF17-45 + 5 SA-413 + 5 SA-414 |
| 33 | 3 AF17-43 + 6 SA-414 | 112 | 3 AF17-44 + 8 SA-414 | 191 | 3 AF17-45 + 10 SA-414 |
| 34 | 3 AF17-43 + 3 SA-414 + 3 SA-415 | 113 | 3 AF17-44 + 4 SA-414 + 4 SA-415 | 192 | 3 AF17-45 + 5 SA-414 + 5 SA-415 |
| 35 | 3 AF17-43 + 6 SA-415 | 114 | 3 AF17-44 + 8 SA-415 | 193 | 3 AF17-45 + 10 SA-415 |
| 36 | 3 AF17-43 + 3 SA-415 + 3 SA-416 | 115 | 3 AF17-44 + 4 SA-415 + 4 SA-416 | 194 | 3 AF17-45 + 5 SA-415 + 5 SA-416 |
| 37 | 3 AF17-43 + 6 SA-416 | 116 | 3 AF17-44 + 8 SA-416 | 195 | 3 AF17-45 + 10 SA-416 |
| 38 | 4 AF17-43 + 3 SA-410 + 6 SA-411 | 117 | 4 AF17-44 + 4 SA-410 + 8 SA-411 | 196 | 4 AF17-45 + 5 SA-410 + 10 SA-411 |
| 39 | 4 AF17-43 + 9 SA-411 | 118 | 4 AF17-44 + 12 SA-411 | 197 | 4 AF17-45 + 15 SA-411 |
| 40 | 4 AF17-43 + 6 SA-411 + 3 SA-412 | 119 | 4 AF17-44 + 8 SA-411 + 4 SA-412 | 198 | 4 AF17-45 + 10 SA-411 + 5 SA-412 |
| 41 | 4 AF17-43 + 3 SA-411 + 6 SA-412 | 120 | 4 AF17-44 + 4 SA-411 + 8 SA-412 | 199 | 4 AF17-45 + 5 SA-411 + 10 SA-412 |
| 42 | 4 AF17-43 + 9 SA-412 | 121 | 4 AF17-44 + 12 SA-412 | 200 | 4 AF17-45 + 15 SA-412 |
| 43 | 4 AF17-43 + 6 SA-412 + 3 SA-413 | 122 | 4 AF17-44 + 8 SA-412 + 4 SA-413 | 201 | 4 AF17-45 + 10 SA-412 + 5 SA-413 |
| 44 | 4 AF17-43 + 3 SA-412 + 6 SA-413 | 123 | 4 AF17-44 + 4 SA-412 + 8 SA-413 | 202 | 4 AF17-45 + 5 SA-412 + 10 SA-413 |
| 45 | 4 AF17-43 + 9 SA-413 | 124 | 4 AF17-44 + 12 SA-413 | 203 | 4 AF17-45 + 15 SA-413 |
| 46 | 4 AF17-43 + 6 SA-413 + 3 SA-414 | 125 | 4 AF17-44 + 8 SA-413 + 4 SA-414 | 204 | 4 AF17-45 + 10 SA-413 + 5 SA-414 |
| 47 | 4 AF17-43 + 3 SA-413 + 6 SA-414 | 126 | 4 AF17-44 + 4 SA-413 + 8 SA-414 | 205 | 4 AF17-45 + 5 SA-413 + 10 SA-414 |
| 48 | 4 AF17-43 + 9 SA-414 | 127 | 4 AF17-44 + 12 SA-414 | 206 | 4 AF17-45 + 15 SA-414 |
| 49 | 4 AF17-43 + 6 SA-414 + 3 SA-415 | 128 | 4 AF17-44 + 8 SA-414 + 4 SA-415 | 207 | 4 AF17-45 + 10 SA-414 + 5 SA-415 |
| 50 | 4 AF17-43 + 3 SA-414 + 6 SA-415 | 129 | 4 AF17-44 + 4 SA-414 + 8 SA-415 | 208 | 4 AF17-45 + 5 SA-414 + 10 SA-415 |
| 51 | 4 AF17-43 + 9 SA-415 | 130 | 4 AF17-44 + 12 SA-415 | 209 | 4 AF17-45 + 15 SA-415 |
| 52 | 4 AF17-43 + 6 SA-415 + 3 SA-416 | 131 | 4 AF17-44 + 8 SA-415 + 4 SA-416 | 210 | 4 AF17-45 + 10 SA-415 + 5 SA-416 |
| 53 | 4 AF17-43 + 3 SA-415 + 6 SA-416 | 132 | 4 AF17-44 + 4 SA-415 + 8 SA-416 | 211 | 4 AF17-45 + 5 SA-415 + 10 SA-416 |
| 54 | 4 AF17-43 + 9 SA-416 | 133 | 4 AF17-44 + 12 SA-416 | 212 | 4 AF17-45 + 15 SA-416 |
| 55 | 5 AF17-43 + 12 SA-412 | 134 | 5 AF17-44 + 16 SA-412 | 213 | 5 AF17-45 + 20 SA-412 |
| 56 | 5 AF17-43 + 9 SA-412 + 3 SA-413 | 135 | 5 AF17-44 + 12 SA-412 + 4 SA-413 | 214 | 5 AF17-45 + 15 SA-412 + 5 SA-413 |
| 57 | 5 AF17-43 + 6 SA-412 + 6 SA-413 | 136 | 5 AF17-44 + 8 SA-412 + 8 SA-413 | 215 | 5 AF17-45 + 10 SA-412 + 10 SA-413 |
| 58 | 5 AF17-43 + 3 SA-412 + 9 SA-413 | 137 | 5 AF17-44 + 4 SA-412 + 12 SA-413 | 216 | 5 AF17-45 + 5 SA-412 + 15 SA-413 |
| 59 | 5 AF17-43 + 12 SA-413 | 138 | 5 AF17-44 + 16 SA-413 | 217 | 5 AF17-45 + 20 SA-413 |
| 60 | 5 AF17-43 + 9 SA-413 + 3 SA-414 | 139 | 5 AF17-44 + 12 SA-413 + 4 SA-414 | 218 | 5 AF17-45 + 15 SA-413 + 5 SA-414 |
| 61 | 5 AF17-43 + 6 SA-413 + 6 SA-414 | 140 | 5 AF17-44 + 8 SA-413 + 8 SA-414 | 219 | 5 AF17-45 + 10 SA-413 + 10 SA-414 |
| 62 | 5 AF17-43 + 3 SA-413 + 9 SA-414 | 141 | 5 AF17-44 + 4 SA-413 + 12 SA-414 | 220 | 5 AF17-45 + 5 SA-413 + 15 SA-414 |
| 63 | 5 AF17-43 + 12 SA-414 | 142 | 5 AF17-44 + 16 SA-414 | 221 | 5 AF17-45 + 20 SA-414 |

Lineare Regale 500 mm

| 3 EBENEN | | 4 EBENEN | | 5 EBENEN | |
|-------------|-----------------------------------|-------------|-----------------------------------|-------------|-----------------------------------|
| VERBUND NR. | AUFSCHLÜSSELUNG DER REGALELEMENTE | VERBUND NR. | AUFSCHLÜSSELUNG DER REGALELEMENTE | VERBUND NR. | AUFSCHLÜSSELUNG DER REGALELEMENTE |
| 247 | 2 AF17-53 + 3 SA-56 | 326 | 2 AF17-54 + 4 SA-56 | 405 | 2 AF17-55 + 5 SA-56 |
| 248 | 2 AF17-53 + 3 SA-57 | 327 | 2 AF17-54 + 4 SA-57 | 406 | 2 AF17-55 + 5 SA-57 |
| 249 | 2 AF17-53 + 3 SA-58 | 328 | 2 AF17-54 + 4 SA-58 | 407 | 2 AF17-55 + 5 SA-58 |
| 250 | 2 AF17-53 + 3 SA-59 | 329 | 2 AF17-54 + 4 SA-59 | 408 | 2 AF17-55 + 5 SA-59 |
| 251 | 2 AF17-53 + 3 SA-510 | 330 | 2 AF17-54 + 4 SA-510 | 409 | 2 AF17-55 + 5 SA-510 |
| 252 | 2 AF17-53 + 3 SA-511 | 331 | 2 AF17-54 + 4 SA-511 | 410 | 2 AF17-55 + 5 SA-511 |
| 253 | 2 AF17-53 + 3 SA-512 | 332 | 2 AF17-54 + 4 SA-512 | 411 | 2 AF17-55 + 5 SA-512 |
| 254 | 2 AF17-53 + 3 SA-513 | 333 | 2 AF17-54 + 4 SA-513 | 412 | 2 AF17-55 + 5 SA-513 |
| 255 | 2 AF17-53 + 3 SA-514 | 334 | 2 AF17-54 + 4 SA-514 | 413 | 2 AF17-55 + 5 SA-514 |
| 256 | 2 AF17-53 + 3 SA-515 | 335 | 2 AF17-54 + 4 SA-515 | 414 | 2 AF17-55 + 5 SA-515 |
| 257 | 2 AF17-53 + 3 SA-516 | 336 | 2 AF17-54 + 4 SA-516 | 415 | 2 AF17-55 + 5 SA-516 |
| 258 | 3 AF17-53 + 6 SA-58 | 337 | 3 AF17-54 + 8 SA-58 | 416 | 3 AF17-55 + 10 SA-58 |
| 259 | 3 AF17-53 + 3 SA-59 + 3 SA-58 | 338 | 3 AF17-54 + 4 SA-59 + 4 SA-58 | 417 | 3 AF17-55 + 5 SA-59 + 5 SA-58 |
| 260 | 3 AF17-53 + 6 SA-59 | 339 | 3 AF17-54 + 8 SA-59 | 418 | 3 AF17-55 + 10 SA-59 |
| 261 | 3 AF17-53 + 3 SA-59 + 3 SA-510 | 340 | 3 AF17-54 + 4 SA-59 + 4 SA-510 | 419 | 3 AF17-55 + 5 SA-59 + 5 SA-510 |
| 262 | 3 AF17-53 + 6 SA-510 | 341 | 3 AF17-54 + 8 SA-510 | 420 | 3 AF17-55 + 10 SA-510 |
| 263 | 3 AF17-53 + 3 SA-510 + 3 SA-511 | 342 | 3 AF17-54 + 4 SA-510 + 4 SA-511 | 421 | 3 AF17-55 + 5 SA-510 + 5 SA-511 |
| 264 | 3 AF17-53 + 6 SA-511 | 343 | 3 AF17-54 + 8 SA-511 | 422 | 3 AF17-55 + 10 SA-511 |
| 265 | 3 AF17-53 + 3 SA-511 + 3 SA-512 | 344 | 3 AF17-54 + 4 SA-511 + 4 SA-512 | 423 | 3 AF17-55 + 5 SA-511 + 5 SA-512 |
| 266 | 3 AF17-53 + 6 SA-512 | 345 | 3 AF17-54 + 8 SA-512 | 424 | 3 AF17-55 + 10 SA-512 |
| 267 | 3 AF17-53 + 3 SA-512 + 3 SA-513 | 346 | 3 AF17-54 + 4 SA-512 + 4 SA-513 | 425 | 3 AF17-55 + 5 SA-512 + 5 SA-513 |
| 268 | 3 AF17-53 + 6 SA-513 | 347 | 3 AF17-54 + 8 SA-513 | 426 | 3 AF17-55 + 10 SA-513 |
| 269 | 3 AF17-53 + 3 SA-513 + 3 SA-514 | 348 | 3 AF17-54 + 4 SA-513 + 4 SA-514 | 427 | 3 AF17-55 + 5 SA-513 + 5 SA-514 |
| 270 | 3 AF17-53 + 6 SA-514 | 349 | 3 AF17-54 + 8 SA-514 | 428 | 3 AF17-55 + 10 SA-514 |
| 271 | 3 AF17-53 + 3 SA-514 + 3 SA-515 | 350 | 3 AF17-54 + 4 SA-514 + 4 SA-515 | 429 | 3 AF17-55 + 5 SA-514 + 5 SA-515 |
| 272 | 3 AF17-53 + 6 SA-515 | 351 | 3 AF17-54 + 8 SA-515 | 430 | 3 AF17-55 + 10 SA-515 |
| 273 | 3 AF17-53 + 3 SA-515 + 3 SA-516 | 352 | 3 AF17-54 + 4 SA-515 + 4 SA-516 | 431 | 3 AF17-55 + 5 SA-515 + 5 SA-516 |
| 274 | 3 AF17-53 + 6 SA-516 | 353 | 3 AF17-54 + 8 SA-516 | 432 | 3 AF17-55 + 10 SA-516 |
| 275 | 4 AF17-53 + 3 SA-510 + 6 SA-511 | 354 | 4 AF17-54 + 4 SA-510 + 8 SA-511 | 433 | 4 AF17-55 + 5 SA-510 + 10 SA-511 |
| 276 | 4 AF17-53 + 9 SA-511 | 355 | 4 AF17-54 + 12 SA-511 | 434 | 4 AF17-55 + 15 SA-511 |
| 277 | 4 AF17-53 + 6 SA-511 + 3 SA-512 | 356 | 4 AF17-54 + 8 SA-511 + 4 SA-512 | 435 | 4 AF17-55 + 10 SA-511 + 5 SA-512 |
| 278 | 4 AF17-53 + 3 SA-511 + 6 SA-512 | 357 | 4 AF17-54 + 4 SA-511 + 8 SA-512 | 436 | 4 AF17-55 + 5 SA-511 + 10 SA-512 |
| 279 | 4 AF17-53 + 9 SA-512 | 358 | 4 AF17-54 + 12 SA-512 | 437 | 4 AF17-55 + 15 SA-512 |
| 280 | 4 AF17-53 + 6 SA-512 + 3 SA-513 | 359 | 4 AF17-54 + 8 SA-512 + 4 SA-513 | 438 | 4 AF17-55 + 10 SA-512 + 5 SA-513 |
| 281 | 4 AF17-53 + 3 SA-512 + 6 SA-513 | 360 | 4 AF17-54 + 4 SA-512 + 8 SA-513 | 439 | 4 AF17-55 + 5 SA-512 + 10 SA-513 |
| 282 | 4 AF17-53 + 9 SA-513 | 361 | 4 AF17-54 + 12 SA-513 | 440 | 4 AF17-55 + 15 SA-513 |
| 283 | 4 AF17-53 + 6 SA-513 + 3 SA-514 | 362 | 4 AF17-54 + 8 SA-513 + 4 SA-514 | 441 | 4 AF17-55 + 10 SA-513 + 5 SA-514 |
| 284 | 4 AF17-53 + 3 SA-513 + 6 SA-514 | 363 | 4 AF17-54 + 4 SA-513 + 8 SA-514 | 442 | 4 AF17-55 + 5 SA-513 + 10 SA-514 |
| 285 | 4 AF17-53 + 9 SA-514 | 364 | 4 AF17-54 + 12 SA-514 | 443 | 4 AF17-55 + 15 SA-514 |
| 286 | 4 AF17-53 + 6 SA-514 + 3 SA-515 | 365 | 4 AF17-54 + 8 SA-514 + 4 SA-515 | 444 | 4 AF17-55 + 10 SA-514 + 5 SA-515 |
| 287 | 4 AF17-53 + 3 SA-514 + 6 SA-515 | 366 | 4 AF17-54 + 4 SA-514 + 8 SA-515 | 445 | 4 AF17-55 + 5 SA-514 + 10 SA-515 |
| 288 | 4 AF17-53 + 9 SA-515 | 367 | 4 AF17-54 + 12 SA-515 | 446 | 4 AF17-55 + 15 SA-515 |
| 289 | 4 AF17-53 + 6 SA-515 + 3 SA-516 | 368 | 4 AF17-54 + 8 SA-515 + 4 SA-516 | 447 | 4 AF17-55 + 10 SA-515 + 5 SA-516 |
| 290 | 4 AF17-53 + 3 SA-515 + 6 SA-516 | 369 | 4 AF17-54 + 4 SA-515 + 8 SA-516 | 448 | 4 AF17-55 + 5 SA-515 + 10 SA-516 |
| 291 | 4 AF17-53 + 9 SA-516 | 370 | 4 AF17-54 + 12 SA-516 | 449 | 4 AF17-55 + 15 SA-516 |
| 292 | 5 AF17-53 + 12 SA-512 | 371 | 5 AF17-54 + 16 SA-512 | 450 | 5 AF17-55 + 20 SA-512 |
| 293 | 5 AF17-53 + 9 SA-512 + 3 SA-513 | 372 | 5 AF17-54 + 12 SA-512 + 4 SA-513 | 451 | 5 AF17-55 + 15 SA-512 + 5 SA-513 |
| 294 | 5 AF17-53 + 6 SA-512 + 6 SA-513 | 373 | 5 AF17-54 + 8 SA-512 + 8 SA-513 | 452 | 5 AF17-55 + 10 SA-512 + 10 SA-513 |
| 295 | 5 AF17-53 + 3 SA-512 + 9 SA-513 | 374 | 5 AF17-54 + 4 SA-512 + 12 SA-513 | 453 | 5 AF17-55 + 5 SA-512 + 15 SA-513 |
| 296 | 5 AF17-53 + 12 SA-513 | 375 | 5 AF17-54 + 16 SA-513 | 454 | 5 AF17-55 + 20 SA-513 |
| 297 | 5 AF17-53 + 9 SA-513 + 3 SA-514 | 376 | 5 AF17-54 + 12 SA-513 + 4 SA-514 | 455 | 5 AF17-55 + 15 SA-513 + 5 SA-514 |
| 298 | 5 AF17-53 + 6 SA-513 + 6 SA-514 | 377 | 5 AF17-54 + 8 SA-513 + 8 SA-514 | 456 | 5 AF17-55 + 10 SA-513 + 10 SA-514 |
| 299 | 5 AF17-53 + 3 SA-513 + 9 SA-514 | 378 | 5 AF17-54 + 4 SA-513 + 12 SA-514 | 457 | 5 AF17-55 + 5 SA-513 + 15 SA-514 |
| 300 | 5 AF17-53 + 12 SA-514 | 379 | 5 AF17-54 + 16 SA-514 | 458 | 5 AF17-55 + 20 SA-514 |

