

PROFESSIONELL

BACKEN, GAREN & KOCHEN

REGENERIEREN

WARMHALTEN

SPÜLEN

NordCap®

TECHNIK. SONDERBAU. KONZEPTE. SERVICE.

für den Außer-Haus-Markt

2023.2024

PIKTOGRAMM LEGENDE



steckerfertig



Temperaturbereich



besonders gut für
Fleischkühlung geeignet



eigengekühlt,
ohne Stecker



besonders starke
Isolierung ≥ 75 mm



speziell für Fisch und
Meeresfrüchte



zum Anschluss an ein
zentrales Kälteaggregat / EXC



geräuscharm



besonders gut für
Molkereiprodukte geeignet



Elektrogerät



Elektriker
erforderlich



speziell für Obst und Gemüse



Stromanschluss erforderlich
3|N|PE 400 V



Montageaufwand
erforderlich



besonders gut für
Konditoreiprodukte geeignet



Gasanschluss
erforderlich



Übermaß, Abladehilfe
vor Ort erforderlich



speziell für die Kühlung von
Schokolade und Pralinen



Wasseranschluss
erforderlich



Staplerservice
€ 190,00 (netto)



speziell für Speiseeis



Weichwasseranschluss
erforderlich



Montageservice
verfügbar



Getränkekühlung



Warmwasseranschluss
erforderlich



Einwaschservice
verfügbar



Weinkühlung bzw.
Weintemperierung



Wasserablauf
erforderlich

Alle Preise empf. Verkaufspreise zzgl. gesetzl. USt. und anteilige Transport- und Mautpauschale gemäß AGB Ziffer V.2. | Technische Änderungen, Druckfehler und Irrtümer vorbehalten. Die dargestellten Farben können vom Originalfarbton abweichen. Die Produktabbildungen sind ggf. Beispielabbildungen für weitere Modellgrößen. Es gelten unsere allgemeinen AGB, einzusehen unter www.nordcap.de/agb



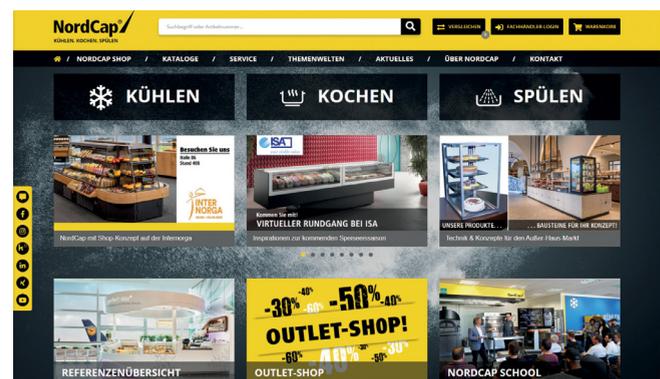
www.nordcap.de/agb

Preise, Produktneuheiten, Informationen & vieles mehr

Immer tagesaktuell auf www.nordcap.de

Besuchen Sie uns im Netz. Hier halten wir neben tagesaktuellen Preisen und Produktdaten in unserem Web-Shop viele weitere spannende Features und Inhalte für Sie bereit:

- Filter- und Vergleichsoptionen von Produkten
- Kontaktmöglichkeiten zu unseren Spezialisten bei besonders beratungsintensiven Produkten
- Inspiration durch unsere Referenzen und Themenwelten
- alles rund um unsere Service-Leistungen
- Veranstaltungskalender unserer NordCap School
- Messe- & Branchennews
- und vieles mehr



00 ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Stichwortverzeichnis, Kontaktdaten, Ihr Service-Plus by NordCap: Übersicht über Zusatzleistungen

01 KOCHGERÄTE SERIE SNACK 600

Gas- & Elektroherde, Infrarot-Ceranherde, Gas- & Elektro-Bratplatten, Gas-Lavasteingrills, Elektro-Rostgrill, Gas- & Elektro-Fritteusen, Elektro-Frittenwanne, Elektro-Pastakocher, Gas- & Elektro-Bain-Maries, Elektro-Sudwanne, Neutralelemente, Unterbauschränke

02 KOCHGERÄTE SERIE EVO 700

Gas- & Elektroherde, Elektro-Glühplattenherde, Infrarot-Ceranherde, Induktionsherde, Induktionswok, Gas- & Elektro-Bratplatten, Gas- & Elektro-Multifunktionskocher, Gas- & Elektro-Rostgrills, Elektro-Kontaktgrills, Gas-Lavasteingrills, Elektro-Bain-Maries, Gas- & Elektro-Fritteusen, Elektro-Frittenwanne, Gas- & Elektro-Pastakocher, Gas- & Elektro-Kippbratpfannen, Gas- & Elektro-Kochkessel, Neutralelemente, Unterbauschränke, Einbau- & Montagezubehör

03 KOCHGERÄTE SERIE EVO 900

Gas- & Elektroherde, Gas- & Elektro-Bratplatten, Gas- & Elektro-Rostgrills, Elektro-Kontaktgrills, Gas- & Elektro-Fritteusen, Elektro-Frittenwanne, Gas- & Elektro-Pastakocher, Gas- & Elektro-Kippbratpfannen, Gas- & Elektro-Kochkessel, Gas- & Elektro-Bain-Maries, Neutralelemente, Unterbauschränke, Einbau- & Montagezubehör

04A HEISSLUFTDÄMPFER & ÖFEN

Heißluftdämpfer MAGISTAR Combi TS, Konvektionsöfen, Wasseraufbereitung für Dämpfer & Öfen

04B NIEDERTEMPERATURGAREN, WARMHALTEN & REGENERIEREN

Vakuuier, Niedertemperaturgärer, Druckgärer, Warmhalteschränke, Einfahr-Warmhalteschränke, Warmhalteschubladen, (Kompakt-)Regenerationsöfen, Einfahr-Regenerationsöfen, Kombi-Wagen zum Kühlen & Regenerieren, Salamander

05 PIZZA- & BÄCKEREITECHNIK

Elektro-Öfen Serie iDeck & Serie iDeck DIGITAL, Elektro-Pizzaöfen serieP, Elektro-Pizzaöfen serieP AMALFI, Elektro-Pizzaöfen serieS MULTIBAKE, Elektro-Pizzaöfen serieS „allblack“, Elektro-Pizzaöfen serieX, Gas-Pizzaöfen Serie P110G, Elektro- & Gas-Tunnelöfen serieT, Serie NEAPOLIS, Rotationsöfen serieR, Konvektionsöfen serieF, Elektro-Backöfen serieS MULTIBAKE, Elektro-Backöfen serieS BAKERY, Regenerationsöfen LINK, Spiralteigknetmaschinen, Teigausrollmaschinen, Teigpressen, Profizubehör für Pizzatechnik

06 MIKROWELLEN

Profi-Mikrowellen, kombinierte Konvektions- & Mikrowellenöfen

07 EASY COOKING^{PRO} – PROFESSIONELL MOBIL KOCHEN

Neutrale Kochtessen-Elemente, Induktionsherde, Induktionswoks, Elektro-Grillplatten

08 GESCHIRRSPÜLMASCHINEN & GLÄSERSPÜLMASCHINEN

Untertisch-Geschirrspülmaschinen, Gläserspülmaschinen

09 HAUBENSÜLMASCHINEN

Haubenspülmaschinen, Zu- & Ablauftische, Vorwaschtische

10 SPÜLTECHNIK-ZUBEHÖR, WASSERFILTERSYSTEME & ARMATUREN

Gläserkörbe, Tassenkörbe, Besteckkörbe, Tellerkörbe, Tablettkörbe, Wasserenthärtungsanlagen, Wasserfiltersysteme, Umkehr-Osmose-Anlagen, Spültischbatterien, Geschirrbrausen

STICHWORTREGISTER A – G

A	Register	ab Seite
Abfallbehälter Spültechnik	9	12
Armaturen	10	9
B	Register	ab Seite
Bain-Marie EVO 700	2	33
Bain-Marie EVO 900	3	42
Bain-Marie SNACK 600	1	16
Besteckkorb Spülkorb	10	2
C	Register	ab Seite
Ceranherd SNACK 600	1	6
D	Register	ab Seite
Digitaler Elektro-Kombi-Ofen Tecnoeka	www.nordcap.de	
Druckgarer	4b	7
E	Register	ab Seite
ECO Lift-Salamander	4b	24
Einbau auf Zementsockel Installation EVO 700	2	55
Einbau auf Zementsockel Installation EVO 900	3	46
Einbau auf Rollen EVO 700	2	55
Einbau auf Rollen EVO 900	3	46
Einbau mit Stoßleiste Installation EVO 700	2	55
Einbau mit Stoßleiste Installation EVO 900	3	46
Einfahr-Regenerationsofen	4b	21
Einfahr-Warmhalteschrank	4b	11
Elektro-Bain-Marie EVO 700	2	33
Elektro-Bain-Marie EVO 900	3	43
Elektro-Bain-Marie SNACK 600	1	17
Elektro-Bratplatte EVO 700	2	20
Elektro-Bratplatte EVO 900	3	17
Elektro-Bratplatte SNACK 600	1	8
Elektro-Frittenwanne EVO 700	2	40
Elektro-Frittenwanne EVO 900	3	29
Elektro-Frittenwanne SNACK 600	1	14
Elektro-Fritteuse EVO 700	2	36
Elektro-Fritteuse EVO 900	3	27
Elektro-Fritteuse SNACK 600	1	13
Elektro-Glühplattenherd EVO 700	2	10

Elektro-Grillplatte EASY COOKING ^{PRO}	7	14
Elektroherd EVO 700	2	8
Elektroherd EVO 900	3	11
Elektroherd SNACK 600	1	4
Elektro-Kippbratpfanne EVO 700	2	49
Elektro-Kippbratpfanne EVO 900	3	37
Elektro-Kochkessel EVO 700	2	50
Elektro-Kochkessel EVO 900	3	41
Elektro-Kontaktgrill EVO 700	2	31
Elektro-Kontaktgrill EVO 900	3	23
Elektro-Multifunktionskocher EVO 700	2	25
Elektro-Multifunktions-Konvektionsofen Tecnoeka	www.nordcap.de	
Elektro-Pastakocher EVO 700	2	45
Elektro-Pastakocher EVO 900	3	33
Elektro-Pastakocher SNACK 600	1	15
Elektro-Pizzaofen MORETTI FORNI AMALFI	5	28
Elektro-Pizzaofen MORETTI FORNI serie iDeck	5	14
Elektro-Pizzaofen MORETTI FORNI NEAPOLIS	5	40
Elektro-Pizzaofen MORETTI FORNI serieP	5	24
Elektro-Pizzaofen MORETTI FORNI serieS	5	30, 45
Elektro-Pizzaofen MORETTI FORNI serieX	5	32
Elektro-Rostgrill EVO 700	2	30
Elektro-Rostgrill EVO 900	3	22
Elektro-Rostgrill SNACK 600	1	11
Elektro-Tunnelofen MORETTI FORNI serieT	5	36
G	Register	ab Seite
Gas-Bain-Marie EVO 900	3	43
Gas-Bain-Marie SNACK 600	1	16
Gas-Bratplatte EVO 700	2	17
Gas-Bratplatte EVO 900	3	14
Gas-Bratplatte SNACK 600	1	7
Gas-Fritteuse EVO 700	2	35
Gas-Fritteuse EVO 900	3	25
Gas-Fritteuse SNACK 600	1	12
Gasherd EVO 700	2	3
Gasherd EVO 900	3	2
Gasherd SNACK 600	1	2
Gas-Kippbratpfanne EVO 700	2	48
Gas-Kippbratpfanne EVO 900	3	35
Gas-Kochkessel EVO 700	2	50

STICHWORTREGISTER G – S

Gas-Kochkessel EVO 900	3	40
Gas-Lavasteingrill EVO 700	2	32
Gas-Lavasteingrill SNACK 600	1	10
Gas-Multifunktionskocher EVO 700	2	24
Gas-Pastakocher EVO 700	2	44
Gas-Pastakocher EVO 900	3	32
Gas-Pizzaofen MORETTI FORNI serieP	5	30
Gas-Rostgrill EVO 700	2	28
Gas-Rostgrill EVO 900	3	21
Geschirrabwascher	10	11
Geschirrspülmaschine Untertischmodell	8	8
Gläserkorb Spülkorb	10	2
Gläserspülmaschine	8	14

H	Register	ab Seite
Handläufe Installation EVO 700	2	55
Handläufe Installation EVO 900	3	46
Haubenspülmaschine	9	8
Heißluftdämpfer MAGISTAR Combi-TS	4a	4
Heißluftdämpfer MAGISTAR Combi-DS	www.nordcap.de	
Heißluftdämpfer MAGISTAR Combi-TI	www.nordcap.de	
Heißluftdämpfer MAGISTAR Combi-DI	www.nordcap.de	

I	Register	ab Seite
Induktionsherd EVO 700	2	13
Induktionsherd EASY COOKING ^{PRO}	7	8
Induktionswok EVO 700	2	15
Induktionswok EASY COOKING ^{PRO}	7	12
Infrarot-Ceranherd EVO 700	2	11

K	Register	ab Seite
Kochgerät für Kochtresen-Element	7	8
Kochtresen-Element	7	4
Kombidämpfer Tecnoeka	www.nordcap.de	
Kombi-Wagen zum Kühlen und Regenerieren	4b	22
Kompakt-Vorwaschtisch	9	13
Konvektionsofen Elektro	4a	8
Konvektionsofen Gas	4a	8
Konvektionsofen Mikrowellenofen	6	10
Korb-Hebeeinheit LIFT7 EVO 700	2	44
Korb-Hebeeinheit LIFT9 EVO 900	3	32

L	Register	ab Seite
Lift-Salamander	4b	24

M	Register	ab Seite
Mikrowelle	6	2
MORETTI FORNI Elektro-Backofen	5	45
MORETTI FORNI Elektro-Pizzaofen	5	14
MORETTI FORNI Elektro-Tunnelofen -Bandofen	5	36
MORETTI FORNI Gas-Pizzaofen	5	34
MORETTI FORNI Konvektionsofen	5	43
MORETTI FORNI Regenerationsofen	5	47
MORETTI FORNI Rotationsofen	5	42
MORETTI FORNI Spiralteigknetmaschine	5	48
MORETTI FORNI Teigausrollmaschine	5	49

N	Register	ab Seite
Neutralelement EVO 700	2	53
Neutralelement EVO 900	3	44
Neutrales Kochtresen-Element	7	4
Niedertemperaturgarer	4b	3

P	Register	ab Seite
Pastakocher EVO 700	2	42
Pastakocher EVO 900	3	30
Pastakocher SNACK 600	1	15
Pastastaion	2	41
Pizzaschneider	5	51
Pizzateigpresse	5	51
Profibrause	10	11
Profi-Mikrowelle	6	2
Profizubehör für Pizzatechnik	5	51

R	Register	ab Seite
Regenerationsofen	4b, 5	15, 47

S	Register	ab Seite
Salamander	4b	23
Spülkorb	10	2
Spültischbatterie	10	9
Sudwanne SNACK 600	1	18

STICHWORTREGISTER T – Z

T	Register	ab Seite
Tablettkorb Spülkorb	10	2
Tassenkorb Spülkorb	10	2
Tecnoeka Produktprogramm	www.nordcap.de	
Teigausrollmaschine	5	49
Teigformer	5	50
Teigknetmaschine	5	48
Teigpresse	5	51
Teilentsalzungsanlage	10	6
Tellerkorb Spülkorb	10	2
Tischneutralelement EVO 700	2	53
Tischneutralelement EVO 900	3	44
Tischneutralelement SNACK 600	1	19
U	Register	ab Seite
Ultraprapid Lift-Salamander	4b	23
Umkehr-Osmose-Anlage	10	8
Unterbau-Neutralelement SNACK 600	1	20
Unterbauschrank (ungekühlt) EVO 700	2	54
Unterbauschrank (ungekühlt) EVO 900	3	45
V	Register	ab Seite
Vakuuierier	4b	2
Vollentsalzungsanlage	10	7
Vorwaschtisch Spültechnik	9	13
W	Register	ab Seite
Warmhalteschrank	4b	8
Warmhalteschublade	4b	12
Wasserbad	2	33
Wasserenthärtungsanlage	10	4
Z	Register	ab Seite
Zu- und Ablauftisch	9	12
Zweigriff-Spültischbatterie, Einloch	10	9
Zweigriff-Spültischbatterie, Zweiloch	10	9



NordCap Spezialisten – Expertise & Beratung vor Ort

Ob Planer, Fachhändler oder Anwender – wir vermitteln Expertenwissen. Um Gastronomieprojekte perfekt verwirklichen zu können, denken wir in Konzepten und stehen Ihnen von der Idee über die Planung bis zur Umsetzung als Berater mit unserer Expertise zur Seite. Egal, ob es sich dabei um die Erweiterung, den Umbau bzw. die Optimierung oder ein ganz neues Projekt handelt. Sprechen Sie uns an. Wir sind gespannt auf Ihr Projekt und freuen uns über Ihren Anruf oder Ihre E-Mail!

Cook & Chill



Elmar Heidenthal
Spezialist Speisenregeneration

Mobil +49 173 8564994
E-Mail elmar.heidenthal@nordcap.de

Schnellkühlen / Schockfrosten



Carsten Hülsmann
Produktmanager Schnellkühler / Schockfroster

Mobil +49 174 3452853
E-Mail carsten.huelsmann@nordcap.de

Pizzatechnik



Siegfried Schweizer
Produktmanager Pizzatechnik

Mobil +49 171 7144966
E-Mail siegfried.schweizer@nordcap.de

Konzeptberatung



Eric Busch
Spezialist Speisenpräsentation am POS

Mobil +49 163 8440399
E-Mail eric.busch@nordcap.de

Ladenbau



Jochen Diez Innenarchitekt bdia
Produktmanager Ladenbau

Mobil +49 172 4697387
E-Mail jochen.diez@nordcap.de

Speiseeistechnik



Maren Klose
Produktmanagerin Speiseeistechnik

Mobil +49 172 1599763
E-Mail maren.klose@nordcap.de

Planung Sonderbau & Planerbetreuung



Denis Dunzweiler
Planerbetreuer

Mobil +49 173 5198406
E-Mail denis.dunzweiler@nordcap.de



Christian Gaisbauer
Planerbetreuer

Mobil +49 173 1069224
E-Mail christian.gaisbauer@nordcap.de



Volker Koch
Planerbetreuer

Mobil +49 171 9981992
E-Mail volker.koch@nordcap.de

Ihr Kontakt zu NordCap – FACHBERATUNG

Shop- & Gastronomiekonzepte

	Telefon	Mobil	E-Mail
Busch, Eric	–	+49 163 8440399	eric.busch@nordcap.de
Wedel, Jan	+49 211 540054-23	–	jan.wedel@nordcap.de
Wilkening, Barbara	+49 211 540054-28	–	barbara.wilkening@nordcap.de

Warenpräsentation

	Telefon	Mobil	E-Mail
Bugge, Christian	+49 30 936684-12	–	christian.bugge@nordcap.de
Klose, Maren	+49 421 48557-23	+49 172 1599763	maren.klose@nordcap.de
Meier, Barbara	+49 40 766183-43	–	barbara.meier@nordcap.de

Produktion von Speisen

	Telefon	Mobil	E-Mail
Heidenthal, Elmar	+49 211 540054-45	+49 173 8564994	elmar.heidenthal@nordcap.de
Hülsmann, Carsten	–	+49 174 3452853	carsten.huelsmann@nordcap.de
Schweizer, Siegfried	–	+49 171 7144966	siegfried.schweizer@nordcap.de
Schwombeck, Marcus	+49 40 766183-53	–	marcus.schwombeck@nordcap.de

Planung & Projekte

	Telefon	Mobil	E-Mail
Becker, Marion	+49 6132 7101-17	–	marion.becker@nordcap.de
Dunzweiler, Denis	+49 6132 7101-18	+49 173 5198406	denis.dunzweiler@nordcap.de
Gaisbauer, Christian	–	+49 173 1069224	christian.gaisbauer@nordcap.de
Haaf, Alexei	+49 6132 7101-12	–	alexei.haaf@nordcap.de
Koch, Volker	–	+49 171 9981992	volker.koch@nordcap.de
Kratz, Jochen	+49 6132 7101-24	–	jochen.kratz@nordcap.de
Lerche, Vanessa	+49 40 766183-14	–	vanessa.lerche@nordcap.de
Nasdall, Marie-Christin	+49 6132 7101-10	–	marie-christin.nasdall@nordcap.de
Schindelhauer, Michael	+49 30 936684-14	–	michael.schindelhauer@nordcap.de
Wallenstein, Verena	+49 6132 7101-27	–	verena.wallenstein@nordcap.de

Ihr Kontakt zu NordCap – Vertrieb Nord | Ost

Hamburg	Großmoorbogen 5, 21079 Hamburg Zentrale +49 40 766183-0 • Fax Verkauf +49 40 770799 • hamburg@nordcap.de
----------------	---

Berlin	Wolfener Straße 32/34, Haus K, 12681 Berlin Zentrale +49 30 936684-0 • Fax Zentrale +49 30 936684-44 • berlin@nordcap.de
---------------	---

Verkaufsleitung Nord Ost	Telefon	Mobil	E-Mail
Henning, Manuela	+49 30 936684-18	+49 175 5804023	manuela.henning@nordcap.de

Gebietsverkaufsleiter	für Sie unterwegs in:	Mobil	E-Mail
Mitbach, Frank	Sachsen-Anhalt, Sachsen, Thüringen	+49 171 6232378	frank.mitbach@nordcap.de
Pille, Thomas	Bremen, Niedersachsen	+49 171 9912880	thomas.pille@nordcap.de
Stegner, Tony	Berlin, Brandenburg, Mecklenburg-Vorpommern	+49 170 9308244	tony.stegner@nordcap.de
Tilgner, Michael	Hamburg, Mecklenburg-Vorpommern, Niedersachsen, Schleswig-Holstein	+49 171 4925155	michael.tilgner@nordcap.de

Innendienstleitung Nord	Telefon	E-Mail
Halbroth, Reiner	+49 40 766183-15	reiner.halbroth@nordcap.de

Innendienstleitung Ost	Telefon	E-Mail
Nieschwitz, Carola	+49 30 936684-21	carola.nieschwitz@nordcap.de

Auftrags- & Angebotsabwicklung	Telefon	E-Mail
Dohrandt, Melanie	+49 40 766183-40	melanie.dohrandt@nordcap.de
Grohmann, Anett	+49 30 936684-11	anett.grohmann@nordcap.de
Hertzberg, Andreas	+49 30 936684-17	andreas.hertzberg@nordcap.de
Konnerth, Ingo	+49 40 766183-41	ingo.konnerth@nordcap.de
Pospiech, Alexandra	+49 40 766183-12	alexandra.pospiech@nordcap.de
Schmoland, Anke	+49 40 766183-18	anke.schmoland@nordcap.de
Schuster, Heike	+49 30 936684-20	heike.schuster@nordcap.de

Ihr Kontakt zu NordCap – Vertrieb Süd | West

Ingelheim	Hermann-Bopp-Straße 4, 55218 Ingelheim Zentrale +49 6132 7101 - 0 • Fax Zentrale +49 6132 7101 - 20 • ingelheim@nordcap.de
------------------	---

Erkrath	Max-Planck-Straße 30, 40699 Erkrath Zentrale +49 211 540054 - 0 • Fax Zentrale +49 211 540054 - 54 • erkrath@nordcap.de
----------------	--

Verkaufsleitung Süd	Telefon	Mobil	E-Mail
Büttner, Bernd	+49 6132 7101 - 15	+49 160 7109673	bernd.buettner@nordcap.de

Verkaufsleitung West	Telefon	Mobil	E-Mail
Heidenthal, Elmar	+49 211 540054 - 45	+49 173 8564994	elmar.heidenthal@nordcap.de

Gebietsverkaufsleiter	für Sie unterwegs in:	Mobil	E-Mail
Gaisbauer, Christian	Österreich, Schweiz	+49 173 1069224	christian.gaisbauer@nordcap.de
Lange, Peter	Baden-Württemberg	+49 171 8621395	peter.lange@nordcap.de
Linnek, Jörg	Nordrhein-Westfalen	+49 171 7144969	joerg.linnek@nordcap.de
Nitschke, Jochen	Nordrhein-Westfalen	+49 177 5973643	jochen.nitschke@nordcap.de
Reschke, Gerhard	Hessen, Rheinland-Pfalz, Saarland, Luxemburg	+49 163 7540054	gerhard.reschke@nordcap.de
Rüppel, Tobias	Hessen, Bayern (Franken)	+49 171 6731188	tobias.rueppel@nordcap.de
Zimmermann, Thomas	Bayern	+49 174 9178506	thomas.zimmermann@nordcap.de

Innendienstleitung Süd	Telefon	E-Mail
Schmitt, Markus	+49 6132 7101 - 23	markus.schmitt@nordcap.de

Innendienstleitung West	Telefon	E-Mail
Dittrich, Guido	+49 211 540054 - 13	guido.dittrich@nordcap.de

Auftrags- & Angebotsabwicklung	Telefon	E-Mail
Andel, Ingrid	+49 6132 7101 - 13	ingrid.andel@nordcap.de
Andreas, Kira	+49 6132 7101 - 22	kira.andreas@nordcap.de
Dellera, Claudio	+49 211 540054 - 12	claudio.dellera@nordcap.de
Hoffmann, Daniela	+49 211 540054 - 22	daniela.hoffmann@nordcap.de
Mannchen, Jens	+49 6132 7101 - 19	jens.mannchen@nordcap.de
Reis, Doris	+49 211 540054 - 11	doris.reis@nordcap.de
Röhrig, Niklas	+49 211 540054 - 17	niklas.roehrig@nordcap.de
Thoß, Claudia	+49 6132 7101 - 16	claudia.thoss@nordcap.de
Voigt, Iris	+49 211 540054 - 16	iris.voigt@nordcap.de

Ihr Kontakt zu NordCap – Service

Bremen	Thalendorststraße 15, 28307 Bremen Fax Service +49 421 48557 - 79 • service@nordcap.de		
Serviceleitung	Telefon	E-Mail	
Scheffer, Tim	+49 421 48557 - 72	tim.scheffer@nordcap.de	
Technischer Außendienst	Telefon	Mobil	E-Mail
Corapi, Luca	+49 421 48557 - 83	+49 173 3523471	luca.corapi@nordcap.de
Schemberg, Markus	+49 211 540054-14	+49 172 6928622	markus.schemberg@nordcap.de
Service Kühltechnik	Telefon	E-Mail	
Behrsing, Thomas	+49 421 48557 - 76	thomas.behrsing@nordcap.de	
Mans, Björn	+49 421 48557 - 80	bjoern.mans@nordcap.de	
Trüün, Kerstin	+49 421 48557 - 70	kerstin.trueuen.@nordcap.de	
Service Koch- & Spültechnik	Telefon	E-Mail	
Jenrich, Paul	+49 421 48557 - 81	paul.jenrich@nordcap.de	
Ersatzteile	Telefon	E-Mail	
Dunker, Uwe	+49 421 48557 - 77	uwe.dunker@nordcap.de	
Ebert, Saskia	+49 421 48557 - 82	saskia.ebert@nordcap.de	
Heitmann, Dagmar	+49 421 48557 - 74	dagmar.heitmann@nordcap.de	
Kornmesser, Pavel	+49 421 48557 - 73	pavel.kornmesser@nordcap.de	

Ihr Kontakt zu NordCap – Buchhaltung

Bremen	Thalendorststraße 15, 28307 Bremen Fax Buchhaltung +49 421 48557 - 44 • buchhaltung@nordcap.de		
Leitung	Telefon	E-Mail	
Wesemann, Heike	+49 421 48557 - 11	heike.wesermann@nordcap.de	
	Telefon	E-Mail	
Eichel, Ulrike	+49 421 48557 - 10	ulrike.eichel@nordcap.de	
Lange, Anniel	+49 421 48557 - 14	anniel.lange@nordcap.de	

Ihr Kontakt zu NordCap – Datenmanagement

Bremen	Thalendorststraße 15, 28307 Bremen daten@nordcap.de
---------------	--

Leitung	Telefon	E-Mail
Krüger, Frank	+49 421 48557 - 30	frank.krueger@nordcap.de

	Telefon	E-Mail
Boetel, Dierk	+49 421 48557 - 51	dierk.boetel@nordcap.de
Kollitsch, Markus	+49 421 48557 - 46	markus.kollitsch@nordcap.de
Lange, Jan-Marco	+49 421 48557 - 48	jan-marco.lange@nordcap.de
Pivtsaykin, Igor	+49 421 48557 - 47	igor.pivtsaykin@nordcap.de

Ihr Kontakt zu NordCap – Marketing

Bremen	Thalendorststraße 15, 28307 Bremen marketing@nordcap.de
---------------	--

Marketingleitung	Telefon	Mobil	E-Mail
Fischer, Kai	+49 421 48557 - 20	+49 170 6329020	kai.fischer@nordcap.de

	Telefon	E-Mail
Aboukerim Serafina	+49 421 48557 - 42	serafina.aboukerim@nordcap.de
Beckmann, Corinna	+49 421 48557 - 45	corinna.beckmann@nordcap.de
Krelle, Sabine	+49 421 48557 - 43	sabine.krelle@nordcap.de
Leuenberger, Caroline	+49 421 48557 - 16	caroline.leuenberger@nordcap.de

IHR PLUS BEI NORDCAP

Ihr Service-Plus bei NordCap zeigt sich in einem umfassenden Paket an Zusatzleistungen, die wir für Sie in den Bereichen Planung, Einweisung und Anwenderschulungen anbieten. So erhalten Sie bei uns sowohl als Fachhändler, wie auch als Endanwender eine Rundumbetreuung für den Einsatz und die Nutzung unserer Produkte.

► PLANUNG, AUFBAU & MONTAGE BY NORDCAP

Konzeptentwicklung für Objekte mit NordCap-Geräten im Bereich Ladenbau/Theke/Küche

Planung & Entwurfszeichnungen der NordCap-Geräteausstattung für ein komplexes Projekt inkl. Kostenschätzung

Honorar: 3% vom Objektwert
Gutschrift erfolgt (ggf. anteilig) bei Auftragserteilung



Aufbau-/ Montage-Koordination

Qualifizierte Aufbau-/ Montage-Koordination durch NordCap-Mitarbeiter oder Servicepartner

Kosten richten sich nach Aufwand

Hinweis: Lieferung inklusive Einbringung und / oder Entsorgung der Verpackung kann von NordCap vermittelt werden. Anschluss an die Medien (Strom, Gas, Wasser) muss durch Fachbetrieb erfolgen.



► INBETRIEBNAHME & ERSTEINWEISUNG BY NORDCAP

Für eine breite Palette an Produkten bieten wir die Inbetriebnahme und Ersteinweisung der Anwender an.

NordCap Pizzatechnik

Eine Einweisung in Verbindung mit einem Probebacken bieten wir für die unten aufgeführten Pizzaofen-Serien an. Das Vorhandensein an für das Backen benötigten Grundstoffen (Mehl, Öl usw.) ist erforderlich.

- Pizzaofen serieP
- Pizzaofen serieS
- Pizzaofen serie Neapolis
- Tunnelöfen

Der Preis für diese Leistung beträgt

für alle oben genannten Pizzaofen

375,00 € plus Fahrtkosten

Des weiteren bieten wir

eine umfassende Konzeptberatung für

700,00 € plus Fahrtkosten



NordCap Spültechnik

Fachmännische Inbetriebnahme und Einwascservice durch einen von uns autorisierten Service-Partner.

Folgende Leistungen sind jeweils in den unten aufgeführten Pauschalen enthalten:*

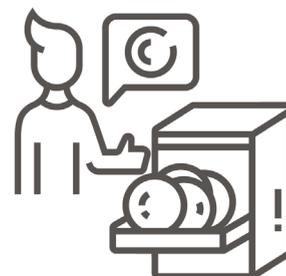
- Anschluss an die bauseitig vorhandenen Medienleitungen (Strom, Wasser)**
- Einstellen der Dosierung und der Spültemperaturen, Wasserhärte-test
- Inbetriebnahme sowie Einweisung der Anwender

Die Pauschalpreise betragen:

für Gläserspülmaschinen	255,00 € plus Fahrtkosten
für Untertisch-Geschirrspülmaschinen	315,00 € plus Fahrtkosten
für Haubenspülmaschinen	395,00 € plus Fahrtkosten

* Anschlussmaterial und Spülmittel gehören nicht zum Lieferumfang.

** Die Medienleitungen müssen in unmittelbarer Nähe des Geräts liegen und frei zugänglich sein.



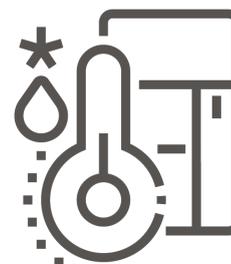
Ersteinweisung für weitere NordCap-Gerätegruppen

Ersteinweisung der Anwender in Gerätefunktionen und -bedienung.