Lineare Regale 600 mm

| 3 EBENEN | | 4 EBENEN | | 5 EBENEN | |
|-------------|-----------------------------------|-------------|-----------------------------------|-------------|-----------------------------------|
| VERBUND NR. | AUFSCHLÜSSELUNG DER REGALELEMENTE | VERBUND NR. | AUFSCHLÜSSELUNG DER REGALELEMENTE | VERBUND NR. | AUFSCHLÜSSELUNG DER REGALELEMENTE |
| 1.010 | 2 AF17-63 + 3 SA-66 | 1.089 | 2 AF17-64 + 4 SA-66 | 1.168 | 2 AF17-65 + 5 SA-66 |
| 1.011 | 2 AF17-63 + 3 SA-67 | 1.090 | 2 AF17-64 + 4 SA-67 | 1.169 | 2 AF17-65 + 5 SA-67 |
| 1.012 | 2 AF17-63 + 3 SA-68 | 1.091 | 2 AF17-64 + 4 SA-68 | 1.170 | 2 AF17-65 + 5 SA-68 |
| 1.013 | 2 AF17-63 + 3 SA-69 | 1.092 | 2 AF17-64 + 4 SA-69 | 1.171 | 2 AF17-65 + 5 SA-69 |
| 1.014 | 2 AF17-63 + 3 SA-610 | 1.093 | 2 AF17-64 + 4 SA-610 | 1.172 | 2 AF17-65 + 5 SA-610 |
| 1.015 | 2 AF17-63 + 3 SA-611 | 1.094 | 2 AF17-64 + 4 SA-611 | 1.173 | 2 AF17-65 + 5 SA-611 |
| 1.016 | 2 AF17-63 + 3 SA-612 | 1.095 | 2 AF17-64 + 4 SA-612 | 1.174 | 2 AF17-65 + 5 SA-612 |
| 1.017 | 2 AF17-63 + 3 SA-613 | 1.096 | 2 AF17-64 + 4 SA-613 | 1.175 | 2 AF17-65 + 5 SA-613 |
| 1.018 | 2 AF17-63 + 3 SA-614 | 1.097 | 2 AF17-64 + 4 SA-614 | 1.176 | 2 AF17-65 + 5 SA-614 |
| 1.019 | 2 AF17-63 + 3 SA-615 | 1.098 | 2 AF17-64 + 4 SA-615 | 1.177 | 2 AF17-65 + 5 SA-615 |
| 1.020 | 2 AF17-63 + 3 SA-616 | 1.099 | 2 AF17-64 + 4 SA-616 | 1.178 | 2 AF17-65 + 5 SA-616 |
| 1.021 | 3 AF17-63 + 6 SA-68 | 1.100 | 3 AF17-64 + 8 SA-68 | 1.179 | 3 AF17-65 + 10 SA-68 |
| 1.022 | 3 AF17-63 + 3 SA-69 + 3 SA-68 | 1.101 | 3 AF17-64 + 4 SA-69 + 4 SA-68 | 1.180 | 3 AF17-65 + 5 SA-69 + 5 SA-68 |
| 1.023 | 3 AF17-63 + 6 SA-69 | 1.102 | 3 AF17-64 + 8 SA-69 | 1.181 | 3 AF17-65 + 10 SA-69 |
| 1.024 | 3 AF17-63 + 3 SA-69 + 3 SA-610 | 1.103 | 3 AF17-64 + 4 SA-69 + 4 SA-610 | 1.182 | 3 AF17-65 + 5 SA-69 + 5 SA-610 |
| 1.025 | 3 AF17-63 + 6 SA-610 | 1.104 | 3 AF17-64 + 8 SA-610 | 1.183 | 3 AF17-65 + 10 SA-610 |
| 1.026 | 3 AF17-63 + 3 SA-610 + 3 SA-611 | 1.105 | 3 AF17-64 + 4 SA-610 + 4 SA-611 | 1.184 | 3 AF17-65 + 5 SA-610 + 5 SA-611 |
| 1.027 | 3 AF17-63 + 6 SA-611 | 1.106 | 3 AF17-64 + 8 SA-611 | 1.185 | 3 AF17-65 + 10 SA-611 |
| 1.028 | 3 AF17-63 + 3 SA-611 + 3 SA-612 | 1.107 | 3 AF17-64 + 4 SA-611 + 4 SA-612 | 1.186 | 3 AF17-65 + 5 SA-611 + 5 SA-612 |
| 1.029 | 3 AF17-63 + 6 SA-612 | 1.108 | 3 AF17-64 + 8 SA-612 | 1.187 | 3 AF17-65 + 10 SA-612 |
| 1.030 | 3 AF17-63 + 3 SA-612 + 3 SA-613 | 1.109 | 3 AF17-64 + 4 SA-612 + 4 SA-613 | 1.188 | 3 AF17-65 + 5 SA-612 + 5 SA-613 |
| 1.031 | 3 AF17-63 + 6 SA-613 | 1.110 | 3 AF17-64 + 8 SA-613 | 1.189 | 3 AF17-65 + 10 SA-613 |
| 1.032 | 3 AF17-63 + 3 SA-613 + 3 SA-614 | 1.111 | 3 AF17-64 + 4 SA-613 + 4 SA-614 | 1.190 | 3 AF17-65 + 5 SA-613 + 5 SA-614 |
| 1.033 | 3 AF17-63 + 6 SA-614 | 1.112 | 3 AF17-64 + 8 SA-614 | 1.191 | 3 AF17-65 + 10 SA-614 |
| 1.034 | 3 AF17-63 + 3 SA-614 + 3 SA-615 | 1.113 | 3 AF17-64 + 4 SA-614 + 4 SA-615 | 1.192 | 3 AF17-65 + 5 SA-614 + 5 SA-615 |
| 1.035 | 3 AF17-63 + 6 SA-615 | 1.114 | 3 AF17-64 + 8 SA-615 | 1.193 | 3 AF17-65 + 10 SA-615 |
| 1.036 | 3 AF17-63 + 3 SA-615 + 3 SA-616 | 1.115 | 3 AF17-64 + 4 SA-615 + 4 SA-616 | 1.194 | 3 AF17-65 + 5 SA-615 + 5 SA-616 |
| 1.037 | 3 AF17-63 + 6 SA-616 | 1.116 | 3 AF17-64 + 8 SA-616 | 1.195 | 3 AF17-65 + 10 SA-616 |
| 1.038 | 4 AF17-63 + 3 SA-610 + 6 SA-611 | 1.117 | 4 AF17-64 + 4 SA-610 + 8 SA-611 | 1.196 | 4 AF17-65 + 5 SA-610 + 10 SA-611 |
| 1.039 | 4 AF17-63 + 9 SA-611 | 1.118 | 4 AF17-64 + 12 SA-611 | 1.197 | 4 AF17-65 + 15 SA-611 |
| 1.040 | 4 AF17-63 + 6 SA-611 + 3 SA-612 | 1.119 | 4 AF17-64 + 8 SA-611 + 4 SA-612 | 1.198 | 4 AF17-65 + 10 SA-611 + 5 SA-612 |
| 1.041 | 4 AF17-63 + 3 SA-611 + 6 SA-612 | 1.120 | 4 AF17-64 + 4 SA-611 + 8 SA-612 | 1.199 | 4 AF17-65 + 5 SA-611 + 10 SA-612 |
| 1.042 | 4 AF17-63 + 9 SA-612 | 1.121 | 4 AF17-64 + 12 SA-612 | 1.200 | 4 AF17-65 + 15 SA-612 |
| 1.043 | 4 AF17-63 + 6 SA-612 + 3 SA-613 | 1.122 | 4 AF17-64 + 8 SA-612 + 4 SA-613 | 1.201 | 4 AF17-65 + 10 SA-612 + 5 SA-613 |
| 1.044 | 4 AF17-63 + 3 SA-612 + 6 SA-613 | 1.123 | 4 AF17-64 + 4 SA-612 + 8 SA-613 | 1.202 | 4 AF17-65 + 5 SA-612 + 10 SA-613 |
| 1.045 | 4 AF17-63 + 9 SA-613 | 1.124 | 4 AF17-64 + 12 SA-613 | 1.203 | 4 AF17-65 + 15 SA-613 |
| 1.046 | 4 AF17-63 + 6 SA-613 + 3 SA-614 | 1.125 | 4 AF17-64 + 8 SA-613 + 4 SA-614 | 1.204 | 4 AF17-65 + 10 SA-613 + 5 SA-614 |
| 1.047 | 4 AF17-63 + 3 SA-613 + 6 SA-614 | 1.126 | 4 AF17-64 + 4 SA-613 + 8 SA-614 | 1.205 | 4 AF17-65 + 5 SA-613 + 10 SA-614 |
| 1.048 | 4 AF17-63 + 9 SA-614 | 1.127 | 4 AF17-64 + 12 SA-614 | 1.206 | 4 AF17-65 + 15 SA-614 |
| 1.049 | 4 AF17-63 + 6 SA-614 + 3 SA-615 | 1.128 | 4 AF17-64 + 8 SA-614 + 4 SA-615 | 1.207 | 4 AF17-65 + 10 SA-614 + 5 SA-615 |
| 1.050 | 4 AF17-63 + 3 SA-614 + 6 SA-615 | 1.129 | 4 AF17-64 + 4 SA-614 + 8 SA-615 | 1.208 | 4 AF17-65 + 5 SA-614 + 10 SA-615 |
| 1.051 | 4 AF17-63 + 9 SA-615 | 1.130 | 4 AF17-64 + 12 SA-615 | 1.209 | 4 AF17-65 + 15 SA-615 |
| 1.052 | 4 AF17-63 + 6 SA-615 + 3 SA-616 | 1.131 | 4 AF17-64 + 8 SA-615 + 4 SA-616 | 1.210 | 4 AF17-65 + 10 SA-615 + 5 SA-616 |
| 1.053 | 4 AF17-63 + 3 SA-615 + 6 SA-616 | 1.132 | 4 AF17-64 + 4 SA-615 + 8 SA-616 | 1.211 | 4 AF17-65 + 5 SA-615 + 10 SA-616 |
| 1.054 | 4 AF17-63 + 9 SA-616 | 1.133 | 4 AF17-64 + 12 SA-616 | 1.212 | 4 AF17-65 + 15 SA-616 |
| 1.055 | 5 AF17-63 + 12 SA-612 | 1.134 | 5 AF17-64 + 16 SA-612 | 1.213 | 5 AF17-65 + 20 SA-612 |
| 1.056 | 5 AF17-63 + 9 SA-612 + 3 SA-613 | 1.135 | 5 AF17-64 + 12 SA-612 + 4 SA-613 | 1.214 | 5 AF17-65 + 15 SA-612 + 5 SA-613 |
| 1.057 | 5 AF17-63 + 6 SA-612 + 6 SA-613 | 1.136 | 5 AF17-64 + 8 SA-612 + 8 SA-613 | 1.215 | 5 AF17-65 + 10 SA-612 + 10 SA-613 |
| 1.058 | 5 AF17-63 + 3 SA-612 + 9 SA-613 | 1.137 | 5 AF17-64 + 4 SA-612 + 12 SA-613 | 1.216 | 5 AF17-65 + 5 SA-612 + 15 SA-613 |
| 1.059 | 5 AF17-63 + 12 SA-613 | 1.138 | 5 AF17-64 + 16 SA-613 | 1.217 | 5 AF17-65 + 20 SA-613 |
| 1.060 | 5 AF17-63 + 9 SA-613 + 3 SA-614 | 1.139 | 5 AF17-64 + 12 SA-613 + 4 SA-614 | 1.218 | 5 AF17-65 + 15 SA-613 + 5 SA-614 |
| 1.061 | 5 AF17-63 + 6 SA-613 + 6 SA-614 | 1.140 | 5 AF17-64 + 8 SA-613 + 8 SA-614 | 1.219 | 5 AF17-65 + 10 SA-613 + 10 SA-614 |
| 1.062 | 5 AF17-63 + 3 SA-613 + 9 SA-614 | 1.141 | 5 AF17-64 + 4 SA-613 + 12 SA-614 | 1.220 | 5 AF17-65 + 5 SA-613 + 15 SA-614 |
| 1.063 | 5 AF17-63 + 12 SA-614 | 1.142 | 5 AF17-64 + 16 SA-614 | 1.221 | 5 AF17-65 + 20 SA-614 |

Eckregal 400 mm

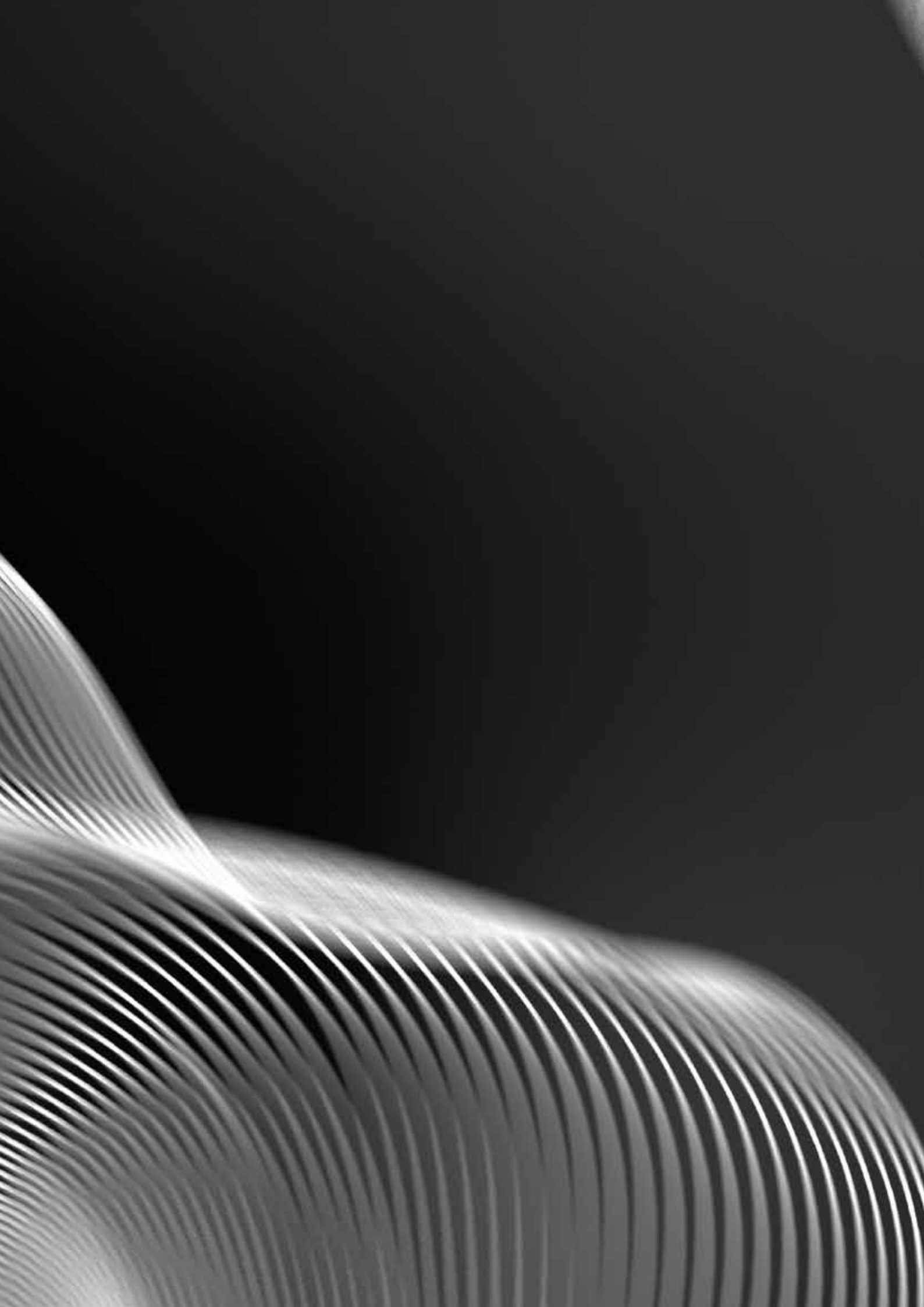
| 3 EBENEN | | 4 EBENEN | | 5 EBENEN | |
|-------------|--|-------------|---|-------------|---|
| VERBUND NR. | AUFSCHLÜSSELUNG DER REGALELEMENTE | VERBUND NR. | AUFSCHLÜSSELUNG DER REGALELEMENTE | VERBUND NR. | AUFSCHLÜSSELUNG DER REGALELEMENTE |
| 500 | 1 AF17-43 + 3 SA-46 + 6 HK | 579 | 1 AF17-44 + 4 SA-46 + 8 HK | 658 | 1 AF17-45 + 5 SA-46 + 10 HK |
| 501 | 1 AF17-43 + 3 SA-47 + 6 HK | 580 | 1 AF17-44 + 4 SA-47 + 8 HK | 659 | 1 AF17-45 + 5 SA-47 + 10 HK |
| 502 | 1 AF17-43 + 3 SA-48 + 6 HK | 581 | 1 AF17-44 + 4 SA-48 + 8 HK | 660 | 1 AF17-45 + 5 SA-48 + 10 HK |
| 503 | 1 AF17-43 + 3 SA-49 + 6 HK | 582 | 1 AF17-44 + 4 SA-49 + 8 HK | 661 | 1 AF17-45 + 5 SA-49 + 10 HK |
| 504 | 1 AF17-43 + 3 SA-410 + 6 HK | 583 | 1 AF17-44 + 4 SA-410 + 8 HK | 662 | 1 AF17-45 + 5 SA-410 + 10 HK |
| 505 | 1 AF17-43 + 3 SA-411 + 6 HK | 584 | 1 AF17-44 + 4 SA-411 + 8 HK | 663 | 1 AF17-45 + 5 SA-411 + 10 HK |
| 506 | 1 AF17-43 + 3 SA-412 + 6 HK | 585 | 1 AF17-44 + 4 SA-412 + 8 HK | 664 | 1 AF17-45 + 5 SA-412 + 10 HK |
| 507 | 1 AF17-43 + 3 SA-413 + 6 HK | 586 | 1 AF17-44 + 4 SA-413 + 8 HK | 665 | 1 AF17-45 + 5 SA-413 + 10 HK |
| 508 | 1 AF17-43 + 3 SA-414 + 6 HK | 587 | 1 AF17-44 + 4 SA-414 + 8 HK | 666 | 1 AF17-45 + 5 SA-414 + 10 HK |
| 509 | 1 AF17-43 + 3 SA-415 + 6 HK | 588 | 1 AF17-44 + 4 SA-415 + 8 HK | 667 | 1 AF17-45 + 5 SA-415 + 10 HK |
| 510 | 1 AF17-43 + 3 SA-416 + 6 HK | 589 | 1 AF17-44 + 4 SA-416 + 8 HK | 668 | 1 AF17-45 + 5 SA-416 + 10 HK |
| 511 | 2 AF17-43 + 6 SA-48 + 6 HK | 590 | 2 AF17-44 + 8 SA-48 + 8 HK | 669 | 2 AF17-45 + 10 SA-48 + 10 HK |
| 512 | 2 AF17-43 + 3 SA-49 + 3 SA-48 + 6 HK | 591 | 2 AF17-44 + 4 SA-49 + 4 SA-48 + 8 HK | 670 | 2 AF17-45 + 5 SA-49 + 5 SA-48 + 10 HK |
| 513 | 2 AF17-43 + 6 SA-49 + 6 HK | 592 | 2 AF17-44 + 8 SA-49 + 8 HK | 671 | 2 AF17-45 + 10 SA-49 + 10 HK |
| 514 | 2 AF17-43 + 3 SA-49 + 3 SA-410 + 6 HK | 593 | 2 AF17-44 + 4 SA-49 + 4 SA-410 + 8 HK | 672 | 2 AF17-45 + 5 SA-49 + 5 SA-410 + 10 HK |
| 515 | 2 AF17-43 + 6 SA-410 + 6 HK | 594 | 2 AF17-44 + 8 SA-410 + 8 HK | 673 | 2 AF17-45 + 10 SA-410 + 10 HK |
| 516 | 2 AF17-43 + 3 SA-410 + 3 SA-411 + 6 HK | 595 | 2 AF17-44 + 4 SA-410 + 4 SA-411 + 8 HK | 674 | 2 AF17-45 + 5 SA-410 + 5 SA-411 + 10 HK |
| 517 | 2 AF17-43 + 6 SA-411 + 6 HK | 596 | 2 AF17-44 + 8 SA-411 + 8 HK | 675 | 2 AF17-45 + 10 SA-411 + 10 HK |
| 518 | 2 AF17-43 + 3 SA-411 + 3 SA-412 + 6 HK | 597 | 2 AF17-44 + 4 SA-411 + 4 SA-412 + 8 HK | 676 | 2 AF17-45 + 5 SA-411 + 5 SA-412 + 10 HK |
| 519 | 2 AF17-43 + 6 SA-412 + 6 HK | 598 | 2 AF17-44 + 8 SA-412 + 8 HK | 677 | 2 AF17-45 + 10 SA-412 + 10 HK |
| 520 | 2 AF17-43 + 3 SA-412 + 3 SA-413 + 6 HK | 599 | 2 AF17-44 + 4 SA-412 + 4 SA-413 + 8 HK | 678 | 2 AF17-45 + 5 SA-412 + 5 SA-413 + 10 HK |
| 521 | 2 AF17-43 + 6 SA-413 + 6 HK | 600 | 2 AF17-44 + 8 SA-413 + 8 HK | 679 | 2 AF17-45 + 10 SA-413 + 10 HK |
| 522 | 2 AF17-43 + 3 SA-413 + 3 SA-414 + 6 HK | 601 | 2 AF17-44 + 4 SA-413 + 4 SA-414 + 8 HK | 680 | 2 AF17-45 + 5 SA-413 + 5 SA-414 + 10 HK |
| 523 | 2 AF17-43 + 6 SA-414 + 6 HK | 602 | 2 AF17-44 + 8 SA-414 + 8 HK | 681 | 2 AF17-45 + 10 SA-414 + 10 HK |
| 524 | 2 AF17-43 + 3 SA-414 + 3 SA-415 + 6 HK | 603 | 2 AF17-44 + 4 SA-414 + 4 SA-415 + 8 HK | 682 | 2 AF17-45 + 5 SA-414 + 5 SA-415 + 10 HK |
| 525 | 2 AF17-43 + 6 SA-415 + 6 HK | 604 | 2 AF17-44 + 8 SA-415 + 8 HK | 683 | 2 AF17-45 + 10 SA-415 + 10 HK |
| 526 | 2 AF17-43 + 3 SA-415 + 3 SA-416 + 6 HK | 605 | 2 AF17-44 + 4 SA-415 + 4 SA-416 + 8 HK | 684 | 2 AF17-45 + 5 SA-415 + 5 SA-416 + 10 HK |
| 527 | 2 AF17-43 + 6 SA-416 + 6 HK | 606 | 2 AF17-44 + 8 SA-416 + 8 HK | 685 | 2 AF17-45 + 10 SA-416 + 10 HK |
| 528 | 3 AF17-43 + 3 SA-410 + 6 SA-411 + 6 HK | 607 | 3 AF17-44 + 4 SA-410 + 8 SA-411 + 8 HK | 686 | 3 AF17-45 + 5 SA-410 + 10 SA-411 + 10 HK |
| 529 | 3 AF17-43 + 9 SA-411 + 6 HK | 608 | 3 AF17-44 + 12 SA-411 + 8 HK | 687 | 3 AF17-45 + 15 SA-411 + 10 HK |
| 530 | 3 AF17-43 + 6 SA-411 + 3 SA-412 + 6 HK | 609 | 3 AF17-44 + 8 SA-411 + 4 SA-412 + 8 HK | 688 | 3 AF17-45 + 10 SA-411 + 5 SA-412 + 10 HK |
| 531 | 3 AF17-43 + 3 SA-411 + 6 SA-412 + 6 HK | 610 | 3 AF17-44 + 4 SA-411 + 8 SA-412 + 8 HK | 689 | 3 AF17-45 + 5 SA-411 + 10 SA-412 + 10 HK |
| 532 | 3 AF17-43 + 9 SA-412 + 6 HK | 611 | 3 AF17-44 + 12 SA-412 + 8 HK | 690 | 3 AF17-45 + 15 SA-412 + 10 HK |
| 533 | 3 AF17-43 + 6 SA-412 + 3 SA-413 + 6 HK | 612 | 3 AF17-44 + 8 SA-412 + 4 SA-413 + 8 HK | 691 | 3 AF17-45 + 10 SA-412 + 5 SA-413 + 10 HK |
| 534 | 3 AF17-43 + 3 SA-412 + 6 SA-413 + 6 HK | 613 | 3 AF17-44 + 4 SA-412 + 8 SA-413 + 8 HK | 692 | 3 AF17-45 + 5 SA-412 + 10 SA-413 + 10 HK |
| 535 | 3 AF17-43 + 9 SA-413 + 6 HK | 614 | 3 AF17-44 + 12 SA-413 + 8 HK | 693 | 3 AF17-45 + 15 SA-413 + 10 HK |
| 536 | 3 AF17-43 + 6 SA-413 + 3 SA-414 + 6 HK | 615 | 3 AF17-44 + 8 SA-413 + 4 SA-414 + 8 HK | 694 | 3 AF17-45 + 10 SA-413 + 5 SA-414 + 10 HK |
| 537 | 3 AF17-43 + 3 SA-413 + 6 SA-414 + 6 HK | 616 | 3 AF17-44 + 4 SA-413 + 8 SA-414 + 8 HK | 695 | 3 AF17-45 + 5 SA-413 + 10 SA-414 + 10 HK |
| 538 | 3 AF17-43 + 9 SA-414 + 6 HK | 617 | 3 AF17-44 + 12 SA-414 + 8 HK | 696 | 3 AF17-45 + 15 SA-414 + 10 HK |
| 539 | 3 AF17-43 + 6 SA-414 + 3 SA-415 + 6 HK | 618 | 3 AF17-44 + 8 SA-414 + 4 SA-415 + 8 HK | 697 | 3 AF17-45 + 10 SA-414 + 5 SA-415 + 10 HK |
| 540 | 3 AF17-43 + 3 SA-414 + 6 SA-415 + 6 HK | 619 | 3 AF17-44 + 4 SA-414 + 8 SA-415 + 8 HK | 698 | 3 AF17-45 + 5 SA-414 + 10 SA-415 + 10 HK |
| 541 | 3 AF17-43 + 9 SA-415 + 6 HK | 620 | 3 AF17-44 + 12 SA-415 + 8 HK | 699 | 3 AF17-45 + 15 SA-415 + 10 HK |
| 542 | 3 AF17-43 + 6 SA-415 + 3 SA-416 + 6 HK | 621 | 3 AF17-44 + 8 SA-415 + 4 SA-416 + 8 HK | 700 | 3 AF17-45 + 10 SA-415 + 5 SA-416 + 10 HK |
| 543 | 3 AF17-43 + 3 SA-415 + 6 SA-416 + 6 HK | 622 | 3 AF17-44 + 4 SA-415 + 8 SA-416 + 8 HK | 701 | 3 AF17-45 + 5 SA-415 + 10 SA-416 + 10 HK |
| 544 | 3 AF17-43 + 9 SA-416 + 6 HK | 623 | 3 AF17-44 + 12 SA-416 + 8 HK | 702 | 3 AF17-45 + 15 SA-416 + 10 HK |
| 545 | 4 AF17-43 + 12 SA-412 + 6 HK | 624 | 4 AF17-44 + 16 SA-412 + 8 HK | 703 | 4 AF17-45 + 20 SA-412 + 10 HK |
| 546 | 4 AF17-43 + 9 SA-412 + 3 SA-413 + 6 HK | 625 | 4 AF17-44 + 12 SA-412 + 4 SA-413 + 8 HK | 704 | 4 AF17-45 + 15 SA-412 + 5 SA-413 + 10 HK |
| 547 | 4 AF17-43 + 6 SA-412 + 6 SA-413 + 6 HK | 626 | 4 AF17-44 + 8 SA-412 + 8 SA-413 + 8 HK | 705 | 4 AF17-45 + 10 SA-412 + 10 SA-413 + 10 HK |
| 548 | 4 AF17-43 + 3 SA-412 + 9 SA-413 + 6 HK | 627 | 4 AF17-44 + 4 SA-412 + 12 SA-413 + 8 HK | 706 | 4 AF17-45 + 5 SA-412 + 15 SA-413 + 10 HK |
| 549 | 4 AF17-43 + 12 SA-413 + 6 HK | 628 | 4 AF17-44 + 16 SA-413 + 8 HK | 707 | 4 AF17-45 + 20 SA-413 + 10 HK |
| 550 | 4 AF17-43 + 9 SA-413 + 3 SA-414 + 6 HK | 629 | 4 AF17-44 + 12 SA-413 + 4 SA-414 + 8 HK | 708 | 4 AF17-45 + 15 SA-413 + 5 SA-414 + 10 HK |
| 551 | 4 AF17-43 + 6 SA-413 + 6 SA-414 + 6 HK | 630 | 4 AF17-44 + 8 SA-413 + 8 SA-414 + 8 HK | 709 | 4 AF17-45 + 10 SA-413 + 10 SA-414 + 10 HK |
| 552 | 4 AF17-43 + 3 SA-413 + 9 SA-414 + 6 HK | 631 | 4 AF17-44 + 4 SA-413 + 12 SA-414 + 8 HK | 710 | 4 AF17-45 + 5 SA-413 + 15 SA-414 + 10 HK |
| 553 | 4 AF17-43 + 12 SA-414 + 6 HK | 632 | 4 AF17-44 + 16 SA-414 + 8 HK | 711 | 4 AF17-45 + 20 SA-414 + 10 HK |

Eckregal 500 mm

| 3 EBENEN | | 4 EBENEN | | 5 EBENEN | |
|-------------|--|-------------|---|-------------|---|
| VERBUND NR. | AUFSCHLÜSSELUNG DER REGALELEMENTE | VERBUND NR. | AUFSCHLÜSSELUNG DER REGALELEMENTE | VERBUND NR. | AUFSCHLÜSSELUNG DER REGALELEMENTE |
| 737 | 1 AF17-53 + 3 SA-56 + 6 HK | 816 | 1 AF17-54 + 4 SA-56 + 8 HK | 895 | 1 AF17-55 + 5 SA-56 + 10 HK |
| 738 | 1 AF17-53 + 3 SA-57 + 6 HK | 817 | 1 AF17-54 + 4 SA-57 + 8 HK | 896 | 1 AF17-55 + 5 SA-57 + 10 HK |
| 739 | 1 AF17-53 + 3 SA-58 + 6 HK | 818 | 1 AF17-54 + 4 SA-58 + 8 HK | 897 | 1 AF17-55 + 5 SA-58 + 10 HK |
| 740 | 1 AF17-53 + 3 SA-59 + 6 HK | 819 | 1 AF17-54 + 4 SA-59 + 8 HK | 898 | 1 AF17-55 + 5 SA-59 + 10 HK |
| 741 | 1 AF17-53 + 3 SA-510 + 6 HK | 820 | 1 AF17-54 + 4 SA-510 + 8 HK | 899 | 1 AF17-55 + 5 SA-510 + 10 HK |
| 742 | 1 AF17-53 + 3 SA-511 + 6 HK | 821 | 1 AF17-54 + 4 SA-511 + 8 HK | 900 | 1 AF17-55 + 5 SA-511 + 10 HK |
| 743 | 1 AF17-53 + 3 SA-512 + 6 HK | 822 | 1 AF17-54 + 4 SA-512 + 8 HK | 901 | 1 AF17-55 + 5 SA-512 + 10 HK |
| 744 | 1 AF17-53 + 3 SA-513 + 6 HK | 823 | 1 AF17-54 + 4 SA-513 + 8 HK | 902 | 1 AF17-55 + 5 SA-513 + 10 HK |
| 745 | 1 AF17-53 + 3 SA-514 + 6 HK | 824 | 1 AF17-54 + 4 SA-514 + 8 HK | 903 | 1 AF17-55 + 5 SA-514 + 10 HK |
| 746 | 1 AF17-53 + 3 SA-515 + 6 HK | 825 | 1 AF17-54 + 4 SA-515 + 8 HK | 904 | 1 AF17-55 + 5 SA-515 + 10 HK |
| 747 | 1 AF17-53 + 3 SA-516 + 6 HK | 826 | 1 AF17-54 + 4 SA-516 + 8 HK | 905 | 1 AF17-55 + 5 SA-516 + 10 HK |
| 748 | 2 AF17-53 + 6 SA-58 + 6 HK | 827 | 2 AF17-54 + 8 SA-58 + 8 HK | 906 | 2 AF17-55 + 10 SA-58 + 10 HK |
| 749 | 2 AF17-53 + 3 SA-59 + 3 SA-58 + 6 HK | 828 | 2 AF17-54 + 4 SA-59 + 4 SA-58 + 8 HK | 907 | 2 AF17-55 + 5 SA-59 + 5 SA-58 + 10 HK |
| 750 | 2 AF17-53 + 6 SA-59 + 6 HK | 829 | 2 AF17-54 + 8 SA-59 + 8 HK | 908 | 2 AF17-55 + 10 SA-59 + 10 HK |
| 751 | 2 AF17-53 + 3 SA-59 + 3 SA-510 + 6 HK | 830 | 2 AF17-54 + 4 SA-59 + 4 SA-510 + 8 HK | 909 | 2 AF17-55 + 5 SA-59 + 5 SA-510 + 10 HK |
| 752 | 2 AF17-53 + 6 SA-510 + 6 HK | 831 | 2 AF17-54 + 8 SA-510 + 8 HK | 910 | 2 AF17-55 + 10 SA-510 + 10 HK |
| 753 | 2 AF17-53 + 3 SA-510 + 3 SA-511 + 6 HK | 832 | 2 AF17-54 + 4 SA-510 + 4 SA-511 + 8 HK | 911 | 2 AF17-55 + 5 SA-510 + 5 SA-511 + 10 HK |
| 754 | 2 AF17-53 + 6 SA-511 + 6 HK | 833 | 2 AF17-54 + 8 SA-511 + 8 HK | 912 | 2 AF17-55 + 10 SA-511 + 10 HK |
| 755 | 2 AF17-53 + 3 SA-511 + 3 SA-512 + 6 HK | 834 | 2 AF17-54 + 4 SA-511 + 4 SA-512 + 8 HK | 913 | 2 AF17-55 + 5 SA-511 + 5 SA-512 + 10 HK |
| 756 | 2 AF17-53 + 6 SA-512 + 6 HK | 835 | 2 AF17-54 + 8 SA-512 + 8 HK | 914 | 2 AF17-55 + 10 SA-512 + 10 HK |
| 757 | 2 AF17-53 + 3 SA-512 + 3 SA-513 + 6 HK | 836 | 2 AF17-54 + 4 SA-512 + 4 SA-513 + 8 HK | 915 | 2 AF17-55 + 5 SA-512 + 5 SA-513 + 10 HK |
| 758 | 2 AF17-53 + 6 SA-513 + 6 HK | 837 | 2 AF17-54 + 8 SA-513 + 8 HK | 916 | 2 AF17-55 + 10 SA-513 + 10 HK |
| 759 | 2 AF17-53 + 3 SA-513 + 3 SA-514 + 6 HK | 838 | 2 AF17-54 + 4 SA-513 + 4 SA-514 + 8 HK | 917 | 2 AF17-55 + 5 SA-513 + 5 SA-514 + 10 HK |
| 760 | 2 AF17-53 + 6 SA-514 + 6 HK | 839 | 2 AF17-54 + 8 SA-514 + 8 HK | 918 | 2 AF17-55 + 10 SA-514 + 10 HK |
| 761 | 2 AF17-53 + 3 SA-514 + 3 SA-515 + 6 HK | 840 | 2 AF17-54 + 4 SA-514 + 4 SA-515 + 8 HK | 919 | 2 AF17-55 + 5 SA-514 + 5 SA-515 + 10 HK |
| 762 | 2 AF17-53 + 6 SA-515 + 6 HK | 841 | 2 AF17-54 + 8 SA-515 + 8 HK | 920 | 2 AF17-55 + 10 SA-515 + 10 HK |
| 763 | 2 AF17-53 + 3 SA-515 + 3 SA-516 + 6 HK | 842 | 2 AF17-54 + 4 SA-515 + 4 SA-516 + 8 HK | 921 | 2 AF17-55 + 5 SA-515 + 5 SA-516 + 10 HK |
| 764 | 2 AF17-53 + 6 SA-516 + 6 HK | 843 | 2 AF17-54 + 8 SA-516 + 8 HK | 922 | 2 AF17-55 + 10 SA-516 + 10 HK |
| 765 | 3 AF17-53 + 3 SA-510 + 6 SA-511 + 6 HK | 844 | 3 AF17-54 + 4 SA-510 + 8 SA-511 + 8 HK | 923 | 3 AF17-55 + 5 SA-510 + 10 SA-511 + 10 HK |
| 766 | 3 AF17-53 + 9 SA-511 + 6 HK | 845 | 3 AF17-54 + 12 SA-511 + 8 HK | 924 | 3 AF17-55 + 15 SA-511 + 10 HK |
| 767 | 3 AF17-53 + 6 SA-511 + 3 SA-512 + 6 HK | 846 | 3 AF17-54 + 8 SA-511 + 4 SA-512 + 8 HK | 925 | 3 AF17-55 + 10 SA-511 + 5 SA-512 + 10 HK |
| 768 | 3 AF17-53 + 3 SA-511 + 6 SA-512 + 6 HK | 847 | 3 AF17-54 + 4 SA-511 + 8 SA-512 + 8 HK | 926 | 3 AF17-55 + 5 SA-511 + 10 SA-512 + 10 HK |
| 769 | 3 AF17-53 + 9 SA-512 + 6 HK | 848 | 3 AF17-54 + 12 SA-512 + 8 HK | 927 | 3 AF17-55 + 15 SA-512 + 10 HK |
| 770 | 3 AF17-53 + 6 SA-512 + 3 SA-513 + 6 HK | 849 | 3 AF17-54 + 8 SA-512 + 4 SA-513 + 8 HK | 928 | 3 AF17-55 + 10 SA-512 + 5 SA-513 + 10 HK |
| 771 | 3 AF17-53 + 3 SA-512 + 6 SA-513 + 6 HK | 850 | 3 AF17-54 + 4 SA-512 + 8 SA-513 + 8 HK | 929 | 3 AF17-55 + 5 SA-512 + 10 SA-513 + 10 HK |
| 772 | 3 AF17-53 + 9 SA-513 + 6 HK | 851 | 3 AF17-54 + 12 SA-513 + 8 HK | 930 | 3 AF17-55 + 15 SA-513 + 10 HK |
| 773 | 3 AF17-53 + 6 SA-513 + 3 SA-514 + 6 HK | 852 | 3 AF17-54 + 8 SA-513 + 4 SA-514 + 8 HK | 931 | 3 AF17-55 + 10 SA-513 + 5 SA-514 + 10 HK |
| 774 | 3 AF17-53 + 3 SA-513 + 6 SA-514 + 6 HK | 853 | 3 AF17-54 + 4 SA-513 + 8 SA-514 + 8 HK | 932 | 3 AF17-55 + 5 SA-513 + 10 SA-514 + 10 HK |
| 775 | 3 AF17-53 + 9 SA-514 + 6 HK | 854 | 3 AF17-54 + 12 SA-514 + 8 HK | 933 | 3 AF17-55 + 15 SA-514 + 10 HK |
| 776 | 3 AF17-53 + 6 SA-514 + 3 SA-515 + 6 HK | 855 | 3 AF17-54 + 8 SA-514 + 4 SA-515 + 8 HK | 934 | 3 AF17-55 + 10 SA-514 + 5 SA-515 + 10 HK |
| 777 | 3 AF17-53 + 3 SA-514 + 6 SA-515 + 6 HK | 856 | 3 AF17-54 + 4 SA-514 + 8 SA-515 + 8 HK | 935 | 3 AF17-55 + 5 SA-514 + 10 SA-515 + 10 HK |
| 778 | 3 AF17-53 + 9 SA-515 + 6 HK | 857 | 3 AF17-54 + 12 SA-515 + 8 HK | 936 | 3 AF17-55 + 15 SA-515 + 10 HK |
| 779 | 3 AF17-53 + 6 SA-515 + 3 SA-516 + 6 HK | 858 | 3 AF17-54 + 8 SA-515 + 4 SA-516 + 8 HK | 937 | 3 AF17-55 + 10 SA-515 + 5 SA-516 + 10 HK |
| 780 | 3 AF17-53 + 3 SA-515 + 6 SA-516 + 6 HK | 859 | 3 AF17-54 + 4 SA-515 + 8 SA-516 + 8 HK | 938 | 3 AF17-55 + 5 SA-515 + 10 SA-516 + 10 HK |
| 781 | 3 AF17-53 + 9 SA-516 + 6 HK | 860 | 3 AF17-54 + 12 SA-516 + 8 HK | 939 | 3 AF17-55 + 15 SA-516 + 10 HK |
| 782 | 4 AF17-53 + 12 SA-512 + 6 HK | 861 | 4 AF17-54 + 16 SA-512 + 8 HK | 940 | 4 AF17-55 + 20 SA-512 + 10 HK |
| 783 | 4 AF17-53 + 9 SA-512 + 3 SA-513 + 6 HK | 862 | 4 AF17-54 + 12 SA-512 + 4 SA-513 + 8 HK | 941 | 4 AF17-55 + 15 SA-512 + 5 SA-513 + 10 HK |
| 784 | 4 AF17-53 + 6 SA-512 + 6 SA-513 + 6 HK | 863 | 4 AF17-54 + 8 SA-512 + 8 SA-513 + 8 HK | 942 | 4 AF17-55 + 10 SA-512 + 10 SA-513 + 10 HK |
| 785 | 4 AF17-53 + 3 SA-512 + 9 SA-513 + 6 HK | 864 | 4 AF17-54 + 4 SA-512 + 12 SA-513 + 8 HK | 943 | 4 AF17-55 + 5 SA-512 + 15 SA-513 + 10 HK |
| 786 | 4 AF17-53 + 12 SA-513 + 6 HK | 865 | 4 AF17-54 + 16 SA-513 + 8 HK | 944 | 4 AF17-55 + 20 SA-513 + 10 HK |
| 787 | 4 AF17-53 + 9 SA-513 + 3 SA-514 + 6 HK | 866 | 4 AF17-54 + 12 SA-513 + 4 SA-514 + 8 HK | 945 | 4 AF17-55 + 15 SA-513 + 5 SA-514 + 10 HK |
| 788 | 4 AF17-53 + 6 SA-513 + 6 SA-514 + 6 HK | 867 | 4 AF17-54 + 8 SA-513 + 8 SA-514 + 8 HK | 946 | 4 AF17-55 + 10 SA-513 + 10 SA-514 + 10 HK |
| 789 | 4 AF17-53 + 3 SA-513 + 9 SA-514 + 6 HK | 868 | 4 AF17-54 + 4 SA-513 + 12 SA-514 + 8 HK | 947 | 4 AF17-55 + 5 SA-513 + 15 SA-514 + 10 HK |
| 790 | 4 AF17-53 + 12 SA-514 + 6 HK | 869 | 4 AF17-54 + 16 SA-514 + 8 HK | 948 | 4 AF17-55 + 20 SA-514 + 10 HK |