Die Pauschalpreise betragen:

für Schnellkühler / Schockfroster	ab 125,00 € plus Fahrtkosten
für Kühl- und Wärmevertrinen	ab 125,00 € plus Fahrtkosten
für Regenerationstechnik	ab 125,00 € plus Fahrtkosten

Hinweis: Diese Leistung erfolgt nach Abschluss der Anschlussarbeiten.



► EINZELBERATUNG & ANWENDERSCHULUNG BY NORDCAP

Die hier aufgeführten Leistungen stehen nicht in Zusammenhang mit unserem Schulungsangebot im Rahmen unserer NordCap SCHOOL. Es handelt sich vielmehr um Einzelberatung & Anwenderschulung am eigenen Gerät, wie zum Beispiel

- Rezepterstellung
- individuelle Arbeitsweisen
- individuelle Geräteeinstellungen

Sprechen Sie uns an, wir erstellen Ihnen gern ein persönliches Angebot!



► MIT SICHERHEIT EIN GUTES GEFÜHL: FUNKTIONSÜBERWACHUNG VON GERÄTEN

NordCap[®] by SENSORIST

Unsere drahtlosen Sensoren messen Temperatur und Luftfeuchtigkeit in einer Vielzahl von Umgebungen und helfen Ihnen, ihr optimales Niveau zu halten.

Gerade in der Gastronomie und Lebensmittelverarbeitung ist die Einhaltung einer konsequenten Kühlkette und der strengen HACCP-Regeln unabdingbar. Die manuelle Messung und Protokollierung der Temperaturdaten an unterschiedlichen Geräten und Lagerräumen ist jedoch sehr aufwendig und schützt Lebensmittelbetriebe nicht davor, dass zum Beispiel Türen von Kühlschränken nicht richtig geschlossen werden.

Das Sensorist-System, das wir Ihnen gegen eine monatliche Mietgebühr zur Verfügung stellen, schafft hier Abhilfe.

Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!



Alle Preise verstehen sich netto zzgl. der gesetzlichen USt.

SERIE SNACK 600



1/2

Gas- & Elektroherde

01

Gas- & Elektroherde 1/2

Infrarot-Ceranherde 1/6

Gas- &
Elektro-Bratplatten 1/7

Gas-Lavasteingrills 1/10

Elektro-Rostgrill 1/11

Gas- & Elektro-Fritteusen
Elektro-Frittenwanne 1/12

Elektro-Pastakocher 1/15

Gas- &
Elektro-Bain-Maries 1/16

Elektro-Sudwanne 1/18

Neutralelemente &
Unterbauschränke 1/19

1/6

Infrarot-Ceranherde



1/7

Gas- & Elektro-Bratplatten



1/10

Gas-Lavasteingrills



1/11

Elektro-Rostgrill



1/12

Gas- & Elektro-Fritteusen
Elektro-Frittenwanne

1/15

Elektro-Pastakocher



1/16

Gas- & Elektro-Bain-Maries



1/18

Elektro-Sudwanne



1/19

Neutralelemente & Unterbauschränke

Gasherd Serie GH6 / FLUBO

- Piezo-Zündung, Thermo-Sicherheitsselement, thermostatische Temperaturregelung
- Bratofen: emailliertes Stahlblech, Sichtfenster, Innenbeleuchtung, Umluftheizung
- Kochstellen-Abstellgitter: emailliertes Gusseisen
- 1,5 mm Front- und Deckplatte, CNS

Hinweis:

Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten. Die Geräte sind werkseitig auf Erdgas eingestellt, Flüssiggas-Wechseldüsen liegen dem Gerät bei.



GH6 / 4FLUBO

	GH6 / 4FLUBO	GH6 / 6FLUBO
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	700 x 600 x 850	1050 x 600 x 850
Ofen (B x T x H)	460 x 415 x 320	
Ø Brenner	60	
LEISTUNGSDATEN		
Kochfelder	2 x 3,0 kW Gasbrenner 2 x 3,6 kW Gasbrenner	3 x 3,0 kW Gasbrenner 3 x 3,6 kW Gasbrenner
Unterbau	1 x 2,5 kW Elektrobratofen	1 x 2,5 kW Elektrobratofen 1 x Schrankfach mit Tür
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro / Gas	
Anschlusswert (Elektro)	2,50 kW 230 V 1N 50 Hz	
Anschlusswert (Gas)	13,20 kW	19,80 kW
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	50 bis 275 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	75 kg 58 kg	89 kg 70 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliiffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	472113006	472113008
Verkaufspreis	2.873,00 €	3.479,00 €

SERIENZUBEHÖR

Backblech, emailliert	1
Füße, höhenverstellbar	4
Rost	1

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
seitlicher Klemmsteg, zum Verbinden von Geräten der Serie SNACK 600	472120585	31,00 €
Spritzschutz hinten, für Geräte mit 1050 mm Breite der Serie SNACK 600 (außer Fritteusen)	472120667	auf Anfrage
Spritzschutz hinten, für Geräte mit 700 mm Breite der Serie SNACK 600 (außer Fritteusen)	472120666	63,00 €



Gasherd Serie GH6 / FLT

- Piezo-Zündung, Thermo-Sicherheitsselement, thermostatische Temperaturregelung
- Kochstellen-Abstellgitter: emailliertes Gusseisen
- 1,5 mm Front- und Deckplatte, CNS

Hinweis:

Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten. Die Geräte sind werkseitig auf Erdgas eingestellt, Flüssiggas-Wechseldüsen liegen dem Gerät bei.



GH6 / 2FLT

	GH6 / 2FLT	GH6 / 4FLT	GH6 / 6FLT
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	350 x 600 x 300	700 x 600 x 300	1050 x 600 x 300
Ø Brenner	60		
LEISTUNGSDATEN			
Kochfelder	1 x 3,0 kW Gasbrenner 1 x 3,6 kW Gasbrenner	2 x 3,0 kW Gasbrenner 2 x 3,6 kW Gasbrenner	3 x 3,0 kW Gasbrenner 3 x 3,6 kW Gasbrenner
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Gas		
Anschlusswert (Gas)	6,60 kW	13,20 kW	19,80 kW
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt		
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Tischgerät		
TEMPERATURANGABEN			
Arbeitstemperatur	50 bis 275 °C		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	17 kg 13 kg	27 kg 22 kg	40 kg 30 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	472113001	472113002	472113003
Verkaufspreis	919,00 €	1.419,00 €	1.793,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
seitlicher Klemmsteg, zum Verbinden von Geräten der Serie SNACK 600	472120585	31,00 €
Spritzschutz hinten, für Geräte mit 1050 mm Breite der Serie SNACK 600 (außer Fritteusen)	472120667	auf Anfrage
Spritzschutz hinten, für Geräte mit 350 mm Breite der Serie SNACK 600 (außer Fritteusen)	472120665	43,00 €
Spritzschutz hinten, für Geräte mit 700 mm Breite der Serie SNACK 600 (außer Fritteusen)	472120666	63,00 €



Elektroherd EH6 / 4KPBO

- 7-Takt-Schalter je Kochfeld, Kontrolllampe, Temperaturbegrenzer
- emailliertes Stahlblech, Umluftheizung, Sichtfenster, Innenbeleuchtung

- Innenverkleidung, selbstreinigend, leicht herausnehmbar
- 1,5 mm Front- und Deckplatte, CNS



EH6 / 4KPBO

EH6 / 4KPBO

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	700 x 600 x 850
Ofen (B x T x H)	460 x 415 x 320
Kochzone	Ø 180

LEISTUNGSDATEN

Kochfelder	4 x 2,0 kW Gusseisenplatte, rund
Unterbau	1 x 2,5 kW Elektrobratofen

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	10,50 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Standgerät
-----------------	------------

TEMPERATURANGABEN

Arbeitstemperatur	50 bis 275 °C
-------------------	---------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	63 kg 46 kg
------------------------	---------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
-------------------	--

BESTELINFOS

Artikel-Nr.	472116008
Verkaufspreis	2.838,00 €

SERIENZUBEHÖR

Backblech, emailliert	1
Füße, höhenverstellbar	4
Rost	1

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
seitlicher Klemmsteg, zum Verbinden von Geräten der Serie SNACK 600	472120585	31,00 €
Spritzschutz hinten, für Geräte mit 700 mm Breite der Serie SNACK 600 (außer Fritteusen)	472120666	63,00 €



Elektroherd Serie EH6 / KPT

- 7-Takt-Schalter je Kochfeld, Kontrolllampe, Temperaturbegrenzer



EH6 / 2KPT

- 1,5 mm Front- und Deckplatte, CNS

	EH6 / 2KPT	EH6 / 4KPT
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	350 x 600 x 300	700 x 600 x 300
Kochzone	Ø 180	
LEISTUNGSDATEN		
Kochfelder	2 x 2,0 kW Gusseisenplatte, rund	4 x 2,0 kW Gusseisenplatte, rund
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	4,00 kW 400 V 3N 50 Hz	8,00 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Tischgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	50 bis 275 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	15 kg 10 kg	26 kg 19 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	472116001	472116004
Verkaufspreis	798,00 €	1.414,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
seitlicher Klemmsteg, zum Verbinden von Geräten der Serie SNACK 600	472120585	31,00 €
Spritzschutz hinten, für Geräte mit 350 mm Breite der Serie SNACK 600 (außer Fritteusen)	472120665	43,00 €
Spritzschutz hinten, für Geräte mit 700 mm Breite der Serie SNACK 600 (außer Fritteusen)	472120666	63,00 €



Ceranherd Serie CH6 / KFT

- 7-Takt-Schalter je Kochfeld, Restwärmeanzeige
- Kochzonen Durchmesser vorn: 180 mm, hinten: 210 mm

- einteilige Arbeitsfläche, wasserdicht, hermetisch versiegelt
- 1,5 mm Front- und Deckplatte, CNS

Hinweis:

Das Modell ist ideal für das à-la-carte-Geschäft geeignet. Das Kochen von Großmengen lässt sich damit jedoch nicht bewältigen.



CH6 / 2KFT

	CH6 / 2KFT	CH6 / 4KFT
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	350 x 600 x 300	700 x 600 x 300
LEISTUNGSDATEN		
Kochfelder	1 x 1,8 kW Infrarot-Cerankochfeld 1 x 2,5 kW Infrarot-Cerankochfeld mit Doppelheizzonen	2 x 1,8 kW Infrarot-Cerankochfeld 2 x 2,5 kW Infrarot-Cerankochfeld mit Doppelheizzonen
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	4,30 kW 400 V 3N 50 Hz	8,60 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Tischgerät	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	16 kg 10 kg	26 kg 19 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	472116011	472116013
Verkaufspreis	1.676,00 €	2.815,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
seitlicher Klemmsteg, zum Verbinden von Geräten der Serie SNACK 600	472120585	31,00 €
Spritzschutz hinten, für Geräte mit 350 mm Breite der Serie SNACK 600 (außer Fritteusen)	472120665	43,00 €
Spritzschutz hinten, für Geräte mit 700 mm Breite der Serie SNACK 600 (außer Fritteusen)	472120666	63,00 €



Gas-Bratplatte Serie GBP6

- GBP6 / GL-350: thermostatische 1-Zonen-Temperaturregelung
- GBP6 / GL-700, GBP6 / GE-350, GBP6 / 1/3GET: thermostatische 2-Zonen-Temperaturregelung
- Sicherheitsthermostat
- 1,5 mm Front- und Deckplatte, CNS

Hinweis:

Weichstahl-Bratplatten eignen sich zum Braten von dickerem Fleisch, wie z.B. Steak. Die Geräte sind werkseitig auf Erdgas eingestellt, Flüssiggas-Wechseldüsen liegen dem Gerät bei.



GBP6 / GL-350

	GBP6 / GL-350	GBP6 / GL-700	GBP6 / GE-350	GBP6 / 1/3GET
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	350 x 600 x 300	700 x 600 x 300	350 x 600 x 300	700 x 600 x 300
Platte (B x T)	346 x 520	696 x 520	346 x 520	696 x 520
LEISTUNGSDATEN				
Kochfelder	1 x Weichstahl-Bratfläche, glatt		1 x Weichstahl-Bratfläche, gerillt	1 x 2/3 glatte und 1 x 1/3 gerillte Weichstahl-Bratfläche
TECHNISCHE DATEN				
Energieart	Gas			
Anschlusswert (Gas)	4,00 kW	8,00 kW	4,00 kW	8,00 kW
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt			
EIGENSCHAFTEN				
Aufstellungsart	Tischgerät			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto Netto	34 kg 29 kg	58 kg 53 kg	27 kg 22 kg	58 kg 51 kg
VERKLEIDUNG				
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten			
BESTELINFOS				
Artikel-Nr.	472113020	472113023	472113021	472113024
Verkaufspreis	1.339,00 €	1.892,00 €	1.523,00 €	2.049,00 €

SERIENZUBEHÖR

Spritzschutz, 3-seitig	1
------------------------	---

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Schaber, für glatte Bratplatten der Serie SNACK 600	472120595	47,00 €
Verbindungsstege (2 Stk.), zum Verbinden von Gas-Bratplatten mit anderen Geräten der Serie SNACK 600	472120591	94,00 €



Elektro-Bratplatte Serie EBP6 / GL

- EBP6 / GL-350T, EBP6 / GL-350HVT: thermostatische 1-Zonen-Temperaturregelung
- EBP6 / GL-700T, EBP6 / GL-700HVT: thermostatische 2-Zonen-Temperaturregelung
- Sicherheitsthermostat, Kontrolllampe
- Fettablauf vorn, Fettlade in Schalterblende
- 1,5 mm Front- und Deckplatte, CNS

Hinweis:

Weichstahl-Bratplatten eignen sich zum Braten von dickerem, dunklen Fleisch, wie z.B. Steak. Chromstahl-Bratplatten eignen sich zum Braten von Fisch und Gemüse sowie für dünneres, helles Fleisch.



EBP6 / GL-350T

	EBP6 / GL-350T	EBP6 / GL-700T	EBP6 / GL-350HVT	EBP6 / GL-700HVT
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	350 x 600 x 300	700 x 600 x 300	350 x 600 x 300	700 x 600 x 300
Platte (B x T)	346 x 564	696 x 564	346 x 564	696 x 564
LEISTUNGSDATEN				
Kochfelder	1 x Weichstahl-Bratfläche, glatt		1 x Hartchrom-Bratfläche, glatt	
TECHNISCHE DATEN				
Energieart	Elektro			
Anschlusswert (Elektro)	3,90 kW 400 V 3N 50 Hz	7,80 kW 400 V 3N 50 Hz	3,90 kW 400 V 3N 50 Hz	7,80 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt			
EIGENSCHAFTEN				
Aufstellungsart	Tischgerät			
TEMPERATURANGABEN				
Arbeitstemperatur	50 bis 320 °C			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto Netto	34 kg 29 kg	64 kg 47 kg	36 kg 31 kg	57 kg 50 kg
VERKLEIDUNG				
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliiffbild, umseitig abgerundete Kanten			
BESTELINFOS				
Artikel-Nr.	472116015	472116025	472116021	472116031
Verkaufspreis	1.286,00 €	1.790,00 €	1.629,00 €	2.432,00 €

SERIENZUBEHÖR

Spritzschutz, 3-seitig	1
------------------------	---

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Schaber, für glatte Bratplatten der Serie SNACK 600	472120595	47,00 €
Verbindungsstege (2 Stk.), zum Verbinden von Elektro-Bratplatten mit anderen Geräten der Serie SNACK 600	472120590	94,00 €



Elektro-Bratplatte Serie EBP6

- GBP6 / GE-350T: thermostatische 1-Zonen-Temperaturregelung
- EBP6 / 1/3GET: thermostatische 2-Zonen-Temperaturregelung
- Sicherheitsthermostat, Kontrolllampe

- Fettablauf vorn, Fettlade in Schalterblende
- 1,5 mm Front- und Deckplatte, CNS



EBP6 / GE-350T

	EBP6 / GE-350T	EBP6 / 1/3GET
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	350 x 600 x 300	700 x 600 x 300
Platte (B x T)	346 x 564	696 x 564
LEISTUNGSDATEN		
Kochfelder	1 x Weichstahl-Bratfläche, gerillt	1 x 2/3 glatte und 1 x 1/3 gerillte Weichstahl-Bratfläche
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	3,90 kW 400 V 3N 50 Hz	7,80 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Tischgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	50 bis 320 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	34 kg 29 kg	62 kg 55 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	472116018	472116027
Verkaufspreis	1.339,00 €	1.989,00 €

SERIENZUBEHÖR

Spritzschutz, 3-seitig	1
------------------------	---

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Schaber, für glatte Bratplatten der Serie SNACK 600	472120595	47,00 €
Verbindungsstege (2 Stk.), zum Verbinden von Elektro-Bratplatten mit anderen Geräten der Serie SNACK 600	472120590	94,00 €



Gas-Lavasteingrill Serie GLG6 / T

- GLG6 / 350T: 1 x Gusseisen-Rost, höhenverstellbar, 2 x Griff
- GLG6 / 700T: 2 x Gusseisen-Rost, höhenverstellbar, 4 x Griff
- Lavasteine, Hochleistungsgasbrenner

- Piezo-Zündung, Gasabzug mit Abzugsrost hinten
- Fettlade, in Schalterblende integriert
- 1,5 mm Front- und Deckplatte, CNS

Hinweis:

Die Geräte sind werkseitig auf Erdgas eingestellt, Flüssiggas-Wechseldüsen liegen dem Gerät bei.



GLG6 / 350T

	GLG6 / 350T	GLG6 / 700T
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	350 x 600 x 300	700 x 600 x 300
Platte (B x T)	300 x 480	600 x 480
LEISTUNGSDATEN		
Kochfelder	1 x 6,9 kW Mehrzweckgrillrost, gasbeheizt	2 x 6,9 kW Mehrzweckgrillrost, gasbeheizt
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Gas	
Anschlusswert (Gas)	6,90 kW	13,80 kW
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Tischgerät	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	33 kg 28 kg	55 kg 49 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	472113031	472113032
Verkaufspreis	1.935,00 €	2.916,00 €

SERIENZUBEHÖR

Spritzschutz, 3-seitig, abnehmbar	1
-----------------------------------	---

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Grillrost für Fisch, für Lavastein-Grills der Serie SNACK 600	472120630	163,00 €
seitlicher Klemmsteg, zum Verbinden von Geräten der Serie SNACK 600	472120585	31,00 €



Elektro-Rostgrill ERG6 / T

- 1 x Edelstahl-Grillrost, leicht entnehmbar
- Strahl-Heizkörper, hochklappbar
- thermostatische Temperaturregelung, Kontrolllampe

- Fettsammelbecken unterhalb, Abfluss nach vorn regelbar
- 1,5 mm Front- und Deckplatte, CNS



ERG6 / T

ERG6 / T

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	350 x 600 x 300
Platte (B x T)	250 x 400

LEISTUNGSDATEN

Kochfelder	1 x 3,0 kW Mehrzweckgrillrost, elektrobeheizt
------------	---

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	3,00 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Tischgerät
-----------------	------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	20 kg 15 kg
------------------------	---------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
-------------------	--

BESTELINFOS

Artikel-Nr.	472116042
Verkaufspreis	1.522,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
seitlicher Klemmsteg, zum Verbinden von Geräten der Serie SNACK 600	472120585	31,00 €
Spritzschutz hinten, für Geräte mit 350 mm Breite der Serie SNACK 600 (außer Fritteusen)	472120665	43,00 €



Gas-Fritteuse Serie GF6 / B8LT

- GF6 / 1B8LT: 1 x 8 l-Becken, tiefgezogen
- GF6 / 2B8LT: 2 x 8 l-Becken, tiefgezogen
- Schaumzone, Abtropfbereich, Fettabfluss nach vorn regelbar

- Hochleistungsgasbrenner, Sicherheitsthermostat
- Piezo-Zündung, Gas-Regelventil, Gasabzug mit Abzugrost hinten
- 1,5 mm Front- und Deckplatte, CNS

Hinweis:

Die Geräte sind werkseitig auf Erdgas eingestellt, Flüssiggas-Wechseldüsen liegen dem Gerät bei.



GF6 / 1B8LT

	GF6 / 1B8LT	GF6 / 2B8LT
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	350 x 600 x 300	700 x 600 x 300
Becken (B x T x H)	225 x 340 x 225	
LEISTUNGSDATEN		
Becken	1 x 8 l	2 x 8 l
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Gas	
Anschlusswert (Gas)	6,25 kW	12,50 kW
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Tischgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	90 bis 185 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	24 kg 19 kg	43 kg 36 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliiffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	472113027	472113028
Verkaufspreis	1.766,00 €	3.012,00 €

SERIENZUBEHÖR

	472113027	472113028
Fritteusendeckel	1	2
Fritteusenkorb, mit Holzgriff, B x T x H in mm: 210 x 260 x 105	1	2

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Korb für Fritteuse, für Fritteusen der Serie SNACK 600, B x T x H in mm: 210 x 265 x 105	472120575	51,00 €
seitlicher Klemmsteg, zum Verbinden von Geräten der Serie SNACK 600	472120585	31,00 €



Elektro-Fritteuse Serie EF6 / B8LT

- EF6 / 1B8LT: 1 x 8 l-Becken, tiefgezogen
- EF6 / 2B8LT: 2 x 8 l-Becken, tiefgezogen
- Schaumzone, Abtropfbereich, Fettabfluss nach vorn regelbar

- Strahl-Heizkörper, hochklappbar
- thermostatische Temperaturregelung, Kontrolllampe
- 1,5 mm Front- und Deckplatte, CNS



EF6 / 1B8LT

	EF6 / 1B8LT	EF6 / 2B8LT
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	350 x 600 x 300	700 x 600 x 300
Becken (B x T x H)	225 x 340 x 225	
LEISTUNGSDATEN		
Becken	1 x 8 l	2 x 8 l
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	6,00 kW 400 V 3N 50 Hz	12,00 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Tischgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	90 bis 185 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	19 kg 14 kg	33 kg 26 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	472116034	472116037
Verkaufspreis	1.350,00 €	2.383,00 €

SERIENZUBEHÖR

	472116034	472116037
Fritteusendeckel	1	2
Fritteusenkorb, mit Holzgriff, B x T x H in mm: 210 x 260 x 105	1	2

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Korb für Fritteuse, für Fritteusen der Serie SNACK 600, B x T x H in mm: 210 x 265 x 105	472120575	51,00 €
seitlicher Klemmsteg, zum Verbinden von Geräten der Serie SNACK 600	472120585	31,00 €



Elektro-Frittenwanne EFW6 / 1B

- 1 x Becken für 1 x GN-Behälter 2/3-150
- Innenwanne mit Griff, eingelegtes Lochblech
- Infrarot-Wärmehaltelampe hinter dem Becken
- 10-Takt-Schalter-Temperaturregelung, Temperaturbegrenzer, Kontrolllampe
- 1,5 mm Front- und Deckplatte, CNS



EFW6 / 1B

EFW6 / 1B

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	350 x 600 x 300
Becken (B x T x H)	325 x 354 x 200

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	0,65 kW 230 V 1N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Tischgerät
-----------------	------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	17 kg 12 kg
------------------------	---------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
-------------------	--

BESTELINFOS

Artikel-Nr.	472116039
Verkaufspreis	1.263,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
seitlicher Klemmsteg, zum Verbinden von Geräten der Serie SNACK 600	472120585	31,00 €



Elektro-Pastakocher ENK6 / 1B

- 1 x 23 l-Becken, tiefgezogen, fugenlos
- Unterbau, 1 x Flügeltür
- direkter Wasserzulauf, Überlauf, Wasserablauf

Hinweis:

Körbe sind nicht im Lieferumfang enthalten.

- Strahl-Heizkörper, thermostatische Temperaturregelung
- Sicherheitsthermostat, Kontrolllampe
- 1,5 mm Front- und Deckplatte, CNS



ENK6 / 1B

ENK6 / 1B

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	350 x 600 x 850
Becken (B x T x H)	305 x 340 x 290

LEISTUNGSDATEN

Unterbau	1 x Unterbau mit Tür(en)
Becken	1 x 23 l

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	4,80 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Standgerät
-----------------	------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	51 kg 42 kg
------------------------	---------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
-------------------	--

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	472116049
Verkaufspreis	2.498,00 €

SERIENZUBEHÖR

Einlegeboden, zur Aufnahme von Körben	1
Füße, höhenverstellbar	4

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Korb, für Pastakocher der Serie SNACK 600, B x T x H in mm: 290 x 290 x 200	472120635	221,00 €
Korbset (2 Stk.), für Pastakocher der Serie SNACK 600, B x T x H in mm: 290 x 145 x 200	472120620	338,00 €
Korbset (3 Stk.), für Pastakocher der Serie SNACK 600, B x T x H in mm: 290 x 145 x 200 (1x) sowie 140 x 140 x 200 (2x)	472120660	383,00 €
Korbset (4 Stk.), für Pastakocher der Serie SNACK 600, B x T x H in mm: 140 x 140 x 200	472120625	433,00 €
seitlicher Klemmsteg, zum Verbinden von Geräten der Serie SNACK 600	472120585	31,00 €



Gas-Bain-Marie Serie GBM6 / T

- GBM6 / 1/T: 1 x Becken für 1 x GN 1/1-150, tiefgezogen, fugenlos
- GBM6 / 2/T: 1 x Becken für 2 x GN 1/1-150 oder 1x GN 2/1-150, tiefgezogen, fugenlos
- Hochleistungsgasbrenner, Sicherheitsthermostat
- Piezo-Zündung, Gas-Regelventil, Gasabzug mit Abzugrost hinten
- Wasserfüllmarkierung, Wasserablauf nach vorn regelbar
- 1,5 mm Front- und Deckplatte, CNS

Hinweis:

Die Geräte sind werkseitig auf Erdgas eingestellt, Flüssiggas-Wechseldüsen liegen dem Gerät bei.



GBM6 / 1/T

	GBM6 / 1/T	GBM6 / 2/T
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	350 x 600 x 300	700 x 600 x 300
Becken (B x T x H)	305 x 510 x 165	630 x 510 x 165
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme (wahlweise)	1 x GN 1/1-150	2 x GN 1/1-150 1 x GN 2/1-150
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Gas	
Anschlusswert (Gas)	2,00 kW	
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Tischgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	0 bis 90 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	18 kg 14 kg	26 kg 20 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	472113029	472113030
Verkaufspreis	1.267,00 €	1.676,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Deckel für GN-Becken 1/1, für Bain-Maries der Serie SNACK 600	472120650	59,00 €
seitlicher Klemmsteg, zum Verbinden von Geräten der Serie SNACK 600	472120585	31,00 €
Siebboden für GN-Becken 1/1, für Bain-Maries der Serie SNACK 600	472120580	43,00 €



Elektro-Bain-Marie Serie EBM6 / T

- EBM6 / 1/1T: 1 x Becken für 1 x GN 1/1-150, tiefgezogen, fugenlos
- EBM6 / 2/1T: 1 x Becken für 2 x GN 1/1-150 oder 1x GN 2/1-150, tiefgezogen, fugenlos
- Rohrheizkörper, außen liegend, Sicherheitsthermostat
- thermostatische Temperaturregelung, Kontrolllampe
- Wasserfüllmarkierung, Wasserablauf nach vorn regelbar
- 1,5 mm Front- und Deckplatte, CNS



EBM6 / 1/1T

	EBM6 / 1/1T	EBM6 / 2/1T
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	350 x 600 x 300	700 x 600 x 300
Becken (B x T x H)	305 x 510 x 165	630 x 510 x 165
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme (wahlweise)	1 x GN 1/1-150	2 x GN 1/1-150 1 x GN 2/1-150
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	1,30 kW 230 V 1N 50 Hz	2,60 kW 230 V 1N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Tischgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	0 bis 90 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	16 kg 11 kg	23 kg 16 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	472116040	472116041
Verkaufspreis	921,00 €	1.198,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Deckel für GN-Becken 1/1, für Bain-Maries der Serie SNACK 600	472120650	59,00 €
seitlicher Klemmsteg, zum Verbinden von Geräten der Serie SNACK 600	472120585	31,00 €
Siebboden für GN-Becken 1/1, für Bain-Maries der Serie SNACK 600	472120580	43,00 €



Elektro-Sudwanne ESP6 / 1BT

- 1 x 7,5 l-Becken, herausnehmbar, große Eckradien, 2 x Haltegriff
- Strahl-Heizkörper, thermostatische Temperaturregelung

- Sicherheitsthermostat, Kontrolllampe
- 1,5 mm Front- und Deckplatte, CNS



ESP6 / 1BT

ESP6 / 1BT

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	350 x 600 x 300
Becken (B x T x H)	265 x 480 x 80

LEISTUNGSDATEN

Becken	1 x 7,5 l
--------	-----------

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	3,30 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Tischgerät
-----------------	------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	29 kg 25 kg
------------------------	---------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
-------------------	--

BESTELINFOS

Artikel-Nr.	472116059
Verkaufspreis	2.393,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
seitlicher Klemmsteg, zum Verbinden von Geräten der Serie SNACK 600	472120585	31,00 €



Neutralelement Serie T6

- T6 / GF-350 / T6 / GF-700: Tisch-Neutralelement, geschlossen
- T6 / S-350 / T6 / S-700: Tisch-Neutralelement, mit Schublade

- 1,5 mm Front- und Deckplatte, CNS
- Form und Design passend zu Serie SNACK 600



T6 / GF-350

	T6 / GF-350	T6 / GF-700	T6 / S-350	T6 / S-700
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	350 x 600 x 300	700 x 600 x 300	350 x 600 x 300	700 x 600 x 300
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto Netto	15 kg 10 kg	25 kg 18 kg	18 kg 13 kg	24 kg 17 kg
VERKLEIDUNG				
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten			
BESTELINFOS				
Artikel-Nr.	472110070	472110075	472110140	472110145
Verkaufspreis	307,00 €	460,00 €	489,00 €	737,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Schneidbrett aus Kunststoff, für Neutralelemente der Serie SNACK 600, B x T x H in mm: 345 x 570 x 15	472120530	auf Anfrage
seitlicher Klemmsteg, zum Verbinden von Geräten der Serie SNACK 600	472120585	31,00 €
Spritzschutz hinten, für Geräte mit 350 mm Breite der Serie SNACK 600 (außer Fritteusen)	472120665	43,00 €
Spritzschutz hinten, für Geräte mit 700 mm Breite der Serie SNACK 600 (außer Fritteusen)	472120666	63,00 €

Unterbau-Neutralelement Serie U6 / 0

- dreiseitig geschlossen



U6 / 0-350

- bedienseitig offen

	U6 / 0-350	U6 / 0-700	U6 / 0-1050
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	350 x 575 x 600	700 x 575 x 600	1050 x 575 x 600
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	16 kg 11 kg	20 kg 13 kg	25 kg 15 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	CNS 1.4301		
Verkleidung innen	CNS 1.4301		
BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	472110080	472110085	472110150
Verkaufspreis	399,00 €	460,00 €	518,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, höhenverstellbar	4
------------------------	---

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Auflageschienen (2 Stk.) für GN-Behälter	472120545	141,00 €
Heizelement für Unterbauten, für Geräte der Serie SNACK 600, 1,3 kW Elektro-Anschluss, B x T x H in mm: 320 x 540 x 95	472116055	328,00 €

Unterbau-Neutralelement Serie U6

- dreiseitig geschlossen
- U6 / FT-350: 1 x Drehtür, Magnetverschluss, Türanschlag links
- U6 / FT-700: 2 x Drehtür, Magnetverschluss, Türanschlag links / rechts

- U6 / FT-1050: 3 x Drehtür, Magnetverschluss, Türanschlag links / rechts / rechts
- U6 / S-350: 2 x Schublade
- U6 / FTS-1050: 2 x Drehtür, Magnetverschluss, Türanschlag links / rechts, 2 x Schublade



U6 / FT-350

	U6 / FT-350	U6 / FT-700	U6 / FT-1050
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	350 x 575 x 600	700 x 575 x 600	1050 x 575 x 600
LEISTUNGSDATEN			
Anzahl Türen	1	2	3
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	17 kg 12 kg	24 kg 17 kg	30 kg 20 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen		CNS 1.4301	
Verkleidung innen		CNS 1.4301	
BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	472116050	472116052	472116053
Verkaufspreis	560,00 €	790,00 €	1.013,00 €

	U6 / S-350	U6 / FTS-1050
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	350 x 575 x 600	1050 x 575 x 600
LEISTUNGSDATEN		
Anzahl Türen		2
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	19 kg 14 kg	37 kg 26 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen		CNS 1.4301
Verkleidung innen		CNS 1.4301
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	472116051	472116054
Verkaufspreis	871,00 €	1.289,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, höhenverstellbar		4
------------------------	--	---

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Auflageschienen (2 Stk.) für GN-Behälter	472120545	141,00 €
Heizelement für Unterbauten, für Geräte der Serie SNACK 600, 1,3 kW Elektro-Anschluss, B x T x H in mm: 320 x 540 x 95	472116055	328,00 €

NOTIZEN

SERIE EVO 700

02

Gas- & Elektroherde
Elektro-Glühplattenherde 2/2

Infrarot-Ceranherde 2/11

Induktionsherde
Induktionswok 2/13

Gas- &
Elektro-Bratplatten 2/16

Gas- & Elektro-
Multifunktionskocher 2/23

Gas- & Elektro-Rostgrills
Elektro-Kontaktgrills
Gas-Lavasteingrills 2/26

Elektro-Bain-Maries 2/33

Gas- & Elektro-Fritteusen
Elektro-Frittenwanne 2/34

Gas- &
Elektro-Pastakocher 2/41

Gas- &
Elektro-Kippbratpfannen 2/47

Gas- &
Elektro-Kochkessel 2/50

Neutralelemente &
Unterbauschränke 2/53

Einbau- &
Montagezubehör 2/55



2/2

Gas- & Elektroherde
Elektro-Glühplattenherde



2/11

Infrarot-Ceranherde



2/13

Induktionsherde
Induktionswok



2/16

Gas- & Elektro-Bratplatten



2/23

Gas- & Elektro-Multifunktionskocher



2/26

Gas- & Elektro-Rostgrills
Gas-Lavasteingrills



2/33

Elektro-Bain-Maries



2/34

Gas- & Elektro-Fritteusen
Elektro-Frittenwanne



2/41

Gas- & Elektro-Pastakocher



2/47

Gas- & Elektro-Kippbratpfannen



2/50

Gas- & Elektro-Kochkessel



2/53

Neutralelemente &
Unterbauschränke

GASHERDE & ELEKTROHERDE SERIE EVO 700

Maximale Power, Stabilität, Effizienz und Hygiene zeichnen die EVO 700-Gasbrenner von ZANUSSI PROFESSIONAL aus.