Eckregal 600 mm

| 3 EBENEN | | 4 EBENEN | | 5 EBENEN | |
|-------------|--|-------------|---|-------------|---|
| VERBUND NR. | AUFSCHLÜSSELUNG DER REGALELEMENTE | VERBUND NR. | AUFSCHLÜSSELUNG DER REGALELEMENTE | VERBUND NR. | AUFSCHLÜSSELUNG DER REGALELEMENTE |
| 1.500 | 1 AF17-63 + 3 SA-66 + 6 HK | 1.579 | 1 AF17-64 + 4 SA-66 + 8 HK | 1.658 | 1 AF17-65 + 5 SA-66 + 10 HK |
| 1.501 | 1 AF17-63 + 3 SA-67 + 6 HK | 1.580 | 1 AF17-64 + 4 SA-67 + 8 HK | 1.659 | 1 AF17-65 + 5 SA-67 + 10 HK |
| 1.502 | 1 AF17-63 + 3 SA-68 + 6 HK | 1.581 | 1 AF17-64 + 4 SA-68 + 8 HK | 1.660 | 1 AF17-65 + 5 SA-68 + 10 HK |
| 1.503 | 1 AF17-63 + 3 SA-69 + 6 HK | 1.582 | 1 AF17-64 + 4 SA-69 + 8 HK | 1.661 | 1 AF17-65 + 5 SA-69 + 10 HK |
| 1.504 | 1 AF17-63 + 3 SA-610 + 6 HK | 1.583 | 1 AF17-64 + 4 SA-610 + 8 HK | 1.662 | 1 AF17-65 + 5 SA-610 + 10 HK |
| 1.505 | 1 AF17-63 + 3 SA-611 + 6 HK | 1.584 | 1 AF17-64 + 4 SA-611 + 8 HK | 1.663 | 1 AF17-65 + 5 SA-611 + 10 HK |
| 1.506 | 1 AF17-63 + 3 SA-612 + 6 HK | 1.585 | 1 AF17-64 + 4 SA-612 + 8 HK | 1.664 | 1 AF17-65 + 5 SA-612 + 10 HK |
| 1.507 | 1 AF17-63 + 3 SA-613 + 6 HK | 1.586 | 1 AF17-64 + 4 SA-613 + 8 HK | 1.665 | 1 AF17-65 + 5 SA-613 + 10 HK |
| 1.508 | 1 AF17-63 + 3 SA-614 + 6 HK | 1.587 | 1 AF17-64 + 4 SA-614 + 8 HK | 1.666 | 1 AF17-65 + 5 SA-614 + 10 HK |
| 1.509 | 1 AF17-63 + 3 SA-615 + 6 HK | 1.588 | 1 AF17-64 + 4 SA-615 + 8 HK | 1.667 | 1 AF17-65 + 5 SA-615 + 10 HK |
| 1.510 | 1 AF17-63 + 3 SA-616 + 6 HK | 1.589 | 1 AF17-64 + 4 SA-616 + 8 HK | 1.668 | 1 AF17-65 + 5 SA-616 + 10 HK |
| 1.511 | 2 AF17-63 + 6 SA-68 + 6 HK | 1.590 | 2 AF17-64 + 8 SA-68 + 8 HK | 1.669 | 2 AF17-65 + 10 SA-68 + 10 HK |
| 1.512 | 2 AF17-63 + 3 SA-69 + 3 SA-68 + 6 HK | 1.591 | 2 AF17-64 + 4 SA-69 + 4 SA-68 + 8 HK | 1.670 | 2 AF17-65 + 5 SA-69 + 5 SA-68 + 10 HK |
| 1.513 | 2 AF17-63 + 6 SA-69 + 6 HK | 1.592 | 2 AF17-64 + 8 SA-69 + 8 HK | 1.671 | 2 AF17-65 + 10 SA-69 + 10 HK |
| 1.514 | 2 AF17-63 + 3 SA-69 + 3 SA-610 + 6 HK | 1.593 | 2 AF17-64 + 4 SA-69 + 4 SA-610 + 8 HK | 1.672 | 2 AF17-65 + 5 SA-69 + 5 SA-610 + 10 HK |
| 1.515 | 2 AF17-63 + 6 SA-610 + 6 HK | 1.594 | 2 AF17-64 + 8 SA-610 + 8 HK | 1.673 | 2 AF17-65 + 10 SA-610 + 10 HK |
| 1.516 | 2 AF17-63 + 3 SA-610 + 3 SA-611 + 6 HK | 1.595 | 2 AF17-64 + 4 SA-610 + 4 SA-611 + 8 HK | 1.674 | 2 AF17-65 + 5 SA-610 + 5 SA-611 + 10 HK |
| 1.517 | 2 AF17-63 + 6 SA-611 + 6 HK | 1.596 | 2 AF17-64 + 8 SA-611 + 8 HK | 1.675 | 2 AF17-65 + 10 SA-611 + 10 HK |
| 1.518 | 2 AF17-63 + 3 SA-611 + 3 SA-612 + 6 HK | 1.597 | 2 AF17-64 + 4 SA-611 + 4 SA-612 + 8 HK | 1.676 | 2 AF17-65 + 5 SA-611 + 5 SA-612 + 10 HK |
| 1.519 | 2 AF17-63 + 6 SA-612 + 6 HK | 1.598 | 2 AF17-64 + 8 SA-612 + 8 HK | 1.677 | 2 AF17-65 + 10 SA-612 + 10 HK |
| 1.520 | 2 AF17-63 + 3 SA-612 + 3 SA-613 + 6 HK | 1.599 | 2 AF17-64 + 4 SA-612 + 4 SA-613 + 8 HK | 1.678 | 2 AF17-65 + 5 SA-612 + 5 SA-613 + 10 HK |
| 1.521 | 2 AF17-63 + 6 SA-613 + 6 HK | 1.600 | 2 AF17-64 + 8 SA-613 + 8 HK | 1.679 | 2 AF17-65 + 10 SA-613 + 10 HK |
| 1.522 | 2 AF17-63 + 3 SA-613 + 3 SA-614 + 6 HK | 1.601 | 2 AF17-64 + 4 SA-613 + 4 SA-614 + 8 HK | 1.680 | 2 AF17-65 + 5 SA-613 + 5 SA-614 + 10 HK |
| 1.523 | 2 AF17-63 + 6 SA-614 + 6 HK | 1.602 | 2 AF17-64 + 8 SA-614 + 8 HK | 1.681 | 2 AF17-65 + 10 SA-614 + 10 HK |
| 1.524 | 2 AF17-63 + 3 SA-614 + 3 SA-615 + 6 HK | 1.603 | 2 AF17-64 + 4 SA-614 + 4 SA-615 + 8 HK | 1.682 | 2 AF17-65 + 5 SA-614 + 5 SA-615 + 10 HK |
| 1.525 | 2 AF17-63 + 6 SA-615 + 6 HK | 1.604 | 2 AF17-64 + 8 SA-615 + 8 HK | 1.683 | 2 AF17-65 + 10 SA-615 + 10 HK |
| 1.526 | 2 AF17-63 + 3 SA-615 + 3 SA-616 + 6 HK | 1.605 | 2 AF17-64 + 4 SA-615 + 4 SA-616 + 8 HK | 1.684 | 2 AF17-65 + 5 SA-615 + 5 SA-616 + 10 HK |
| 1.527 | 2 AF17-63 + 6 SA-616 + 6 HK | 1.606 | 2 AF17-64 + 8 SA-616 + 8 HK | 1.685 | 2 AF17-65 + 10 SA-616 + 10 HK |
| 1.528 | 3 AF17-63 + 3 SA-610 + 6 SA-611 + 6 HK | 1.607 | 3 AF17-64 + 4 SA-610 + 8 SA-611 + 8 HK | 1.686 | 3 AF17-65 + 5 SA-610 + 10 SA-611 + 10 HK |
| 1.529 | 3 AF17-63 + 9 SA-611 + 6 HK | 1.608 | 3 AF17-64 + 12 SA-611 + 8 HK | 1.687 | 3 AF17-65 + 15 SA-611 + 10 HK |
| 1.530 | 3 AF17-63 + 6 SA-611 + 3 SA-612 + 6 HK | 1.609 | 3 AF17-64 + 8 SA-611 + 4 SA-612 + 8 HK | 1.688 | 3 AF17-65 + 10 SA-611 + 5 SA-612 + 10 HK |
| 1.531 | 3 AF17-63 + 3 SA-611 + 6 SA-612 + 6 HK | 1.610 | 3 AF17-64 + 4 SA-611 + 8 SA-612 + 8 HK | 1.689 | 3 AF17-65 + 5 SA-611 + 10 SA-612 + 10 HK |
| 1.532 | 3 AF17-63 + 9 SA-612 + 6 HK | 1.611 | 3 AF17-64 + 12 SA-612 + 8 HK | 1.690 | 3 AF17-65 + 15 SA-612 + 10 HK |
| 1.533 | 3 AF17-63 + 6 SA-612 + 3 SA-613 + 6 HK | 1.612 | 3 AF17-64 + 8 SA-612 + 4 SA-613 + 8 HK | 1.691 | 3 AF17-65 + 10 SA-612 + 5 SA-613 + 10 HK |
| 1.534 | 3 AF17-63 + 3 SA-612 + 6 SA-613 + 6 HK | 1.613 | 3 AF17-64 + 4 SA-612 + 8 SA-613 + 8 HK | 1.692 | 3 AF17-65 + 5 SA-612 + 10 SA-613 + 10 HK |
| 1.535 | 3 AF17-63 + 9 SA-613 + 6 HK | 1.614 | 3 AF17-64 + 12 SA-613 + 8 HK | 1.693 | 3 AF17-65 + 15 SA-613 + 10 HK |
| 1.536 | 3 AF17-63 + 6 SA-613 + 3 SA-614 + 6 HK | 1.615 | 3 AF17-64 + 8 SA-613 + 4 SA-614 + 8 HK | 1.694 | 3 AF17-65 + 10 SA-613 + 5 SA-614 + 10 HK |
| 1.537 | 3 AF17-63 + 3 SA-613 + 6 SA-614 + 6 HK | 1.616 | 3 AF17-64 + 4 SA-613 + 8 SA-614 + 8 HK | 1.695 | 3 AF17-65 + 5 SA-613 + 10 SA-614 + 10 HK |
| 1.538 | 3 AF17-63 + 9 SA-614 + 6 HK | 1.617 | 3 AF17-64 + 12 SA-614 + 8 HK | 1.696 | 3 AF17-65 + 15 SA-614 + 10 HK |
| 1.539 | 3 AF17-63 + 6 SA-614 + 3 SA-615 + 6 HK | 1.618 | 3 AF17-64 + 8 SA-614 + 4 SA-615 + 8 HK | 1.697 | 3 AF17-65 + 10 SA-614 + 5 SA-615 + 10 HK |
| 1.540 | 3 AF17-63 + 3 SA-614 + 6 SA-615 + 6 HK | 1.619 | 3 AF17-64 + 4 SA-614 + 8 SA-615 + 8 HK | 1.698 | 3 AF17-65 + 5 SA-614 + 10 SA-615 + 10 HK |
| 1.541 | 3 AF17-63 + 9 SA-615 + 6 HK | 1.620 | 3 AF17-64 + 12 SA-615 + 8 HK | 1.699 | 3 AF17-65 + 15 SA-615 + 10 HK |
| 1.542 | 3 AF17-63 + 6 SA-615 + 3 SA-616 + 6 HK | 1.621 | 3 AF17-64 + 8 SA-615 + 4 SA-616 + 8 HK | 1.700 | 3 AF17-65 + 10 SA-615 + 5 SA-616 + 10 HK |
| 1.543 | 3 AF17-63 + 3 SA-615 + 6 SA-616 + 6 HK | 1.622 | 3 AF17-64 + 4 SA-615 + 8 SA-616 + 8 HK | 1.701 | 3 AF17-65 + 5 SA-615 + 10 SA-616 + 10 HK |
| 1.544 | 3 AF17-63 + 9 SA-616 + 6 HK | 1.623 | 3 AF17-64 + 12 SA-616 + 8 HK | 1.702 | 3 AF17-65 + 15 SA-616 + 10 HK |
| 1.545 | 4 AF17-63 + 12 SA-612 + 6 HK | 1.624 | 4 AF17-64 + 16 SA-612 + 8 HK | 1.703 | 4 AF17-65 + 20 SA-612 + 10 HK |
| 1.546 | 4 AF17-63 + 9 SA-612 + 3 SA-613 + 6 HK | 1.625 | 4 AF17-64 + 12 SA-612 + 4 SA-613 + 8 HK | 1.704 | 4 AF17-65 + 15 SA-612 + 5 SA-613 + 10 HK |
| 1.547 | 4 AF17-63 + 6 SA-612 + 6 SA-613 + 6 HK | 1.626 | 4 AF17-64 + 8 SA-612 + 8 SA-613 + 8 HK | 1.705 | 4 AF17-65 + 10 SA-612 + 10 SA-613 + 10 HK |
| 1.548 | 4 AF17-63 + 3 SA-612 + 9 SA-613 + 6 HK | 1.627 | 4 AF17-64 + 4 SA-612 + 12 SA-613 + 8 HK | 1.706 | 4 AF17-65 + 5 SA-612 + 15 SA-613 + 10 HK |
| 1.549 | 4 AF17-63 + 12 SA-613 + 6 HK | 1.628 | 4 AF17-64 + 16 SA-613 + 8 HK | 1.707 | 4 AF17-65 + 20 SA-613 + 10 HK |
| 1.550 | 4 AF17-63 + 9 SA-613 + 3 SA-614 + 6 HK | 1.629 | 4 AF17-64 + 12 SA-613 + 4 SA-614 + 8 HK | 1.708 | 4 AF17-65 + 15 SA-613 + 5 SA-614 + 10 HK |
| 1.551 | 4 AF17-63 + 6 SA-613 + 6 SA-614 + 6 HK | 1.630 | 4 AF17-64 + 8 SA-613 + 8 SA-614 + 8 HK | 1.709 | 4 AF17-65 + 10 SA-613 + 10 SA-614 + 10 HK |
| 1.552 | 4 AF17-63 + 3 SA-613 + 9 SA-614 + 6 HK | 1.631 | 4 AF17-64 + 4 SA-613 + 12 SA-614 + 8 HK | 1.710 | 4 AF17-65 + 5 SA-613 + 15 SA-614 + 10 HK |
| 1.553 | 4 AF17-63 + 12 SA-614 + 6 HK | 1.632 | 4 AF17-64 + 16 SA-614 + 8 HK | 1.711 | 4 AF17-65 + 20 SA-614 + 10 HK |





Dunstabzugshauben



Holen Sie das Maximum
aus Ihrer Küche

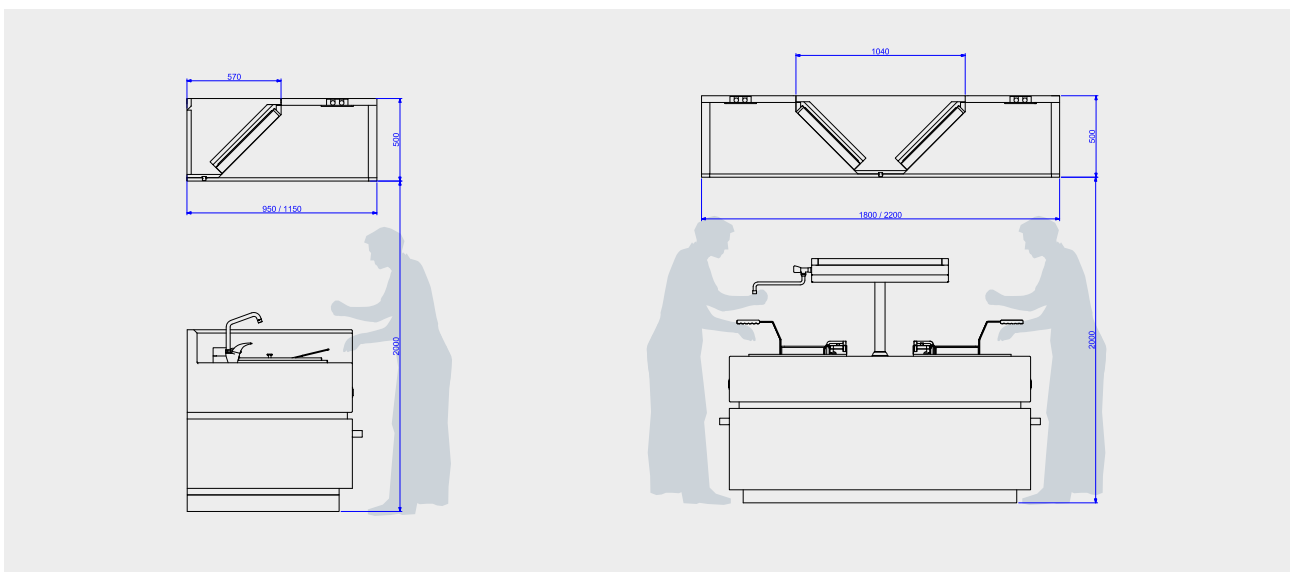
Dunstabzugs- hauben

| | |
|---|-----|
| Dunstabzugshauben | 525 |
| — mit zentralem Anschlusskasten | 527 |
| — mit Wandanschlusskasten | 528 |
| — Zentrale Dunstabzüge mit kompensiertem Luftzufuhrsystem..... | 529 |
| — Wandabzugshauben mit kompensiertem Luftzufuhrsystem | 530 |
| Dunstabzugshauben mit Luftstromumkehr..... | 531 |
| — Mit Wandanschlusskasten | 532 |
| Dunstabzugshauben für den Spülmaschinenbereich | 533 |
| Dunstabzugshauben für Buffets | 535 |
| — Mit Anschlusskasten | 536 |
| — Dunstabzugshauben mit kompensiertem Luftzufuhrsystem | 536 |

DUNSTABZUGSHAUBEN

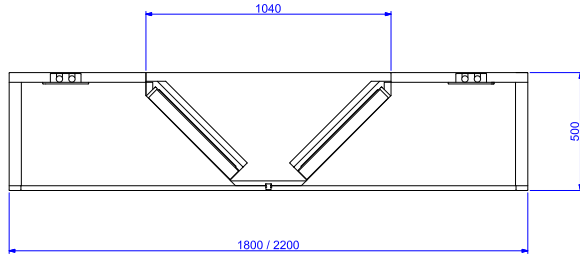


- Dunstabzugshaube, die speziell für die Installation in professionellen Hochleistungsküchen entwickelt wurde, um Dämpfe, Gerüche, Fette und Wärme abzusaugen, die beim Kochen und bei der Lebensmittelverarbeitung entstehen.
- Aus Edelstahl mit satiniertes Oberfläche.
- Zugängliche Bauteile und Kanten mit gebogenen Blechabschluss zur leichteren Reinigung und Vermeidung der Verletzungsgefahr bei der Handhabung.
- Maximierte Absaugleistung dank der Konstruktion des Gehäuses und des Haubenprofils.
- Modelle mit einer Länge von mehr als 2,20 m (mit Ausnahme des 2,5-m-Modells, das in einem Stück geliefert wird) werden in mehreren Teilen mit einem verdeckten, leicht zu montierenden Verbindungssatz geliefert.
- Hermetisch versiegelte, solide und robuste Struktur, die das Risiko von Fetttropfen und Dampfaustritt nach außen ausschließt.
- Fettabflussführung. Auffangbehälter und Ablassstopfen aus Metall zur Entleerung.
- Inklusive Edelstahl-Lamellenfilter 490x490x50 mm.
- Innenanschlusskasten mit individuellen Durchflussregelklappen für jeden Filter.
- Modelle mit einem in die Haube integrierten, kompensierten Luftzufuhrsystem erhältlich, das verhindert, dass der Luftstrom auf das Kochpersonal gelenkt wird. Zwei Geräte mit externer Belüftung, eines für die Raumluftabsaugung und eines für die Außenluftzufuhr.





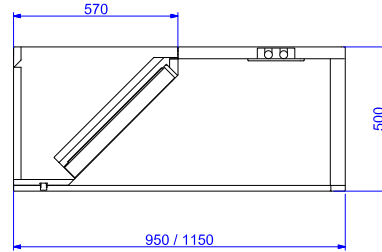
MIT ZENTRALEM ANSCHLUSSKASTEN



| LÄNGE (mm) | ANZAHL DER FILTER | TIEFE 1800 mm | | | TIEFE 2200 mm | | | LÄNGE (mm) | ANZAHL DER FILTER | TIEFE 1800 mm | | | TIEFE 2200 mm | | |
|---------------|-------------------------|-----------------|----------|---|-----------------|----------|---|---------------|-------------------------|-----------------|----------|---|-----------------|----------|---|
| | | MODELL EHBPC | CODE | € | MODELL EHBPC | CODE | € | | | MODELL EHBPC | CODE | € | MODELL EHBPC | CODE | € |
| 1200 | 4 | 120180 | 19083377 | - | 120220 | 19084046 | - | 4000 | 12 | 400180 | 19083409 | - | 400220 | 19083473 | - |
| 1200 | 4 | 120180-L | 19083378 | - | 120220-L | 19084047 | - | 4000 | 12 | 400180-L | 19083410 | - | 400220-L | 19083474 | - |
| 1500 | 4 | 150180 | 19083379 | - | 150220 | 19083443 | - | 4200 | 14 | 420180 | 19083411 | - | 420220 | 19083475 | - |
| 1500 | 4 | 150180-L | 19083380 | - | 150220-L | 19083444 | - | 4200 | 14 | 420180-L | 19083412 | - | 420220-L | 19083476 | - |
| 1700 | 6 | 170180 | 19083381 | - | 170220 | 19083445 | - | 4400 | 16 | 440180 | 19083413 | - | 440220 | 19083477 | - |
| 1700 | 6 | 170180-L | 19083382 | - | 170220-L | 19083446 | - | 4400 | 16 | 440180-L | 19083414 | - | 440220-L | 19083478 | - |
| 2000 | 6 | 200180 | 19083383 | - | 200220 | 19084048 | - | 4500 | 14 | 450180 | 19083415 | - | 450220 | 19083479 | - |
| 2000 | 6 | 200180-L | 19083384 | - | 200220-L | 19084049 | - | 4500 | 14 | 450180-L | 19083416 | - | 450220-L | 19083480 | - |
| 2200 | 8 | 220180 | 19083385 | - | 220220 | 19084050 | - | 4600 | 16 | 460180 | 19083417 | - | 460220 | 19084054 | - |
| 2200 | 8 | 220180-L | 19083386 | - | 220220-L | 19084051 | - | 4600 | 16 | 460180-L | 19083418 | - | 460220-L | 19084055 | - |
| 2400 | 8 | 240180 | 19083387 | - | 240220 | 19083451 | - | 4700 | 16 | 470180 | 19083419 | - | 470220 | 19083483 | - |
| 2400 | 8 | 240180-L | 19083388 | - | 240220-L | 19083452 | - | 4700 | 16 | 470180-L | 19083420 | - | 470220-L | 19083484 | - |
| 2500 | 8 | 250180 | 19083389 | - | 250220 | 19083453 | - | 4900 | 16 | 490180 | 19083421 | - | 490220 | 19083485 | - |
| 2500 | 8 | 250180-L | 19083390 | - | 250220-L | 19083454 | - | 4900 | 16 | 490180-L | 19083422 | - | 490220-L | 19083486 | - |
| 2700 | 8 | 270180 | 19083391 | - | 270220 | 19083455 | - | 5000 | 16 | 500180 | 19083423 | - | 500220 | 19083487 | - |
| 2700 | 8 | 270180-L | 19083392 | - | 270220-L | 19083456 | - | 5000 | 16 | 500180-L | 19083424 | - | 500220-L | 19083488 | - |
| 2900 | 10 | 290180 | 19083393 | - | 290220 | 19083457 | - | 5100 | 18 | 510180 | 19083425 | - | 510220 | 19083489 | - |
| 2900 | 10 | 290180-L | 19083394 | - | 290220-L | 19083458 | - | 5100 | 18 | 510180-L | 19083426 | - | 510220-L | 19083490 | - |
| 3000 | 8 | 300180 | 19083395 | - | 300220 | 19083459 | - | 5200 | 16 | 520180 | 19083427 | - | 520220 | 19084056 | - |
| 3000 | 8 | 300180-L | 19083396 | - | 300220-L | 19083460 | - | 5200 | 16 | 520180-L | 19083428 | - | 520220-L | 19084057 | - |
| 3200 | 10 | 320180 | 19083397 | - | 320220 | 19083461 | - | 5400 | 18 | 540180 | 19083429 | - | 540220 | 19084058 | - |
| 3200 | 10 | 320180-L | 19083398 | - | 320220-L | 19083462 | - | 5400 | 18 | 540180-L | 19083430 | - | 540220-L | 19084059 | - |
| 3400 | 12 | 340180 | 19083399 | - | 340220 | 19083463 | - | 5500 | 16 | 550180 | 19083431 | - | 550220 | 19084060 | - |
| 3400 | 12 | 340180-L | 19083400 | - | 340220-L | 19083464 | - | 5500 | 16 | 550180-L | 19083432 | - | 550220-L | 19084061 | - |
| 3500 | 10 | 350180 | 19083401 | - | 350220 | 19083465 | - | 5600 | 20 | 560180 | 19083433 | - | 560220 | 19084062 | - |
| 3500 | 10 | 350180-L | 19083402 | - | 350220-L | 19083466 | - | 5600 | 20 | 560180-L | 19083434 | - | 560220-L | 19084063 | - |
| 3600 | 12 | 360180 | 19083403 | - | 360220 | 19084052 | - | 5700 | 18 | 570180 | 19083435 | - | 570220 | 19084064 | - |
| 3600 | 12 | 360180-L | 19083404 | - | 360220-L | 19084053 | - | 5700 | 18 | 570180-L | 19083436 | - | 570220-L | 19084065 | - |
| 3700 | 12 | 370180 | 19083405 | - | 370220 | 19083469 | - | 5900 | 20 | 590180 | 19083437 | - | 590220 | 19084066 | - |
| 3700 | 12 | 370180-L | 19083406 | - | 370220-L | 19083470 | - | 5900 | 20 | 590180-L | 19083438 | - | 590220-L | 19084067 | - |
| 3900 | 14 | 390180 | 19083407 | - | 390220 | 19083471 | - | 6000 | 18 | 600180 | 19083439 | - | 600220 | 19084068 | - |
| 3900 | 14 | 390180-L | 19083408 | - | 390220-L | 19083472 | - | 6000 | 18 | 600180-L | 19083440 | - | 600220-L | 19084069 | - |

•-L: Mit LED-Beleuchtung

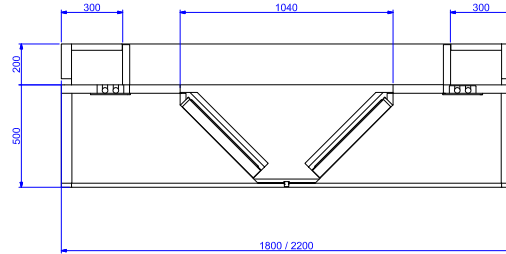
MIT WANDANSCHLUSSKASTEN



| LÄNGE (mm) | ANZAHL DER FILTER | TIEFE 950 mm | | | TIEFE 1150 mm | | | LÄNGE (mm) | ANZAHL DER FILTER | TIEFE 950 mm | | | TIEFE 1150 mm | | |
|------------|-------------------|--------------|----------|---|---------------|----------|---|------------|-------------------|--------------|----------|---|---------------|----------|---|
| | | MODELL EHPW | CODE | € | MODELL EHPW | CODE | € | | | MODELL EHPW | CODE | € | MODELL EHPW | CODE | € |
| 1200 | 2 | 120950 | 19082439 | - | 120115 | 19083313 | - | 4000 | 6 | 400950 | 19083281 | - | 400115 | 19083345 | - |
| 1200 | 2 | 120950-L | 19083250 | - | 120115-L | 19083314 | - | 4000 | 6 | 400950-L | 19083282 | - | 400115-L | 19083346 | - |
| 1500 | 2 | 150950 | 19083216 | - | 150115 | 19084016 | - | 4200 | 7 | 420950 | 19083283 | - | 420115 | 19083347 | - |
| 1500 | 2 | 150950-L | 19083217 | - | 150115-L | 19084017 | - | 4200 | 7 | 420950-L | 19083284 | - | 420115-L | 19083348 | - |
| 1700 | 3 | 170950 | 19083218 | - | 170115 | 19084018 | - | 4400 | 8 | 440950 | 19083285 | - | 440115 | 19083349 | - |
| 1700 | 3 | 170950-L | 19083219 | - | 170115-L | 19084019 | - | 4400 | 8 | 440950-L | 19083286 | - | 440115-L | 19083350 | - |
| 2000 | 3 | 200950 | 19083255 | - | 200115 | 19083319 | - | 4500 | 7 | 450950 | 19084002 | - | 450115 | 19084032 | - |
| 2000 | 3 | 200950-L | 19083256 | - | 200115-L | 19083320 | - | 4500 | 7 | 450950-L | 19084003 | - | 450115-L | 19084033 | - |
| 2200 | 4 | 220950 | 19083257 | - | 220115 | 19083321 | - | 4600 | 8 | 460950 | 19083289 | - | 460115 | 19083353 | - |
| 2200 | 4 | 220950-L | 19083258 | - | 220115-L | 19083322 | - | 4600 | 8 | 460950-L | 19083290 | - | 460115-L | 19083354 | - |
| 2400 | 4 | 240950 | 19083259 | - | 240115 | 19083323 | - | 4700 | 8 | 470950 | 19084004 | - | 470115 | 19084034 | - |
| 2400 | 4 | 240950-L | 19083260 | - | 240115-L | 19083324 | - | 4700 | 8 | 470950-L | 19084005 | - | 470115-L | 19084035 | - |
| 2500 | 4 | 250950 | 19083990 | - | 250115 | 19084020 | - | 4900 | 8 | 490950 | 19084006 | - | 490115 | 19084036 | - |
| 2500 | 4 | 250950-L | 19083991 | - | 250115-L | 19084021 | - | 4900 | 8 | 490950-L | 19084007 | - | 490115-L | 19084037 | - |
| 2700 | 4 | 270950 | 19083992 | - | 270115 | 19084022 | - | 5000 | 8 | 500950 | 19083295 | - | 500115 | 19083359 | - |
| 2700 | 4 | 270950-L | 19083993 | - | 270115-L | 19084023 | - | 5000 | 8 | 500950-L | 19083296 | - | 500115-L | 19083360 | - |
| 2900 | 5 | 290950 | 19083994 | - | 290115 | 19084024 | - | 5100 | 9 | 510950 | 19084008 | - | 510115 | 19084038 | - |
| 2900 | 5 | 290950-L | 19083995 | - | 290115-L | 19084025 | - | 5100 | 9 | 510950-L | 19084009 | - | 510115-L | 19084039 | - |
| 3000 | 4 | 300950 | 19083267 | - | 300115 | 19083331 | - | 5200 | 8 | 520950 | 19083299 | - | 520115 | 19083363 | - |
| 3000 | 4 | 300950-L | 19083268 | - | 300115-L | 19083332 | - | 5200 | 8 | 520950-L | 19083300 | - | 520115-L | 19083364 | - |
| 3200 | 5 | 320950 | 19083269 | - | 320115 | 19083333 | - | 5400 | 9 | 540950 | 19083301 | - | 540115 | 19083365 | - |
| 3200 | 5 | 320950-L | 19083270 | - | 320115-L | 19083334 | - | 5400 | 9 | 540950-L | 19083302 | - | 540115-L | 19083366 | - |
| 3400 | 6 | 340950 | 19083271 | - | 340115 | 19083335 | - | 5500 | 8 | 550950 | 19084010 | - | 550115 | 19084040 | - |
| 3400 | 6 | 340950-L | 19083272 | - | 340115-L | 19083336 | - | 5500 | 8 | 550950-L | 19084011 | - | 550115-L | 19084041 | - |
| 3500 | 5 | 350950 | 19083996 | - | 350115 | 19084026 | - | 5600 | 10 | 560950 | 19083305 | - | 560115 | 19083369 | - |
| 3500 | 5 | 350950-L | 19083997 | - | 350115-L | 19084027 | - | 5600 | 10 | 560950-L | 19083306 | - | 560115-L | 19083370 | - |
| 3600 | 6 | 360950 | 19083275 | - | 360115 | 19083339 | - | 5700 | 9 | 570950 | 19084012 | - | 570115 | 19084042 | - |
| 3600 | 6 | 360950-L | 19083276 | - | 360115-L | 19083340 | - | 5700 | 9 | 570950-L | 19084013 | - | 570115-L | 19084043 | - |
| 3700 | 6 | 370950 | 19083998 | - | 370115 | 19084028 | - | 5900 | 10 | 590950 | 19084014 | - | 590115 | 19084044 | - |
| 3700 | 6 | 370950-L | 19083999 | - | 370115-L | 19084029 | - | 5900 | 10 | 590950-L | 19084015 | - | 590115-L | 19084045 | - |
| 3900 | 7 | 390950 | 19084000 | - | 390115 | 19084030 | - | 6000 | 9 | 600950 | 19083311 | - | 600115 | 19083375 | - |
| 3900 | 7 | 390950-L | 19084001 | - | 390115-L | 19084031 | - | 6000 | 9 | 600950-L | 19083312 | - | 600115-L | 19083376 | - |