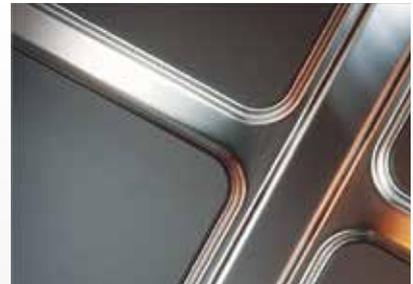
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (1,5 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- gusseiserne Topfgitter
- exklusive „Flower Flame“-Brenner mit Flammenwächter garantieren Flexibilität und hohe Effizienz
- Brenner für alle Anforderungen dank der einzigartigen Form – für perfektes Kochen mit Töpfen und Pfannen jeder Form und Größe
- die Flamme passt sich dem Durchmesser des Pfannenbodens an und bietet so maximale Abdeckung und eindeutig schnelleres Erreichen der Kochtemperatur, wodurch der Hitzeverlust reduziert wird



Die EVO 700-Elektroherdplatten gibt es als runde oder quadratische Gusseisenplatten.

Stabil und sicher: Der Rahmen besteht aus gepresstem, starkem Edelstahl und der fugenfreie Einbau der Platten (in den Rahmen) erlaubt ein komfortables und einfaches Reinigen.

- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (1,5 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- gusseiserne Herdplatten mit Sicherheitsthermostat, fugenfrei in der Arbeitsfläche eingelassen
- einzeln steuerbare, runde oder quadratische Herdplatten mit Stufenregulierung



Edelstahl-Backofen mit tiefegezogene Kochfelder Ober- und Unterhitze

statischer Gasbratofen & statischer Elektrobratofen

- maximale Leistung durch 6 kW Leistung und Betriebstemperaturen zwischen 120 und 280 °C
- Stabilität und einfache Reinigung werden durch die Garkammer aus Edelstahl gewährleistet
- Wärmeisolierung durch 40 mm dicke Ofentür garantiert
- mit Edelstahl-Schienengestell zur Aufnahme von Rosten GN 2/1
- Ofendreheschalter sind für optimierte Ergonomie auf der Oberseite angebracht
- Gasbratofen mit Piezozündung für einfache Bedienung
- Ofen mit drei Schienen zur Bestückung mit Blechen GN 2/1

Gasherd Serie GH7 / FLUO

- Pilot-Zündflamme, Züandsicherung, Kontrollflamme
- Erdgas-Düsen (Flüssiggasdüsenatz im Sonderzubehör erhältlich)
- Kochstellen-Abstellgitter: emailliertes Gusseisen
- Unterbau, dreiseitig geschlossen, bedienseitig offen
- 1,5 mm Front- und Deckplatte, CNS

Hinweis:

Laut Aufstelanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten. Anschlüsse finden Sie im Sonderzubehör.



GH7 / 4FLUO

	GH7 / 4FLUO	GH7 / 6FLUO
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	800 x 700 x 850	1200 x 700 x 850
Unterschrank (B x T x H)	680 x 640 x 420	1030 x 640 x 420
Ø Brenner	60	
LEISTUNGSDATEN		
Kochfelder	4 x 5,5 kW Flower Flame Gasbrenner	6 x 5,5 kW Flower Flame Gasbrenner
Unterbau	offen, 3-seitig verkleidet	
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Gas	
Anschlusswert (Gas)	22,00 kW	33,00 kW
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	66 kg 50 kg	91 kg 75 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	406372178	406372179
Verkaufspreis	2.362,00 €	3.181,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, höhenverstellbar	4
------------------------	---

Sonderzubehör finden Sie auf Seite 2/7.



Gasherd Serie GH7 / FLGB

- Pilot-Zündflamme, Züandsicherung, Kontrollflamme
- Erdgas-Düsen (Flüssiggasdüsenatz im Sonderzubehör erhältlich)
- Kochstellen-Abstellgitter: emailliertes Gusseisen

- Edelstahlbrenner, Flamme, selbst stabilisierend, thermostatische Temperaturregelung
- 1,5 mm Front- und Deckplatte, CNS

Hinweis:

Laut Aufstellenanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten. Anschlüsse finden Sie im Sonderzubehör.



GH7 / 4FLGB

	GH7 / 4FLGB	GH7 / 6FLGBS
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	800 x 700 x 850	1200 x 700 x 850
Ofen (B x T x H)	540 x 650 x 300	
Unterschrank (B x T x H)	330 x 640 x 380	
Ø Brenner	60	
LEISTUNGSDATEN		
Kochfelder	4 x 5,5 kW Flower Flame Gasbrenner	6 x 5,5 kW Flower Flame Gasbrenner
Unterbau	1 x 6,0 kW Gasbratofen, GN 2/1	1 x 6,0 kW Gasbratofen, GN 2/1 1 x Schrankfach mit Tür
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Gas	
Anschlusswert (Gas)	28,00 kW	39,00 kW
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	110 bis 270 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	95 kg 80 kg	129 kg 120 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	406372002	406372005
Verkaufspreis	3.698,00 €	4.859,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, höhenverstellbar	4
GN-Tragrost 2/1, verchromt	1

Sonderzubehör finden Sie auf Seite 2/7.



Gasherd Serie GH7 / FLEB

- Pilot-Zündflamme, Züandsicherung, Kontrollflamme
- Erdgas-Düsen (Flüssiggasdüsenatz im Sonderzubehör erhältlich)
- Kochstellen-Abstellgitter: emailliertes Gusseisen
- Ober- und Unterhitze, separat regelbar
- 1,5 mm Front- und Deckplatte, CNS

Hinweis:

Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten. Anschlüsse finden Sie im Sonderzubehör.



GH7 / 4FLEB

	GH7 / 4FLEB	GH7 / 6FLEBS
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	800 x 700 x 850	1200 x 700 x 850
Ofen (B x T x H)	540 x 650 x 300	
Unterschrank (B x T x H)	330 x 640 x 380	
Ø Brenner	60	
LEISTUNGSDATEN		
Kochfelder	4 x 5,5 kW Flower Flame Gasbrenner	6 x 5,5 kW Flower Flame Gasbrenner
Unterbau	1 x 6,0 kW Elektrobratofen, GN 2/1	1 x 6,0 kW Elektrobratofen, GN 2/1 1 x Schrankfach mit Tür
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro / Gas	
Anschlusswert (Elektro)	6,00 kW 400 V 3N 50 Hz	
Anschlusswert (Gas)	22,00 kW	33,00 kW
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	140 bis 300 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	95 kg 88 kg	155 kg 120 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	406372003	406372006
Verkaufspreis	4.049,00 €	5.189,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, höhenverstellbar	4
GN-Tragrost 2/1, verchromt	1

Sonderzubehör finden Sie auf Seite 2/7.



Gasherd Serie GH7 / FLT

- Pilot-Zündflamme, Züandsicherung, Kontrollflamme
- Erdgas-Düsen (Flüssiggasdüsensatz im Sonderzubehör erhältlich)

- Kochstellen-Abstellgitter: emailliertes Gusseisen
- 1,5 mm Front- und Deckplatte, CNS

Hinweis:

Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten. Anschlüsse finden Sie im Sonderzubehör.



GH7 / 2FLT

	GH7 / 2FLT	GH7 / 4FLT	GH7 / 6FLT
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	400 x 700 x 250	800 x 700 x 250	1200 x 700 x 250
Ø Brenner	60		
LEISTUNGSDATEN			
Kochfelder	2 x 5,5 kW Flower Flame Gasbrenner	4 x 5,5 kW Flower Flame Gasbrenner	6 x 5,5 kW Flower Flame Gasbrenner
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Gas		
Anschlusswert (Gas)	11,00 kW	22,00 kW	33,00 kW
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Tischgerät		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	29 kg 20 kg	47 kg 38 kg	68 kg 55 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	406372000	406372001	406372004
Verkaufspreis	1.390,00 €	1.998,00 €	3.469,00 €

Sonderzubehör finden Sie auf Seite 2/7.



Sonderzubehör für Gasherde der Serie GH7	GH7 / 4FLUO	GH7 / 6FLUO	GH7 / 4FLGB	GH7 / 6FLGBS	GH7 / 4FLFB	GH7 / 6FLFBS	GH7 / 2FLT	GH7 / 4FLT	GH7 / 6FLT	Artikelnummer	Preis
Abgas-Kondensator, für 800 mm-Elemente, B x Ø in mm: 800 x 150, Rohranschluss	-	-	0	0	0	0	-	-	-	406206246	968,00 €
Abgaskamin-Aufsatz, für 1200 mm-Elemente	-	0	-	0	-	0	-	-	0	406206306	414,00 €
Abgaskamin-Aufsatz, für 400 mm-Elemente	-	-	-	-	-	-	0	-	-	406206303	255,00 €
Abgaskamin-Aufsatz, für 800 mm-Elemente	0	-	0	-	0	-	-	0	-	406206304	333,00 €
Abgaskamin-Gitter, 400 mm	0	0	0	0	0	0	0	0	0	406206400	133,00 €
Abgaskamin-Verbindungsring, für 800 mm-Elemente, Ø in mm: 150	-	-	0	0	0	0	-	-	-	406206133	39,00 €
Fortkochplatte, für 1 Brenner, für Serie EVO 700	0	0	0	0	0	0	0	0	0	406206264	154,00 €
Gas-Druckregler	0	0	0	0	0	0	0	0	0	406927225	77,00 €
Grillplatte für 1 Brenner, gerillt	0	-	0	0	0	0	0	0	0	406206261	188,00 €
Grillplatte für 1 Brenner, glatt	0	-	0	0	0	0	0	0	0	406206260	199,00 €
Heizelement für Unterbauten, 0,65 kW Elektro-Anschluss, B x T x H in mm: 360 x 610 x 60	0	0	0	0	-	-	-	-	-	406206259	446,00 €
Schieberost über 2 Brenner, Edelstahl, für Herde der Serie EVO 700	0	0	0	0	0	0	-	-	-	406206297	324,00 €
Tür 400 mm li / re, für offene Unterbauten	0	0	-	-	-	-	-	-	-	406206342	215,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für Gasherde 2-flammig, 50 mbar	0	-	-	-	0	0	0	0	0	4060G43401	67,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für Gasherde 4-flammig, 50 mbar	0	-	-	-	0	-	-	0	-	4060G43402	134,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für Gasherde 6-flammig, 50 mbar	-	0	-	-	-	0	-	-	0	4060G43403	204,00 €
Zentralsteg, für offene Unterbauten mit B in mm: 800 (1x) und 1200 (2x)	0	0	-	-	-	-	-	-	-	406206245	62,00 €
Zugunterbrecher, für 800 mm-Elemente, Ø in mm: 150	-	-	0	0	0	0	-	-	-	406206132	441,00 €

o optionale Sonderausstattung - nicht für das Modell verfügbar

Elektroherd Serie EH7 / PEB

- Arbeitsfläche, einteilig tiefgezogen, wasserdicht, hermetisch versiegelt
- 7-Takt-Schalter-Temperaturregelung je Kochfeld und für den Elektrobratofen

- Elektrobratofen GN 2/1 im Unterbau, Edelstahlgarraum, Rosteinschübe
- 1,5 mm Front- und Deckplatte, CNS



EH7 / 4RPEB

	EH7 / 4RPEB	EH7 / 4QPEB
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	800 x 700 x 850	
Ofen (B x T x H)	540 x 650 x 300	
Kochzone	Ø 230	230 x 230
LEISTUNGSDATEN		
Kochfelder	4 x 2,6 kW Gusseisenplatte, rund	4 x 2,6 kW Gusseisenplatte, quadratisch
Unterbau	1 x 6,0 kW Elektrobratofen, GN 2/1	
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	16,40 kW 400 V 3N 50 Hz	
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	140 bis 300 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	95 kg 80 kg	
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	406372016	406372018
Verkaufspreis	4.097,00 €	5.278,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, höhenverstellbar	4
GN-Tragrost 2/1, verchromt	1



Elektroherd Serie EH7 / PT

- Arbeitsfläche, einteilig tiefgezogen, wasserdicht, hermetisch versiegelt
- 7-Takt-Schalter-Temperaturregelung je Kochfeld

- 1,5 mm Front- und Deckplatte, CNS



EH7 / 2RPT

	EH7 / 2RPT	EH7 / 4RPT	EH7 / 4QPT	EH7 / 6RPT
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	400 x 700 x 250	800 x 700 x 250		1200 x 700 x 250
Kochzone	Ø 230		230 x 230	Ø 230
LEISTUNGSDATEN				
Kochfelder	2 x 2,6 kW Gusseisenplatte, rund	4 x 2,6 kW Gusseisenplatte, rund	4 x 2,6 kW Gusseisenplatte, quadratisch	6 x 2,6 kW Gusseisenplatte, rund
TECHNISCHE DATEN				
Energieart	Elektro			
Anschlusswert (Elektro)	5,20 kW 400 V 3N 50 Hz	10,40 kW 400 V 3N 50 Hz		15,60 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt			
EIGENSCHAFTEN				
Aufstellungsart	Tischgerät			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto Netto	24 kg 20 kg	47 kg 40 kg		70 kg 60 kg
VERKLEIDUNG				
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten			
BESTELINFOS				
Artikel-Nr.	406372014	406372015	406372017	406372019
Verkaufspreis	1.366,00 €	1.755,00 €	3.223,00 €	2.927,00 €



Elektro-Glühplattenherd Serie EGP7 / GLHT

- EGP7 / GL1HT: 1 x Heizzone
- EGP7 / GL2HT: 2 x Heizzone

Hinweis:

Eine Montage auf Kühlunterbau ist generell nicht möglich.



EGP7 / GL1HT

- Temperatur je Heizzone thermostatisch regelbar
- 1,5 mm Front- und Deckplatte, CNS

	EGP7 / GL1HT	EGP7 / GL2HT
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	400 x 700 x 250	800 x 700 x 250
Platte (B x T)	330 x 540	730 x 540
LEISTUNGSDATEN		
Kochfelder	1 x 5,0 kW Glühplattenfeld, glatt	2 x 5,0 kW Glühplattenfeld, glatt
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	5,00 kW 400 V 3N 50 Hz	10,00 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Tischgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	200 bis 440 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	60 kg 47 kg	79 kg 72 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	406372027	406372028
Verkaufspreis	3.032,00 €	4.544,00 €

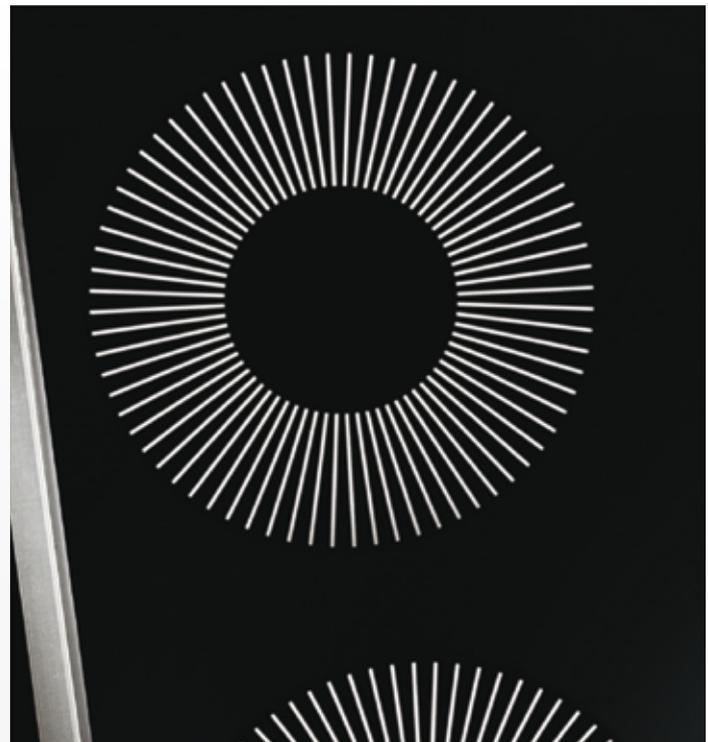


INFRAROT-HERDE SERIE EVO 700

Die Infrarot-Herde bestehen aus Heizelementen mit zwei symmetrisch angeordneten Kreisen und einem maximalen Durchmesser von 230 mm. Sie werden durch den Energieregler gesteuert und erlauben das Kochen sämtlicher Speisen.

Die 6 mm starke Glasfläche optimiert die einfache Reinigung und das Bewegen der Pfannen.

- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (1,5 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- rechteckige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- stoßsichere, für schwere Töpfe und Pfannen geeignete, 6 mm starke Ceran®-Kochfläche im exklusiven Design
- einzeln steuerbare, symmetrisch angeordnete Infrarotzonen mit \varnothing 230 mm und 2,2 kW maximale Leistung
- konzentrische Heizelemente erlauben die Wahl des richtigen Heizbereichs je nach Pfannengröße
- Warnleuchte zeigt zur Benutzersicherheit die Restwärme auf der Oberfläche an



zwei konzentrische Heizfelder

Infrarot-Ceranherd Serie CH7

- CH7 / 2HT: 2 x Doppelheizzone
- CH7 / 4HT, CH7 / 4HEB: 4 x Doppelheizzone
- Arbeitsfläche, einteilig tiefgezogen, wasserdicht, hermetisch versiegelt
- Energieregler je Doppelheizzone, Restwärmeanzeige im Ceranfeld
- 1,5 mm Front- und Deckplatte, CNS

Hinweis:

Das Modell ist ideal für das à-la-carte-Geschäft geeignet. Das Kochen von Großmengen lässt sich damit jedoch nicht bewältigen.



CH7 / 2HT

	CH7 / 2HT	CH7 / 4HT	CH7 / 4HEB
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	400 x 700 x 250	800 x 700 x 250	800 x 700 x 850
Ofen (B x T x H)			540 x 650 x 300
Höhe mit Füßen	275		
Kochzone		Ø 230	
LEISTUNGSDATEN			
Kochfelder	2 x 2,2 kW Infrarot-Cerankochfeld mit Doppelheizzone	4 x 2,2 kW Infrarot-Cerankochfeld mit Doppelheizzone	
Unterbau		1 x 6,0 kW Elektrobratofen, GN 2/1	
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Elektro		
Anschlusswert (Elektro)	4,40 kW 400 V 3N 50 Hz	8,80 kW 400 V 3N 50 Hz	14,80 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt		
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Tischgerät		Standgerät
TEMPERATURANGABEN			
Arbeitstemperatur	140 bis 300 °C		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	25 kg 15 kg	40 kg 35 kg	96 kg 85 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten		
BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	406372024	406372025	406372026
Verkaufspreis	1.980,00 €	3.039,00 €	5.398,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, höhenverstellbar

406372024	406372025	406372026
-	-	4



INDUKTIONSHERDE & AUFTISCHGERÄTE SERIE EVO 700

Das auf 6 mm starken Glaskeramikplatten angebrachte Induktionskochsystem ermöglicht rasantes und absolut sicheres Kochen ohne eine überflüssige Wärmeabgabe. Dank des Stromstärkenreglers kann der Garvorgang genau kontrolliert werden.

- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (1,5 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- stoßsichere, für schwere Töpfe und Pfannen geeignete, 6 mm starke Ceran®-Kochfläche in exklusivem Design
- einzeln gesteuerte Induktionszonen: ø 230 mm – 3,5 kW und 5,0 kW (HP)
- Steuerung über 9 Leistungsstufen je Heizzone und Kontrolllampe für aktivierte Induktionsheizung



EVO 700 Induktions-Wokaufsatz

- stoßfeste, für schwere Töpfe und Pfannen geeignete, 6 mm starke Ceran®-Glas-Aussparung (ø 320 mm) für Wok, 5 kW HP
- einzelne Induktionszone mit Sicherung gegen Überhitzung
- Steuerung über 9 Kochstufen und Kontrollleuchte für aktivierte Induktionsheizung



EVO 700 „Spicy“ mit GN-Induktionsaufsatz (Art.-Nr. 406372023)

- 2 einzeln regelbare Induktionsflächen, 5 kW HP (ø 230 mm) jede einzelne mit Sicherung gegen Überhitzung
- 6 x GN 1/9 Gewürzfächer mit Deckel



Induktionsherd Serie IH7 / ZT

- IH7 / ZT: 2 x Kochzone
- IH7 / 4ZT: 4 x Kochzone
- IH7 / ZT 5 KW: 2 x Kochzone, High Power Version
- IH7 / 4ZT 5 KW: 4 x Kochzone, High Power Version

- 9 Leistungsstufen je Heizzone, Anzeige für Betrieb / Störung
- Arbeitsfläche, einteilig tiefgezogen, wasserdicht, hermetisch versiegelt
- 1,5 mm Front- und Deckplatte, CNS

Hinweis:

Eine Montage ist nur auf offenem Unterbau oder als Brückeninstallation möglich.



IH7 / ZT

	IH7 / ZT	IH7 / ZT 5 KW	IH7 / 4ZT	IH7 / 4ZT 5 KW
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	400 x 700 x 250		800 x 700 x 250	
Kochzone	Ø 230			
LEISTUNGSDATEN				
Kochfelder	2 x 3,5 kW Induktionskochfeld	2 x 5,0 kW Induktionskochfeld	4 x 3,5 kW Induktionskochfeld	4 x 5,0 kW Induktionskochfeld
TECHNISCHE DATEN				
Energieart	Elektro			
Anschlusswert (Elektro)	7,00 kW 400 V 3N 50 Hz	10,00 kW 400 V 3N 50 Hz	14,00 kW 400 V 3N 50 Hz	20,00 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt			
EIGENSCHAFTEN				
Aufstellungsart	Tischgerät			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto Netto	38 kg 30 kg	37 kg 30 kg	66 kg 57 kg	66 kg 65 kg
VERKLEIDUNG				
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliiffbild, umseitig abgerundete Kanten			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	406372020	406372175	406372021	406372176
Verkaufspreis	6.813,00 €	8.049,00 €	12.034,00 €	14.864,00 €



Induktionswok IWOK7 / T 5 KW

- 1 x Wokschale, High Power Version
- Arbeitsfläche, einteilig tiefgezogen, wasserdicht, hermetisch versiegelt

- 9 Leistungsstufen je Heizzone, Anzeige für Betrieb / Störung
- 1,5 mm Front- und Deckplatte, CNS

Hinweis:

Eine Montage ist nur auf offenem Unterbau oder als Brückeninstallation möglich.



IWOK7 / T 5 KW

IWOK7 / T 5 KW

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	400 x 700 x 250
-------------------	-----------------

LEISTUNGSDATEN

Kochfelder	1 x 5,0 kW Induktionskochfeld
------------	-------------------------------

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	5,00 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Tischgerät
-----------------	------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	27 kg 20 kg
------------------------	---------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
-------------------	--

BESTELINFOS

Artikel-Nr.	406372282
Verkaufspreis	4.832,00 €



BRATPLATTEN SERIE EVO 700

Die EVO 700-Bratplatten wurden so entwickelt, dass die erforderliche Temperatur in äußerst kurzer Zeit erreicht wird. So wird eine gleichmäßige Wärmeverteilung sichergestellt und nur wenig Heizleistung geht verloren. Die Bratfläche hat abgerundete Ecken und wird höchsten Hygieneanforderungen gerecht. Es gibt sie mit glatter, gerillter oder auch kombinierter Oberfläche entweder aus gebürstetem oder poliertem Chrom.

- Arbeitsflächen aus Edelstahl (1,5 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- Bratfläche (12 mm stark) für gleichmäßige Temperaturverteilung, je nach Ausführung aus gebürstetem oder poliertem Chrom
- großer Abfluss mit Sammelablauf für Bratfett

Gasmodelle

- gebürstete oder polierte Chromoberfläche
- mit Thermostatsteuerung und Sicherheitsthermostat: Temperaturen zwischen 100 °C und 280 °C
- Piezozündung

Elektromodelle

- hochwertige, legierte Wärmeelemente unterhalb der Bratfläche
- thermostatische Steuerung, Sicherheitsthermostat
- gebürstete oder polierte Chromoberfläche: Temperaturen zwischen 120 °C und 280 °C

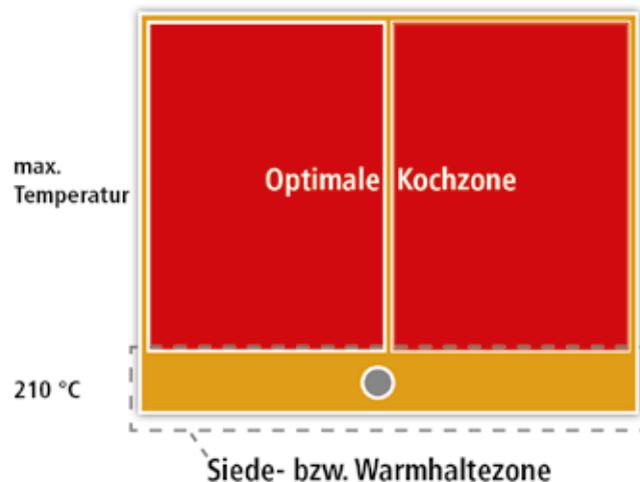
Hinweis

Die Heizzonen sind in zwei horizontale Kochzonen unterteilt. Der vordere Bereich eignet sich aufgrund geringerer Arbeitstemperatur für langsames Fortkochen der Speisen.

Gebürstetes Chrom eignet sich insbesondere zum Grillen von dickerem Fleisch, wie zum Beispiel Steak.

Poliertes Chrom ist dagegen besonders zum Grillen von Fisch, dünnem hellen Fleisch sowie Gemüse geeignet.

Chrom ist äußerst kratzfest und erleichtert die Reinigung am Ende des Tages. Im Gegensatz zu Stahl sind alle Chromoberflächen keiner Korrosion ausgesetzt.



Gas-Bratplatte Serie GBP7 / GLH

- GBP7 / GL1HT, GBP7 / GL1HU0: 1 x Heizzone
- GBP7 / GL2HT, GBP7 / GL2HU0: 2 x Heizzone
- Piezo-Zündung, Arbeitstemperatur 2-stufig regelbar

- Erdgas-Düsen (Flüssiggasdüsenersatz im Sonderzubehör erhältlich)
- 1,5 mm Front- und Deckplatte, CNS
- GBP7 / GL1HU0, GBP7 / GL2HU0: 4 x Füße, höhenverstellbar

Hinweis:

Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten. Anschlüsse finden Sie im Sonderzubehör.



GBP7 / GL1HT

	GBP7 / GL1HT	GBP7 / GL2HT	GBP7 / GL1HU0	GBP7 / GL2HU0
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	400 x 700 x 250	800 x 700 x 250	400 x 700 x 850	800 x 700 x 850
Unterschrank (B x T x H)			330 x 640 x 420	680 x 640 x 420
Platte (B x T)	330 x 540	730 x 540	330 x 540	730 x 540
LEISTUNGSDATEN				
Kochfelder	1 x Chrom-Bratfläche, gebürstet, glatt für Fettablauf 0,6° nach vorn geneigt	2 x Chrom-Bratfläche, gebürstet, glatt für Fettablauf 0,6° nach vorn geneigt	1 x Chrom-Bratfläche, gebürstet, glatt für Fettablauf 0,6° nach vorn geneigt	2 x Chrom-Bratfläche, gebürstet, glatt für Fettablauf 0,6° nach vorn geneigt
Unterbau				offen
TECHNISCHE DATEN				
Energieart	Gas			
Anschlusswert (Gas)	7,00 kW	14,00 kW	7,00 kW	14,00 kW
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt			
EIGENSCHAFTEN				
Aufstellungsart	Tischgerät		Standgerät	
TEMPERATURANGABEN				
Arbeitstemperatur	100 bis 280 °C			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto Netto	44 kg 40 kg	77 kg 70 kg	57 kg 50 kg	97 kg 80 kg
VERKLEIDUNG				
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten			
BESTELINFOS				
Artikel-Nr.	406372320	406372330	406372338	406372324
Verkaufspreis	2.131,00 €	2.892,00 €	2.533,00 €	3.471,00 €

SERIENZUBEHÖR

Fettablaufwanne	1
Schaber, glatt	1
Spritzschutz, 3-seitig, Edelstahl	1

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Abgas-Kondensator, für 400 mm-Elemente, B x Ø in mm: 800 x 120, Rohranschluss	406206310	572,00 €
Abgas-Kondensator, für 800 mm-Elemente, B x Ø in mm: 800 x 150, Rohranschluss	406206246	968,00 €
Abgaskamin-Aufsatz, für 400 mm-Elemente	406206303	255,00 €
Abgaskamin-Aufsatz, für 800 mm-Elemente	406206304	333,00 €
Abgaskamin-Gitter, 400 mm	406206400	133,00 €
Abgaskamin-Verbindungsring, für 400 mm-Elemente, Ø in mm: 120-130	406206127	57,00 €
Abgaskamin-Verbindungsring, für 800 mm-Elemente, Ø in mm: 150	406206133	39,00 €
Schaber für glatte Bratplatten	406164255	52,00 €
Tür 400 mm li / re, für offene Unterbauten	406206342	215,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für Bratplatten, 400 mm-Element, 50 mbar	4060G43410	44,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für Bratplatten, 800 mm-Element, 50 mbar	4060G43411	88,00 €
Zentralsteg, für offene Unterbauten mit B in mm: 800 (1x) und 1200 (2x)	406206245	62,00 €
Zugunterbrecher, für 400 mm-Elemente, Ø in mm: 120-130	406206126	311,00 €
Zugunterbrecher, für 800 mm-Elemente, Ø in mm: 150	406206132	441,00 €



Gas-Bratplatte Serie GBP7 / VH

- GBP7 / V1HT, GBP7 / V1HU0: 1 x Heizzone
- GBP7 / V2HT, GBP7 / V2HU0: 2 x Heizzone
- Piezo-Zündung, Arbeitstemperatur 2-stufig regelbar

- Erdgas-Düsen (Flüssiggasdüsenersatz im Sonderzubehör erhältlich)
- 1,5 mm Front- und Deckplatte, CNS
- GBP7 / V1HU0, GBP7 / V2HU0: 4 x Füße, höhenverstellbar

Hinweis:

Laut Aufstellenforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten. Anschlüsse finden Sie im Sonderzubehör.