• -L: Mit LED-Beleuchtung

MIT KOMPENSIERTEM LUFTZUFUHRSYSTEM

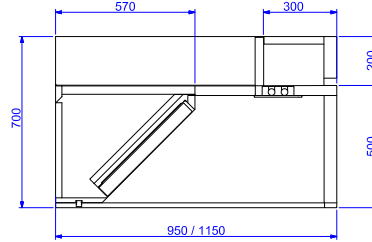


| LÄNGE (mm) | ANZAHL DER FILTER | TIEFE 1800 mm | | | TIEFE 2200 mm | | |
|------------|-------------------|----------------|----------|---|----------------|----------|---|
| | | MODELL EHBCCOC | CODE | € | MODELL EHBCCOC | CODE | € |
| 1200 | 4 | 120180 | 19083633 | - | 120220 | 19083697 | - |
| 1200 | 4 | 120180-L | 19083634 | - | 120220-L | 19083698 | - |
| 1500 | 4 | 150180 | 19083635 | - | 150220 | 19083699 | - |
| 1500 | 4 | 150180-L | 19083636 | - | 150220-L | 19083700 | - |
| 1700 | 6 | 170180 | 19083637 | - | 170220 | 19083701 | - |
| 1700 | 6 | 170180-L | 19083638 | - | 170220-L | 19083702 | - |
| 2000 | 6 | 200180 | 19083639 | - | 200220 | 19083703 | - |
| 2000 | 6 | 200180-L | 19083640 | - | 200220-L | 19083704 | - |
| 2200 | 8 | 220180 | 19083641 | - | 220220 | 19083705 | - |
| 2200 | 8 | 220180-L | 19083642 | - | 220220-L | 19083706 | - |
| 2400 | 8 | 240180 | 19083643 | - | 240220 | 19083707 | - |
| 2400 | 8 | 240180-L | 19083644 | - | 240220-L | 19083708 | - |
| 2500 | 8 | 250180 | 19083645 | - | 250220 | 19083709 | - |
| 2500 | 8 | 250180-L | 19083646 | - | 250220-L | 19083710 | - |
| 2700 | 8 | 270180 | 19083647 | - | 270220 | 19083711 | - |
| 2700 | 8 | 270180-L | 19083648 | - | 270220-L | 19083712 | - |
| 2900 | 10 | 290180 | 19083649 | - | 290220 | 19083713 | - |
| 2900 | 10 | 290180-L | 19083650 | - | 290220-L | 19083714 | - |
| 3000 | 8 | 300180 | 19083651 | - | 300220 | 19083715 | - |
| 3000 | 8 | 300180-L | 19083652 | - | 300220-L | 19083716 | - |
| 3200 | 10 | 320180 | 19083653 | - | 320220 | 19083717 | - |
| 3200 | 10 | 320180-L | 19083654 | - | 320220-L | 19083718 | - |
| 3400 | 12 | 340180 | 19083655 | - | 340220 | 19083719 | - |
| 3400 | 12 | 340180-L | 19083656 | - | 340220-L | 19083720 | - |
| 3500 | 10 | 350180 | 19083657 | - | 350220 | 19083721 | - |
| 3500 | 10 | 350180-L | 19083658 | - | 350220-L | 19083722 | - |
| 3600 | 12 | 360180 | 19083659 | - | 360220 | 19083723 | - |
| 3600 | 12 | 360180-L | 19083660 | - | 360220-L | 19083724 | - |
| 3700 | 12 | 370180 | 19083661 | - | 370220 | 19083725 | - |
| 3700 | 12 | 370180-L | 19083662 | - | 370220-L | 19083726 | - |
| 3900 | 14 | 390180 | 19083663 | - | 390220 | 19083727 | - |
| 3900 | 14 | 390180-L | 19083664 | - | 390220-L | 19083728 | - |

| LÄNGE (mm) | ANZAHL DER FILTER | TIEFE 1800 mm | | | TIEFE 2200 mm | | |
|------------|-------------------|----------------|----------|---|----------------|----------|---|
| | | MODELL EHBCCOC | CODE | € | MODELL EHBCCOC | CODE | € |
| 4000 | 12 | 400180 | 19083665 | - | 400220 | 19083729 | - |
| 4000 | 12 | 400180-L | 19083666 | - | 400220-L | 19083730 | - |
| 4200 | 14 | 420180 | 19083667 | - | 420220 | 19083731 | - |
| 4200 | 14 | 420180-L | 19083668 | - | 420220-L | 19083732 | - |
| 4400 | 16 | 440180 | 19083669 | - | 440220 | 19083733 | - |
| 4400 | 16 | 440180-L | 19083670 | - | 440220-L | 19083734 | - |
| 4500 | 14 | 450180 | 19083671 | - | 450220 | 19083735 | - |
| 4500 | 14 | 450180-L | 19083672 | - | 450220-L | 19083736 | - |
| 4600 | 16 | 460180 | 19083673 | - | 460220 | 19083737 | - |
| 4600 | 16 | 460180-L | 19083674 | - | 460220-L | 19083738 | - |
| 4700 | 16 | 470180 | 19083675 | - | 470220 | 19083739 | - |
| 4700 | 16 | 470180-L | 19083676 | - | 470220-L | 19083740 | - |
| 4900 | 16 | 490180 | 19083677 | - | 490220 | 19083741 | - |
| 4900 | 16 | 490180-L | 19083678 | - | 490220-L | 19083742 | - |
| 5000 | 16 | 500180 | 19083679 | - | 500220 | 19083743 | - |
| 5000 | 16 | 500180-L | 19083680 | - | 500220-L | 19083744 | - |
| 5100 | 18 | 510180 | 19083681 | - | 510220 | 19083745 | - |
| 5100 | 18 | 510180-L | 19083682 | - | 510220-L | 19083746 | - |
| 5200 | 16 | 520180 | 19083683 | - | 520220 | 19083747 | - |
| 5200 | 16 | 520180-L | 19083684 | - | 520220-L | 19083748 | - |
| 5400 | 18 | 540180 | 19083685 | - | 540220 | 19083749 | - |
| 5400 | 18 | 540180-L | 19083686 | - | 540220-L | 19083750 | - |
| 5500 | 16 | 550180 | 19083687 | - | 550220 | 19083751 | - |
| 5500 | 16 | 550180-L | 19083688 | - | 550220-L | 19083752 | - |
| 5600 | 20 | 560180 | 19083689 | - | 560220 | 19083753 | - |
| 5600 | 20 | 560180-L | 19083690 | - | 560220-L | 19083754 | - |
| 5700 | 18 | 570180 | 19083691 | - | 570220 | 19083755 | - |
| 5700 | 18 | 570180-L | 19083692 | - | 570220-L | 19083756 | - |
| 5900 | 20 | 590180 | 19083693 | - | 590220 | 19083757 | - |
| 5900 | 20 | 590180-L | 19083694 | - | 590220-L | 19083758 | - |
| 6000 | 18 | 600180 | 19083695 | - | 600220 | 19083759 | - |
| 6000 | 18 | 600180-L | 19083696 | - | 600220-L | 19083760 | - |

•-L: Mit LED-Beleuchtung

WANDABSAUGUNG MIT KOMPENSIERTEM LUFTZUFUHRSYSTEM



| LÄNGE (mm) | ANZAHL DER FILTER | TIEFE 950 mm | | | TIEFE 1150 mm | | |
|------------|-------------------|--------------|----------|---|---------------|----------|---|
| | | MODELL EHCOW | CODE | € | MODELL EHCOW | CODE | € |
| 1200 | 2 | 120950 | 19083505 | - | 120115 | 19083569 | - |
| 1200 | 2 | 120950-L | 19083506 | - | 120115-L | 19083570 | - |
| 1500 | 2 | 150950 | 19084070 | - | 150115 | 19084100 | - |
| 1500 | 2 | 150950-L | 19084071 | - | 150115-L | 19084101 | - |
| 1700 | 3 | 170950 | 19084072 | - | 170115 | 19084102 | - |
| 1700 | 3 | 170950-L | 19084073 | - | 170115-L | 19084103 | - |
| 2000 | 3 | 200950 | 19083511 | - | 200115 | 19083575 | - |
| 2000 | 3 | 200950-L | 19083512 | - | 200115-L | 19083576 | - |
| 2200 | 4 | 220950 | 19083513 | - | 220115 | 19083577 | - |
| 2200 | 4 | 220950-L | 19083514 | - | 220115-L | 19083578 | - |
| 2400 | 4 | 240950 | 19083515 | - | 240115 | 19083579 | - |
| 2400 | 4 | 240950-L | 19083516 | - | 240115-L | 19083580 | - |
| 2500 | 4 | 250950 | 19084074 | - | 250115 | 19084104 | - |
| 2500 | 4 | 250950-L | 19084075 | - | 250115-L | 19084105 | - |
| 2700 | 4 | 270950 | 19084076 | - | 270115 | 19084106 | - |
| 2700 | 4 | 270950-L | 19084077 | - | 270115-L | 19084107 | - |
| 2900 | 5 | 290950 | 19084078 | - | 290115 | 19084108 | - |
| 2900 | 5 | 290950-L | 19084079 | - | 290115-L | 19084109 | - |
| 3000 | 4 | 300950 | 19083523 | - | 300115 | 19083587 | - |
| 3000 | 4 | 300950-L | 19083524 | - | 300115-L | 19083588 | - |
| 3200 | 5 | 320950 | 19083525 | - | 320115 | 19083589 | - |
| 3200 | 5 | 320950-L | 19083526 | - | 320115-L | 19083590 | - |
| 3400 | 6 | 340950 | 19083527 | - | 340115 | 19083591 | - |
| 3400 | 6 | 340950-L | 19083528 | - | 340115-L | 19083592 | - |
| 3500 | 5 | 350950 | 19084080 | - | 350115 | 19084110 | - |
| 3500 | 5 | 350950-L | 19084081 | - | 350115-L | 19084111 | - |
| 3600 | 6 | 360950 | 19083531 | - | 360115 | 19083595 | - |
| 3600 | 6 | 360950-L | 19083532 | - | 360115-L | 19083596 | - |
| 3700 | 6 | 370950 | 19084082 | - | 370115 | 19084112 | - |
| 3700 | 6 | 370950-L | 19084083 | - | 370115-L | 19084113 | - |
| 3900 | 7 | 390950 | 19084084 | - | 390115 | 19084114 | - |
| 3900 | 7 | 390950-L | 19084085 | - | 390115-L | 19084115 | - |

| LÄNGE (mm) | ANZAHL DER FILTER | TIEFE 950 mm | | | TIEFE 1150 mm | | |
|------------|-------------------|--------------|----------|---|---------------|----------|---|
| | | MODELL EHCOW | CODE | € | MODELL EHCOW | CODE | € |
| 4000 | 6 | 400950 | 19083537 | - | 400115 | 19083601 | - |
| 4000 | 6 | 400950-L | 19083538 | - | 400115-L | 19083602 | - |
| 4200 | 7 | 420950 | 19083539 | - | 420115 | 19083603 | - |
| 4200 | 7 | 420950-L | 19083540 | - | 420115-L | 19083604 | - |
| 4400 | 8 | 440950 | 19083541 | - | 440115 | 19083605 | - |
| 4400 | 8 | 440950-L | 19083542 | - | 440115-L | 19083606 | - |
| 4500 | 7 | 450950 | 19084086 | - | 450115 | 19084116 | - |
| 4500 | 7 | 450950-L | 19084087 | - | 450115-L | 19084117 | - |
| 4600 | 8 | 460950 | 19083545 | - | 460115 | 19083609 | - |
| 4600 | 8 | 460950-L | 19083546 | - | 460115-L | 19083610 | - |
| 4700 | 8 | 470950 | 19084088 | - | 470115 | 19084118 | - |
| 4700 | 8 | 470950-L | 19084089 | - | 470115-L | 19084119 | - |
| 4900 | 8 | 490950 | 19084090 | - | 490115 | 19084120 | - |
| 4900 | 8 | 490950-L | 19084091 | - | 490115-L | 19084121 | - |
| 5000 | 8 | 500950 | 19083551 | - | 500115 | 19083615 | - |
| 5000 | 8 | 500950-L | 19083552 | - | 500115-L | 19083616 | - |
| 5100 | 9 | 510950 | 19084092 | - | 510115 | 19084122 | - |
| 5100 | 9 | 510950-L | 19084093 | - | 510115-L | 19084123 | - |
| 5200 | 8 | 520950 | 19083555 | - | 520115 | 19083619 | - |
| 5200 | 8 | 520950-L | 19083556 | - | 520115-L | 19083620 | - |
| 5400 | 9 | 540950 | 19083557 | - | 540115 | 19083621 | - |
| 5400 | 9 | 540950-L | 19083558 | - | 540115-L | 19083622 | - |
| 5500 | 8 | 550950 | 19084094 | - | 550115 | 19084124 | - |
| 5500 | 8 | 550950-L | 19084095 | - | 550115-L | 19084125 | - |
| 5600 | 10 | 560950 | 19083561 | - | 560115 | 19083625 | - |
| 5600 | 10 | 560950-L | 19083562 | - | 560115-L | 19083626 | - |
| 5700 | 9 | 570950 | 19084096 | - | 570115 | 19084126 | - |
| 5700 | 9 | 570950-L | 19084097 | - | 570115-L | 19084127 | - |
| 5900 | 10 | 590950 | 19084098 | - | 590115 | 19084128 | - |
| 5900 | 10 | 590950-L | 19084099 | - | 590115-L | 19084129 | - |
| 6000 | 9 | 600950 | 19083567 | - | 600115 | 19083631 | - |
| 6000 | 9 | 600950-L | 19083568 | - | 600115-L | 19083632 | - |

• -L: Mit LED-Beleuchtung

DUNSTABZUGSHAUBEN MIT LUFTSTROMUMKEHRSYSTEM

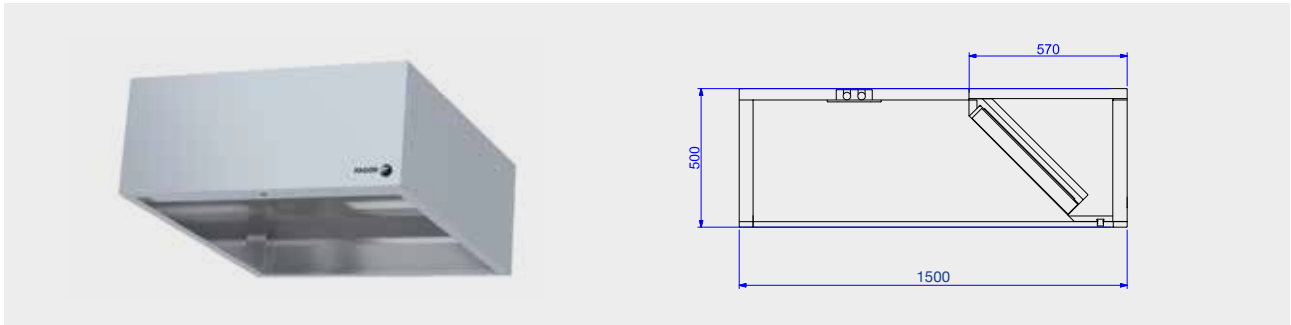


- Dunstabzugshaube, die speziell für die Installation in professionellen Großküchen mit Hochleistungsbacköfen entwickelt wurde, um Dämpfe, Gerüche, Fette und Wärme abzusaugen, die beim Kochen und bei der Lebensmittelverarbeitung entstehen.
- Umgekehrte Absaugung, ideal für die Installation in Verbindung mit Backöfen, dank der Anordnung der Filter auf der Vorderseite zur effizienten Absorption der vom Backofen während des Garvorgangs erzeugten Dämpfe, die beim Öffnen der Gerätetür freigesetzt werden. Ebenfalls empfehlenswert für tiefe Kochflächen oder Hochtemperatur-Garvorgänge.
- Aus Edelstahl mit satinierte Oberfläche.
- Zugängliche Bauteile und Kanten mit gebogenen Blechabschluss zur leichteren Reinigung und Vermeidung der Verletzungsgefahr bei der Handhabung.

- Maximierte Absaugleistung dank der Konstruktion des Gehäuses und des Haubenprofils.
- Modelle mit einer Länge von mehr als 2,20 m (mit Ausnahme des 2,5-m-Modells, das in einem Stück geliefert wird) werden in mehreren Teilen mit einem verdeckten, leicht zu montierenden Verbindungssatz geliefert.
- Hermetisch versiegelte, solide und robuste Struktur, die das Risiko von Fetttropfen und Dampfaustritt nach außen ausschließt.
- Fettabflussführung. Auffangbehälter und Ablassstopfen aus Metall zur Entleerung.
- Inklusive Edelstahl-Lamellenfilter 490x490x50 mm.
- Innenanschlusskasten mit individuellen Durchflussregelklappen für jeden Filter.



MIT WANDANSCHLUSSKASTEN



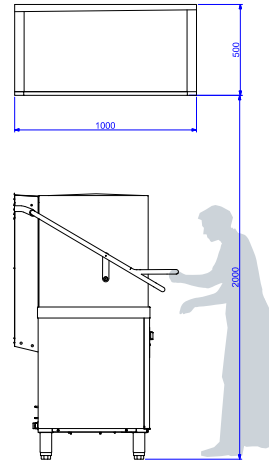
Tiefe 1500 mm

| MODELL | CODE | LÄNGE (mm) | ANZAHL DER FILTER | € |
|------------------|----------|------------|-------------------|---|
| EHBINVPW120150 | 19095446 | 1200 | 2 | - |
| EHBINVPW120150-L | 19095447 | 1200 | 2 | - |
| EHBINVPW150150 | 19095448 | 1500 | 2 | - |
| EHBINVPW150150-L | 19095449 | 1500 | 2 | - |
| EHBINVPW170150 | 19095450 | 1700 | 3 | - |
| EHBINVPW170150-L | 19095451 | 1700 | 3 | - |
| EHBINVPW200150 | 19095452 | 2000 | 3 | - |
| EHBINVPW200150-L | 19095453 | 2000 | 3 | - |
| EHBINVPW220150 | 19095454 | 2200 | 4 | - |
| EHBINVPW220150-L | 19095455 | 2200 | 4 | - |
| EHBINVPW240150 | 19095456 | 2400 | 4 | - |
| EHBINVPW240150-L | 19095457 | 2400 | 4 | - |
| EHBINVPW250150 | 19095458 | 2500 | 4 | - |
| EHBINVPW250150-L | 19095459 | 2500 | 4 | - |
| EHBINVPW270150 | 19095460 | 2700 | 4 | - |
| EHBINVPW270150-L | 19095461 | 2700 | 4 | - |
| EHBINVPW290150 | 19095462 | 2900 | 5 | - |
| EHBINVPW290150-L | 19095463 | 2900 | 5 | - |
| EHBINVPW300150 | 19095464 | 3000 | 4 | - |
| EHBINVPW300150-L | 19095465 | 3000 | 4 | - |
| EHBINVPW320150 | 19095466 | 3200 | 5 | - |
| EHBINVPW320150-L | 19095467 | 3200 | 5 | - |
| EHBINVPW340150 | 19095468 | 3400 | 6 | - |
| EHBINVPW340150-L | 19095469 | 3400 | 6 | - |
| EHBINVPW350150 | 19095470 | 3500 | 5 | - |
| EHBINVPW350150-L | 19095471 | 3500 | 5 | - |
| EHBINVPW360150 | 19095472 | 3600 | 6 | - |
| EHBINVPW360150-L | 19095473 | 3600 | 6 | - |
| EHBINVPW370150 | 19095474 | 3700 | 6 | - |
| EHBINVPW370150-L | 19095475 | 3700 | 6 | - |
| EHBINVPW390150 | 19095476 | 3900 | 7 | - |
| EHBINVPW390150-L | 19095477 | 3900 | 7 | - |

| MODELL | CODE | LÄNGE (mm) | ANZAHL DER FILTER | € |
|------------------|----------|------------|-------------------|---|
| EHBINVPW400150 | 19095478 | 4000 | 6 | - |
| EHBINVPW400150-L | 19095479 | 4000 | 6 | - |
| EHBINVPW420150 | 19095480 | 4200 | 7 | - |
| EHBINVPW420150-L | 19095481 | 4200 | 7 | - |
| EHBINVPW440150 | 19095482 | 4400 | 8 | - |
| EHBINVPW440150-L | 19095483 | 4400 | 8 | - |
| EHBINVPW450150 | 19095484 | 4500 | 7 | - |
| EHBINVPW450150-L | 19095485 | 4500 | 7 | - |
| EHBINVPW460150 | 19095486 | 4600 | 8 | - |
| EHBINVPW460150-L | 19095487 | 4600 | 8 | - |
| EHBINVPW470150 | 19095488 | 4700 | 8 | - |
| EHBINVPW470150-L | 19095489 | 4700 | 8 | - |
| EHBINVPW490150 | 19095490 | 4900 | 8 | - |
| EHBINVPW490150-L | 19095491 | 4900 | 8 | - |
| EHBINVPW500150 | 19095492 | 5000 | 8 | - |
| EHBINVPW500150-L | 19095493 | 5000 | 8 | - |
| EHBINVPW510150 | 19095494 | 5100 | 9 | - |
| EHBINVPW510150-L | 19095495 | 5100 | 9 | - |
| EHBINVPW520150 | 19095496 | 5200 | 8 | - |
| EHBINVPW520150-L | 19095497 | 5200 | 8 | - |
| EHBINVPW540150 | 19095498 | 5400 | 9 | - |
| EHBINVPW540150-L | 19095499 | 5400 | 9 | - |
| EHBINVPW550150 | 19095500 | 5500 | 8 | - |
| EHBINVPW550150-L | 19095501 | 5500 | 8 | - |
| EHBINVPW560150 | 19095502 | 5600 | 10 | - |
| EHBINVPW560150-L | 19095503 | 5600 | 10 | - |
| EHBINVPW570150 | 19095504 | 5700 | 9 | - |
| EHBINVPW570150-L | 19095505 | 5700 | 9 | - |
| EHBINVPW590150 | 19095506 | 5900 | 10 | - |
| EHBINVPW590150-L | 19095507 | 5900 | 10 | - |
| EHBINVPW600150 | 19095508 | 6000 | 9 | - |
| EHBINVPW600150-L | 19095509 | 6000 | 9 | - |

• -L: Mit LED-Beleuchtung

DUNSTABZUGSHAUBEN FÜR DEN SPÜLMASCHINENBEREICH



- Dunstabzugshaube, die speziell für den Einbau in professionellen Hochleistungsküchen entwickelt wurde, um die beim Geschirrspülen entstehenden Dämpfe und Wärme abzusaugen.
- Aus Edelstahl mit satinierter Oberfläche.
- Zugängliche Bauteile und Kanten mit gebogenen Blechabschluss zur leichteren Reinigung und Vermeidung der Verletzungsgefahr bei der Handhabung.
- Maximierte Absaugleistung dank der Konstruktion des Gehäuses und des Haubenprofils.

- Modelle mit einer Länge von mehr als 2,20 m (mit Ausnahme des 2,5-m-Modells, das in einem Stück geliefert wird) werden in mehreren Teilen mit einem verdeckten, leicht zu montierenden Verbindungssatz geliefert.
- Hermetisch versiegelte, solide und robuste Struktur, die das Risiko von Fetttropfen und Dampfaustritt nach außen ausschließt.
- Leicht geneigte Innendecke für eine effiziente Kondensatabführung.

Tiefe 1000 mm

| MODELL | CODE | LÄNGE (mm) | € |
|-------------|----------|------------|---|
| EHBVW100100 | 19083825 | 1000 | - |
| EHBVW120100 | 19083826 | 1200 | - |
| EHBVW150100 | 19083827 | 1500 | - |
| EHBVW170100 | 19083828 | 1700 | - |
| EHBVW200100 | 19083829 | 2000 | - |
| EHBVW220100 | 19083830 | 2200 | - |
| EHBVW240100 | 19083831 | 2400 | - |
| EHBVW250100 | 19083832 | 2500 | - |
| EHBVW270100 | 19083833 | 2700 | - |
| EHBVW290100 | 19083834 | 2900 | - |
| EHBVW300100 | 19083835 | 3000 | - |
| EHBVW320100 | 19083836 | 3200 | - |
| EHBVW340100 | 19083837 | 3400 | - |
| EHBVW360100 | 19083838 | 3600 | - |
| EHBVW370100 | 19083839 | 3700 | - |
| EHBVW390100 | 19083840 | 3900 | - |

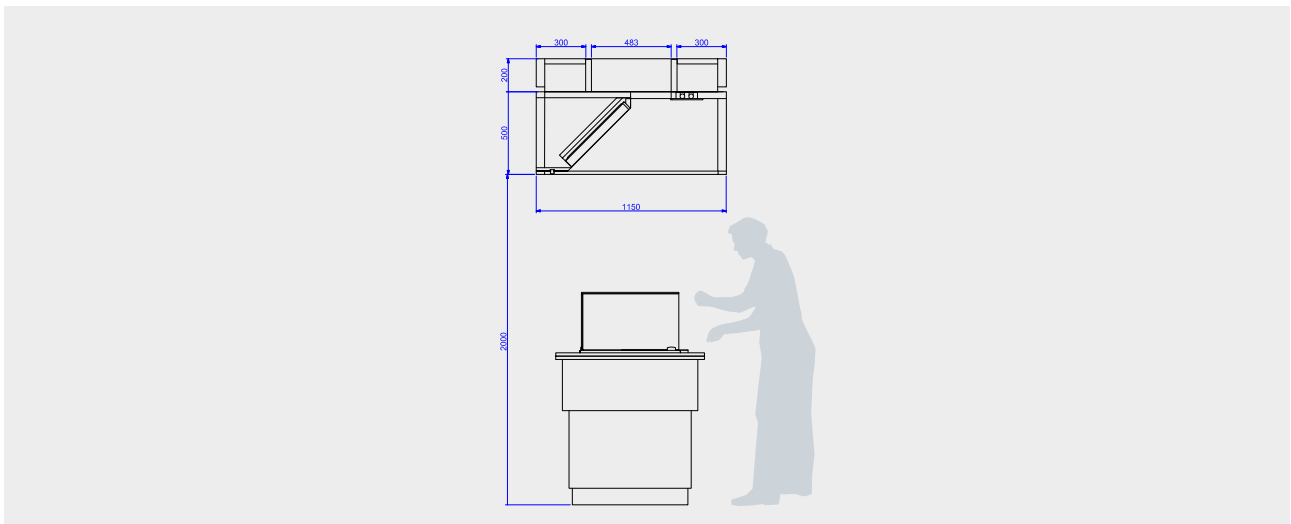
| MODELL | CODE | LÄNGE (mm) | € |
|-------------|----------|------------|---|
| EHBVW400100 | 19083841 | 4000 | - |
| EHBVW420100 | 19083842 | 4200 | - |
| EHBVW440100 | 19083843 | 4400 | - |
| EHBVW450100 | 19083844 | 4500 | - |
| EHBVW460100 | 19083845 | 4600 | - |
| EHBVW470100 | 19083846 | 4700 | - |
| EHBVW490100 | 19083847 | 4900 | - |
| EHBVW500100 | 19083848 | 5000 | - |
| EHBVW510100 | 19083849 | 5100 | - |
| EHBVW520100 | 19083850 | 5200 | - |
| EHBVW540100 | 19083851 | 5400 | - |
| EHBVW550100 | 19083852 | 5500 | - |
| EHBVW560100 | 19083853 | 5600 | - |
| EHBVW570100 | 19083854 | 5700 | - |
| EHBVW590100 | 19083855 | 5900 | - |
| EHBVW600100 | 19083856 | 6000 | - |



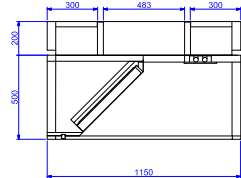
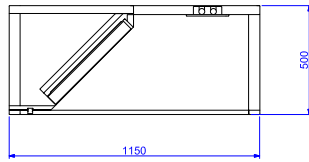
DUNSTABZUGSHAUBEN FÜR BUFFETS



- Dunstabzugshaube, die speziell für die Installation im Buffetbereich für Showcooking-Events entwickelt wurde, um Dämpfe, Gerüche, Fette und Wärme abzusaugen.
- Aus Edelstahl mit satiniertes Oberfläche.
- Zugängliche Bauteile und Kanten mit gebogenen Blechabschluss zur leichteren Reinigung und Vermeidung der Verletzungsgefahr bei der Handhabung.
- Maximierte Absaugleistung dank der Konstruktion des Gehäuses und des Haubenprofils.
- Modelle mit einer Länge von mehr als 2,20 m (mit Ausnahme des 2,5-m-Modells, das in einem Stück geliefert wird) werden in mehreren Teilen mit einem verdeckten, leicht zu montierenden Verbindungssatz geliefert.
- Hermetisch versiegelte, solide und robuste Struktur, die das Risiko von Fetttropfen und Dampfaustritt nach außen ausschließt.
- Fettabflussführung. Auffangbehälter und Ablassstopfen aus Metall zur Entleerung.
- Inklusive Edelstahl-Lamellenfilter 490x490x50 mm.
- Innenanschlusskasten mit individuellen Durchflussregelklappen für jeden Filter.
- Modelle mit einem in die Haube integrierten, kompensierten Luftzufuhrsystem erhältlich, das verhindert, dass der Luftstrom auf das Kochpersonal gelenkt wird. Zwei Geräte mit externer Belüftung, eines für die Raumluftabsaugung und eines für die Außenluftzufuhr.



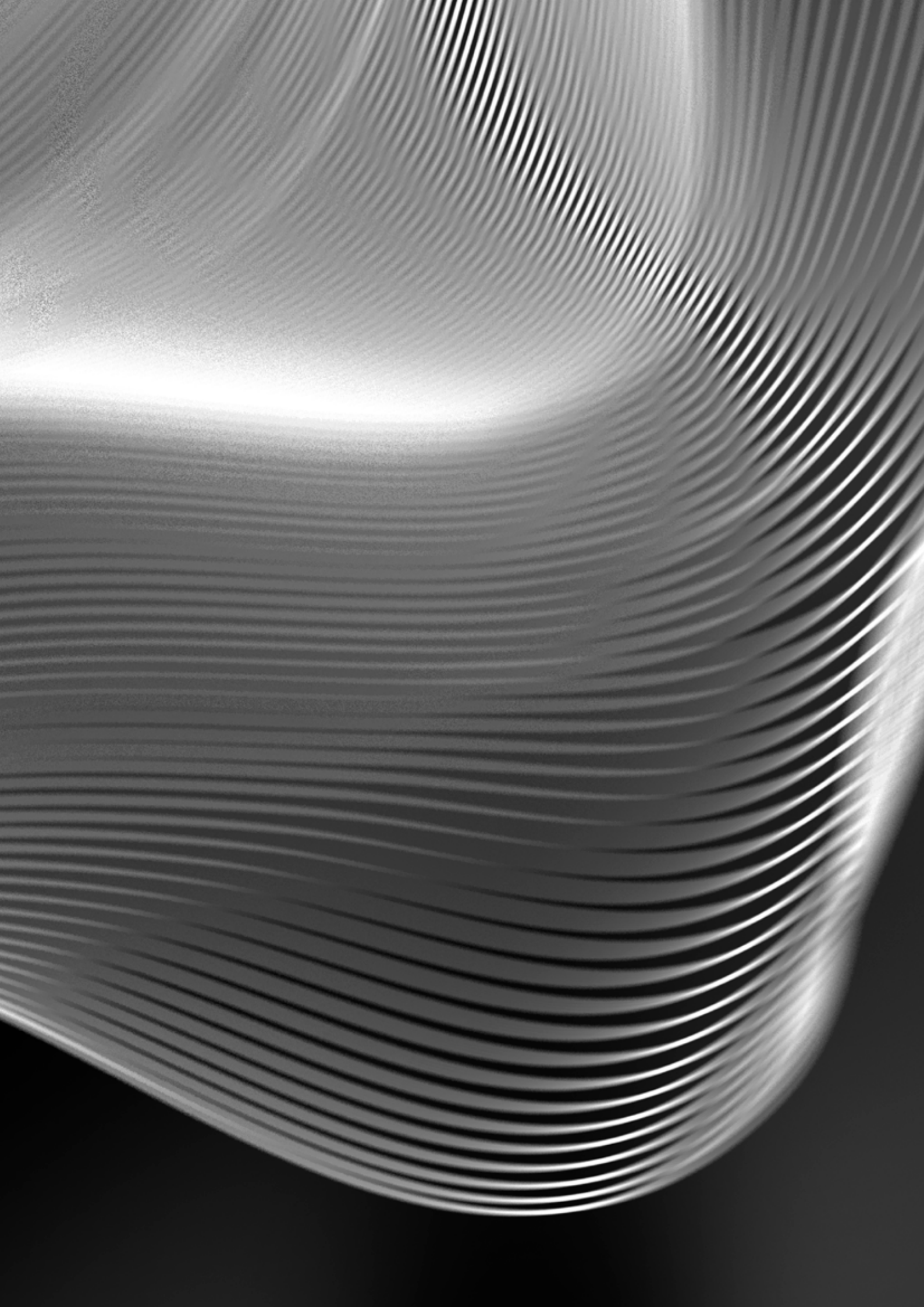
MIT ANSCHLUSSKASTEN UND KOMPENSIERTER LUFTZUFÜHRUNG