GBP7 / V1HT

	GBP7 / V1HT	GBP7 / V2HT	GBP7 / V1HU0	GBP7 / V2HU0
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	400 x 700 x 250	800 x 700 x 250	400 x 700 x 850	800 x 700 x 850
Unterschrank (B x T x H)			330 x 640 x 420	680 x 640 x 420
Platte (B x T)	330 x 540	730 x 540	330 x 540	730 x 540

LEISTUNGSDATEN				
Kochfelder	1 x Chrom-Bratfläche, poliert, glatt gerade	2 x Chrom-Bratfläche, poliert, glatt gerade	1 x Chrom-Bratfläche, poliert, glatt gerade	2 x Chrom-Bratfläche, poliert, glatt gerade
Unterbau	offen			

TECHNISCHE DATEN				
Energieart	Gas			
Anschlusswert (Gas)	7,00 kW	14,00 kW	7,00 kW	14,00 kW
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt			

EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Tischgerät	Standgerät

TEMPERATURANGABEN	
Arbeitstemperatur	100 bis 280 °C

GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto Netto	44 kg 40 kg	78 kg 70 kg	57 kg 50 kg	94 kg 80 kg

VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schlißbild, umseitig abgerundete Kanten

BESTELINFOS				
Artikel-Nr.	406372037	406372038	406372039	406372040
Verkaufspreis	2.759,00 €	3.899,00 €	3.182,00 €	4.413,00 €

SERIENZUBEHÖR

Fettablaufwanne	1
Schaber, glatt	1
Spritzschutz, 3-seitig, Edelstahl	1

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Abgas-Kondensator, für 400 mm-Elemente, B x Ø in mm: 800 x 120, Rohranschluss	406206310	572,00 €
Abgas-Kondensator, für 800 mm-Elemente, B x Ø in mm: 800 x 150, Rohranschluss	406206246	968,00 €
Abgaskamin-Aufsatz, für 400 mm-Elemente	406206303	255,00 €
Abgaskamin-Aufsatz, für 800 mm-Elemente	406206304	333,00 €
Abgaskamin-Gitter, 400 mm	406206400	133,00 €
Abgaskamin-Verbindungsring, für 400 mm-Elemente, Ø in mm: 120-130	406206127	57,00 €
Abgaskamin-Verbindungsring, für 800 mm-Elemente, Ø in mm: 150	406206133	39,00 €
Schaber für glatte Bratplatten	406164255	52,00 €
Tür 400 mm li / re, für offene Unterbauten	406206342	215,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für Bratplatten, 400 mm-Element, 50 mbar	4060G43410	44,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für Bratplatten, 800 mm-Element, 50 mbar	4060G43411	88,00 €
Zentralsteg, für offene Unterbauten mit B in mm: 800 (1x) und 1200 (2x)	406206245	62,00 €
Zugunterbrecher, für 400 mm-Elemente, Ø in mm: 120-130	406206126	311,00 €
Zugunterbrecher, für 800 mm-Elemente, Ø in mm: 150	406206132	441,00 €



Gas-Bratplatte Serie GBP7 / GEH

- GBP7 / GE1HT, GBP7 / GE-400GL 1HUO: 1 x Heizzone
- GBP7 / 1 / 3GE2HT, GBP7 / 1 / 3GE2HUO, GBP7 / 1 / 3GEV2HT: 2 x Heizzone
- Piezo-Zündung, Arbeitstemperatur 2-stufig regelbar
- Erdgas-Düsen (Flüssiggasdüsenatz im Sonderzubehör erhältlich)
- GBP7 / 1 / 3GE2HUO: Unterbau, dreiseitig geschlossen, bedienseitig offen
- 1,5 mm Front- und Deckplatte, CNS
- GBP7 / GE-400GL 1HUO, GBP7 / 1 / 3GE2HUO, GBP7 / 1 / 3GEV2HT: 4 x Füße, höhenverstellbar
- 1 x Fettablaufwanne, 1 x Schaber, glatt

Hinweis:

Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten. Anschlüsse finden Sie im Sonderzubehör.



GBP7 / GE1HT

	GBP7 / GE1HT	GBP7 / GE-400GL 1HUO	GBP7 / 1 / 3GE2HT	GBP7 / 1 / 3GE2HUO	GBP7 / 1 / 3GEV2HT
ABMESSUNGEN (MM)					
außen (B x T x H)	400 x 700 x 250	400 x 700 x 850	800 x 700 x 250	800 x 700 x 850	800 x 700 x 250
Unterschrank (B x T x H)		330 x 640 x 420		680 x 640 x 420	
Platte (B x T)		330 x 540		730 x 540	
LEISTUNGSDATEN					
Kochfelder	1 x Chrom-Bratfläche, gebürstet, gerillt für Fettablauf 0,6° nach vorn geneigt		1 x 2/3 glatte und 1 x 1/3 gerillte Chrom-Bratfläche, gebürstet für Fettablauf 0,6° nach vorn geneigt		1 x 2/3 glatte und 1 x 1/3 gerillte Chrom-Bratfläche, poliert gerade
Unterbau		offen		offen	
TECHNISCHE DATEN					
Energieart	Gas				
Anschlusswert (Gas)	7,00 kW		14,00 kW		
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt				
EIGENSCHAFTEN					
Aufstellungsart	Tischgerät	Standgerät	Tischgerät	Standgerät	Tischgerät
TEMPERATURANGABEN					
Arbeitstemperatur	100 bis 280 °C				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto Netto	43 kg 40 kg	56 kg 50 kg	77 kg 70 kg	94 kg 80 kg	77 kg 70 kg
VERKLEIDUNG					
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten				
BESTELINFOS					
Artikel-Nr.	406372323	406372339	406372335	406372345	406372041
Verkaufspreis	2.168,00 €	2.567,00 €	3.086,00 €	3.495,00 €	4.053,00 €

SERIENZUBEHÖR

Spritzschutz, 3-seitig, Edelstahl	1
-----------------------------------	---

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Abgas-Kondensator, für 400 mm-Elemente, B x Ø in mm: 800 x 120, Rohranschluss	406206310	572,00 €
Abgas-Kondensator, für 800 mm-Elemente, B x Ø in mm: 800 x 150, Rohranschluss	406206246	968,00 €
Abgaskamin-Aufsatz, für 400 mm-Elemente	406206303	255,00 €
Abgaskamin-Aufsatz, für 800 mm-Elemente	406206304	333,00 €
Abgaskamin-Gitter, 400 mm	406206400	133,00 €
Abgaskamin-Verbindungsring, für 400 mm-Elemente, Ø in mm: 120-130	406206127	57,00 €
Abgaskamin-Verbindungsring, für 800 mm-Elemente, Ø in mm: 150	406206133	39,00 €
Tür 400 mm li / re, für offene Unterbauten	406206342	215,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für Bratplatten, 400 mm-Element, 50 mbar	4060G43410	44,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für Bratplatten, 800 mm-Element, 50 mbar	4060G43411	88,00 €
Zentralsteg, für offene Unterbauten mit B in mm: 800 (1x) und 1200 (2x)	406206245	62,00 €
Zugunterbrecher, für 400 mm-Elemente, Ø in mm: 120-130	406206126	311,00 €
Zugunterbrecher, für 800 mm-Elemente, Ø in mm: 150	406206132	441,00 €



Elektro-Bratplatte Serie EBP7 / GLH

- EBP7 / GL1HT, EBP7 / GL1HU0: 1 x Heizzone
- EBP7 / GL2HT, EBP7 / GL2HU0: 2 x Heizzone
- Arbeitstemperatur thermostatisch regelbar

- EBP7 / GL1HU0, EBP7 / GL2HU0: Unterbau, dreiseitig geschlossen, bedienseitig offen
- 1,5 mm Front- und Deckplatte, CNS

Hinweis:

Heizonen sind in zwei horizontale Kochzonen unterteilt. Der vordere Bereich eignet sich aufgrund geringerer Arbeitstemperatur für langsames Fortkochen der Speisen.



EBP7 / GL1HT

	EBP7 / GL1HT	EBP7 / GL2HT	EBP7 / GL1HU0	EBP7 / GL2HU0
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	400 x 700 x 250	800 x 700 x 250	400 x 700 x 850	800 x 700 x 850
Unterschrank (B x T x H)			330 x 640 x 420	680 x 640 x 420
Platte (B x T)	330 x 540	730 x 540	330 x 540	730 x 540
LEISTUNGSDATEN				
Kochfelder	1 x Chrom-Bratfläche, gebürstet, glatt für Fettablauf 0,6° nach vorn geneigt	2 x Chrom-Bratfläche, gebürstet, glatt für Fettablauf 0,6° nach vorn geneigt	1 x Chrom-Bratfläche, gebürstet, glatt für Fettablauf 0,6° nach vorn geneigt	2 x Chrom-Bratfläche, gebürstet, glatt für Fettablauf 0,6° nach vorn geneigt
Unterbau	offen, 3-seitig verkleidet			
TECHNISCHE DATEN				
Energieart	Elektro			
Anschlusswert (Elektro)	4,20 kW 400 V 3N 50 Hz	8,40 kW 400 V 3N 50 Hz	4,20 kW 400 V 3N 50 Hz	8,40 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt			
EIGENSCHAFTEN				
Aufstellungsart	Tischgerät		Standgerät	
TEMPERATURANGABEN				
Arbeitstemperatur	120 bis 280 °C			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto Netto	47 kg 40 kg	37 kg 70 kg	57 kg 50 kg	92 kg 80 kg
VERKLEIDUNG				
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	406372325	406372340	406372348	406372346
Verkaufspreis	2.099,00 €	2.995,00 €	2.469,00 €	3.425,00 €

SERIENZUBEHÖR

	406372325	406372340	406372348	406372346
Fettablaufwanne	1	1	1	1
Füße, höhenverstellbar	-	-	4	4
Schaber, glatt	1	1	1	1
Spritzschutz, 3-seitig, Edelstahl	1	1	1	1

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Schaber für glatte Bratplatten	406164255	52,00 €
Tür 400 mm li / re, für offene Unterbauten	406206342	215,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für Bratplatten, 800 mm-Element, 50 mbar	4060G43411	88,00 €
Zentralsteg, für offene Unterbauten mit B in mm: 800 (1x) und 1200 (2x)	406206245	62,00 €



Elektro-Bratplatte Serie EBP7 / VH

- EBP7 / V1HT, EBP7 / V1HUO: 1 x Heizzone
- EBP7 / V2HT, EBP7 / V2HUO: 2 x Heizzone
- Arbeitstemperatur thermostatisch regelbar

- EBP7 / V1HUO, EBP7 / V2HUO: Unterbau, dreiseitig geschlossen, bedienseitig offen
- 1,5 mm Front- und Deckplatte, CNS

Hinweis:

Heizzonen sind in zwei horizontale Kochzonen unterteilt. Der vordere Bereich eignet sich aufgrund geringerer Arbeitstemperatur für langsames Fortkochen der Speisen.



EBP7 / V1HT

	EBP7 / V1HT	EBP7 / V2HT	EBP7 / V1HUO	EBP7 / V2HUO
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	400 x 700 x 250	800 x 700 x 250	400 x 700 x 850	800 x 700 x 850
Unterschrank (B x T x H)			330 x 640 x 420	680 x 640 x 420
Platte (B x T)	330 x 540	730 x 540	330 x 540	730 x 540

LEISTUNGSDATEN				
Kochfelder	1 x Chrom-Bratfläche, poliert, glatt gerade	2 x Chrom-Bratfläche, poliert, glatt gerade	1 x Chrom-Bratfläche, poliert, glatt gerade	2 x Chrom-Bratfläche, poliert, glatt gerade
Unterbau	offen, 3-seitig verkleidet			

TECHNISCHE DATEN				
Energieart	Elektro			
Anschlusswert (Elektro)	4,20 kW 400 V 3N 50 Hz	8,40 kW 400 V 3N 50 Hz	4,20 kW 400 V 3N 50 Hz	8,40 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt			

EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Tischgerät	Standgerät

TEMPERATURANGABEN	
Arbeitstemperatur	120 bis 280 °C

GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto Netto	41 kg 40 kg	73 kg 70 kg	57 kg 50 kg	92 kg 80 kg

VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten

BESTELINFOS				
Artikel-Nr.	406372193	406372194	406372195	406372196
Verkaufspreis	2.519,00 €	3.396,00 €	2.962,00 €	3.823,00 €

SERIENZUBEHÖR

	406372193	406372194	406372195	406372196
Fettablaufwanne	1	1	1	1
Füße, höhenverstellbar	-	-	4	4
Schaber, glatt	1	1	1	1
Spritzschutz, 3-seitig, Edelstahl	1	1	1	1

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Schaber für glatte Bratplatten	406164255	52,00 €
Tür 400 mm li / re, für offene Unterbauten	406206342	215,00 €
Zentralsteg, für offene Unterbauten mit B in mm: 800 (1x) und 1200 (2x)	406206245	62,00 €



Elektro-Bratplatte Serie EBP7 / GEH

- EBP7 / GE1HT, EBP7 / GE1HU0: 1 x Heizzone
- EBP7 / 1 / 3GE2HT, EBP7 / 1 / 3GE2HU0, EBP7 / 1 / 3GEV2HT: 2 x Heizzone
- EBP7 / GE1HT, EBP7 / GE1HU0, EBP7 / 1 / 3GE2HT, EBP7 / 1 / 3GE2HU0: Bratfläche tiefgezogen, für Fettablauf 0,6° nach vorn geneigt
- EBP7 / 1 / 3GEV2HT: Bratfläche tiefgezogen, gerade
- Arbeitstemperatur thermostatisch regelbar
- EBP7 / GE1HU0, EBP7 / 1 / 3GE2HU0: Unterbau, dreiseitig geschlossen, bedienseitig offen
- 1,5 mm Front- und Deckplatte, CNS

Hinweis:

Heizzonen sind in zwei horizontale Kochzonen unterteilt. Der vordere Bereich eignet sich aufgrund geringerer Arbeitstemperatur für langsames Fortkochen der Speisen.



EBP7 / GE1HT

EBP7 / GE1HT	EBP7 / GE1HU0	EBP7 / 1 / 3GE2HT	EBP7 / 1 / 3GE2HU0	EBP7 / 1 / 3GEV2HT
--------------	---------------	-------------------	--------------------	--------------------

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	400 x 700 x 250	400 x 700 x 850	800 x 700 x 250	800 x 700 x 850	800 x 700 x 250
Unterschrank (B x T x H)		330 x 640 x 420		680 x 640 x 420	
Platte (B x T)	330 x 540		730 x 540		

LEISTUNGSDATEN

Kochfelder	1 x Chrom-Bratfläche, gebürstet, gerillt für Fettablauf 0,6° nach vorn geneigt	1 x 2/3 glatte und 1 x 1/3 gerillte Chrom-Bratfläche, gebürstet für Fettablauf 0,6° nach vorn geneigt	1 x 2/3 glatte und 1 x 1/3 gerillte Chrom-Bratfläche, poliert gerade
Unterbau		offen, 3-seitig verkleidet	offen, 3-seitig verkleidet

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro			
Anschlusswert (Elektro)	4,20 kW 400 V 3N 50 Hz	8,40 kW 400 V 3N 50 Hz		
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt			

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Tischgerät	Standgerät	Tischgerät	Standgerät	Tischgerät
-----------------	------------	------------	------------	------------	------------

TEMPERATURANGABEN

Arbeitstemperatur	120 bis 280 °C
-------------------	----------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	39 kg 40 kg	53 kg 50 kg	73 kg 70 kg	91 kg 80 kg	73 kg 70 kg
------------------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
-------------------	--

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406372332	406372342	406372347	406372331	406372197
Verkaufspreis	2.219,00 €	2.544,00 €	3.114,00 €	3.598,00 €	3.435,00 €

SERIENZUBEHÖR

	406372332	406372342	406372347	406372331	406372197
Fettablaufwanne	1	1	1	1	1
Füße, höhenverstellbar	-	4	-	4	4
Schaber, gerillt	1	1	1	1	1
Schaber, glatt	-	-	1	1	1
Spritzschutz, 3-seitig, Edelstahl	1	1	1	1	1

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Schaber für glatte Bratplatten	406164255	52,00 €
Tür 400 mm li / re, für offene Unterbauten	406206342	215,00 €
Zentralsteg, für offene Unterbauten mit B in mm: 800 (1x) und 1200 (2x)	406206245	62,00 €



MULTIFUNKTIONSKOCHER SERIE EVO 700

Drei auf einen Streich! Einsetzbar als Bräter, Kochkessel oder Bain-Marie. Ein absolutes Muss für Küchen, in denen maximale Flexibilität gefordert ist.

- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (1,5 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- Edelstahlbecken mit abgerundeten Ecken, nahtlos mit der Arbeitsfläche verschweißt
- Bratfläche aus Edelstahl 1.4404 plattiert, optimal geeignet für multifunktionalen Einsatz
- Unterschrank enthält Aufnahmeschienen zum Einschieben von GN-Behältern, die zum Auffangen von Speiseresten über den großzügigen Abfluss gedacht sind



Gasmodelle

- Brenner mit Doppelflammenreihe für gleichmäßige Verteilung der Hitze
- Thermostat-Gasventil, Piezozündung
- Temperaturen zwischen 100 °C und 250 °C

Elektromodelle

- legierte Heizelemente unterhalb der Kochoberfläche
- Thermostatsteuerung und Energieregulator für präzise Steuerung des Kochvorgangs und Verringerung von Energieschwankungen um die eingestellte Temperatur
- Temperaturen zwischen 100 °C und 250 °C



Die Kochoberfläche aus Edelstahl 1.4404 garantiert gleichmäßiges Kochen



Gas-Multifunktionskocher Serie GMK7 / L

- Piezo-Zündung, Arbeitstemperatur thermostatisch regelbar
- Erdgas-Düsen (Flüssiggasdüsenersatz im Sonderzubehör erhältlich)
- Unterbau, dreiseitig geschlossen, bedienseitig offen
- 60 mm Ablassloch für Entleerung in GN-Behälter
- 1,5 mm Front- und Deckplatte, CNS

Hinweis:

Laut Aufstellenforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten. Anschlüsse finden Sie im Sonderzubehör.



GMK7 / 11L

	GMK7 / 11L	GMK7 / 22L
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	400 x 700 x 850	800 x 700 x 850
Becken (B x T x H)	306 x 510 x 110	630 x 510 x 110
LEISTUNGSDATEN		
Kochfelder	1 x Edelstahl-Bratfläche, plattiert	
Nettoinhalt	11 l	22 l
Unterbau	offener Unterbau mit GN-Führungsschienen	
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Gas	
Anschlusswert (Gas)	7,00 kW	14,00 kW
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	100 bis 250 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	53 kg 45 kg	96 kg 80 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
Verkleidung innen	Bratfläche aus CNS 1.4404, plattiert	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406372105	406372106
Verkaufspreis	4.338,00 €	5.873,00 €

SERIENZUBEHÖR

Ablaufrohr	1
Füße, höhenverstellbar	4
Schaber, glatt	1
Verschlussstopfen	1

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Abgas-Kondensator, für 800 mm-Elemente, B x Ø in mm: 800 x 150, Rohranschluss	406206246	968,00 €
Abgaskamin-Aufsatz, für 400 mm-Elemente	406206303	255,00 €
Abgaskamin-Aufsatz, für 800 mm-Elemente	406206304	333,00 €
Abgaskamin-Gitter, 400 mm	406206400	133,00 €
Abgaskamin-Verbindungsring, für 800 mm-Elemente, Ø in mm: 150	406206133	39,00 €
Deckel, für Multifunktionskocher 11 Liter, B x T x H in mm: 350 x 550 x 20	406921689	113,00 €
Deckel, für Multifunktionskocher 22 Liter, B x T x H in mm: 700 x 550 x 20	406921690	180,00 €
Schaber für glatte Bratplatten	406164255	52,00 €
Tür 400 mm li / re, für offene Unterbauten	406206342	215,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für Multifunktionskocher, 400 mm-Element, 50 mbar	4060G43412	38,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für Multifunktionskocher, 800 mm-Element, 50 mbar	4060G43413	36,00 €
Zentralsteg, für offene Unterbauten mit B in mm: 800 (1x) und 1200 (2x)	406206245	62,00 €
Zugunterbrecher, für 800 mm-Elemente, Ø in mm: 150	406206132	441,00 €



Elektro-Multifunktionskocher Serie EMK7 / L

- Piezo-Zündung, Arbeitstemperatur thermostatisch regelbar
- Erdgas-Düsen (Flüssiggasdüsenatz im Sonderzubehör erhältlich)
- Energieregler, separat

- Unterbau, dreiseitig geschlossen, bedienseitig offen
- 60 mm Ablassloch für Entleerung in GN-Behälter
- 1,5 mm Front- und Deckplatte, CNS



EMK7 / 11L

	EMK7 / 11L	EMK7 / 22L
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	400 x 700 x 850	800 x 700 x 850
Becken (B x T x H)	306 x 510 x 110	630 x 510 x 110
LEISTUNGSDATEN		
Kochfelder	1 x Edelstahl-Bratfläche, plattiert	
Nettoinhalt	11 l	22 l
Unterbau	offener Unterbau mit GN-Führungsschienen	
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	5,00 kW 400 V 3N 50 Hz	10,00 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	100 bis 250 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	50 kg 40 kg	91 kg 75 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
Verkleidung innen	Bratfläche aus CNS 1.4404, plattiert	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	406372109	406372110
Verkaufspreis	4.198,00 €	5.658,00 €

SERIENZUBEHÖR

Ablaufrohr	1
Füße, höhenverstellbar	4
Schaber, glatt	1
Verschlussstopfen	1

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Deckel, für Multifunktionskocher 11 Liter, B x T x H in mm: 350 x 550 x 20	406921689	113,00 €
Deckel, für Multifunktionskocher 22 Liter, B x T x H in mm: 700 x 550 x 20	406921690	180,00 €
Schaber für glatte Bratplatten	406164255	52,00 €
Tür 400 mm li / re, für offene Unterbauten	406206342	215,00 €
Zentralsteg, für offene Unterbauten mit B in mm: 800 (1x) und 1200 (2x)	406206245	62,00 €



ROSTGRILLS SERIE EVO 700

Die EVO 700 Rostgrills eignen sich ideal für die Zubereitung von Fleisch, Fisch und Gemüse.

- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (1,5 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte der Bratfettbehälter kann mit Wasser gefüllt werden, um die Reinigung zu erleichtern oder das Austrocknen der Speisen bei der Zubereitung zu verhindern
- abnehmbarer Spritzschutz aus emailliertem Gusseisen
- freistehende Modelle – doppelseitige Gusseisenroste – gerillt für Fleisch, glatt für Fisch und Gemüse
- Rostschaber in Grundausstattung enthalten

Gasmodelle

- Edelstahlbrenner mit Flammenwächter und Umlenkblechen, wodurch Verkantungen vermieden werden

Elektromodelle

- hochwertige, legierte Wärmeelemente unterhalb der Grillfläche
- Kontrolllampe bei eingeschaltetem Strom



formgepresster Bratfettabfluss



Brennerabdeckung



Incoloy-Heizelemente

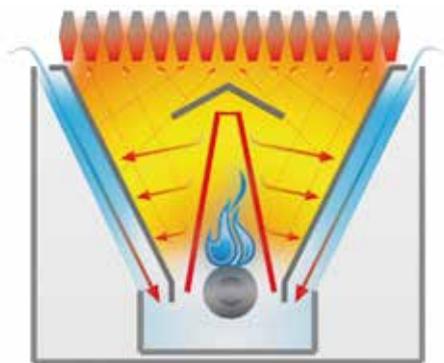


Edelstahlbrenner

ROSTGRILLS HP Serie EVO 700

Enorm produktiv und energiesparend dank des neuen Heizstabsystems. Große Grilloberfläche mit einfach zu wechselndem Grillrost und der „Energy Control“ für äußerst präzise Regulierung der Strommenge und der Piezozündung.

- hocheffizientes Heizstabsystem
- Edelstahlbrenner mit optimierter Verbrennung, Flammenwächter und Piezozündung
- maximale Temperatur auf Grilloberfläche
- extrem belastbare und leicht herausnehmbare Roste aus emailliertem Gusseisen
- Bratfettauffangbehälter über die gesamte Tiefe (1 mal pro Brenner), welche mit Wasser befüllt werden, um die Reinigung zu erleichtern und Austrocknung der Speisen bei Zubereitung zu verhindern
- exklusive Oberflächenbehandlung für niedrige Porosität
- Kochaufsatz abnehmbar für eine leichte Reinigung, mit Spülwasser abwaschbar
- herausnehmbarer, 3-seitiger Spritzschutz aus Edelstahl



Das neue Heizstabsystem

- durch die einströmende Luft wird eine effiziente Verbrennung garantiert
- die Brennflamme erhitzt das Hochleistungs-Heizfeld aus Chrom-Edelstahl 1.4509, wodurch Temperaturen über 700 °C möglich sind
- die Hitze wird ohne Umwege direkt an die Heizflächen und auf die Grillroste geleitet
- das Grillrost wird gleichmäßig heiß und erlaubt so perfekte Grill-Ergebnisse auf der gesamten Grillfläche



Um die Reinigung zu erleichtern, kann das 2-Liter-Fettauffangfach in ganzer Tiefe herausgezogen werden. Alternativ kann es mit Wasser befüllt werden, um ein Austrocknen der Speisen zu verhindern.

Gas-Rostgrill Serie GRG7 / H

- GRG7 / 1H: 1 x Heizzone
- GRG7 / 2H: 2 x Heizzone
- emailliertes Gusseisen, beidseitig verwendbar (Fleisch + Fisch / Gemüse)

- Piezo-Zündung, Erdgas-Düsen (Flüssiggasdüsenersatz im Sonderzubehör erhältlich)
- Unterbau, allseitig geschlossen
- 1,5 mm Front- und Deckplatte, CNS

Hinweis:

Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 KW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten.



GRG7 / 1H

	GRG7 / 1H	GRG7 / 2H
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	400 x 700 x 850	800 x 700 x 850
LEISTUNGSDATEN		
Kochfelder	2 x Mehrzweckgrillrost, gasbeheizt	4 x Mehrzweckgrillrost, gasbeheizt
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Gas	
Anschlusswert (Gas)	8,00 kW	16,00 kW
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	57 kg 40 kg	95 kg 75 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406372237	406372238
Verkaufspreis	2.730,00 €	3.825,00 €

SERIENZUBEHÖR

	406372237	406372238
Fettschublade	1	1
Füße, höhenverstellbar	4	4
Grillrost, emailliertes Gusseisen	2	4
Spritzschutz, 3-seitig, Edelstahl, abnehmbar	1	1

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, 50 mbar, für 406372237	4060G43462	39,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, 50 mbar, für 406372238	4060G43463	79,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für Grills, 400 mm-Element, 50 mbar	4060G43414	37,00 €



Gas-Rostgrill Serie GRG7 / HT-HP

- GRG7 / 1HT-HP: 1 x Heizzone
- GRG7 / 2HT-HP: 2 x Heizzone
- emailliertes Gusseisen

- Piezo-Zündung, Deflektorentechnik** (Garoberfläche bis 350 °C)
- Erdgas-Düsen (Flüssiggasdüsenatz im Sonderzubehör erhältlich)
- 1,5 mm Front- und Deckplatte, CNS

Hinweis:

**Patentierte Deflektorentechnik bei HP-Modellen: effiziente Hitzeverteilung über Deflektoren unter dem Gargitter mit gleichmäßigerer Temperaturverteilung für perfekte Grillergebnisse.



GRG7 / 1HT-HP

	GRG7 / 1HT-HP	GRG7 / 2HT-HP
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	400 x 700 x 250	800 x 700 x 250
LEISTUNGSDATEN		
Kochfelder	2 x Mehrzweckgrillrost, gasbeheizt	
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Gas	
Anschlusswert (Gas)	7,00 kW	14,00 kW
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Tischgerät	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	50 kg 32 kg	88 kg 60 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	406372042	406372043
Verkaufspreis	4.432,00 €	5.263,00 €

SERIENZUBEHÖR

	406372042	406372043
Fettschublade	1	1
Grillrost, emailliertes Gusseisen	2	4
Spritzschutz, 3-seitig, Edelstahl, abnehmbar	1	1

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für Grills, 400 mm-Element, 50 mbar	4060G43414	37,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für Grills, 800 mm-Element, 50 mbar	4060G43415	auf Anfrage



Elektro-Rostgrill Serie ERG7

- ERG7 / 1HT, ERG7 / 1H: 1 x Heizzone
- ERG7 / 2HT, ERG7 / 2H: 2 x Heizzone
- ERG7 / 1H, ERG7 / 2H: emailliertes Gusseisen, beidseitig verwendbar (Fleisch + Fisch / Gemüse)

- 2 x Kunststoff-Haltegriff, höhenverstellbar
- 1,5 mm Front- und Deckplatte, CNS



ERG7 / 1HT

	ERG7 / 1HT	ERG7 / 2HT	ERG7 / 1H	ERG7 / 2H
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	400 x 700 x 250	800 x 700 x 250	400 x 700 x 850	800 x 700 x 850
LEISTUNGSDATEN				
Kochfelder	1 x Mehrzweckgrillrost, elektrobeheizt	2 x Mehrzweckgrillrost, elektrobeheizt	1 x Mehrzweckgrillrost, elektrobeheizt	2 x Mehrzweckgrillrost, elektrobeheizt
Unterbau	geschlossen			
TECHNISCHE DATEN				
Energieart	Elektro			
Anschlusswert (Elektro)	4,00 kW 400 V 3N 50 Hz	8,00 kW 400 V 3N 50 Hz	6,00 kW 400 V 3N 50 Hz	12,00 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt			
EIGENSCHAFTEN				
Aufstellungsart	Tischgerät		Standgerät	
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto Netto	41 kg 32 kg	67 kg 42 kg	58 kg 51 kg	95 kg 87 kg
VERKLEIDUNG				
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliiffbild, umseitig abgerundete Kanten			
BESTELINFOS				
Artikel-Nr.	406372239	406372240	406372241	406372242
Verkaufspreis	2.458,00 €	3.413,00 €	2.888,00 €	4.097,00 €

SERIENZUBEHÖR

	406372239	406372240	406372241	406372242
Fettschubblade	1	1	1	1
Füße, höhenverstellbar	-	-	4	4
Grillrost	1	2	1	2
Spritzschutz, 3-seitig, Edelstahl, abnehmbar	1	1	1	1



Elektro-Kontaktgrill Serie ERG7 / HT-HP

- ERG7 / 1HT-HP: 1 x Heizzone
- ERG7 / 2HT-HP: 2 x Heizzone
- ERG7 / 3HT-HP: 3 x Heizzone
- einzeln steuerbar, Alarmleuchte, automatischer „Overheat Protection“-Modus
- Heizelemente, abklappbar, U-förmige Gitterroste als Heizelemente-Abdeckung, abnehmbar

- Abflussfilter zur Reinigung leicht entnehmbar und spülmaschinentauglich
- Fettauffangschale, manueller Wasserzulauf am Gerät
- Wasserabfluss, mit Filter und Überlaufschutz 3/4,,
- 1,5 mm Front- und Deckplatte, CNS



ERG7 / 1HT-HP

	ERG7 / 1HT-HP	ERG7 / 2HT-HP	ERG7 / 3HT-HP
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	400 x 700 x 250	800 x 700 x 250	1200 x 700 x 250
Platte (B x T)	345 x 400	705 x 400	1065 x 400
LEISTUNGSDATEN			
Kochfelder	1 x 3,45 kW Mehrzweckgrillrost, elektrobeheizt	2 x 3,45 kW Mehrzweckgrillrost, elektrobeheizt	3 x 3,45 kW Mehrzweckgrillrost, elektrobeheizt
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Elektro		
Anschlusswert (Elektro)	3,75 kW 400 V 3N 50 Hz	7,50 kW 400 V 3N 50 Hz	11,25 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX5 - strahlwassergeschützt		
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Tischgerät		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	40 kg 44 kg	65 kg 75 kg	92 kg 80 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten		
BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	406372266	406372267	406372268
Verkaufspreis	4.663,00 €	6.791,00 €	9.172,00 €

SERIENZUBEHÖR

Deflektoren	1
Schaber	1
Spritzschutz, 3-seitig, Edelstahl, abnehmbar	1

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Ablaufrohr für HP-Kontaktgrills, Edelstahl	406206437	104,00 €



Gas-Lavasteingrill Serie GLG7 / HT

- GLG7 / 1HT: 1 x Heizzone
- GLG7 / 2HT: 2 x Heizzone
- Lavasteine, Hochleistungsgasbrenner, Piezo-Zündung
- Erdgas-Düsen (Flüssiggasdüsensatz im Sonderzubehör erhältlich)

- emailliertes Gusseisen, leicht entnehmbar, flach oder geneigt einstellbar
- 2 x Kunststoff-Haltegriff
- 1,5 mm Front- und Deckplatte, CNS

Hinweis:

Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten.

Planungshinweis:

Für die Montage auf Edelstahl-Unterbauten beachten Sie bitte den Montagehinweis in der Bedienungsanweisung. Eine Montage ist generell nur auf offenen Unterbauten möglich.



GLG7 / 1HT

	GLG7 / 1HT	GLG7 / 2HT
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	400 x 700 x 250	800 x 700 x 250
LEISTUNGSDATEN		
Kochfelder	1 x Grillrost, höhenverstellbar und entnehmbar	2 x Grillrost, höhenverstellbar und entnehmbar
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Gas	
Anschlusswert (Gas)	7,00 kW	14,00 kW
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Tischgerät	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	46 kg 32 kg	79 kg 64 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	406372044	406372045
Verkaufspreis	2.533,00 €	3.038,00 €

SERIENZUBEHÖR

	406372044	406372045
Grillrost, emailliertes Gusseisen	1	2
Schaber, für Spezialgrillrost	1	1
Spritzschutz, 3-seitig, Edelstahl	1	1

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für Grills, 400 mm-Element, 50 mbar	4060G43416	42,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für Grills, 800 mm-Element, 50 mbar	4060G43417	84,00 €



Elektro-Bain-Marie Serie EBM7 / T

- EBM7 / 1/1 T: 1 x Becken, tiefgezogen, fugenlos in Abdeckplatte, für GN 1/1
- EBM7 / 2/1 T: 1 x Becken, tiefgezogen, fugenlos in Abdeckplatte, für GN 2/1

- Wasserablauf nach vorn regelbar, Wasserfüllmarkierung in der Wanne
- 1,5 mm Front- und Deckplatte, CNS



EBM7 / 1/1 T

	EBM7 / 1/1 T	EBM7 / 2/1 T
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	400 x 700 x 250	800 x 700 x 250
Becken (B x T x H)	306 x 510 x 156	630 x 510 x 156
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme (wahlweise)	1 x GN 1/1-150	1 x GN 2/1-150
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	1,50 kW 230 V 1N 50 Hz	3,00 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Tischgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	30 bis 90 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	22 kg 20 kg	40 kg 27 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	406372096	406372097
Verkaufspreis	1.574,00 €	2.041,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Einlegeboden für 400 mm-Elemente, für Bain-Maries, B x T x H in mm: 280 x 500 x 20	406921622	83,00 €
Einlegeboden für 800 mm-Elemente, für Bain-Maries, B x T x H in mm: 610 x 500 x 20	406921623	140,00 €



FRITTEUSEN SERIE EVO 700

Die EVO 700 Fritteusen zeichnen sich durch ihre hervorragende Leistungsfähigkeit und beeindruckende Energieeffizienz aus.

- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (1,5 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- Ölabflusshahn
- Temperaturregung per Thermostat mit Sicherheitsthermostat zum Schutz vor Überhitzen



Gas-Fritteusen

- V-förmige(s) Becken mit äußeren, hocheffizienten Edelstahlbrennern mit optimierter Verbrennung, Flammenwächter und Piezozündung
- ideal für panierte Speisen
- mittig gelegene Kaltzone zum Einfangen von Speisepartikeln
- Thermostatsteuerung für Temperaturen zwischen 105 °C und 185 °C

Elektro-Fritteusen

- V-förmiges 15 l-Becken mit außerhalb des Beckens liegenden, hocheffizienten Infrarot-Heizelementen
- 9 l- oder 12 l-Becken mit geneigten, legierten Heizelementen



V-förmiges Becken mit außerhalb des Beckens liegenden Heizelementen (Elektro) beziehungsweise Brennern (Gas)



Innenliegende, geneigte Heizelemente – klappbar

Ideal für den Fast-Food-Bereich & die Verkehrsgastronomie

Die Elektro-Fritteuse EF200 / 9LT hat ein direkt beheiztes 9-l-Becken. Das kompakte Standgerät hat eine Breite von nur 200 mm. Bis zu vier Geräte lassen sich nebeneinander aufstellen und miteinander verbinden.

Gas-Fritteuse Serie GF7 / B15L

- GF7 / 1B15L: 1 x V-Becken
- GF7 / 2B15L: 2 x V-Becken
- Heizelemente außen liegend, indirekt beheizt
- Piezo-Zündung, Arbeitstemperatur thermostatisch regelbar

- Erdgas-Düsen (Flüssiggasdüsensatz im Sonderzubehör erhältlich)
- GF7 / 1B15L: Unterbau, dreiseitig geschlossen, 1 x Tür, rechts angeschlagen
- GF7 / 2B15L: Unterbau, dreiseitig geschlossen, 2 x Tür
- 1,5 mm Front- und Deckplatte, CNS

Hinweis:

Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten. Anschlüsse finden Sie im Sonderzubehör.



GF7 / 1B15L

	GF7 / 1B15L	GF7 / 2B15L
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	400 x 700 x 850	800 x 700 x 850
Becken (B x T x H)	240 x 380 x 505	
Unterschrank (B x T x H)	330 x 640 x 420	680 x 640 x 420
LEISTUNGSDATEN		
Unterbau	1 x Schrankfach mit Tür	2 x Schrankfach mit Tür
Becken	1 x 13 bis 15 l	2 x 13 bis 15 l
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Gas	
Anschlusswert (Gas)	14,00 kW	28,00 kW
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	105 bis 185 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	58 kg 55 kg	97 kg 85 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELLENFOS		
Artikel-Nr.	406372070	406372071
Verkaufspreis	3.340,00 €	5.728,00 €

SERIENZUBEHÖR

Fritteusenkorb, B x T x H in mm: 225 x 325 x 125	406372070	1	2
Füße, höhenverstellbar	406372071	4	4

	Artikel-Nr.	Preis
2 Fritteusenkörbe, für 14- und 15 l-Modelle, B x T x H in mm: 105 x 325 x 125	406921692	111,00 €
Abgas-Kondensator, für 800 mm-Elemente, B x Ø in mm: 800 x 150, Rohranschluss	406206246	968,00 €
Abgaskamin-Aufsatz, für 400 mm-Elemente	406206303	255,00 €
Abgaskamin-Aufsatz, für 800 mm-Elemente	406206304	333,00 €
Abgaskamin-Gitter, 400 mm	406206400	133,00 €
Abgaskamin-Verbindungsring, für 800 mm-Elemente, Ø in mm: 150	406206133	39,00 €
Fettablauf-Verlängerung, speziell für Sockelinstallation, B x Ø in mm: 400 x 30	406206209	210,00 €
Fettschützer, für 15 l-Fritteusen	406921696	128,00 €
Filter, für Fritteusen-Ölablassbehälter, Edelstahl	406921693	125,00 €
Fritteusenkorb, für 14- und 15 l-Modelle, B x T x H in mm: 225 x 325 x 125	406921691	50,00 €
Reinigungsstab, für 15 l-Fritteuse mit V-Becken	406921695	92,00 €
Sedimentbehälter, für 15 l-Fritteusen	406206235	681,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für Fritteusen, 400 mm-Element, 50 mbar	4060G43418	33,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für Fritteusen, 800 mm-Element, 50 mbar	4060G43419	67,00 €
Zugunterbrecher, für 800 mm-Elemente, Ø in mm: 150	406206132	441,00 €



Elektro-Fritteuse Serie EF7 / B14L

- EF7 / 1B14L: 1 x Standard-Becken
- EF7 / 2B14L: 2 x Standard-Becken
- Heizelemente innen liegend, direkt beheizt
- Arbeitstemperatur thermostatisch regelbar

- EF7 / 1B14L: Unterbau, dreiseitig geschlossen, 1 x Tür, rechts angeschlagen
- EF7 / 2B14L: Unterbau, dreiseitig geschlossen, 2 x Tür
- 1,5 mm Front- und Deckplatte, CNS



EF7 / 1B14L

	EF7 / 1B14L	EF7 / 2B14L
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	400 x 700 x 850	800 x 700 x 850
Becken (B x T x H)	240 x 380 x 285	
Unterschrank (B x T x H)	330 x 640 x 420	680 x 640 x 420
LEISTUNGSDATEN		
Unterbau	1 x Schrankfach mit Tür	2 x Schrankfach mit Tür
Becken	1 x 12 bis 14 l	2 x 12 bis 14 l
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	8,70 kW 400 V 3N 50 Hz	17,40 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	105 bis 185 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	46 kg 35 kg	83 kg 81 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	406372084	406372085
Verkaufspreis	2.798,00 €	4.569,00 €

SERIENZUBEHÖR

	406372084	406372085
Fritteusenkorb, B x T x H in mm: 225 x 325 x 125	1	2
Füße, höhenverstellbar	4	4

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
2 Fritteusenkörbe, für 14- und 15 l-Modelle, B x T x H in mm: 105 x 325 x 125	406921692	111,00 €
Abgaskamin-Aufsatz, für 400 mm-Elemente	406206303	255,00 €
Abgaskamin-Aufsatz, für 800 mm-Elemente	406206304	333,00 €
Abgaskamin-Gitter, 400 mm	406206400	133,00 €
Fettablauf-Verlängerung, speziell für Sockelinstallation, B x Ø in mm: 400 x 30	406206209	210,00 €
Filter, für Fritteusen-Ölablassbehälter, Edelstahl	406921693	125,00 €
Fritteusenkorb, für 14- und 15 l-Modelle, B x T x H in mm: 225 x 325 x 125	406921691	50,00 €



Elektro-Fritteuse Serie EF7 / B15L

- EF7 / 1B15L, EF7 / 1B15LH: 1 x V-Becken
- EF7 / 2B15L: 2 x V-Becken
- Heizelemente außen liegend, indirekt beheizt
- Arbeitstemperatur thermostatisch regelbar

- EF7 / 1B15L, EF7 / 1B15LH: Unterbau, dreiseitig geschlossen, 1 x Tür, rechts angeschlagen
- EF7 / 2B15L: Unterbau, dreiseitig geschlossen, 2 x Tür
- EF7 / 1B15LH: Hebefunktion, automatisch
- 1,5 mm Front- und Deckplatte, CNS



EF7 / 1B15L

	EF7 / 1B15L	EF7 / 2B15L	EF7 / 1B15LH
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	400 x 700 x 850	800 x 700 x 850	400 x 700 x 850
Becken (B x T x H)		240 x 380 x 505	
Unterschrank (B x T x H)	330 x 640 x 420	680 x 640 x 420	
LEISTUNGSDATEN			
Unterbau	1 x Schrankfach mit Tür	2 x Schrankfach mit Tür	1 x Schrankfach mit Tür
Becken	1 x 13 bis 15 l	2 x 13 bis 15 l	1 x 13 bis 15 l
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Elektro		
Anschlusswert (Elektro)	10,00 kW 400 V 3N 50 Hz	20,00 kW 400 V 3N 50 Hz	10,00 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt		
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Standgerät		
TEMPERATURANGABEN			
Arbeitstemperatur	105 bis 185 °C		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	52 kg 59 kg	89 kg 81 kg	68 kg 59 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten		
BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	406372081	406372082	406372083
Verkaufspreis	3.298,00 €	5.587,00 €	7.669,00 €

SERIENZUBEHÖR

	406372081	406372082	406372083
Fritteusenkorb, B x T x H in mm: 105 x 325 x 125	-	-	2
Fritteusenkorb, B x T x H in mm: 225 x 325 x 125	1	1	-
Füße, höhenverstellbar	4	4	4

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
2 Fritteusenkörbe, für 14- und 15 l-Modelle, B x T x H in mm: 105 x 325 x 125	406921692	111,00 €
Abgaskamin-Aufsatz, für 400 mm-Elemente	406206303	255,00 €
Abgaskamin-Aufsatz, für 800 mm-Elemente	406206304	333,00 €
Abgaskamin-Gitter, 400 mm	406206400	133,00 €
Fettlauf-Verlängerung, speziell für Sockelinstallation, B x Ø in mm: 400 x 30	406206209	210,00 €
Fettschützer, für 15 l-Fritteusen	406921696	128,00 €
Filter, für Fritteusen-Ölablassbehälter, Edelstahl	406921693	125,00 €
Fritteusenkorb, für 14- und 15 l-Modelle, B x T x H in mm: 225 x 325 x 125	406921691	50,00 €
Reinigungsstab, für 15 l-Fritteuse mit V-Becken	406921695	92,00 €
Sedimentbehälter, für 15 l-Fritteusen	406206235	681,00 €



Elektro-Fritteuse Serie EF7 / B12LT

- EF7 / 1B12LT: 1 x Standard-Becken
- EF7 / 2B12LT: 2 x Standard-Becken
- Heizelemente innen liegend, indirekt beheizt

- Arbeitstemperatur thermostatisch regelbar
- 1,5 mm Front- und Deckplatte, CNS

Hinweis:

Eine Montage ist nur mit offenem Unterbau oder als Brückeninstallation möglich.



EF7 / 1B12LT

	EF7 / 1B12LT	EF7 / 2B12LT
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	400 x 700 x 250	800 x 700 x 250
Becken (B x T x H)	240 x 420 x 235	
LEISTUNGSDATEN		
Becken	1 x 10 bis 12 l	2 x 10 bis 12 l
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	8,70 kW 400 V 3N 50 Hz	17,40 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Tischgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	105 bis 185 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	29 kg 25 kg	50 kg 45 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliiffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	406372079	406372080
Verkaufspreis	2.213,00 €	3.557,00 €

SERIENZUBEHÖR

Fritteusenkorb, B x T x H in mm: 225 x 325 x 125	1
--	---

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Abgaskamin-Aufsatz, für 400 mm-Elemente	406206303	255,00 €
Abgaskamin-Aufsatz, für 800 mm-Elemente	406206304	333,00 €
Abgaskamin-Gitter, 400 mm	406206400	133,00 €
Fritteusenkorb, für 12 l-Modelle, B x T x H in mm: 225 x 325 x 125	406921629	50,00 €



Elektro-Fritteuse EF200 / 9LT

- 1 x Standard-Becken
- Heizelemente innen liegend, indirekt beheizt
- Arbeitstemperatur thermostatisch regelbar/Überhitzungsschutz
- Unterbau, 1 x Tür, rechts angeschlagen
- 1,5 mm Front- und Deckplatte, CNS

Hinweis:

Die Stand-alone-Kompakt-Fritteuse eignet sich für den Einsatz insbesondere in den Bereichen Fast Food und Verkehrsgastronomie (Flughäfen, Bahnhöfe, Handels- / Einkaufszentren usw.).

Es können bis zu vier Geräte nebeneinander aufgestellt und miteinander verbunden werden. Für jedes der zusätzlich verbundenen Geräte wird jeweils einmal eine Verbindungsleiste und das entsprechend zugehörige Support-Kit für Füße aus dem Sonderzubehör benötigt. Mit dem Support-Kit für Füße kann die Standfestigkeit entweder mit 4 Füßen an den Ecken des Geräte-Verbunds oder mit 4 Füßen pro Verbund-Gerät sichergestellt werden.

Bitte beachten Sie die zur Serie EVO 700 abweichende Gerätetiefe von 600 mm.



EF200 / 9LT

EF200 / 9LT	
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	200 x 600 x 930
Becken (B x T x H)	170 x 500 x 330
Unterschrank (B x T x H)	200 x 600 x 750
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert (Elektro)	7,40 kW 400 V 3 N ph 50 Hz
Schutzart	IP24 - geschützt gegen feste Fremdkörper mit Ø ab 12,5 mm
Absicherung	17,8
EIGENSCHAFTEN	
Aufstellungsart	Standgerät
TEMPERATURANGABEN	
Temperaturbereich	90 bis 185 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto Netto	45 kg 35 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
BESTELINFOS	
Artikel-Nr.	406285004
Verkaufspreis	3.590,00 €

SERIENZUBEHÖR

Fettfilter, Edelstahl	1
Fritteusenkorb, B x T x H in mm: 155 x 300 x 125	1
Füße, höhenverstellbar	4

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
1 Fritteusenkorb, 6 x GN 2/1 Gas auf 6 oder 10 x GN 2/1 Gas	406206390	107,00 €
Edelstahl-Fettfilter	406206393	140,00 €
Gelochtes Fischblech für 9l-Fritteuse, B x T x H in mm: 160 x 362 x 2	406206394	77,00 €
Gewebe-Fettfilter	406206392	259,00 €
Support-Kit für Füße, bei Kombination von drei (3) EF200 / 9LT	406206439	131,00 €
Support-Kit für Füße, bei Kombination von vier (4) EF200 / 9LT	406206440	174,00 €
Support-Kit für Füße, bei Kombination von zwei (2) EF200 / 9LT	406206438	112,00 €
Verbindungsleiste für EF200 / 9LT, 1x benötigt für je 2 Geräte im Verbund	406206391	36,00 €



Elektro-Frittenwanne EFW7 / 1 / 1T

- 1 x Becken, Infrarot-Warmhaltelampe hinter dem Becken
- Innenwanne GN 1/1, Griff, eingelegtes Lochblech

- 10-Takt-Schalter, Temperaturbegrenzer, Kontrolllampe
- 1,5 mm Front- und Deckplatte, CNS



EFW7 / 1 / 1T

EFW7 / 1 / 1T

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	400 x 700 x 250
Becken (B x T x H)	306 x 510 x 156

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	1,00 kW 230 V 1N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Tischgerät
-----------------	------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	26 kg 20 kg
------------------------	---------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
-------------------	--

BESTELINFOS

Artikel-Nr.	406372086
Verkaufspreis	1.709,00 €



Das Komplettkonzept für Ihren Erfolg: PASTA STATION von NordCap

				
<p>Nudelkocher Serie EVO 700 ENK7 / 1BRS</p> <ul style="list-style-type: none"> • BxTxH in mm: 400 x 730 x 850 • 1 Becken 20 l • Programmwahl • 4 Kochzyklen • Anschlusswert Elektro: 9,0 kW / 400 V <p>Art.-Nr.: 406372100</p>	<p>Bain-Marie Serie EVO 700 EBM7 / 1 / 1T</p> <ul style="list-style-type: none"> • BxTxH in mm: 400 x 730 x 250 • 1 Becken GN 1/1 bis 150 mm Höhe • Anschlusswert Elektro: 1,5 kW / 230 V <p>Art.-Nr.: 406372096</p>	<p>Induktionsherd Serie EVO 700 IN7 / 2ZT</p> <ul style="list-style-type: none"> • BxTxH in mm: 400 x 730 x 250 • 2 Kochzonen mit 3,5 kW • thermostatische Steuerung je Kochzone, Restwärmeanzeige • Anschlusswert Elektro: 7,0 kW / 400 V <p>Art.-Nr.: 406372020</p>	<p>Neutralelement Serie EVO 700 NE / 400T</p> <ul style="list-style-type: none"> • BxTxH in mm: 400 x 730 x 250 • geschlossene Ausführung <p>Art.-Nr.: 406372116</p>	<p>Unterbaukühltisch GKTМ Unterbautiefkühltisch GTTМ NordCap Kühltechnik</p> <ul style="list-style-type: none"> • BxTxH in mm: 1200 x 630 x 610 • Korpushöhe: 460 mm • Kühltisch: -2 bis +8 °C • Anschlusswert: 348 W / 230 V • Tiefkühltisch: -20 bis -15 °C • Anschlusswert: 431 W / 230 V <p>Art.-Nr. GKTМ: 4748044602 Art.-Nr. GTTМ: 4748054602</p>

Warum Kompromisse eingehen?

Keinerlei Kompromisse an Qualität und Geschmack!

Kostengünstig einsetzbar in:

- Restaurants
- Autobahnraststätten
- Hotels
- Flughäfen
- Konferenzzentren
- Imbiss-Betrieben
- Supermärkten
- Einkaufszentren
- Freizeitparks

**Kompaktes Catering-Konzept.
Das gesamte System ist
für Sie individuell planbar.**



PASTAKOCHER SERIE EVO 700

Die Pastakocher aus der Serie EVO 700 garantieren höchste Produktivität und eine bemerkenswerte Wärmeleistung.

Die Geräte sind vielseitig und leistungsstark dank „**Energy Control**“ bei den Gasmodellen und dem Infrarotheizsystem bei elektrischen Modellen sowie der „**Energiesparkontrolle**“ für das bedarfsgerechte Auffüllen des Beckens mit Heißwasser.

- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (1,5 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- Kochbecken aus Chromnickel-Molybdänstahl 1.4401 für höchste Beständigkeit gegen Korrosion, mit unsichtbaren Schweißnähten
- elektromagnetischer Sensor verhindert Betrieb ohne Wasser
- System zum Selbst-Abschöpfen (bei kontinuierlicher Befüllung mit Wasser)
- großer Abfluss mit Schwimmventil für schnelles Entleeren des Beckens
- automatisches Korb-Hebesystem (optional)



Becken mit abgerundeten Ecken



Überlaufbereich mit Abfluss

Gasmodelle

- einzeln steuerbare, hocheffiziente Brenner mit Flammenwächter unterhalb des Beckenbodens (einer je Becken)
- Piezozündung
- kein elektrischer Anschluss erforderlich

Elektromodelle

- „Energiekontrolle“ für präzise Stromregulierung erlaubt die Anpassung des Strombedarfs an tatsächliche Anforderungen
- Infrarot-Heizsystem unterhalb des Beckenbodens
- vier Kochstufen für einfacheren Gebrauch und gleichzeitig optimalen Stromverbrauch

automatisches Korb-Hebesystem

Das programmierbare automatische Korb-Hebesystem garantiert die Wiederholung des Kochzyklus, damit die gleiche, hohe Qualität der Speisen jedes Mal aufgrund des automatisierten Kochvorgangs sichergestellt wird.

- bis zu neun Kochzeiten per Digitalsteuerung speicherbar, jeder Heber kann separat bedient werden
- einfache Bedienung: Korbheben wird durch einfachen Knopfdruck ausgeführt, nötigenfalls auch manuell möglich
- 200 mm breit mit zwei Edelstahl-Korbaufhängungen, an denen Körbe GN 1/2 befestigt werden können
- kann an jeder Seite des Pastakochers oder an beiden Seiten des Pastakochers angebracht werden, um bis zu vier einzelne, quadratische Portionskörbe zu heben



Gas-Pastakocher Serie GNK7 / B24L

- GNK7 / 1B24L: 1 x Brenner, 1 x Becken, Chromnickel-Molybdänstahl
- GNK7 / 2B24L: 2 x Brenner, 2 x Becken, Chromnickel-Molybdänstahl
- manuelle Wasserfülleinrichtung, Wasserablauf
- Abschöpfzone zum Sammeln / Ablassen von Stärke / Schaum, Überlauffilter
- GNK7 / 1B24L: Unterbau, dreiseitig geschlossen, 1 x Tür, rechts angeschlagen
- GNK7 / 2B24L: Unterbau, dreiseitig geschlossen, 2 x Tür
- Unterbau, Schrankfach mit Tür
- 1,5 mm Front- und Deckplatte, CNS

Optional automatische Korb-Hebeeinheit LIFT7

- individuelle Programmierung von bis zu neun Kochzeiten per Digitalsteuerung im Versenkfach für das Hebesystem, jeder Heber kann separat bedient werden
- einfache Bedienung: Korbheben durch Betätigung der 2 LED-Leuchttasten auf der Bedienblende
- 2 Edelstahl-Korbaufhängungen, an denen GN 1/2-Körbe befestigt werden können
- Montagemöglichkeiten wahlweise rechts / links oder beidseitig, um bis zu vier einzelne Portionskörbe zu heben

Hinweis:

Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten. Passende Anschlüsse finden Sie im Sonderzubehör.



GNK7 / 1B24L

	GNK7 / 1B24L	GNK7 / 2B24L	Korb-Hebeeinheit LIFT7
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	400 x 700 x 850	800 x 700 x 850	200 x 716 x 923
Becken (B x T x H)	250 x 400 x 300		
Korpus (B x T x H)			200 x 716 x 701
LEISTUNGSDATEN			
Unterbau	1 x Schrankfach mit Tür	2 x Schrankfach mit Tür	
Becken	1 x 18 bis 24,5 l	2 x 18 bis 24,5 l	
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Gas		Elektro
Anschlusswert (Elektro)			0,20 kW 230 V 1N 50 Hz
Anschlusswert (Gas)	11,50 kW	23,00 kW	
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt		
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Standgerät		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	47 kg 50 kg	77 kg 65 kg	32 kg 30 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten		
BESTELLENFOS			
Artikel-Nr.	406372090	406372091	406206354
Verkaufspreis	3.099,00 €	5.068,00 €	3.769,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, höhenverstellbar	406372090	406372091	406206354
	4	4	2

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
2 Körbe für Pastakocher, B x T in mm: 170 x 220	406921610	283,00 €
2 Körbe, für Pastakocher, B x T x H in mm: 105 x 105 x 240, dazu erforderlich: Auflagerost 406921022	406921021	367,00 €
2 Körbe, für Pastakocher, B x T x H in mm: 105 x 160 x 240, dazu erforderlich: Auflagerost 406921022	406921020	222,00 €
Abgaskamin-Aufsatz, für 400 mm-Elemente	406206303	255,00 €
Abgaskamin-Aufsatz, für 800 mm-Elemente	406206304	333,00 €
Abgaskamin-Gitter, 400 mm	406206400	133,00 €
Korb für Pastakocher, B x T in mm: 350 x 200	406921611	197,00 €
Korb-Hebeeinheit LIFT7, für Pastakocher der Serie EVO 700	406206354	3.769,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, 50 mbar, für 406372238	4060G43464	36,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für Pastakocher, 400 mm-Element	4060G43420	34,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für Pastakocher, 800 mm-Element	4060G43421	69,00 €



Elektro-Pastakocher Serie ENK7 / B24L

- ENK7 / 1B24L: 1 x Infrarotheizsystem, 1 x Becken, Chromnickel-Molybdänstahl
- ENK7 / 2B24L: 2 x Infrarotheizsystem, 2 x Becken, Chromnickel-Molybdänstahl
- hoher Wirkungsgrad, 4-Stufen-Leistungsregelung, Korrosionsbeständigkeit
- manuelle Wasserfüleinrichtung, Wasserablauf
- Abschöpfzone zum Sammeln / Ablassen von Stärke / Schaum, Überlaufilter
- ENK7 / 1B24L: Unterbau, dreiseitig geschlossen, 1 x Tür, rechts angeschlagen
- ENK7 / 2B24L: Unterbau, dreiseitig geschlossen, 2 x Tür
- 1,5 mm Front- und Deckplatte, CNS

Optional automatische Korb-Hebeeinheit LIFT7

- individuelle Programmierung von bis zu neun Kochzeiten per Digitalsteuerung im Versenkfach für das Hebesystem, jeder Heber kann separat bedient werden
- einfache Bedienung: Korbheben durch Betätigung der 2 LED-Leuchttasten auf der Bedienblende
- 2 Edelstahl-Korbaufhängungen, an denen GN 1/2-Körbe befestigt werden können
- Montagemöglichkeiten wahlweise rechts / links oder beidseitig, um bis zu vier einzelne Portionskörbe zu heben



ENK7 / 1B24L

	ENK7 / 1B24L	ENK7 / 2B24L	Korb-Hebeeinheit LIFT7
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	400 x 700 x 850	800 x 700 x 850	200 x 716 x 923
Becken (B x T x H)	250 x 400 x 300		
Korpus (B x T x H)			200 x 716 x 701
LEISTUNGSDATEN			
Unterbau	1 x Schrankfach mit Tür	2 x Schrankfach mit Tür	
Becken	1 x 18 bis 24,5 l	2 x 18 bis 24,5 l	
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Elektro		
Anschlusswert (Elektro)	6,00 kW 400 V 3N 50 Hz	12,00 kW 400 V 3N 50 Hz	0,20 kW 230 V 1N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt		
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Standgerät		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	46 kg 50 kg	76 kg 65 kg	32 kg 30 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten		
BESTELLENFOS			
Artikel-Nr.	406372098	406372099	406206354
Verkaufspreis	3.286,00 €	5.799,00 €	3.769,00 €

406372098
406372099
406206354

SERIENZUBEHÖR

Füße, höhenverstellbar	4	4	2
------------------------	---	---	---

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
2 Körbe für Pastakocher, B x T in mm: 170 x 220	406921610	283,00 €
2 Körbe, für Pastakocher, B x T x H in mm: 105 x 105 x 240, dazu erforderlich: Auflagerost 406921022	406921021	367,00 €
2 Körbe, für Pastakocher, B x T x H in mm: 105 x 160 x 240, dazu erforderlich: Auflagerost 406921022	406921020	222,00 €
Abgaskamin-Aufsatz, für 400 mm-Elemente	406206303	255,00 €
Abgaskamin-Aufsatz, für 800 mm-Elemente	406206304	333,00 €
Abgaskamin-Gitter, 400 mm	406206400	133,00 €
Korb für Pastakocher, B x T in mm: 350 x 200	406921611	197,00 €
Korb-Hebeeinheit LIFT7, für Pastakocher der Serie EVO 700	406206354	3.769,00 €



Elektro-Pastakocher ENK7 / 1BRS

- 1 x Infrarotheizsystem, 1 x Becken, Chromnickel-Molybdänstahl
- hoher Wirkungsgrad, 4-Stufen-Leistungsregelung, Korrosionsbeständigkeit
- 4 Programme je Korb, individuell anpassbar, programmierbare Hebevorrichtung mit 2 Hebezeiten

- automatische Wasserfüleinrichtung mit Vorheizer, manueller Wasserablauf
- Abschöpfzone zum Sammeln / Ablassen von Stärke / Schaum, Überlauffilter
- Unterbau, allseitig geschlossen
- 1,5 mm Front- und Deckplatte, CNS

Korb-Hebeeinheit

- jeder Heber kann separat bedient werden
- einfache Bedienung: Korbheben durch Betätigung der 2 LED-Leuchttasten auf der Bedienblende
- 2 Edelstahl-Korbaufhängungen, an denen GN 1/2-Körbe befestigt werden können

Planungshinweis:

Nicht auf Sockel oder Untersatz montierbar.



ENK7 / 1BRS

ENK7 / 1BRS	
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	400 x 700 x 850
Becken (B x T x H)	250 x 400 x 300
LEISTUNGSDATEN	
Unterbau	geschlossen
Becken	1 x 16 bis 20 l
TECHNISCHE DATEN	
Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	9,00 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt
EIGENSCHAFTEN	
Aufstellungsart	Standgerät
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto Netto	68 kg 61 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
BESTELINFOS	
Artikel-Nr.	406372100
Verkaufspreis	6.956,00 €

SERIENZUBEHÖR

Becken	1
Einzelportionskorb für intergrierte Hebevorrichtung, B x T x H in mm: 115 x 163 x 123	2
Füße, höhenverstellbar	4

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
2 Einzelportions-Körbe, für Pastakocher, B x T x H in mm: 115 x 163 x 123	406206312	183,00 €
2 Körbe für Pastakocher, B x T in mm: 170 x 220	406921610	283,00 €
2 Körbe, für Pastakocher, B x T x H in mm: 105 x 105 x 240, dazu erforderlich: Auflagerost 406921022	406921021	367,00 €
2 Körbe, für Pastakocher, B x T x H in mm: 105 x 160 x 240, dazu erforderlich: Auflagerost 406921022	406921020	222,00 €
Deckel für Pastakocher, B x T x H in mm: 250 x 450 x 50	406921607	78,00 €
Korb für Pastakocher, B x T in mm: 350 x 200	406921611	197,00 €



KIPPBRATPFANNEN SERIE EVO 700

Alle EVO 700 Kippbratpfannen sind mit Edelstahlbecken ausgestattet, die mit abgerundeten Ecken und einer formgepressten Abgussvorrichtung gefertigt wurden. Die Entfernung von Speisen und die Reinigung ist so noch einfacher geworden.

- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Becken mit abgerundeten Ecken und unsichtbaren Schweißnähten
- doppelwandiger Deckel aus Edelstahl
- Duomat-Tiegel
Duomat ist eine Legierung von zwei rostfreien Stahltypen und garantiert eine hohe thermische Stabilität, gleichmäßige Wärmeverteilung und exzellente Resistenz gegen Korrosion
- hochpräzises, manuelles Kippsystem

Gasmodelle

- Brenner mit optimierter Verbrennung, Flammenwächter und Piezozündung mit elektronischer Flammensteuerung
- Thermostatsteuerung für Temperaturen zwischen 90 °C und 290 °C

Elektromodelle

- elektrische Infrarot-Heizelemente unterhalb der Kochoberfläche
- Thermostatsteuerung für Temperaturen zwischen 120 °C und 280 °C



EVO 700-Bräter: sowohl ideal für das Anbraten und Fortkochen als auch für das Kochen im Sud

Gas-Kippbratpfanne GKBP7 / 60LDUO

- 1 x Gasbrenner, chrombeschichtet
- Piezo-Zündung, Erdgas-Düsen (Flüssiggasdüsensatz im Sonderzubehör erhältlich)
- 1 x DUOMAT-Tiegel, manuelle Handkippung (patentiert), tiefgezogene Wanne
- Deckel, doppelwandig, Befüllarmatur auf Deckplatte, frontseitig bedienbar
- Arbeitstemperatur thermostatisch regelbar
- 1,5 mm Front- und Deckplatte, CNS

Hinweis:

Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten.

Planungshinweis:

Montage unter einer bauseitig installierten Ablufthaube.



GKBP7 / 60LDUO

GKBP7 / 60LDUO	
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	800 x 700 x 850
Tiegel (B x T x H)	770 x 580 x 200
Platte (B x T)	680 x 410
LEISTUNGSDATEN	
Nettoinhalt	50 l
Bruttoinhalt	60 l
TECHNISCHE DATEN	
Energieart	Gas
Anschlusswert (Gas)	16,00 kW
EIGENSCHAFTEN	
Aufstellungsart	Standgerät
TEMPERATURANGABEN	
Arbeitstemperatur	90 bis 290 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto Netto	119 kg 105 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
Verkleidung innen	CNS 1.4301
BESTELINFOS	
Artikel-Nr.	406372181
Verkaufspreis	6.458,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, höhenverstellbar	4
------------------------	---

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für Kippbratpfannen, 800 mm-Element, 50 mbar	4060G43422	34,00 €



Elektro-Kippbratpfanne EKBP7 / 60LDUO

- 1 x DUOMAT-Tiegel, manuelle Handkippung (patentiert), tiefgezogene Wanne
- Deckel, doppelwandig, Befüllarmatur auf Deckplatte, frontseitig bedienbar
- Arbeitstemperatur thermostatisch regelbar
- 1,5 mm Front- und Deckplatte, CNS



EKBP7 / 60LDUO

EKBP7 / 60LDUO

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	800 x 700 x 850
Tiegel (B x T x H)	770 x 580 x 200
Platte (B x T)	680 x 410

LEISTUNGSDATEN

Nettoinhalt	50 l
Bruttoinhalt	60 l

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	9,50 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Standgerät
-----------------	------------

TEMPERATURANGABEN

Arbeitstemperatur	80 bis 300 °C
-------------------	---------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	131 kg 105 kg
------------------------	-----------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
Verkleidung innen	CNS 1.4301

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406372183
Verkaufspreis	6.447,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, höhenverstellbar	4
------------------------	---



KOCHKESSEL SERIE EVO 700

Die Kochkessel aus der EVO 700 Serie garantieren gleichmäßiges Kochen und eine präzise Kontrolle des Kochvorgangs dank der Energiesteuerung, während die Edelstahlbrenner über die Steuerung einer Zündflamme mit elektrischer Zündung eine optimale Verbrennung und hohe Effizienz gewährleisten.