Tiefe 1150 mm

| LÄNGE (mm) | ANZAHL DER FILTER | MIT ANSCHLUSSKASTEN | | | MIT KOMPENSIERTER LUFTZUFÜHRUNG | | | LÄNGE (mm) | ANZAHL DER FILTER | MIT ANSCHLUSSKASTEN | | | MIT KOMPENSIERTER LUFTZUFÜHRUNG | | |
|---------------|-------------------------|---------------------|----------|---|------------------------------------|----------|---|---------------|-------------------------|---------------------|----------|---|------------------------------------|----------|---|
| | | MODELL EHBPB | CODE | € | MODELL EHBCOB | CODE | € | | | MODELL EHBPB | CODE | € | MODELL EHBCOB | CODE | € |
| 1200 | 2 | 120115 | 19083857 | - | 120115 | 19083921 | - | 4000 | 6 | 400115 | 19083889 | - | 400115 | 19083953 | - |
| 1200 | 2 | 120115-L | 19083858 | - | 120115-L | 19083922 | - | 4000 | 6 | 400115-L | 19083890 | - | 400115-L | 19083954 | - |
| 1500 | 2 | 150115 | 19084130 | - | 150115 | 19084160 | - | 4200 | 7 | 420115 | 19083891 | - | 420115 | 19083955 | - |
| 1500 | 2 | 150115-L | 19084131 | - | 150115-L | 19084161 | - | 4200 | 7 | 420115-L | 19083892 | - | 420115-L | 19083956 | - |
| 1700 | 3 | 170115 | 19084132 | - | 170115 | 19084162 | - | 4400 | 8 | 440115 | 19083893 | - | 440115 | 19083957 | - |
| 1700 | 3 | 170115-L | 19084133 | - | 170115-L | 19084163 | - | 4400 | 8 | 440115-L | 19083894 | - | 440115-L | 19083958 | - |
| 2000 | 3 | 200115 | 19083863 | - | 200115 | 19083927 | - | 4500 | 7 | 450115 | 19084146 | - | 450115 | 19084176 | - |
| 2000 | 3 | 200115-L | 19083864 | - | 200115-L | 19083928 | - | 4500 | 7 | 450115-L | 19084147 | - | 450115-L | 19084177 | - |
| 2200 | 4 | 220115 | 19083865 | - | 220115 | 19083929 | - | 4600 | 8 | 460115 | 19083897 | - | 460115 | 19083961 | - |
| 2200 | 4 | 220115-L | 19083866 | - | 220115-L | 19083930 | - | 4600 | 8 | 460115-L | 19083898 | - | 460115-L | 19083962 | - |
| 2400 | 4 | 240115 | 19083867 | - | 240115 | 19083931 | - | 4700 | 8 | 470115 | 19084148 | - | 470115 | 19084178 | - |
| 2400 | 4 | 240115-L | 19083868 | - | 240115-L | 19083932 | - | 4700 | 8 | 470115-L | 19084149 | - | 470115-L | 19084179 | - |
| 2500 | 4 | 250115 | 19084134 | - | 250115 | 19084164 | - | 4900 | 8 | 490115 | 19084150 | - | 490115 | 19084180 | - |
| 2500 | 4 | 250115-L | 19084135 | - | 250115-L | 19084165 | - | 4900 | 8 | 490115-L | 19084151 | - | 490115-L | 19084181 | - |
| 2700 | 4 | 270115 | 19084136 | - | 270115 | 19084166 | - | 5000 | 8 | 500115 | 19083903 | - | 500115 | 19083967 | - |
| 2700 | 4 | 270115-L | 19084137 | - | 270115-L | 19084167 | - | 5000 | 8 | 500115-L | 19083904 | - | 500115-L | 19083968 | - |
| 2900 | 5 | 290115 | 19084138 | - | 290115 | 19084168 | - | 5100 | 9 | 510115 | 19084152 | - | 510115 | 19084182 | - |
| 2900 | 5 | 290115-L | 19084139 | - | 290115-L | 19084169 | - | 5100 | 9 | 510115-L | 19084153 | - | 510115-L | 19084183 | - |
| 3000 | 4 | 300115 | 19083875 | - | 300115 | 19083939 | - | 5200 | 8 | 520115 | 19083907 | - | 520115 | 19083971 | - |
| 3000 | 4 | 300115-L | 19083876 | - | 300115-L | 19083940 | - | 5200 | 8 | 520115-L | 19083908 | - | 520115-L | 19083972 | - |
| 3200 | 5 | 320115 | 19083877 | - | 320115 | 19083941 | - | 5400 | 9 | 540115 | 19083909 | - | 540115 | 19083973 | - |
| 3200 | 5 | 320115-L | 19083878 | - | 320115-L | 19083942 | - | 5400 | 9 | 540115-L | 19083910 | - | 540115-L | 19083974 | - |
| 3400 | 6 | 340115 | 19083879 | - | 340115 | 19083943 | - | 5500 | 8 | 550115 | 19084154 | - | 550115 | 19084184 | - |
| 3400 | 6 | 340115-L | 19083880 | - | 340115-L | 19083944 | - | 5500 | 8 | 550115-L | 19084155 | - | 550115-L | 19084185 | - |
| 3500 | 5 | 350115 | 19084140 | - | 350115 | 19084170 | - | 5600 | 10 | 560115 | 19083913 | - | 560115 | 19083977 | - |
| 3500 | 5 | 350115-L | 19084141 | - | 350115-L | 19084171 | - | 5600 | 10 | 560115-L | 19083914 | - | 560115-L | 19083978 | - |
| 3600 | 6 | 360115 | 19083883 | - | 360115 | 19083947 | - | 5700 | 9 | 570115 | 19084156 | - | 570115 | 19084186 | - |
| 3600 | 6 | 360115-L | 19083884 | - | 360115-L | 19083948 | - | 5700 | 9 | 570115-L | 19084157 | - | 570115-L | 19084187 | - |
| 3700 | 6 | 370115 | 19084142 | - | 370115 | 19084172 | - | 5900 | 10 | 590115 | 19084158 | - | 590115 | 19084188 | - |
| 3700 | 6 | 370115-L | 19084143 | - | 370115-L | 19084173 | - | 5900 | 10 | 590115-L | 19084159 | - | 590115-L | 19084189 | - |
| 3900 | 7 | 390115 | 19084144 | - | 390115 | 19084174 | - | 6000 | 9 | 600115 | 19083919 | - | 600115 | 19083983 | - |
| 3900 | 7 | 390115-L | 19084145 | - | 390115-L | 19084175 | - | 6000 | 9 | 600115-L | 19083920 | - | 600115-L | 19083984 | - |

• -L: Mit LED-Beleuchtung



The background of the page is a dark, almost black, field. In the upper-left and lower-right corners, there are abstract, white, wavy lines that resemble a stylized, flowing shape or perhaps a close-up of a fan's blades. These lines are thin and closely spaced, creating a sense of movement and depth. The word "Anhänge" is centered in the middle of the page in a clean, white, sans-serif font.

Anhänge

Liefer- und Verkaufsbedingungen

01.

Allgemeines

- Wir liefern nur zu unseren nachstehenden Verkauf-, Liefer- und Zahlungsbedingungen, auch soweit bei ständigen Geschäftsbeziehungen später eine Bezugnahme nicht mehr ausdrücklich erfolgt. Entgegenstehende Bedingungen des Kunden haben für uns keine Gültigkeit, Schweigen auf Auftragsbestätigungen, die auf abweichende Geschäftsbedingungen des Kunden verweisen, ist nicht als Einverständnis anzusehen. Mit der Annahme unserer Lieferung erklärt sich der Kunde unwiderleglich mit der ausschließlichen Geltung unserer Verkaufs-, Liefer- und Zahlungsbedingungen einverstanden.
- Alle von uns abgegebenen Angebote sind freibleibend. Bestellungen gelten erst als angenommen, wenn sie von uns schriftlich bestätigt worden sind.
- Vor oder bei Abschluss des Vertrages getroffene Nebenabreden bedürfen in jedem Fall zu ihrer Wirksamkeit unseres schriftlich erklärten Einverständnisses.

02.

Preise und Zahlungen

- Unsere Preise verstehen sich bei Lieferung im Nettowert ab Lager einschließlich Verpackung.

03.

Lieferung, Gefahrübergang und Entgegennahme

- Soweit wir nicht frei Haus liefern, erfolgt der Versand stets auf Kosten und Gefahr des Kunden.
- Das Abladen des Liefergegenstandes vom Transportmittel ist Sache des Kunden.
- Gelieferte Gegenstände sind, auch wenn Sie unwesentliche Mängel aufweisen, vom Kunden unbeschadet seiner Rechte aus Abschnitt F. dieser Verkaufs-, Liefer- und Zahlungsbedingungen entgegenzunehmen.

04.

Lieferzeit

- Verbindliche Termine für Lieferungen oder Leistungen (Liefertermine) müssen ausdrücklich als solche schriftlich vereinbart werden. Eine vereinbarte Frist für Lieferungen oder Leistungen beginnt erst mit Zugang unserer Auftragsbestätigung beim Kunden, jedoch nicht vor Beibringung der vom Kunden zu liefernden technischen Angaben, bei Auslandsaufträgen erst nach Vorliegen des Akkreditives nach Abschnitt B Ziff.3 dieser Verkaufs-, Liefer- und Zahlungsbedingungen. Nach Vertragsschluss vereinbarte Änderungen oder Erweiterungen des ursprünglichen Auftrags- umfanges verlängern bzw. verschieben die ursprünglichen Lieferfristen bzw. Termine angemessen.
- Die Lieferfrist ist eingehalten, wenn bis zu ihrem Ablauf der Liefergegenstand das Herstellerwerk Fagor Industrial (Spanien) bzw. unser Lager verlassen hat oder die Versandbereitschaft mitgeteilt ist. Teillieferungen sind zulässig.
- Der Kunde kann zwei Wochen nach Überschreitung eines unverbindlichen Liefertermins oder einer unverbindlichen Lieferfrist uns schriftlich auffordern, binnen angemessener Frist zu liefern. Mit dieser Mahnung geraten wir in Verzug. Geraten wir in Verzug, ist der Kunde verpflichtet, uns schriftlich eine angemessene Nachfrist zu setzen und diese mit einer Ablehnungsandrohung zu verbinden. Nach fruchtlosem Ablauf der Nachfrist ist er berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten.
- Liefer- und Leistungsstörungen aufgrund höherer Gewalt oder infolge von Arbeitskämpfen, behördlichen Eingriffen, Betriebsstörungen, Materialbeschaffungs- oder Energieversorgungsschwierigkeiten oder sonst unvorhersehbaren außergewöhnlichen und unverschuldeten Umständen, jeweils gleichgültig, ob diese Umstände im Herstellerwerk Fagor Industrial (Spanien) oder bei Unterlieferanten eintreten, verlängern sich die Lieferzeit um die Dauer der Behinderung. Hiervon nicht erfasst sind, in denen wir unsere terminliche Verpflichtung trotz Vorhersehbarkeit dieser Umstände eingegangen sind oder mögliche und zumutbare Maßnahmen zur Verhinderung oder Abwendung der Leistungsstörung nicht ergriffen haben oder in denen die Behinderung selbst von uns verschuldet ist. Entsprechend der vorgenannten Bestimmungen sind die genannten Umstände auch dann nicht von uns zu vertreten, wenn sie während eines bereits vorliegenden Verzuges eintreten. Auf diese Bestimmungen können wir uns nur berufen, wenn wir dem Kunden den Eintritt und die voraussichtliche Dauer solcher Störungen unverzüglich mitteilen.
- Wenn dem Kunden wegen der Verzögerung, die von uns zu vertreten ist, ein Schaden erwächst, so ist er zum Schadenersatz berechtigt. Die Höhe des Schadenersatzes ist begrenzt auf 1% für jede volle Woche des Verzuges- einzelne Tage bruchteilig-, höchstens 10% des Vertragswerts. Hiervon unberührt bleibt unsere Haftung nach Abschnitt G. Ziff.2 und 3 dieser Verkaufs-, Liefer- und Zahlungsbedingungen.

05. Eigentumsvorbehalt

- Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Erfüllung aller unserer Forderungen aus der Geschäftsverbindung mit dem Kunden unser Eigentum (Vorbehaltware), auch wenn die einzelne Ware bereits bezahlt worden ist. Bei laufender Rechnung gilt das vorbehaltene Eigentum als Sicherung für unsere Saldoforderung.
- Bis zu Eigentumsübergang hat der Kunde den Liefergegenstand gegen Diebstahl, Bruch-, Feuer-, Wasser- und sonstige Schäden zu versichern. Der Kunde tritt bereits jetzt alle Rechte aus den Versicherungsverträgen und seine Ansprüche gegen deren Versicherer an uns ab. Wir nehmen die Abtretung an.
- Kommt der Kunde mit einer Zahlungsfrist oder der Einlösung fälliger Wechsel oder Schecks ganz oder teilweise in Verzug oder verhält er sich in sonstiger Weise vertrags- widrig, so sind wir zur Rücknahme der Eigentumsvorbehaltware nach Mahnung berechtigt. Dies gilt auch, wenn beim Kunden eine Überschuldung oder Zahlungseinstellung vorliegt, die Eröffnung eines Insolvenzverfahrens über sein Vermögen beantragt wird oder sonst eine wesentliche Verschlechterung seiner wirtschaftlichen Verhältnisse eintritt. Die Geltendmachung des Eigentumsvorbehalts sowie eine Pfändung der Liefergegenstände durch uns gelten nicht als Rücktritt vom Vertrag.
- Ist unser Kunde gewerbsmäßig mit dem Weiterverkauf der Liefergegenstände beschäftigt, so ist er berechtigt, die Liefergegenstände im ordentliche Geschäftsgang zu seinen normalen Bedingungen weiterzuveräußern, solange er nicht in Zahlungsverzug ist. Für den Fall der Weiterveräußerung wird uns bereits jetzt die Forderung aus dem entsprechenden Rechtsgeschäft in Höhe unseres Rechnungswertes abgetreten. Wir nehmen die Abtretungserklärung hiermit an. Zur Einziehung dieser Forderungen ist der Kunde auch nach der Abtretung bis zu unserem jederzeit zulässigen Widerruf ermächtigt. Unsere Befugnis, die Forderungen selbst einzuziehen, bleibt hiervon unberührt; jedoch verpflichten wir uns, die Forderungen nicht einzuziehen, solange der Kunde seinen Zahlungsverpflichtungen ordnungsgemäß nachkommt. Wir können jederzeit verlangen, dass der Kunde uns die abgetretene Forderungen und deren Schuldner bekannt gibt, alle zum Einzug erforderlichen Angaben macht, die dazugehörigen Unterlagen aushändigt und den Schuldnern die Abtretung mitteilt. Wird Eigentumsvorbehaltware zusammen mit anderen Waren, die uns nicht gehören, vom Kunden weiterverkauft, so wird uns bereits jetzt die Forderung des Kunden gegen den Abnehmer in Höhe des zwischen uns und dem Kunden vereinbarten Lieferpreises abgetreten.
- Wir verpflichten uns, die uns zustehenden Sicherungen insoweit freizugeben, als ihr Wert die zu sichernde Forderungen um mehr als 20% übersteigt.

06. Gewährleistung und Mängelrüge

- Der Kunde hat die gelieferte Ware unverzüglich nach Empfang sorgfältig zu prüfen und evtl. Mängelrügen unverzüglich nach Erkennbarkeit schriftlich bei uns geltend zu machen.
 - Im Falle mangelhafter Lieferung bzw. Leistung hat der Kunde nach unserer Wahl Anspruch auf Nachbesserung oder kostenlose Ersatzlieferung (Nacherfüllung). In diesem Fall übernehmen wir die zum Zwecke der Nacherfüllung erforderlichen Aufwendungen (insbesondere Transport-, Wege- und Materialkosten). Bei Fehlschlägen auch der Nachbesserung oder Ersatzlieferung kann der Kunde nach seiner Wahl Herabsetzung des Kaufpreises bzw. Werklohns (Minderung) verlangen oder vom Vertrag zurücktreten.
 - Ein Rücktritt ist ausgeschlossen, wenn der Mangel den Wert oder die Tauglichkeit der Kaufsache bzw. des Werkes nur unerheblich mindert. Eine Nachbesserung gilt im Regelfall nach dem erfolglosen zweiten Versuch als fehlgeschlagen. Kommen wir mit der Nachbesserung oder Ersatzlieferung in Verzug, kann der Kunde nach fruchtlosem Ablauf einer schriftlich gesetzten Nachfrist dieselben Rechte geltend machen. § 440 BGB und unsere Haftung nach Abschnitt G Ziff. 2 und 3 dieser Verkaufs-, Liefer- und Zahlungsbedingungen bleibt unberührt.
 - Die Gewährleistung für den Fachhandel beschränkt sich auf den kostenlosen Ersatz der defekten Teile. Der Aufwand des Fachhandels im übrigen wird durch den Händlerabatt abgegolten. Defekte Teile müssen uns mit dem FAGOR-Formblatt „Anmeldung einer Material-Gewährleistung“ frei zurückgesandt werden.
 - Eine Garantie für die Beschaffenheit der Kaufsache bzw. des Werkes im Sinne von § 443 BGB muss von uns ausdrücklich schriftlich übernommen werden, soweit es sich nicht um einen Verbrauchsgüterkauf handelt.
 - Eine Gewährleistung scheidet aus, wenn unser Liefergegenstand eigenmächtig, insbesondere durch Einbau von fremden Teilen, verändert worden ist, und nicht ausgeschlossen werden kann, dass der Fehler hierauf zurückzuführen ist.
 - Die Gewährleistungsfrist beträgt 1 Jahr ab Ablieferung der Kaufsache an den Endkunden durch den Händler bzw. bei Werkleistungen bzw. Lagerleistung ab Abnahme durch den Endkunden, maximal jedoch zwei Jahre ab Lieferung an unseren Kunden (Händler). Dies gilt nicht, wenn die Sache entsprechend ihrer üblichen Verwendungsweise für ein Bauwerk verwendet worden ist und dessen Mangelhaftigkeit verursacht hat.
 - Wir können die Beseitigung von Mängeln verweigern, solange der Kunde mit seinen Verpflichtungen in Verzug ist.
- Ein Zurückbehaltungsrecht wegen etwaiger Liefermängel bis zum doppelten Betrag der Nachbesserungskosten wird hierdurch nicht berührt.
- Sollten einzelne Teile dieser Vertragsbedingungen durch Gesetz oder Einzelvertrag entfallen, so wird die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen hiervon nicht berührt.

Liefer- und Verkaufsbedingungen

07.

Haftung

- Schadensersatzansprüche wegen allen Pflichtverletzungen aus dem Schuldverhältnis und aus unerlaubter Handlung sind – insbesondere hinsichtlich Folgeschäden – ausgeschlossen.
- Unberührt bleibt unsere Haftung für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, für Ansprüche nach dem Produkthaftungsgesetz, für ausdrückliche schriftliche Garantien sowie in allen Fällen, in denen uns Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit zur Last fällt.
- Für die schuldhafte Verletzung wesentlicher Vertragspflichten im Sinne von § 307 Abs. 2 Satz 2 BGB haften wir auch im Falle einfacher Fahrlässigkeit jedoch nur für den vorhersehbaren, typischerweise eintretenden Schaden und nur bis zur Höhe der Deckungssumme unserer Haftpflichtversicherung, mindestens jedoch bis zu einem Betrag von euro € 500.000,00.

08.

Erfüllungsort, Gerichtsstand und anwendbares Recht

- Ausschließlicher Erfüllungsort für beide Vertragsparteien ist 20560 Onati in Spanien. Dies gilt nicht für das Mahnverfahren und wir sind auch berechtigt unsere Ansprüche an jedem anderen Gerichtsstand geltend zu machen.
- Die Rechtsbeziehung zu unseren Kunden unterliegt dem spanischem Recht mit Ausnahme der internationalen Kaufrechtsgesetze.

09.

Änderungen, Unwirksamkeitsklausel

- Änderungen dieser Verkaufs-, Liefer- und Zahlungsbedingungen oder sonstiger vertraglicher Abreden sind schriftlich niederzulegen.
- Sollten einzelne Teile dieser Vertragsbedingungen durch Gesetz oder Einzelvertrag entfallen, so wird die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen hiervon nicht berührt.



ONNERA GROUP