- Becken und doppelwandiger Deckel aus Edelstahl
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Becken gepresst aus salzbeständigem Chromnickel-Molybdänstahl 1.4401
- tiefgezogenes Becken mit abgerundeten Ecken und unsichtbaren Schweißnähten
- Sicherheitsventil zur Gewährleistung des Betriebsdrucks bei Modellen mit indirekter Wärme
- Magnetventil zur Befüllung mit heißem oder kaltem Wasser
- externes Ventil für manuelles Ablassen überschüssiger Luft, die sich während des Vorwärmens in der Tasche bei Modellen mit indirekter Wärme angesammelt hat
- großer Zapfhahn für die Entnahme von Speisen

Gasmodelle

- Edelstahlbrenner mit optimierter Verbrennung, Flammenwächter und Temperaturbegrenzer

Elektromodelle

- Heizelemente mit Energiekontrolle, Temperaturbegrenzer und Druckschalter

indirekte Wärme (Gas- und Elektromodelle)

- nutzt integral generierten, gesättigten Dampf von 110 °C im Doppelmantel
- Druckschaltsteuerung
- wahlweise mit manueller oder mit automatischer Wasserbefüllung des Doppelmantels erhältlich



Kochkessel GKK7 / 60L + EKK7 / 60L

- 1 x Kessel, tiefgezogen
- Chromnickel-Molybdänstahl, indirekt beheizt, Pressostat
- Deckel mit ergonomischem Griff, 1,5" Abfüllhahn mit isoliertem Handgriff
- Befüllvorrichtung (warm / kalt) auf Deckplatte, frontseitig bedienbar
- GKK7 / 60L: Erdgas-Düsen (Flüssiggasdüsensatz im Sonderzubehör erhältlich)
- 1,5 mm Front- und Deckplatte, CNS

Hinweis:

Laut Aufstellenanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten.



GKK7 / 60L

	GKK7 / 60L	EKK7 / 60L
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	800 x 700 x 850	
Ø Kessel	420	
LEISTUNGSDATEN		
Bruttinhalt	60 l	
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Gas	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	0,10 kW 230 V 1N 50 Hz	9,40 kW 400 V 3N 50 Hz
Anschlusswert (Gas)	14,00 kW	
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	99 kg -	87 kg -
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	406372269	406372272
Verkaufspreis	7.267,00 €	6.611,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, höhenverstellbar	4
------------------------	---

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für Kochkessel, 800 mm-Element, 50 mbar	4060G43423	17,00 €



Kochkessel GKK7 / 60L-A + EKK7 / 60L-A

- 1 x Kessel, tiefgezogen
- Chromnickel-Molybdänstahl, indirekt beheizt, Pressostat
- Deckel mit ergonomischem Griff, 1,5" Abfüllhahn mit isoliertem Handgriff
- Befüllvorrichtung (warm / kalt), auf Deckplatte, automatisch
- GKK7 / 60L-A: Erdgas-Düsen (Flüssiggasdüsenersatz im Sonderzubehör erhältlich)
- 1,5 mm Front- und Deckplatte, CNS

Hinweis:

Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten.



GKK7 / 60L-A

	GKK7 / 60L-A	EKK7 / 60L-A
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	800 x 700 x 850	
Ø Kessel	420	
LEISTUNGSDATEN		
Bruttoinhalt	60 l	
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Gas	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	0,10 kW 230 V 1N 50 Hz	9,40 kW 400 V 3N 50 Hz
Anschlusswert (Gas)	14,00 kW	
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	101 kg -	87 kg -
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliiffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	406372270	406372273
Verkaufspreis	9.433,00 €	8.898,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, höhenverstellbar	4
------------------------	---

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für Kochkessel, 800 mm-Element, 50 mbar	4060G43423	17,00 €



Neutralelement Serie NE7 / T

- NE7 / 200T, NE7 / 400T, NE7 / 800T: Tisch-Neutralelement, geschlossen
- SE7 / 400T, SE7 / 800T: Tisch-Neutralelement, Schublade

- 1,5 mm Front- und Deckplatte, CNS
- Form und Design passend zu Serie EVO 700



NE7 / 200T

	NE7 / 200T	NE7 / 400T	NE7 / 800T
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	200 x 700 x 250	400 x 700 x 250	800 x 700 x 250
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	11 kg 6 kg	18 kg 10 kg	24 kg 18 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten		
BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	406372115	406372116	406372118
Verkaufspreis	499,00 €	633,00 €	816,00 €

	SE7 / 400T	SE7 / 800T
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	400 x 700 x 250	800 x 700 x 250
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	26 kg 15 kg	35 kg 25 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	406372117	406372119
Verkaufspreis	998,00 €	1.056,00 €

Unterbau-Neutralelement Serie UE7

- Unterbau-Neutralelement, ungekühlt
- UE7 / 200-FL: Flaschenschublade



UE7 / 200-FL

- UE7 / 200-G: geschlossene Front
- UE7 / 400-0, UE7 / 800-0, UE7 / 1200-0: dreiseitig geschlossen, bedienseitig offen

	UE7 / 200-FL	UE7 / 200-G	UE7 / 400-0
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	200 x 550 x 600		400 x 550 x 600
Unterschrank (B x T x H)	200 x 450 x 550		400 x 450 x 550
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	10 kg 7 kg		13 kg 10 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten		
BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	406371211	406371210	406371112
Verkaufspreis	1.012,00 €	369,00 €	423,00 €

	UE7 / 800-0	UE7 / 1200-0
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	800 x 550 x 600	1200 x 550 x 600
Unterschrank (B x T x H)	800 x 450 x 550	1200 x 450 x 550
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	20 kg 15 kg	35 kg 23 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	406371113	406371114
Verkaufspreis	495,00 €	575,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, höhenverstellbar	406371211	406371210	406371112	406371113	406371114
	2	2	4	4	4

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Heizelement für Unterbauten, 0,65 kW Elektro-Anschluss, B x T x H in mm: 360 x 610 x 60	406206259	446,00 €
Schienengestell li / re, für 4 x GN 1/1, für Unterbauschränke der Serie EVO 700 Bei Verwendung von GN-Behältern: Höhe zwischen den Schienen: 30 mm, max. nutzbare GN-Behälterhöhe: 1 x 200 mm	406206257	299,00 €
Schubladensatz (2 Stk.), mit Schienen, für Unterbauschränke der Serie EVO 700, B x T x H in mm: 350 x 520 x 145	406206360	866,00 €
Tür 400 mm li / re, für offene Unterbauten	406206342	215,00 €
Zentralsteg, für offene Unterbauten mit B in mm: 800 (1x) und 1200 (2x)	406206245	62,00 €

Sonderzubehör für Serie EVO 700	Einbau auf Zementsockel	Einbau mit Stossleiste	Brückeninstallation	Einbau mit Rollen	Handläufe	Serie EVO 700 und EVO 900 kombiniert	Artikelnummer	Preis
Bodenverschraubungssatz (4 Stk.), für Gerätefüße	-	o	o	-	-	o	406206136	28,00 €
breiter Handlauf / Tellerlauf, für Serie EVO 700 und 900, zum Portionieren, B in mm: 400, T gesamt in mm: 140	-	-	-	-	o	-	406206185	629,00 €
breiter Handlauf / Tellerlauf, für Serie EVO 700 und 900, zum Portionieren, B in mm: 800, T gesamt in mm: 140	-	-	-	-	o	-	406206186	698,00 €
Brückenträger, Stütze für Brückensystem 1000 mm	-	-	o	-	-	-	406206138	597,00 €
Brückenträger, Stütze für Brückensystem 1200 mm	-	-	o	-	-	-	406206139	583,00 €
Brückenträger, Stütze für Brückensystem 1400 mm	-	-	o	-	-	-	406206140	727,00 €
Brückenträger, Stütze für Brückensystem 1600 mm	-	-	o	-	-	-	406206141	799,00 €
Brückenträger, Stütze für Brückensystem 400 mm	-	-	o	-	-	-	406206154	401,00 €
Brückenträger, Stütze für Brückensystem 800 mm	-	-	o	-	-	-	406206137	486,00 €
Frontblende, für Sockelinstallation, B x H in mm: 1000 x 100	o	-	-	-	-	-	406206150	152,00 €
Frontblende, für Sockelinstallation, B x H in mm: 1200 x 100	o	-	-	-	-	-	406206151	154,00 €
Frontblende, für Sockelinstallation, B x H in mm: 1600 x 100	o	-	-	-	-	-	406206152	175,00 €
Frontblende, für Sockelinstallation, B x H in mm: 200 x 100	o	-	-	-	-	-	406206146	111,00 €
Frontblende, für Sockelinstallation, B x H in mm: 400 x 100	o	-	-	-	-	-	406206147	129,00 €
Frontblende, für Sockelinstallation, B x H in mm: 800 x 100	o	-	-	-	-	-	406206148	141,00 €
frontseitige Fußblende, B x H in mm: 1000 x 180	-	o	-	-	-	-	406206177	154,00 €
frontseitige Fußblende, B x H in mm: 1200 x 180	-	o	-	-	-	-	406206178	183,00 €
frontseitige Fußblende, B x H in mm: 1600 x 180	-	o	-	-	-	-	406206179	187,00 €
frontseitige Fußblende, B x H in mm: 200 x 180	-	o	-	-	-	-	406206174	111,00 €
frontseitige Fußblende, B x H in mm: 400 x 180	-	o	-	-	-	-	406206175	138,00 €
frontseitige Fußblende, B x H in mm: 800 x 180	-	o	-	-	-	-	406206176	152,00 €
Satz Rollen (4 Stk.), davon 2 feststellbar und lenkbar	-	-	-	o	-	-	406206135	324,00 €
Satz Spezialfüße (4 Stk.), für Beton-Sockelaufstellung, feste H in mm: 100	o	-	-	-	-	-	406206210	112,00 €
Seitenblenden (2 Stk.), für Installationskanal (Einzelaufstellung)	-	-	-	-	-	o	406206181	252,00 €
Seitenblenden (2 Stk.), für Installationskanal (Rücken an Rücken)	-	-	-	-	-	o	406206202	278,00 €
Seitenblenden (2 Stk.), für Serie EVO 700, H in mm: 250	-	-	-	-	-	o	406206320	506,00 €
Seitenblenden (2 Stk.), für Serie EVO 700, H in mm: 700	-	-	-	-	-	o	406206319	868,00 €
Seitenblenden (2 Stk.), für Serie EVO 900, H in mm: 250	-	-	-	-	-	o	406206321	564,00 €
Seitenblenden (2 Stk.), für Serie EVO 900, H in mm: 700	-	-	-	-	-	o	406206335	589,00 €
Seitenblenden (2 Stk.), für Sockelinstallation, H in mm: 100	o	-	-	-	-	-	406206265	199,00 €
seitliche Fußblenden (2 Stk.), für zweizeilige Aufstellung, für Serie EVO 700, B x H in mm: 700 x 150	-	o	-	-	-	-	406206249	259,00 €
Unterstützungsträger, für Füße oder Rollen, EVO 700 und EVO 900, B in mm: 1200	-	-	-	o	-	-	406206368	525,00 €
Unterstützungsträger, für Füße oder Rollen, EVO 700 und EVO 900, B in mm: 400	-	-	-	o	-	-	406206366	380,00 €
Unterstützungsträger, für Füße oder Rollen, EVO 700 und EVO 900, B in mm: 800	-	-	-	o	-	-	406206367	462,00 €

o optionale Sonderausstattung - nicht für das Modell verfügbar

NOTIZEN

SERIE EVO 900



3/2

Gas- & Elektroherde



3/13

Gas- & Elektro-Bratplatten



3/20

Gas- & Elektro-Rostgrills
Elektro-Kontaktgrills



3/24

Gas- & Elektro-Fritteusen
Elektro-Frittenwanne



3/30

Gas- & Elektro-Pastakoher



3/34

Gas- & Elektro-Kippbratpfannen



3/39

Gas- & Elektro-Kochkessel



3/42

Gas- & Elektro-Bain-Maries



3/44

Neutralelemente



3/45

Unterbauschränke

03

Gas- & Elektroherde 3/2

Gas- & Elektro-Bratplatten 3/13

Gas- & Elektro-Rostgrills
Elektro-Kontaktgrills 3/20

Gas- & Elektro-Fritteusen
Elektro-Frittenwanne 3/24

Gas- & Elektro-Pastakoher 3/30

Gas- & Elektro-Kippbratpfannen 3/34

Gas- & Elektro-Kochkessel 3/39

Gas- & Elektro-Bain-Maries 3/42

Neutralelemente 3/44

Unterbauschränke 3/45

Einbau- & Montagezubehör 3/46

GASHERDE SERIE EVO 900

Maximale EVO Power, Stabilität, Effizienz und Hygiene zeichnen die Gasbrenner der ZANUSSI PROFESSIONAL-Serie EVO 900 aus.

- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (2 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- Topfgitter aus Edelstahl



- exklusive „Flower Flame“-Brenner mit Flammenwächter garantieren Flexibilität und hohe Effizienz
- Brenner für alle Anforderungen dank der einzigartigen Flammenform, die sich sowohl in Längs- als auch in Querrichtung ausdehnt – für perfektes Kochen mit Töpfen und Pfannen jeder Form und Größe durch deutlich schnelleres Erreichen der Kochtemperatur, wodurch der Hitzeverlust reduziert wird



Gas-Umluftofen

Der Gas-Umluftofen (800 mm Breite) ist eine einzigartige und flexible Lösung in der EVO 900 Gerätelinie.

- Garzeitreduzierung um bis zu 50% gegenüber einem statischen Bratofen
- volle Leistungsausschöpfung und maximale Produktivität auf zwei Einschubebenen
- maximale Flexibilität bei der Zubereitung verschiedener Speisen, da sich der Umluftofen einfach durch Abstellen der Lüftereinheit als statischer Backofen betreiben lässt
- Arbeitstemperatur individuell steuerbar von 120 °C bis 280 °C
- Piezozündung für einfache Bedienung



statischer Gasofen

- maximales Potenzial durch 8,5 kW Leistung und Betriebstemperaturen zwischen 120 °C und 280 °C
- Stabilität und einfache Reinigung werden durch die Garkammer aus Edelstahl gewährleistet
- garantierte Wärmeisolierung durch 40 mm starke Ofentür
- Piezozündung für einfache Bedienung
- Ofen mit drei Schienen zur Bestückung mit GN-Blechen 2/1



Gasherd Serie GH9 / 4F

- GH9 / 4F-GB-S-02: unterschiedliche Brennerdurchmesser, flexibel tauschbar
- Pilot-Zündflamme, Züandsicherung, Zündflamme
- Erdgas-Düsen (Flüssiggasdüsenersatz im Sonderzubehör erhältlich)
- Gasbratofen GN 2/1 im Unterbau, Edelstahl-Brenner, Gas-Regelventile für Brenner und Ofen
- CNS-Topfgitter, spülmaschinentauglich
- 2 mm Front- und Deckplatte, CNS

Hinweis:

Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten.



GH9 / 4F-GB-S-01

	GH9 / 4F-GB-S-01	GH9 / 4F-GB-S-02	GH9 / 4F-GB-S-03
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	800 x 900 x 850		
Ofen (B x T x H)	575 x 700 x 300		
Ø Brenner	60	60 / 100	100
LEISTUNGSDATEN			
Kochfelder	4 x 6,0 kW Flower Flame Gasbrenner	1 x 10,0 kW Flower Flame Gasbrenner 3 x 6,0 kW Flower Flame Gasbrenner	4 x 10,0 kW Flower Flame Gasbrenner
Unterbau	1 x 8,5 kW Gasbratofen, GN 2/1		
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Gas		
Anschlusswert (Gas)	32,50 kW	36,50 kW	48,50 kW
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt		
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Standgerät		
TEMPERATURANGABEN			
Arbeitstemperatur	120 bis 280 °C		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	- 155 kg	- 115 kg	- 155 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten		
Verkleidung innen	CHR 1.4016		
BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	406392004	406392005	406392006
Verkaufspreis	5.195,00 €	5.195,00 €	5.357,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, CNS, höhenverstellbar	4
GN-Tragrost 2/1, verchromt, B x T in mm: 650 x 530	1

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Fortkochplatte, für 1 Brenner, für Serie EVO 900	406206170	107,00 €
GN-Rost 2/1, für Öfen der Serien EVO 700 und 900, B x T in mm: 650 x 530, verchromt	406164250	26,00 €
Grillplatte für Einzelbrenner, gerillt	406206172	166,00 €
Schieberost über 2 Brenner, Edelstahl, für Herde der Serie EVO 900	406206298	357,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für 406392004	4060G43430	191,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für 406392005	4060G43431	192,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für 406392006	4060G43432	195,00 €



Gasherd Serie GH9 / 6F

- GH9 / 6F-GB-S, GH9 / 6F-GGB-S: unterschiedliche Brennerdurchmesser, flexibel tauschbar
- Pilot-Zündflamme, Züandsicherung, Zündflamme
- Erdgas-Düsen (Flüssiggasdüsenatz im Sonderzubehör erhältlich)
- gerillte Bodenplatte, emailliertes Gusseisen
- Edelstahl-Brenner mit selbst stabilisierender Flamme unter Bodenplatte
- CNS-Topfgitter, spülmaschinentauglich
- GH9 / 6F-GGB-S: Gas-Großbratofen im Unterbau
- GH9 / 6F-GB-S, GH9 / 6F-GB-S-S: Gasbratofen GN 2/1 im Unterbau
- 2 mm Front- und Deckplatte, CNS

Hinweis:

Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten.



GH9 / 6F-GB-S

	GH9 / 6F-GB-S	GH9 / 6F-GGB-S	GH9 / 6F-GB-S-S
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	1200 x 900 x 850		
Ofen (B x T x H)	575 x 700 x 300	1000 x 700 x 380	575 x 700 x 300
Unterschrank (B x T x H)	335 x 740 x 350		335 x 740 x 350
Ø Brenner	60 / 100		100
LEISTUNGSDATEN			
Kochfelder	2 x 10,0 kW Flower Flame Gasbrenner 4 x 6,0 kW Flower Flame Gasbrenner		6 x 10,0 kW Flower Flame Gasbrenner
Unterbau	1 x 8,5 kW Gasbratofen, GN 2/1 1 x Schrankfach mit Tür	1 x 12,5 kW Gas-Großbratofen	1 x 8,5 kW Gasbratofen, GN 2/1 1 x Schrankfach mit Tür
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Gas		
Anschlusswert (Gas)	52,50 kW	56,50 kW	68,50 kW
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt		
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Standgerät		
TEMPERATURANGABEN			
Arbeitstemperatur	120 bis 280 °C		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	- 203 kg	- 200 kg	- 203 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten		
Verkleidung innen	CHR 1.4016		
BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	406392013	406392015	406392014
Verkaufspreis	6.827,00 €	8.398,00 €	6.981,00 €

SERIENZUBEHÖR

	406392013	406392015	406392014
Füße, CNS, höhenverstellbar	4	4	4
GN-Tragrost 2/1, verchromt, B x T in mm: 650 x 530	1	-	1
Rost, für Großbratofen, B x T x H in mm: 972 x 687 x 73	-	1	-

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Fortkochplatte, für 1 Brenner, für Serie EVO 900	406206170	107,00 €
GN-Rost 2/1, für Öfen der Serien EVO 700 und 900, B x T in mm: 650 x 530, verchromt	406164250	26,00 €
Grillplatte für Einzelbrenner, gerillt	406206172	166,00 €
Schieberost über 2 Brenner, Edelstahl, für Herde der Serie EVO 900	406206298	357,00 €
Tragrost für Großbratofen, verchromt, B x T x H in mm: 972 x 687 x 73	406206204	141,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für 406392013	4060G43433	277,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für 406392014	4060G43434	281,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für 406392015	4060G43435	292,00 €



Gasherd GH9 / 8F-2GB-S

- unterschiedliche Brennerdurchmesser, flexibel tauschbar
- Pilot-Zündflamme, Zündsicherung, Zündflamme
- Erdgas-Düsen (Flüssiggasdüsenersatz im Sonderzubehör erhältlich)
- 2 x Gasbratofen GN 2/1 im Unterbau, gerillte Bodenplatte, emailliertes Gusseisen
- Edelstahl-Brenner mit selbst stabilisierender Flamme unter Bodenplatte
- CNS-Topfgitter, spülmaschinentauglich
- 2 mm Front- und Deckplatte, CNS

Hinweis:

Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten.



GH9 / 8F-2GB-S

GH9 / 8F-2GB-S	
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	1600 x 900 x 850
Ofen (B x T x H)	575 x 700 x 300
Ø Brenner	60 / 100
LEISTUNGSDATEN	
Kochfelder	2 x 10,0 kW Flower Flame Gasbrenner 6 x 6,0 kW Flower Flame Gasbrenner
Unterbau	2 x 8,5 kW Gasbratofen, GN 2/1
TECHNISCHE DATEN	
Energieart	Gas
Anschlusswert (Gas)	73,00 kW
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt
EIGENSCHAFTEN	
Aufstellungsart	Standgerät
TEMPERATURANGABEN	
Arbeitstemperatur	120 bis 280 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto Netto	350 kg 300 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
Verkleidung innen	CHR 1.4016
BESTELINFOS	
Artikel-Nr.	406392017
Verkaufspreis	9.546,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, CNS, höhenverstellbar	4
GN-Tragrost 2/1, verchromt, B x T in mm: 650 x 530	2

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Fortkochplatte, für 1 Brenner, für Serie EVO 900	406206170	107,00 €
GN-Rost 2/1, für Öfen der Serien EVO 700 und 900, B x T in mm: 650 x 530, verchromt	406164250	26,00 €
Grillplatte für Einzelbrenner, gerillt	406206172	166,00 €
Schieberost über 2 Brenner, Edelstahl, für Herde der Serie EVO 900	406206298	357,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für 406392017	4060G43436	385,00 €



Gasherd Serie GH9 / 4F-ULB-S

- GH9 / 4F-ULB-S-02: unterschiedliche Brennerdurchmesser, flexibel tauschbar
- Pilot-Zündflamme, Zündsicherung, Gas-Regelventile für Brenner und Ofen
- Erdgas-Düsen (Flüssiggasdüsenersatz im Sonderzubehör erhältlich)
- Gasbratofen GN 2/1 im Unterbau, 2 x Einschubebene, Umluftgebläse, abstellbar
- gerillte Bodenplatte, emailliertes Gusseisen
- Edelstahl-Brenner mit selbst stabilisierender Flamme unter Bodenplatte
- CNS-Topfgitter, spülmaschinentauglich
- 2 mm Front- und Deckplatte, CNS

Hinweis:

Gegenüber einem statischen Ofen erreichen Sie bis zu 100% mehr Produktivität durch Umluftbetrieb und 2 Einschubebenen. Der GN 2/1 Umluft-Gasbratofen lässt sich durch Lüfterabschaltung auch statisch betreiben. Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten.



GH9 / 4F-ULB-S-01

	GH9 / 4F-ULB-S-01	GH9 / 4F-ULB-S-02	GH9 / 4F-ULB-S-03
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	800 x 900 x 850		
Ofen (B x T x H)	560 x 680 x 270		
Ø Brenner	60	60 / 100	100
LEISTUNGSDATEN			
Kochfelder	4 x 6,0 kW Flower Flame Gasbrenner	1 x 10,0 kW Flower Flame Gasbrenner 3 x 6,0 kW Flower Flame Gasbrenner	4 x 10,0 kW Flower Flame Gasbrenner
Unterbau	1 x 10,0 kW Gasbratofen, GN 2/1		
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Gas		
Anschlusswert (Gas)	34,50 kW	38,50 kW	50,50 kW
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt		
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Standgerät		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	130 kg 115 kg		170 kg 155 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten		
BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	406392007	406392008	406392009
Verkaufspreis	7.982,00 €	8.049,00 €	8.057,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, CNS, höhenverstellbar	4
-----------------------------	---

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Fortkochplatte, für 1 Brenner, für Serie EVO 900	406206170	107,00 €
GN-Rost 2/1, für Öfen der Serien EVO 700 und 900, B x T in mm: 650 x 530, verchromt	406164250	26,00 €
Grillplatte für Einzelbrenner, gerillt	406206172	166,00 €
Schieberost über 2 Brenner, Edelstahl, für Herde der Serie EVO 900	406206298	357,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für 406392007	4060G43437	131,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für 406392008	4060G43438	185,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für 406392009	4060G43439	188,00 €



Gasherd GH9 / 4F-EB-S

- unterschiedliche Brennerdurchmesser, flexibel tauschbar
- Pilot-Zündflamme, Gas-Regelventile für Brenner und Ofen
- Erdgas-Düsen (Flüssiggasdüsensatz im Sonderzubehör erhältlich)
- Elektrobratofen GN 2/1 im Unterbau, gerippte Bodenplatte, emailliertes Gusseisen
- thermostatische Regelung, Garzyklen: Ober- / Unterhitze getrennt zuschaltbar, Grill- und Kombination mittels manueller
- üftungsklappe
- CNS-Topfgitter, spülmaschinentauglich
- 2 mm Front- und Deckplatte, CNS

Hinweis:

Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten.



GH9 / 4F-EB-S

GH9 / 4F-EB-S	
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	800 x 900 x 850
Ofen (B x T x H)	575 x 700 x 300
Ø Brenner	60 / 100
LEISTUNGSDATEN	
Kochfelder	1 x 10,0 kW Flower Flame Gasbrenner 3 x 6,0 kW Flower Flame Gasbrenner
Unterbau	1 x 6,0 kW Elektrobratofen, GN 2/1
TECHNISCHE DATEN	
Energieart	Elektro / Gas
Anschlusswert (Elektro)	6,00 kW 400 V 3N 50 Hz
Anschlusswert (Gas)	28,00 kW
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt
EIGENSCHAFTEN	
Aufstellungsart	Standgerät
TEMPERATURANGABEN	
Arbeitstemperatur	110 bis 285 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto Netto	213 kg 155 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
Verkleidung innen	CHR 1.4016
BESTELINFOS	
Artikel-Nr.	406392010
Verkaufspreis	5.446,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, CNS, höhenverstellbar	4
GN-Tragrost 2/1, verchromt, B x T in mm: 650 x 530	1

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Fortkochplatte, für 1 Brenner, für Serie EVO 900	406206170	107,00 €
GN-Rost 2/1, für Öfen der Serien EVO 700 und 900, B x T in mm: 650 x 530, verchromt	406164250	26,00 €
Grillplatte für Einzelbrenner, gerillt	406206172	166,00 €
Schieberost über 2 Brenner, Edelstahl, für Herde der Serie EVO 900	406206298	357,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für 406392002 + 406392010	4060G43440	168,00 €



Gasherd Serie GH9 / F-T

- unterschiedliche Brennerdurchmesser, flexibel tauschbar
- Pilot-Zündflamme, Gas-Regelventil je Brenner
- Erdgas-Düsen (Flüssiggasdüsenatz im Sonderzubehör erhältlich)

- CNS-Topfgitter, spülmaschinentauglich
- 2 mm Front- und Deckplatte, CNS

Hinweis:

Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten.



GH9 / 2F-12-T

	GH9 / 2F-12-T	GH9 / 4F-28-T	GH9 / 6F-34-T
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	400 x 900 x 250	800 x 900 x 250	1200 x 900 x 250
Ø Brenner	60	60 / 100	
LEISTUNGSDATEN			
Kochfelder	2 x 6,0 kW Flower Flame Gasbrenner	1 x 10,0 kW Flower Flame Gasbrenner 3 x 6,0 kW Flower Flame Gasbrenner	2 x 10,0 kW Flower Flame Gasbrenner 4 x 6,0 kW Flower Flame Gasbrenner
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Gas		
Anschlusswert (Gas)	12,00 kW	28,00 kW	44,00 kW
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt		
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Tischgerät		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	- 43 kg	- 79 kg	- 110 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten		
BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	406392000	406392002	406392011
Verkaufspreis	1.884,00 €	3.066,00 €	4.082,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Fortkochplatte, für 1 Brenner, für Serie EVO 900	406206170	107,00 €
Grillplatte für Einzelbrenner, gerillt	406206172	166,00 €
Schieberost über 2 Brenner, Edelstahl, für Herde der Serie EVO 900	406206298	357,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für 406392000	4060G43441	95,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für 406392002 + 406392010	4060G43440	168,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für 406392011	4060G43442	253,00 €



Gasherd Serie GH9 / F-T

- Pilot-Zündflamme, Gas-Regelventil je Brenner
- Erdgas-Düsen (Flüssiggasdüsenatz im Sonderzubehör erhältlich)

- CNS-Topfgitter, spülmaschinentauglich
- 2 mm Front- und Deckplatte, CNS

Hinweis:

Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten.



GH9 / 2F-20-T

	GH9 / 2F-20-T	GH9 / 4F-40-T	GH9 / 6F-60-T
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	400 x 900 x 250	800 x 900 x 250	1200 x 900 x 250
Ø Brenner	100		
LEISTUNGSDATEN			
Kochfelder	2 x 10,0 kW Flower Flame Gasbrenner	4 x 10,0 kW Flower Flame Gasbrenner	6 x 10,0 kW Flower Flame Gasbrenner
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Gas		
Anschlusswert (Gas)	20,00 kW	40,00 kW	60,00 kW
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt		
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Tischgerät		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	- 43 kg	- 79 kg	- 110 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten		
BESTELLENFOS			
Artikel-Nr.	406392001	406392003	406392012
Verkaufspreis	2.015,00 €	3.179,00 €	4.369,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Fortkochplatte, für 1 Brenner, für Serie EVO 900	406206170	107,00 €
Grillplatte für Einzelbrenner, gerillt	406206172	166,00 €
Schieberost über 2 Brenner, Edelstahl, für Herde der Serie EVO 900	406206298	357,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für 406392001	4060G43444	86,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für 406392003	4060G43445	171,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für 406392012	4060G43446	257,00 €



ELEKTROHERDE SERIE EVO 900

Die Kochfelder der Serie EVO 900 sind quadratische Gusseisenplatten in der Größe 300 x 300 Millimeter. Stabil und sicher: Der Rahmen besteht aus gepresstem, starkem Edelstahl und der fugenfreie Einbau der Platten (in den Rahmen) erlaubt ein komfortables und einfaches Reinigen.

- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (2 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- gusseiserne Herdplatten mit Sicherheitsthermostat, fugenfrei in Arbeitsfläche eingelassen
- einzeln steuerbare, quadratische Herdplatten (je 4 kW) mit Stufenregulierung

statischer Elektroofen

- ausgesparte, doppelwandige Ofentür mit gepresstem, innerem Paneel zum lichtdichten Verschluss und zur einwandfreien Hygiene
- Ofenraum komplett aus Edelstahl mit gerillter Bodenfläche (5 mm stark)
- Ofen in Serie mit drei Schienen zur Bestückung mit Blechen GN 2/1
- Ober- und Unterhitze-Elemente können einzeln oder zusammen geschaltet werden
- einstellbares Thermostat zwischen 110 °C und 285 °C



fugenfrei eingebaute Platten



Edelstahl-Ofen

Elektroherd Serie EH9

- Arbeitsfläche, einteilig tiefgezogen, wasserdicht, hermetisch versiegelt
- 7-Takt-Schalter

- EH9 / 4P-EBS: Elektrobratofen GN 2/1 im Unterbau, thermostatische Regelung
- 2 mm Front- und Deckplatte, CNS



EH9 / 2P-T

	EH9 / 2P-T	EH9 / 4P-T	EH9 / 4P-EBS
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	400 x 900 x 250	800 x 900 x 250	800 x 900 x 850
Ofen (B x T x H)			575 x 700 x 300
Platte (B x T)	300 x 300		
LEISTUNGSDATEN			
Kochfelder	2 x 4,0 kW Gusseisenplatte, quadratisch	4 x 4,0 kW Gusseisenplatte, quadratisch	
Unterbau			1 x 6,0 kW Elektrobratofen, GN 2/1
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Elektro		
Anschlusswert (Elektro)	8,00 kW 400 V 3N 50 Hz	16,00 kW 400 V 3N 50 Hz	22,00 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX5 - strahlwassergeschützt		
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Tischgerät		Standgerät
TEMPERATURANGABEN			
Arbeitstemperatur	110 bis 285 °C		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	42 kg 35 kg	70 kg 60 kg	140 kg 120 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten		
Verkleidung innen	CHR 1.4016		CHR 1.4016
BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	406392039	406392040	406392041
Verkaufspreis	2.398,00 €	4.049,00 €	6.498,00 €

SERIENZUBEHÖR

	406392039	406392040	406392041
Füße, CNS, höhenverstellbar	-	-	4
GN-Tragrost 2/1, B x T in mm: 650 x 530	-	-	1

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
GN-Rost 2/1, für Öfen der Serien EVO 700 und 900, B x T in mm: 650 x 530, verchromt	406164250	26,00 €



BRATPLATTEN SERIE EVO 900

Die EVO 900 Bratplatten wurden so entwickelt, dass die erforderliche Temperatur in äußerst kurzer Zeit erreicht wird. So wird eine gleichmäßige Wärmeverteilung sichergestellt und nur wenig Heizleistung geht verloren. Die in einem Stück gepresste Bratfläche mit abgerundeten Ecken wird höchsten Hygieneanforderungen gerecht. Sie ist mit glatter, gerillter oder auch kombinierter Oberfläche entweder aus gebürstetem oder poliertem Chrom verfügbar.

- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (2 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- Bratfläche (15 mm stark) für gleichmäßige Temperaturverteilung, je nach Ausführung aus gebürstetem oder aus poliertem Chrom
- großer Abfluss mit Sammelablauf für Bratfett

Gasmodelle

- Oberfläche aus gebürstetem Chrom:
Temperaturen zwischen 90 °C und 270 °C
- Oberfläche aus poliertem Chrom mit Thermostatsteuerung und Sicherheitsthermostat:
Temperaturen zwischen 90 °C und 270 °C
- Piezozündung

Elektromodelle

- hochwertige legierte Wärmeelemente unterhalb der Bratplatte
- thermostatische Steuerung, Sicherheitsthermostat:
Temperaturen zwischen 120 °C und 280 °C

Hinweis

Gebürstetes Chrom eignet sich insbesondere zum Grillen von dickerem Fleisch, wie zum Beispiel Steak.

Poliertes Chrom ist dagegen besonders zum Grillen von Fisch, dünnem hellen Fleisch sowie Gemüse geeignet.

Chrom ist äußerst kratzfest und erleichtert die Reinigung am Ende des Tages. Im Gegensatz zu Stahl sind alle Chromoberflächen keiner Korrosion ausgesetzt.



eingelassene Bratplatte



Fettauffangschale

Gas-Bratplatte Serie GBP9 / H-GL-W-T

- GBP9 / 1H-GL-W-T: 1 x Heizzone
- GBP9 / 2H-GL-W-T: 2 x Heizzone
- Bratfläche, tiefgezogen, waagrecht, für Fettablauf 1,5° nach vorn geneigt
- Arbeitstemperatur thermostatisch stufenlos regelbar

- Edelstahl-Brenner, Piezo-Zündung, selbst stabilisierende Flamme, 2 Abzweigungen mit 4 Flammenlinien
- Erdgas-Düsen (Flüssiggasdüsenersatz im Sonderzubehör erhältlich)
- Fettablauöffnung, Verschlussstopfen, Fettsammelbehälter unter der Bratplatte
- 2 mm Front- und Deckplatte, CNS

Hinweis:

Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten. Anschlüsse finden Sie im Sonderzubehör.



GBP9 / 1H-GL-W-T

	GBP9 / 1H-GL-W-T	GBP9 / 2H-GL-W-T
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	400 x 900 x 250	800 x 900 x 250
Platte (B x T)	330 x 700	730 x 700
LEISTUNGSDATEN		
Kochfelder	1 x Chrom-Bratfläche, gebürstet, glatt	2 x Chrom-Bratfläche, gebürstet, glatt
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Gas	
Anschlusswert (Gas)	10,00 kW	20,00 kW
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Tischgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	90 bis 270 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	58 kg 55 kg	120 kg 105 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	406392402	406392401
Verkaufspreis	2.711,00 €	3.924,00 €

SERIENZUBEHÖR

Fettablaufwanne	1
Reinigungschaber, glatt	1
Spritzschutz, 3-seitig, Edelstahl	1
Stopfen	1

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Abgas-Kondensator, für 400 mm-Elemente, B x Ø in mm: 800 x 120, Rohranschluss	406206310	572,00 €
Abgas-Kondensator, für 800 mm-Elemente, B x Ø in mm: 800 x 150, Rohranschluss	406206246	968,00 €
Abgaskamin-Aufsatz, für 400 mm-Elemente	406206303	255,00 €
Abgaskamin-Aufsatz, für 800 mm-Elemente	406206304	333,00 €
Abgaskamin-Gitter, 400 mm	406206400	133,00 €
Abgaskamin-Verbindungsring, für 400 mm-Elemente, Ø in mm: 120-130	406206127	57,00 €
Abgaskamin-Verbindungsring, für 800 mm-Elemente, Ø in mm: 150	406206133	39,00 €
Schaber für glatte Bratplatten	406164255	52,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für 406392048 + 406392049	4060G43447	38,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für 406392050 + 406392051 + 406392055	4060G43448	77,00 €
Zugunterbrecher, für 400 mm-Elemente, Ø in mm: 120-130	406206126	311,00 €
Zugunterbrecher, für 800 mm-Elemente, Ø in mm: 150	406206132	441,00 €



Gas-Bratplatte Serie GBP9

- GBP9 / 1H-GE-GE-10KW-T: 1 x Heizzone
- GBP9 / 2H-GL-GE-GE-10KW-T, GBP9 / 2H-GL-GE-GE-V-T: 2 x Heizzone
- Bratfläche, tiefgezogen, für Fettablauf 1,5° nach vorn geneigt
- Arbeitstemperatur thermostatisch stufenlos regelbar
- Edelstahl-Brenner, Piezo-Zündung, selbst stabilisierende Flamme, 2 Abzweigungen mit 4 Flammenlinien
- Erdgas-Düsen (Flüssiggasdüsenatz im Sonderzubehör erhältlich)
- Fettablauföffnung, Verschlussstopfen, Fettsammelbehälter unter der Bratplatte
- 2 mm Front- und Deckplatte, CNS

Hinweis:

Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 KW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten. Anschlüsse finden Sie im Sonderzubehör.



GBP9 / 1H-GE-GE-10KW-T

	GBP9 / 1H-GE-GE-10KW-T	GBP9 / 2H-GL-GE-GE-10KW-T	GBP9 / 2H-GL-GE-GE-V-T
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	400 x 900 x 250	800 x 900 x 250	
Platte (B x T)	330 x 700	730 x 700	
LEISTUNGSDATEN			
Kochfelder	1 x Chrom-Bratfläche, poliert, gerillt	1 x 2/3 glatte und 1 x 1/3 gerillte Chrom-Bratfläche, gebürstet	1 x 2/3 glatte und 1 x 1/3 gerillte Chrom-Bratfläche, poliert
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Gas		
Anschlusswert (Gas)	10,00 kW	20,00 kW	
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Tischgerät		
TEMPERATURANGABEN			
Arbeitstemperatur	90 bis 270 °C		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	56 kg 55 kg	120 kg 105 kg	
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	406392354	406392403	406392055
Verkaufspreis	2.928,00 €	3.950,00 €	4.979,00 €

SERIENZUBEHÖR

	406392354	406392403	406392055
Fettablaufwanne	1	1	1
Schaber, gerillt	1	1	1
Schaber, glatt	-	1	1
Spritzschutz, 3-seitig, Edelstahl	1	1	1

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Abgas-Kondensator, für 400 mm-Elemente, B x Ø in mm: 800 x 120, Rohranschluss	406206310	572,00 €
Abgas-Kondensator, für 800 mm-Elemente, B x Ø in mm: 800 x 150, Rohranschluss	406206246	968,00 €
Abgaskamin-Aufsatz, für 400 mm-Elemente	406206303	255,00 €
Abgaskamin-Aufsatz, für 800 mm-Elemente	406206304	333,00 €
Abgaskamin-Gitter, 400 mm	406206400	133,00 €
Abgaskamin-Verbindungsring, für 400 mm-Elemente, Ø in mm: 120-130	406206127	57,00 €
Abgaskamin-Verbindungsring, für 800 mm-Elemente, Ø in mm: 150	406206133	39,00 €
Schaber für glatte Bratplatten	406164255	52,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für 406392048 + 406392049	4060G43447	38,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für 406392050 + 406392051 + 406392055	4060G43448	77,00 €
Zugunterbrecher, für 400 mm-Elemente, Ø in mm: 120-130	406206126	311,00 €
Zugunterbrecher, für 800 mm-Elemente, Ø in mm: 150	406206132	441,00 €



Gas-Bratplatte Serie GBP9 / HP

- 4 x Heizzone
- Piezo-Zündung, Thermostatventil
- Erdgas-Düsen (Flüssiggasdüsenersatz auf Anfrage erhältlich)

- Arbeitstemperatur 2-stufig regelbar
- 2 x Fettablauföffnung, 2 x Fettsammelbehälter unter der Bratplatte
- 2 mm Front- und Deckplatte, CNS

Hinweis:

Laut Aufstellenforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten. Heizzonen sind in zwei horizontale Kochzonen unterteilt. Der vordere Bereich eignet sich aufgrund geringerer Arbeitstemperatur für langsames Fortkochen der Speisen.



GBP9 / GLK HP

	GBP9 / GLK HP	GBP9 / 1/3 GEK HP
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	1200 x 930 x 250	
Platte (B x T)	1194 x 610	
LEISTUNGSDATEN		
Kochfelder	1 x kratzfeste Chrom-Bratfläche, poliert, glatt	1 x 2/3 glatte und 1 x 1/3 gerillte kratzfeste Chrom-Bratfläche, poliert
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Gas	
Anschlusswert (Gas)	33,00 kW	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Tischgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	90 bis 270 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	200 kg 150 kg	
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	406392406	406392407
Verkaufspreis	11.462,00 €	11.587,00 €

SERIENZUBEHÖR

Fettablaufwanne	1
Schaber, glatt	1
Spritzschutz, 3-seitig, Edelstahl	1

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Ablauf für Bratplatten	406206345	323,00 €
Fettauffangbehälter für Bratplatten	406206346	73,00 €
Schaber für gerillte Bratplatten	406206420	52,00 €
Schaber für glatte Bratplatten	406164255	52,00 €
Verbindungs-Bausatz für Tischgeräte	406206086	37,00 €



Elektro-Bratplatte Serie EBP9

- EBP9 / 1H-GL-WA-T, EBP9 / 1H-GL-GE-V-T: 1 x Heizzone
- EBP9 / 2H-GL-WA-T, EBP9 / 2H-GL-GE-V-T: 2 x Heizzone
- Bratfläche, tiefgezogen, für Fettablauf 1,5° nach vorn geneigt

- Arbeitstemperatur thermostatisch stufenlos regelbar
- Fettablauföffnung, Verschlussstopfen, Fettsammelbehälter unter der Bratplatte
- 2 mm Front- und Deckplatte, CNS

Hinweis:

Heizonen sind in zwei horizontale Kochzonen unterteilt. Der vordere Bereich eignet sich aufgrund geringerer Arbeitstemperatur für langsames Fortkochen der Speisen.



EBP9 / 1H-GL-WA-T

	EBP9 / 1H-GL-WA-T	EBP9 / 2H-GL-WA-T	EBP9 / 1H-GL-GE-V-T	EBP9 / 2H-GL-GE-V-T
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	400 x 900 x 250	800 x 900 x 250	400 x 900 x 250	800 x 900 x 250
Platte (B x T)	330 x 700	730 x 700	330 x 700	730 x 700
LEISTUNGSDATEN				
Kochfelder	1 x Chrom-Bratfläche, gebürstet, glatt	2 x Chrom-Bratfläche, gebürstet, glatt	1 x Chrom-Bratfläche, poliert, glatt	2 x Chrom-Bratfläche, poliert, glatt
TECHNISCHE DATEN				
Energieart	Elektro			
Anschlusswert (Elektro)	7,50 kW 400 V 3N 50 Hz	15,00 kW 400 V 3N 50 Hz	7,50 kW 400 V 3N 50 Hz	15,00 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX5 - strahlwassergeschützt			
EIGENSCHAFTEN				
Aufstellungsart	Tischgerät			
TEMPERATURANGABEN				
Arbeitstemperatur	120 bis 280 °C			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto Netto	55 kg 55 kg	120 kg 105 kg	65 kg 55 kg	100 kg 91 kg
VERKLEIDUNG				
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten			
BESTELINFOS				
Artikel-Nr.	406392357	406392400	406392072	406392073
Verkaufspreis	2.678,00 €	3.832,00 €	3.096,00 €	4.594,00 €

SERIENZUBEHÖR

	406392357	406392400	406392072	406392073
Fettablaufwanne	1	1	1	1
Schaber, glatt	1	1	1	1
Spritzschutz, 3-seitig, Edelstahl	1	1	1	1
Stopfen	1	1	-	-

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Schaber für glatte Bratplatten	406164255	52,00 €



Elektro-Bratplatte Serie EBP9

- 2 x Heizzone, Bratfläche, tiefgezogen, für Fettablauf 1,5° nach vorn geneigt
- Arbeitstemperatur thermostatisch stufenlos regelbar

- Fettablauföffnung, Verschlussstopfen, Fettsammelbehälter unter der Bratplatte
- 2 mm Front- und Deckplatte, CNS

Hinweis:

Heizzonen sind in zwei horizontale Kochzonen unterteilt. Der vordere Bereich eignet sich aufgrund geringerer Arbeitstemperatur für langsames Fortkochen der Speisen.



EBP9 / 2H-GL-GE-GE-T

	EBP9 / 2H-GL-GE-GE-T	EBP9 / 2H-GL-GE-GE-V-T
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	800 x 900 x 250	
Platte (B x T)	730 x 700	
LEISTUNGSDATEN		
Kochfelder	1 x 2/3 glatte und 1 x 1/3 gerillte Chrom-Bratfläche, gebürstet	1 x 2/3 glatte und 1 x 1/3 gerillte Chrom-Bratfläche, poliert
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	15,00 kW 400 V 3N 50 Hz	
Schutzart	IPX5 - strahlwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsort	Tischgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	120 bis 280 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	120 kg 105 kg	99 kg 88 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliiffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	406392358	406392074
Verkaufspreis	3.899,00 €	4.715,00 €

SERIENZUBEHÖR

Fettablaufwanne	1
Schaber, gerillt	1
Schaber, glatt	1
Spritzschutz, 3-seitig, Edelstahl	1

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Schaber für glatte Bratplatten	406164255	52,00 €



Elektro-Bratplatte Serie EBP9 / HP

- 4 x Heizzone, unabhängig steuerbar
- Arbeitstemperatur 2-stufig regelbar

- 2 x Fettablauföffnung, 2 x Fettsammelbehälter unter der Bratplatte
- 2 mm Front- und Deckplatte, CNS

Hinweis:

Heizzonen sind in zwei horizontale Kochzonen unterteilt. Der vordere Bereich eignet sich aufgrund geringerer Arbeitstemperatur für langsames Fortkochen der Speisen.



EBP9 / GLK HP

	EBP9 / GLK HP	EBP9 / 1/3 GEK HP
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	1200 x 900 x 250	
Platte (B x T)	1194 x 610	
LEISTUNGSDATEN		
Kochfelder	1 x kratzfeste Chrom-Bratfläche, poliert, glatt	1 x 2/3 glatte und 1 x 1/3 gerillte kratzfeste Chrom-Bratfläche, poliert
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	20,00 kW 400 V 3 ph 50 Hz	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Tischgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	120 bis 280 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	189 kg 150 kg	170 kg 150 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	406392404	406392405
Verkaufspreis	10.999,00 €	11.125,00 €

SERIENZUBEHÖR

Fettablaufwanne	1
Schaber, glatt	1
Spritzschutz, 3-seitig, Edelstahl	1

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Ablauf für Bratplatten	406206345	323,00 €
Fettauffangbehälter für Bratplatten	406206346	73,00 €
Schaber für gerillte Bratplatten	406206420	52,00 €
Schaber für glatte Bratplatten	406164255	52,00 €
Verbindungs-Bausatz für Tischgeräte	406206086	37,00 €
Wasserablauf für Bratplatten, B in mm: 800	406216153	244,00 €



ROSTGRILLS SERIE EVO 900

Die EVO 900 Rostgrills eignen sich ideal für die Zubereitung von Fleisch, Fisch und Gemüse.

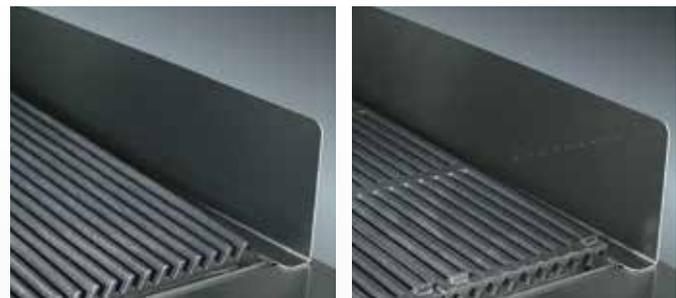
- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (2 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken und gepressten, hygienischen Fettsammelbereichen
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- rechteckige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- der Bratfettbehälter kann mit Wasser gefüllt werden, um die Reinigung zu erleichtern oder das Austrocknen der Speisen bei der Zubereitung zu verhindern
- abnehmbarer Spritzschutz aus Edelstahl
- freistehende Modelle – doppelseitige Gusseisenroste – gerillt für Fleisch, glatt für Fisch und Gemüse
- Rostschaber in Grundausstattung enthalten

Gasmodelle

- Edelstahlbrenner mit Flammenwächter und Umlenkblechen

Elektromodelle

- hochwertige legierte Wärmeelemente unterhalb der Grillfläche
- Kontrollleuchte bei eingeschaltetem Strom



Das gusseiserne Rost ist abnehmbar und zudem beidseitig verwendbar. Eine Seite mit angeschrägtem Rost und Abflussrinnen dient der Zubereitung von Fleisch mit hohem Fettgehalt, damit das Bratenfett einfacher abfließen kann. Die andere Seite ist horizontal und großflächig nutzbar und somit für die Zubereitung von Fisch, Gemüse oder auch Hamburgern vorgesehen.



Umlenkbleche für Brenner



Edelstahlbrenner

Gas-Rostgrill Serie GRG9 / H-U0-S

- GRG9 / 1H-U0-S: 1 x Heizzone
- GRG9 / 2H-U0-S: 2 x Heizzone
- emailliertes Gusseisen, beidseitig verwendbar (Fleisch + Fisch / Gemüse)
- Brenner einzeln regelbar, Flammenwächter
- Erdgas-Düsen (Flüssiggasdüsensatz im Sonderzubehör erhältlich)
- 2 mm Front- und Deckplatte, CNS

Hinweis:

Laut Aufstellenanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten. Anschlüsse finden Sie im Sonderzubehör.



GRG9 / 1H-U0-S

	GRG9 / 1H-U0-S	GRG9 / 2H-U0-S
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	400 x 900 x 850	800 x 900 x 850
LEISTUNGSDATEN		
Kochfelder	1 x Mehrzweckgrillrost, gasbeheizt	2 x Mehrzweckgrillrost, gasbeheizt
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Gas	
Anschlusswert (Gas)	10,00 kW	22,00 kW
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	72 kg 60 kg	115 kg 96 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	406392266	406392267
Verkaufspreis	3.096,00 €	4.477,00 €

SERIENZUBEHÖR

Fett- / Wasserschublade	1
Füße, CNS, höhenverstellbar	4
Spritzschutz, 3-seitig, Edelstahl	1

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Abgaskamin-Aufsatz, für 400 mm-Elemente	406206303	255,00 €
Abgaskamin-Aufsatz, für 800 mm-Elemente	406206304	333,00 €
Abgaskamin-Gitter, 400 mm	406206400	133,00 €
Frontblende, für Grillgeräte, B x T x H in mm: 400 x 100 x 200	406206197	117,00 €
Frontblende, für Grillgeräte, B x T x H in mm: 800 x 100 x 200	406206198	134,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für 406392266	4060G43449	38,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für 406392267	4060G43450	78,00 €



Elektro-Rostgrill Serie ERG9 / H-U0-S

- ERG9 / 1H-U0-S: 1 x Heizzone
- ERG9 / 2H-U0-S: 2 x Heizzone

- emailliertes Gusseisen, beidseitig verwendbar (Fleisch + Fisch / Gemüse)
- 2 mm Front- und Deckplatte, CNS



ERG9 / 1H-U0-S

	ERG9 / 1H-U0-S	ERG9 / 2H-U0-S
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	400 x 900 x 850	800 x 900 x 850
LEISTUNGSDATEN		
Kochfelder	1 x Mehrzweckgrillrost, elektrobeheizt	2 x Mehrzweckgrillrost, elektrobeheizt
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	7,50 kW 400 V 3N 50 Hz	15,00 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX5 - strahlwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	73 kg 60 kg	118 kg 116 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406392270	406392271
Verkaufspreis	3.329,00 €	4.844,00 €

SERIENZUBEHÖR

Fett- /Wasserschublade	1
Füße, CNS, höhenverstellbar	4
Spritzschutz, 3-seitig, Edelstahl	1

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Abgaskamin-Aufsatz, für 400 mm-Elemente	406206303	255,00 €
Abgaskamin-Aufsatz, für 800 mm-Elemente	406206304	333,00 €
Abgaskamin-Gitter, 400 mm	406206400	133,00 €
Frontblende, für Grillgeräte, B x T x H in mm: 400 x 100 x 200	406206197	117,00 €
Frontblende, für Grillgeräte, B x T x H in mm: 800 x 100 x 200	406206198	134,00 €



Elektro-Kontaktgrill Serie ERG9 / HT-HP

- ERG9 / 1HT-HP: 1 x Heizzone
- ERG9 / 2HT-HP: 2 x Heizzone
- ERG9 / 3HT-HP: 3 x Heizzone
- emailliertes Gusseisen, beidseitig verwendbar (Fleisch + Fisch / Gemüse)
- Abdeckung der Heizelemente durch U-förmige Gitterroste

- Deflektoren modular über Wasserschale, Heizelemente abklappbar
- Wasserschale, manueller Wasserzulauf, Wasserabfluss mit Filter und Überlaufschutz 3/4"
- automatischer „Overheat Protection“-Modus
- Grillrost mit rückseitigem Spritzschutz, Abflussfilter
- 2 mm Front- und Deckplatte, CNS



ERG9 / 1HT-HP

	ERG9 / 1HT-HP	ERG9 / 2HT-HP	ERG9 / 3HT-HP
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	400 x 900 x 250	800 x 900 x 250	1200 x 900 x 250
Platte (B x T)	345 x 598	705 x 598	1065 x 598
LEISTUNGSDATEN			
Kochfelder	1 x Mehrzweckgrillrost, elektrobeheizt	2 x Mehrzweckgrillrost, elektrobeheizt	3 x Mehrzweckgrillrost, elektrobeheizt
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Elektro		
Anschlusswert (Elektro)	5,80 kW 400 V 3 50 Hz	11,60 kW 400 V 3 50 Hz	17,40 kW 400 V 3 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt		
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Tischgerät		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	- 52 kg	- 85 kg	- 143 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	406392346	406392347	406392348
Verkaufspreis	5.099,00 €	7.161,00 €	9.749,00 €

SERIENZUBEHÖR

Deflektoren	1
Schaber, für Mehrzweckgrillrost	1
Spritzschutz, 2-seitig, Edelstahl, abnehmbar	1

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Ablaufrohr für HP-Kontaktgrills, Edelstahl	406206437	104,00 €



FRITTEUSEN SERIE EVO 900

Die EVO 900 Fritteusen zeichnen sich durch ihre hervorragende Leistungsfähigkeit und beeindruckende Energieeffizienz aus.

- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (2 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- Ölabflusshahn
- Temperaturregelung per Thermostat
- Sicherheitsthermostat zum Schutz vor Überhitzen

Gas-Fritteusen

- V-förmige(s) Becken mit äußeren, hocheffizienten Edelstahlbrennern mit optimierter Verbrennung, Flammenwächter und Piezozündung
- 23 Liter – ideal für panierte Speisen
- Kühlzone, um die Speisepartikel einzufangen

Elektro-Fritteusen

- V-förmige(s) 23 l-Becken mit äußeren, hocheffizienten Infrarot-Heizelementen

Hinweis

Kühlzonen dienen zur Ablagerung von Speisepartikeln. Die großen Kühlzonen im V-Becken ermöglichen eine längere Nutzung des Frittieröls.



großzügige Fettablauffläche



programmierbare Bedienelemente



vertikaler Kamin

Gas-Fritteuse Serie GF9 / VB-23L-UFT-S

- GF9 / 1VB-23L-U1FT-S: 1 x V-Becken, Unterbau, dreiseitig geschlossen, 1 x Tür
- GF9 / 2VB-23L-U2FT-S: 2 x V-Becken, Unterbau, dreiseitig geschlossen, 2 x Tür
- Heizelemente außen liegend, indirekt beheizt

- Arbeitstemperatur über Gas-Regelventile regelbar, Piezo-Zündung, Sicherheitsthermostat
- Erdgas-Düsen (Flüssiggasdüsenatz im Sonderzubehör erhältlich)
- 2 mm Front- und Deckplatte, CNS

Hinweis:

Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 KW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten. Anschlüsse finden Sie im Sonderzubehör.



GF9 / 1VB-23L-U1FT-S

	GF9 / 1VB-23L-U1FT-S	GF9 / 2VB-23L-U2FT-S
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	400 x 900 x 850	800 x 900 x 850
Becken (B x T x H)	340 x 400 x 575	
LEISTUNGSDATEN		
Unterbau	1 x Unterbau mit Tür(en)	
Becken	1 x 21 bis 23 l	2 x 21 bis 23 l
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Gas	
Anschlusswert (Gas)	21,00 kW	42,00 kW
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	110 bis 190 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	75 kg 57 kg	126 kg 115 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406392331	406392332
Verkaufspreis	4.640,00 €	7.799,00 €

SERIENZUBEHÖR

Fritteusenkorb, B x T x H in mm: 140 x 330 x 150	2	4
Füße, CNS, höhenverstellbar	4	4

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
2 Fritteusenkörbe, für 18 und 23 l-Modelle, B x T x H in mm: 140 x 330 x 150	406927223	123,00 €
Abgas-Kondensator, für 400 mm-Elemente, B x Ø in mm: 800 x 120, Rohranschluss	406206310	572,00 €
Abgas-Kondensator, für 800 mm-Elemente, B x Ø in mm: 800 x 150, Rohranschluss	406206246	968,00 €
Abgaskamin-Aufsatz, für 400 mm-Elemente	406206303	255,00 €
Abgaskamin-Aufsatz, für 800 mm-Elemente	406206304	333,00 €
Abgaskamin-Gitter, 400 mm	406206400	133,00 €
Abgaskamin-Verbindungsring, für 400 mm-Elemente, Ø in mm: 120-130	406206127	57,00 €
Abgaskamin-Verbindungsring, für 800 mm-Elemente, Ø in mm: 150	406206133	39,00 €
Fettablauf-Verlängerung, speziell für Sockelinstallation, B x Ø in mm: 400 x 30	406206209	210,00 €
Fettschützer, für 23 l-Fritteusen	406960645	127,00 €
Fettsieb für Fritteusen, Edelstahl	406206359	366,00 €
Fritteusenkorb, für 18 und 23 l-Modelle, B x T x H in mm: 285 x 352 x 148	406927226	86,00 €
Hygienedeckel, für 23 l-Fritteusen (ohne Aussparung für Korbgriffe)	406206201	270,00 €
Kaltzonenfilterkorb, für 23 l-Fritteusen	406921023	567,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für 406392079	4060643451	30,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für 406392080	4060643452	62,00 €
Zugunterbrecher, für 400 mm-Elemente, Ø in mm: 120-130	406206126	311,00 €
Zugunterbrecher, für 800 mm-Elemente, Ø in mm: 150	406206132	441,00 €



Gas-Fritteuse GF9 / 1VB-23L-U1S-P-LS-AC

- 1 x V-Becken, Unterbau, 1 x Schublade
- Infrarot-Heizelemente außen liegend, indirekt beheizt, Deflektoren
- Arbeitstemperatur über Gas-Regelventile regelbar, Piezo-Zündung, Sicherheitsthermostat
- Erdgas-Düsen (Flüssiggasdüsenersatz auf Anfrage erhältlich)
- Hebe- / Senkfunktion, automatisch
- integriertes Ölfiltersystem, Edelstahl-Filter, Pumpe
- Fettablauf über Auslaufhahn, Papierfiltration möglich
- elektronische Steuerung, 5 x speicherbares Programm (Temperatur, Zeit), 5 x Programm automatisches Frittieren (abhängig von Füllmenge)
- 2 mm Front- und Deckplatte, CNS

Hinweis:

Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten. Anschlüsse finden Sie im Sonderzubehör.



GF9 / 1VB-23L-U1S-P-LS-AC

GF9 / 1VB-23L-U1S-P-LS-AC

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	400 x 915 x 1200
Becken (B x T x H)	340 x 400 x 575

LEISTUNGSDATEN

Unterbau	1 x Schublade
Becken	1 x 21 bis 23 l

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Gas
Anschlusswert (Elektro)	0,10 kW 230 V 1 50 Hz
Anschlusswert (Gas)	26,00 kW

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Standgerät
-----------------	------------

TEMPERATURANGABEN

Arbeitstemperatur	110 bis 190 °C
-------------------	----------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	110 kg 96 kg
------------------------	----------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
-------------------	--

BESTELINFOS

Artikel-Nr.	406392343
Verkaufspreis	10.899,00 €

SERIENZUBEHÖR

Fritteusenkorb, B x T x H in mm: 140 x 330 x 150	2
Füße, CNS, höhenverstellbar	4

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
100 Stk. Papierfilter, für erweitertes Filtrations-System für 23 l-Fritteusen, B x T x H in mm: 214 x 691 x 90	406200085	210,00 €
2 Fritteusenkörbe, für 18 und 23 l-Modelle, B x T x H in mm: 140 x 330 x 150	406927223	123,00 €
Abgas-Kondensator, für 400 mm-Elemente, B x Ø in mm: 800 x 120, Rohranschluss	406206310	572,00 €
Abgaskamin-Aufsatz, für 400 mm-Elemente	406206303	255,00 €
Abgaskamin-Verbindungsring, für 400 mm-Elemente, Ø in mm: 120-130	406206127	57,00 €
Fettschützer, für 23 l-Fritteusen	406960645	127,00 €
Fritteusenkorb, für 18 und 23 l-Modelle, B x T x H in mm: 285 x 352 x 148	406927226	86,00 €
Gas-Druckregler	406927225	77,00 €
Hygienedeckel, für 23 l-Fritteusen (ohne Aussparung für Korbgriffe)	406206201	270,00 €
Kaltzonenfilterkorb, für 23 l-Fritteusen	406921023	567,00 €
Kit für erweitertes Filtrations-System, für 23 l-Fritteusen, B x T x H in mm: 242 x 514 x 151	406200084	499,00 €
Satz Unterstüzungsträger (2 Stk.), für 23 l-Fritteusen und Pastakocher der Serie EVO 900, für Rollen	406206372	342,00 €
Schlauch für Ölentleerung, über Pumpe, für 23 l-Fritteusen	406200087	1.026,00 €
seitliche Fußblenden (2 Stk.), für zweizeilige Aufstellung, für Serie EVO 900, B x H in mm: 900 x 150	406206180	228,00 €
Zugunterbrecher, für 400 mm-Elemente, Ø in mm: 120-130	406206126	311,00 €



Elektro-Fritteuse Serie EF9 / VB-23L-UFT-S

- EF9 / 1VB-23L-U1FT-S: 1 x V-Becken
- EF9 / 2VB-23L-U2FT-S: 2 x V-Becken
- Infrarot-Hochleistungsheizelemente
- Arbeitstemperatur thermostatisch regelbar, Sicherheitsthermostat

- EF9 / 1VB-23L-U1FT-S: Unterbau, dreiseitig geschlossen, 1 x Tür, rechts angeschlagen
- EF9 / 2VB-23L-U2FT-S: Unterbau, dreiseitig geschlossen, 2 x Tür
- Fettablauf über Auslaufhahn
- 2 mm Front- und Deckplatte, CNS



EF9 / 1VB-23L-U1FT-S

	EF9 / 1VB-23L-U1FT-S	EF9 / 2VB-23L-U2FT-S
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	400 x 900 x 850	800 x 900 x 850
Becken (B x T x H)	340 x 400 x 575	
LEISTUNGSDATEN		
Kochfelder	1 x V-Becken, außen liegende Heizelemente, indirekt beheizt	2 x V-Becken, außen liegende Heizelemente, indirekt beheizt
Unterbau	1 x Unterbau mit Tür(en)	
Becken	1 x 21 bis 23 l	2 x 21 bis 23 l
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	18,00 kW 400 V 3N 50 Hz	36,00 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX5 - strahlwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	105 bis 185 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	73 kg 57 kg	125 kg 115 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406392337	406392338
Verkaufspreis	4.599,00 €	7.999,00 €

SERIENZUBEHÖR

Fritteusenkorb, B x T x H in mm: 140 x 330 x 150	406392337	406392338
Füße, CNS, höhenverstellbar	2	4
	4	4

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
2 Fritteusenkörbe, für 18 und 23 l-Modelle, B x T x H in mm: 140 x 330 x 150	406927223	123,00 €
Fettablauf-Verlängerung, speziell für Sockelinstallation, B x Ø in mm: 400 x 30	406206209	210,00 €
Fettschützer, für 23 l-Fritteusen	406960645	127,00 €
Fettsieb für Fritteusen, Edelstahl	406206359	366,00 €
Fritteusenkorb, für 18 und 23 l-Modelle, B x T x H in mm: 285 x 352 x 148	406927226	86,00 €
Hygienedeckel, für 23 l-Fritteusen (ohne Aussparung für Korbgriffe)	406206201	270,00 €
Kaltzonenfilterkorb, für 23 l-Fritteusen	406921023	567,00 €



Elektro-Fritteuse EF9 / 1VB-23L-U1S-P-LS-AC

- 1 x V-Becken, Unterbau
- Infrarot-Heizelemente außen liegend, indirekt beheizt, Deflektoren
- Arbeitstemperatur thermostatisch regelbar, Sicherheitsthermostat
- Hebe- / Senkfunktion, automatisch
- integriertes Ölfiltersystem, Edelstahl-Filter, Pumpe, Fettablauf über Auslaufhahn

- Fettablauf über Auslaufhahn, Papierfiltration möglich
- elektronische Steuerung, 5 x speicherbares Programm (Temperatur, Zeit), 5 x Programm automatisches Frittieren (abhängig von Füllmenge)
- 2 mm Front- und Deckplatte, CNS



EF9 / 1VB-23L-U1S-P-LS-AC

EF9 / 1VB-23L-U1S-P-LS-AC

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	400 x 915 x 1200
Becken (B x T x H)	340 x 400 x 575

LEISTUNGSDATEN

Unterbau	1 x Schublade
Becken	1 x 21 bis 23 l

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	18,00 kW 400 V 3 N ph 50 Hz

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Standgerät
-----------------	------------

TEMPERATURANGABEN

Arbeitstemperatur	110 bis 190 °C
-------------------	----------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	104 kg 96 kg
------------------------	----------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
-------------------	--

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406392345
Verkaufspreis	10.681,00 €

SERIENZUBEHÖR

Fritteusenkorb, B x T x H in mm: 140 x 330 x 150	2
Füße, CNS, höhenverstellbar	4

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
100 Stk. Papierfilter, für erweitertes Filtrations-System für 23 l-Fritteusen, B x T x H in mm: 214 x 691 x 90	406200085	210,00 €
2 Fritteusenkörbe, für 18 und 23 l-Modelle, B x T x H in mm: 140 x 330 x 150	406927223	123,00 €
Abgaskamin-Aufsatz, für 400 mm-Elemente	406206303	255,00 €
Fritteusenkorb, für 18 und 23 l-Modelle, B x T x H in mm: 285 x 352 x 148	406927226	86,00 €
Hygienedeckel, für 23 l-Fritteusen (ohne Aussparung für Korbgriffe)	406206201	270,00 €
Kaltzonenfilterkorb, für 23 l-Fritteusen	406921023	567,00 €
Kit für erweitertes Filtrations-System, für 23 l-Fritteusen, B x T x H in mm: 242 x 514 x 151	406200084	499,00 €
Satz Unterstützungsträger (2 Stk.), für 23 l-Fritteusen und Pastakocher der Serie EVO 900, für Rollen	406206372	342,00 €
Schlauch für Ölentleerung, über Pumpe, für 23 l-Fritteusen	406200087	1.026,00 €
seitliche Fußblenden (2 Stk.), für zweizeilige Aufstellung, für Serie EVO 900, B x H in mm: 900 x 150	406206180	228,00 €



Elektro-Frittenwanne EFW / 1B-GN1/1-T

- 1 x Becken
- Infrarot-Warmhaltelampe hinter dem Becken, eingelegtes Lochblech
- Bedienblende mit Hauptschalter, leicht abnehmbar
- 2 mm Front- und Deckplatte, CNS



EFW9 / 1B-GN1/1-T

EFW9 / 1B-GN1/1-T

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	400 x 900 x 250
-------------------	-----------------

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	1,00 kW 230 V 1N 50 Hz
Schutzart	IPX5 - strahlwassergeschützt

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Tischgerät
-----------------	------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	32 kg 28 kg
------------------------	---------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
-------------------	--

BESTELINFOS

Artikel-Nr.	406392098
Verkaufspreis	1.927,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Abgaskamin-Aufsatz, für 400 mm-Elemente	406206303	255,00 €
Abgaskamin-Gitter, 400 mm	406206400	133,00 €



PASTAKOCHER SERIE EVO 900

Die Pastakocher aus der Serie EVO 900 garantieren höchste Produktivität und eine bemerkenswerte Wärmeleistung.

Die Geräte sind vielseitig und leistungsstark dank „**Energy Control**“ bei den Gasmodellen und dem Infrarotheizsystem bei elektrischen Modellen sowie der „Energiesparkontrolle“ für das bedarfsgerechte Auffüllen des Beckens mit Heißwasser.

- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (2 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- Kochbecken aus Chromnickel-Molybdänstahl 1.4401 für höchste Beständigkeit gegen Korrosion, mit unsichtbaren Schweißnähten
- elektromagnetischer Sensor verhindert Betrieb ohne Wasser
- System zum Selbst-Abschöpfen (bei kontinuierlicher Befüllung mit Wasser)
- großer Abfluss mit Schwimmventil für schnelles Entleeren des Beckens
- automatisches Korb-Hebesystem (optional)



Becken mit abgerundeten Ecken



Überlaufbereich mit Abfluss

Gasmodelle

- einzeln steuerbare, hocheffiziente Brenner mit Flammenwächter unterhalb des Beckenbodens (einer je Becken)
- Piezozündung
- kein elektrischer Anschluss erforderlich

Elektromodelle

- „Energiekontrolle“ für präzise Stromregulierung erlaubt die Anpassung des Strombedarfs an tatsächliche Anforderungen
- Infrarot-Heizsystem unterhalb des Beckenbodens
- vier Kochstufen für einfacheren Gebrauch und gleichzeitig optimalen Stromverbrauch



automatisches Korb-Hebesystem

Das programmierbare, automatische Korb-Hebesystem garantiert die Wiederholung des Kochzyklus, damit die gleiche, hohe Qualität der Speisen jedes Mal aufgrund des automatisierten Kochvorgangs sichergestellt wird.

- bis zu neun Kochzeiten per Digitalsteuerung speicherbar, jeder Heber kann separat bedient werden
- einfache Bedienung: Korbheben wird durch einfachen Knopfdruck ausgeführt, nötigenfalls auch manuell möglich
- 200 mm breit mit zwei Edelstahl-Korbaufhängungen, an denen Körbe GN 2/1 befestigt werden können
- kann an jeder Seite des Pastakochers oder an beiden Seiten des Pastakochers angebracht werden, um bis zu sechs einzelne, quadratische Portionskörbe zu heben



Gas-Pastakocher Serie GNK9 / B-40L

- GNK9 / 1B-40L: 1 x Brenner, 1 x Becken
- GNK9 / 2B-40L: 2 x Brenner, 2 x Becken
- Chromnickel-Molybdänstahl, hoher Wirkungsgrad
- Erdgas-Düsen (Flüssiggasdüsenersatz im Sonderzubehör erhältlich)
- Korrosionsbeständigkeit, manuelle Wasserfüleinrichtung, Wasserablauf
- Abschöpfzone zum Sammeln / Ablassen von Stärke / Schaum, Überlauffilter
- GNK9 / 1B-40L: Unterbau, Schrankfach, 1 x Tür, rechts angeschlagen
- GNK9 / 2B-40L: Unterbau, Schrankfach, 2 x Tür
- 2 mm Front- und Deckplatte, CNS
- CNS-Füße, höhenverstellbar

Hinweis:

Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten. Anschlüsse finden Sie im Sonderzubehör.



GNK9 / 1B-40L

	GNK9 / 1B-40L	GNK9 / 2B-40L	Korb-Hebeeinheit LIFT9
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	400 x 900 x 850	800 x 900 x 850	200 x 915 x 923
Becken (B x T x H)	300 x 520 x 260		
Korpus (B x T x H)			200 x 915 x 701
LEISTUNGSDATEN			
Unterbau	1 x Schrankfach mit Tür	2 x Schrankfach mit Tür	
Becken	1 x 32 bis 40 l	2 x 32 bis 40 l	
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Gas		Elektro
Anschlusswert (Elektro)			0,20 kW 230 V 1N 50 Hz
Anschlusswert (Gas)	16,5 kW	33,00 kW	
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt		IPX5 - strahlwassergeschützt
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Standgerät		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	65 kg 62 kg	120 kg 115 kg	42 kg 40 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	406392111	406392112	406206355
Verkaufspreis	4.639,00 €	7.798,00 €	4.441,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Abgas-Kondensator, für 400 mm-Elemente, B x Ø in mm: 800 x 120, Rohrschluss	406206310	572,00 €
Abgas-Kondensator, für 800 mm-Elemente, B x Ø in mm: 800 x 150, Rohrschluss	406206246	968,00 €
Abgaskamin-Aufsatz, für 400 mm-Elemente	406206303	255,00 €
Abgaskamin-Aufsatz, für 800 mm-Elemente	406206304	333,00 €
Abgaskamin-Gitter, 400 mm	406206400	133,00 €
Abgaskamin-Verbindungsring, für 400 mm-Elemente, Ø in mm: 120-130	406206127	57,00 €
Abgaskamin-Verbindungsring, für 800 mm-Elemente, Ø in mm: 150	406206133	39,00 €
Auflagerost für Rundkörbe, B x T x H in mm: 290 x 500 x 115	406927219	49,00 €
Deckel und Deckelhalterung, für 40 l-Pastakocher, B x T x H in mm: 550 x 400 x 100	406206190	275,00 €
Einlegeboden, für rechteckige Körbe, für 40 l-Pastakocher	406206238	59,00 €
Halterung für 6 Rundkörbe, B x T x H in mm: 330 x 535 x 10	406960644	101,00 €
Korb für GN 1/1, für 40 l-Pastakocher, B x T x H in mm: 275 x 480 x 210	406927216	270,00 €
Korb, für 40 l-Pastakocher, B x T x H in mm: 135 x 310 x 215	406206237	141,00 €
Satz Körbe (3 Stk.), für 40 l-Pastakocher, 1 x GN 1/3 + 2 x B x T x H in mm: 135 x 310, dazu erforderlich: Einlegeboden 406206238	406206233	400,00 €
Satz Körbe für GN 1/2 (2 Stk.), für 40 l-Pastakocher, B x T x H in mm: 275 x 230 x 210	406927211	323,00 €
Satz Körbe für GN 1/3 (3 Stk.), für 40 l-Pastakocher, B x T x H in mm: 275 x 150 x 210	406927210	406,00 €
Satz rechteckige Körbe (2 Stk.), für 40 l-Pastakocher, B x T x H in mm: 130 x 130 x 215	406206433	388,00 €
Satz runde Körbe (3 Stk.), für 40 l-Pastakocher, Ø x H in mm: 170 x 180	406927212	268,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für 406392111	4060G43453	37,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für 406392112	4060G43454	76,00 €
Zugunterbrecher, für 400 mm-Elemente, Ø in mm: 120-130	406206126	311,00 €
Zugunterbrecher, für 800 mm-Elemente, Ø in mm: 150	406206132	441,00 €



Elektro-Pastakocher Serie ENK9 / B-40L

- ENK9 / 1B-40L: 1 x Brenner, 1 x Becken
- ENK9 / 2B-40L-AUT: 2 x Brenner, 2 x Becken
- Chromnickel-Molybdänstahl, hoher Wirkungsgrad, 4-Stufen-Leistungsregelung
- Korrosionsbeständigkeit, manuelle Wasserfüleinrichtung, Wasserablauf
- Abschöpfzone zum Sammeln / Ablassen von Stärke / Schaum, Überlauffilter
- ENK9 / 1B-40L: Unterbau, Schrankfach, 1 x Tür, rechts angeschlagen
- ENK9 / 2B-40L-AUT: Unterbau, Schrankfach, 2 x Tür
- 2 mm Front- und Deckplatte, CNS



ENK9 / 1B-40L

	ENK9 / 1B-40L	ENK9 / 2B-40L-AUT	Korb-Hebeeinheit LIFT9
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	400 x 900 x 850	800 x 900 x 850	200 x 915 x 923
Becken (B x T x H)	300 x 520 x 260		
Korpus (B x T x H)	200 x 915 x 701		
LEISTUNGSDATEN			
Unterbau	1 x Schrankfach mit Tür	2 x Schrankfach mit Tür	
Becken	1 x 32 bis 40 l	2 x 32 bis 40 l	
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Elektro		
Anschlusswert (Elektro)	10,00 kW 400 V 3N 50 Hz	20,00 kW 400 V 3N 50 Hz	0,20 kW 230 V 1N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt		IPX5 - strahlwassergeschützt
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Standgerät		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	56 kg 44 kg	91 kg 77 kg	42 kg 40 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten		
BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	406392126	406392127	406206355
Verkaufspreis	4.679,00 €	8.049,00 €	4.441,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, CNS, höhenverstellbar	406392126	406392127	406206355
	4	4	2

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Abgaskamin-Aufsatz, für 400 mm-Elemente	406206303	255,00 €
Abgaskamin-Aufsatz, für 800 mm-Elemente	406206304	333,00 €
Abgaskamin-Gitter, 400 mm	406206400	133,00 €
Auflagerost für Rundkörbe, B x T x H in mm: 290 x 500 x 115	406927219	49,00 €
Deckel und Deckelhalterung, für 40 l-Pastakocher, B x T x H in mm: 550 x 400 x 100	406206190	275,00 €
Einlegeboden, für rechteckige Körbe, für 40 l-Pastakocher	406206238	59,00 €
Halterung für 6 Rundkörbe, B x T x H in mm: 330 x 535 x 10	406960644	101,00 €
Korb für GN 1/1, für 40 l-Pastakocher, B x T x H in mm: 275 x 480 x 210	406927216	270,00 €
Korb, für 40 l-Pastakocher, B x T x H in mm: 135 x 310 x 215	406206237	141,00 €
Satz Körbe (3 Stk.), für 40 l-Pastakocher, 1 x GN 1/3 + 2 x B x T x H in mm: 135 x 310, dazu erforderlich: Einlegeboden 406206238	406206233	400,00 €
Satz Körbe für GN 1/2 (2 Stk.), für 40 l-Pastakocher, B x T x H in mm: 275 x 230 x 210	406927211	323,00 €
Satz Körbe für GN 1/3 (3 Stk.), für 40 l-Pastakocher, B x T x H in mm: 275 x 150 x 210	406927210	406,00 €
Satz rechteckige Körbe (2 Stk.), für 40 l-Pastakocher, B x T x H in mm: 130 x 130 x 215	406206433	388,00 €
Satz runde Körbe (3 Stk.), für 40 l-Pastakocher, Ø x H in mm: 170 x 180	406927212	268,00 €
Satz runde Körbe (6 Stk.), für 40 l-Pastakocher, Ø x H in mm: 135 x 140	406927213	447,00 €



KIPPBRATPFANNEN SERIE EVO 900

Alle EVO 900-Kippbratpfannen sind mit Edelstahlbecken ausgestattet, die mit abgerundeten Ecken und einer formgepressten Abgussvorrichtung gefertigt wurden. Die Entfernung von Speisen und die Reinigung ist so noch einfacher geworden.

- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Becken mit abgerundeten Ecken und unsichtbaren Schweißnähten
- doppelwandiger Deckel aus Edelstahl
- Kochoberfläche in Flusstahl besonders für Bratvorgänge geeignet
- Kochoberfläche mit robustem Duomat-Tiegel:
Eine leitfähige, 10 Millimeter starke Aluminiumfläche in Kombination mit einer Zusatzschicht aus äußerst robustem Chromnickel-Molybdänstahl 1.4401.
Hierdurch wird die thermische Stabilität auf der gesamten Kochoberfläche verbessert.
Dies erlaubt eine multifunktionale Nutzung für trockenes oder nasses Kochen / Braten.
- hochpräzises, manuelles Kippsystem

Gasmodelle

- Brenner mit optimierter Verbrennung, Flammenwächter und Piezozündung mit elektronischer Flammensteuerung
- in den Beckenboden eingebaute Brenner werden beim Kippen mitbewegt
- Thermostatsteuerung für Temperaturen zwischen 120 °C und 300 °C

Elektromodelle

- elektrische Infrarot-Heizelemente unterhalb der Kochoberfläche
- Thermostatsteuerung für Temperaturen zwischen 120 °C und 300 °C



Die innovative Duomat-Kochoberfläche (Verbindung verschiedener Edelstahlarten) des EVO 900-Bräters ist die beste Lösung, um eine gleichmäßige Temperatur auf der gesamten Kochoberfläche zu garantieren. Der Edelstahl liefert eine bessere Wärmespeicherkapazität während des Bratens und bietet den besten Korrosionsschutz beim Kochen in Flüssigkeiten.

Gas-Kippbratpfanne Serie GK9 / CNS-HK-S

- 1 x CNS-Gasbrenner
- Piezo-Zündung
- Erdgas-Düsen (Flüssiggasdüsenatz im Sonderzubehör erhältlich)
- 1 x Edelstahl-DUOMAT-Tiegel**, manuelle Handkippung

- Auslassöffnung zur Reinigung / Entleerung
- doppelwandiger Deckel, Befüllarmatur auf Deckplatte, frontseitig bedienbar
- Arbeitstemperatur über Gas-Regelventil regelbar
- 2 mm Front- und Deckplatte, CNS

**Edelstahl-Duomat-Tiegel:

Eine leitfähige, 10 mm starke Aluminiumfläche in Kombination mit einer Zusatzschicht aus äußerst robustem Chromnickel-Molybdänstahl 1.4401. Hierdurch wird die thermische Stabilität der gesamten Kochoberfläche verbessert. Dies erlaubt eine multifunktionale Nutzung für trockenes oder nasses Kochen / Braten. Zudem bietet der neue Aufbau dieser Duomat-Modelle eine noch höhere Widerstandsfähigkeit gegen Korrosion.

Hinweis:

Laut Aufstellanforderung für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenentlüftungsanlage erhalten.



GK9 / 80L-CNS-HK-S

	GK9 / 80L-CNS-HK-S	GK9 / 100L-CNS-HK-S
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	800 x 900 x 850	1000 x 900 x 850
Tiegel (B x T x H)	680 x 565 x 200	880 x 565 x 200
LEISTUNGSDATEN		
Nettoinhalt	57 l	73 l
Bruttoinhalt	80 l	100 l
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Gas	
Anschlusswert (Elektro)	0,10 kW 230 V 1N 50 Hz	
Anschlusswert (Gas)	21,00 kW	27,00 kW
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	80 bis 300 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	158 kg 150 kg	185 kg 180 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	406392136	406392140
Verkaufspreis	9.279,00 €	10.584,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, CNS, höhenverstellbar	4
-----------------------------	---

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Gas-Druckregler	406927225	77,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für 406392134 + 406392135 + 406392136 + 406392137	4060G43460	19,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für 406392138 + 406392139 + 406392140 + 406392141	4060G43455	8,00 €



Gas-Kippbratpfanne Serie GK9 / CNS-MK-S

- 1 x CNS-Gasbrenner
- Piezo-Zündung
- Erdgas-Düsen (Flüssiggasdüsenatz im Sonderzubehör erhältlich)
- 1 x Edelstahl-DUOMAT-Tiegel**, automatische Hubvorrichtung

- Auslassöffnung zur Reinigung / Entleerung
- Deckel, doppelwandig, Befüllarmatur auf Deckplatte, frontseitig bedienbar
- Arbeitstemperatur über Gas-Regelventil regelbar
- 2 mm Front- und Deckplatte, CNS

**Edelstahl-Duomat-Tiegel:

Eine leitfähige, 10 mm starke Aluminiumfläche in Kombination mit einer Zusatzschicht aus äußerst robustem Chromnickel-Molybdänstahl 1.4401. Hierdurch wird die thermische Stabilität der gesamten Kochoberfläche verbessert. Dies erlaubt eine multifunktionale Nutzung für trockenes oder nasses Kochen / Braten. Zudem bietet der neue Aufbau dieser Duomat-Modelle eine noch höhere Widerstandsfähigkeit gegen Korrosion.

Hinweis:

Laut Aufstellanforderung für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenentlüftungsanlage erhalten.



GK9 / 80L-CNS-MK-S

	GK9 / 80L-CNS-MK-S	GK9 / 100L-CNS-MK-S
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	800 x 900 x 850	1000 x 900 x 850
Tiegel (B x T x H)	680 x 565 x 200	880 x 565 x 200
LEISTUNGSDATEN		
Nettoinhalt	57 l	73 l
Bruttoinhalt	80 l	100 l
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Gas	
Anschlusswert (Elektro)	0,10 kW 230 V 1N 50 Hz	
Anschlusswert (Gas)	21,00 kW	27,00 kW
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	80 bis 300 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	163 kg 150 kg	187 kg 180 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	406392137	406392141
Verkaufspreis	10.918,00 €	12.021,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, CNS, höhenverstellbar	4
-----------------------------	---

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Gas-Druckregler	406927225	77,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für 406392134 + 406392135 + 406392136 + 406392137	4060G43460	19,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für 406392138 + 406392139 + 406392140 + 406392141	4060G43455	8,00 €



Elektro-Kippbratpfanne Serie EK9 / CNS-HK-S

- 1 x Edelstahl-DUOMAT-Tiegel**
- manuelle Kippung
- Auslassöffnung zur Reinigung / Entleerung

- Deckel, doppelwandig, Befüllarmatur auf Deckplatte frontseitig bedienbar
- Arbeitstemperatur thermostatisch regelbar
- 2 mm Front- und Deckplatte, CNS

**Edelstahl-Duomat-Tiegel:

Eine leitfähige, 10 mm starke Aluminiumfläche in Kombination mit einer Zusatzschicht aus äußerst robustem Chromnickel-Molybdänstahl 1.4401. Hierdurch wird die thermische Stabilität der gesamten Kochoberfläche verbessert. Dies erlaubt eine multifunktionale Nutzung für trockenes oder nasses Kochen / Braten. Zudem bietet der neue Aufbau dieser Duomat-Modelle eine noch höhere Widerstandsfähigkeit gegen Korrosion.



EK9 / 80L-CNS-HK-S

	EK9 / 80L-CNS-HK-S	EK9 / 100L-CNS-HK-S
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	800 x 900 x 850	1000 x 900 x 850
Tiegel (B x T x H)	680 x 565 x 200	880 x 565 x 200
LEISTUNGSDATEN		
Nettoinhalt	57 l	73 l
Bruttoinhalt	80 l	100 l
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	13,00 kW 400 V 3N 50 Hz	17,00 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX5 - strahlwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	80 bis 300 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	157 kg 150 kg	182 kg 180 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	406392145	406392149
Verkaufspreis	9.066,00 €	10.431,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, CNS, höhenverstellbar

4



Elektro-Kippbratpfanne Serie EK9 / CNS-MK-S

- 1 x Edelstahl-DUOMAT-Tiegel**
- motorisierte Kippung
- Auslassöffnung zur Reinigung / Entleerung

- Deckel, doppelwandig, Befüllarmatur auf Deckplatte frontseitig bedienbar
- Arbeitstemperatur thermostatisch regelbar
- 2 mm Front- und Deckplatte, CNS

**Edelstahl-Duomat-Tiegel:

Eine leitfähige, 10 mm starke Aluminiumfläche in Kombination mit einer Zusatzschicht aus äußerst robustem Chromnickel-Molybdänstahl 1.4401. Hierdurch wird die thermische Stabilität der gesamten Kochoberfläche verbessert. Dies erlaubt eine multifunktionale Nutzung für trockenes oder nasses Kochen / Braten. Zudem bietet der neue Aufbau dieser Duomat-Modelle eine noch höhere Widerstandsfähigkeit gegen Korrosion.



EK9 / 80L-CNS-MK-S

	EK9 / 80L-CNS-MK-S	EK9 / 100L-CNS-MK-S
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	800 x 900 x 850	1000 x 900 x 850
Tiegel (B x T x H)	680 x 565 x 200	880 x 565 x 200
LEISTUNGSDATEN		
Nettoinhalt	57 l	73 l
Bruttoinhalt	80 l	100 l
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	13,00 kW 400 V 3N 50 Hz	17,00 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX5 - strahlwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	80 bis 300 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	157 kg 150 kg	181 kg 180 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELLENFOS		
Artikel-Nr.	406392146	406392150
Verkaufspreis	10.656,00 €	11.754,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, CNS, höhenverstellbar

4



KOCHKESSEL SERIE EVO 900

Die Kochkessel aus der EVO 900-Serie garantieren dank der Energiesteuerung gleichmäßiges Kochen und eine präzise Kontrolle des Kochvorgangs, während die Edelstahlbrenner über die Steuerung einer Zündflamme mit elektrischer Zündung eine optimale Verbrennung und hohe Effizienz gewährleisten.

- Becken und doppelwandiger Deckel aus Edelstahl
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Becken gepresst aus salzbeständigem Chromnickel-Molybdänstahl 1.4401
- tiefgezogenes Becken mit abgerundeten Ecken und unsichtbaren Schweißnähten
- Sicherheitsventil zur Gewährleistung des Betriebsdrucks bei Modellen mit indirekter Wärme
- Magnetventil zur Befüllung mit heißem oder kaltem Wasser
- externes Ventil für manuelles Ablassen überschüssiger Luft, die sich während des Vorwärmens in der Tasche bei Modellen mit indirekter Wärme angesammelt hat
- großer Zapfhahn für die Entnahme von Speisen

Gasmodelle

- Edelstahlbrenner mit optimierter Verbrennung, Flammenwächter, Temperaturbegrenzer und abgesicherter Warnleuchte

Elektromodelle

- Heizelemente mit Energiekontrolle, Temperaturbegrenzer und Druckschalter

indirekte Wärme (Gas- und Elektromodelle)

- nutzt integral generierten, gesättigten Dampf von 110 °C im Doppelmantel
- Druckschaltersteuerung
- wahlweise mit manueller (L-I-P-S) oder automatischer (L-I-P-A-S) Wasserbefüllung des Doppelmantels erhältlich



Sicherheitsdruckventil



Manometer



Zapfhahn mit schwenkbarem Griff



tiefgezogenes Becken

Gas-Kochkessel Serie GK9

- 1 x Kessel, tiefgezogen
- Chromnickel-Molybdänstahl, indirekt beheizt, Pressostat
- CNS-Brenner, geschützte Zündflamme, Zündsicherung
- Erdgas-Düsen (Flüssiggasdüsensatz im Sonderzubehör erhältlich)
- Sicherheitsthermostat, Deckel mit ergonomischem Griff, Edelstahl-Auslaufhahn mit wärmegeschütztem Griff

- Kalt- / Warmwasserzulauf, über Magnetventil mit Anzeileuchte integriert
- Manometer mit Sicherheitsventil, Be- / Entlüfter auf Deckplatte
- Druckschalterregelung zur Energie- / Wasserverbrauchs-Überwachung
- GK9 / 100L-I-P-A-S, GK9 / 150L-I-P-A-S: automatische Wasserbefüllung
- 2 mm Front- und Deckplatte, CNS

Hinweis:

Laut Aufstellanforderungen für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich, dass Kochgeräte mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenlüftungsanlagen erhalten.



GK9 / 60L-I-P-S

	GK9 / 60L-I-P-S	GK9 / 100L-I-P-S	GK9 / 100L-I-P-A-S	GK9 / 150L-I-P-A-S
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	800 x 900 x 850			
Ø Kessel	420	600		
LEISTUNGSDATEN				
Nettoinhalt	60 l	98 l	143 l	
Bruttoinhalt	60 l	98 l	143 l	
TECHNISCHE DATEN				
Energieart	Gas			
Anschlusswert (Elektro)	0,10 kW 230 V 1N 50 Hz			
Anschlusswert (Gas)	14,00 kW	21,00 kW	24,00 kW	
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt			
EIGENSCHAFTEN				
Aufstellungsart	Standgerät			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto Netto	135 kg 115 kg	141 kg 135 kg		
VERKLEIDUNG				
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten			
BESTELLENFOS				
Artikel-Nr.	406392232	406392100	406392101	406392103
Verkaufspreis	10.130,00 €	10.629,00 €	11.146,00 €	11.735,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, CNS, höhenverstellbar	4
Korrosion-Additiv, für erstmalige Innenmantelbefüllung	1

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Automatisches Druckausgleichsventil, für 100 l- und 150 l-Kochkessel, erspart das tägliche Überprüfen des Drucks im Heizsystem	406206279	583,00 €
Einteiliger Nudelsatz, für 60 l-Kochkessel, Ø x H in mm: 385 x 355	406921626	421,00 €
geteilter Einsatz, gelocht, für 145 l-Kochkessel	406206123	1.289,00 €
Korrosions-Additiv, für indirekt beheizte 100 l- und 150 l-Kochkessel	406927222	40,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für 406392099	4060G43461	17,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für 406392100 + 406392101	4060G43456	33,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für 406392103	4060G43457	36,00 €



Elektro-Kochkessel Serie EK9

- 1 x Kessel, tiefgezogen
- Chromnickel-Molybdänstahl, indirekt beheizt, Pressostat
- CNS-Heizelemente am Boden des Doppelmantels
- Sicherheitsthermostat, Deckel mit ergonomischem Griff, Edelstahl-Auslaufhahn mit wärmeisoliertem Griff

- Kalt- / Warmwasserzulauf, über Magnetventil mit Anzeileuchte integriert
- Manometer mit Sicherheitsventil, Be- / Entlüfter auf Deckplatte
- Druckschalterregelung zur Energie- / Wasserverbrauchs-Überwachung
- EK9 / 100L-I-P-A-S, EK9 / 150L-I-P-A-S: automatische Wasserbefüllung
- 2 mm Front- und Deckplatte, CNS



EK9 / 60L-I-P-S

EK9 / 60L-I-P-S	EK9 / 100L-I-P-S	EK9 / 100L-I-P-A-S	EK9 / 150L-I-P-A-S
-----------------	------------------	--------------------	--------------------

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	800 x 900 x 850		
Ø Kessel	420	600	

LEISTUNGSDATEN

Nettoinhalt	60 l	98 l	143 l
Bruttoinhalt	60 l	98 l	143 l

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro		
Anschlusswert (Elektro)	9,40 kW 400 V 3N 50 Hz	21,50 kW 400 V 3N 50 Hz	
Schutzart	IPX5 - strahlwassergeschützt		

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Standgerät		
-----------------	------------	--	--

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	135 kg 115 kg	141 kg 135 kg	
------------------------	-----------------	-----------------	--

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten		
-------------------	--	--	--

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406392233	406392118	406392119	406392121
Verkaufspreis	8.799,00 €	9.066,00 €	11.473,00 €	11.599,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, CNS, höhenverstellbar	4
-----------------------------	---

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Automatisches Druckausgleichsventil, für 100 l- und 150 l-Kochkessel, erspart das tägliche Überprüfen des Drucks im Heizsystem	406206279	583,00 €
Einteiliger Nudleinsatz, für 60 l-Kochkessel, Ø x H in mm: 385 x 355	406921626	421,00 €
geteilter Einsatz, gelocht, für 145 l-Kochkessel	406206123	1.289,00 €
Korrosions-Additiv, für indirekt beheizte 100 l- und 150 l-Kochkessel	406927222	40,00 €



BAIN-MARIES & ARBEITSFLÄCHEN SERIE EVO 900

Bain-Maries

- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (2 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- Edelstahlbecken mit abgerundeten Ecken und unsichtbaren Schweißnähten
- geeignet für GN-Behälter 1/1, max. Höhe 150 mm
- thermostatische Temperaturregelung von 30 °C bis 90 °C
- maximale Wasserfüllhöhe an der Beckenrückseite markiert
- manuelles Befüllen mit Wasser (Füllhahn kann optional geordert werden)



22-Liter-Becken aus Chromnickelstahl 1.4301 mit 15 mm Verbundbodenplatte – 12 mm Unterschicht aus Weichstahl in Verbindung mit einer 3 mm starken Deckschicht aus korrosionsbeständigem Chromnickel-Molybdänstahl 1.4401

Arbeitsflächen

- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- mit geschlossener Front oder mit Schublade

offene Unterschränke

- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Kabelkanäle



hygienisch & flexibel:
Speisenzubereitung auf den Arbeitsflächen der Serie EVO 900

Bain-Marie Serie GWB9 / 1B-GN-T + EWB9 / 1B-GN-T

- GWB9 / 1B-GN1/1-T, EWB9 / 1B-GN1/1-T: 1 x Becken, GN 1/1
- GWB9 / 1B-GN2/1-T, EWB9 / 1B-GN2/1-T: 1 x Becken, GN 2/1
- GWB9 / 1B-GN1/1-T, GWB9 / 1B-GN2/1-T: CNS-Brenner, Piezo-Zündung, Flammenwächter
- Erdgas-Düsen (Flüssiggasdüsenersatz im Sonderzubehör erhältlich)
- manuelle Beckenbefüllung, Ablauf über Überlaufrohr
- gelochter Siebboden, Auflage für GN-Behälter
- 2 mm Front- und Deckplatte, CNS



GWB9 / 1B-GN1/1-T

	GWB9 / 1B-GN1/1-T	EWB9 / 1B-GN1/1-T	GWB9 / 1B-GN2/1-T	EWB9 / 1B-GN2/1-T
--	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	400 x 900 x 250		800 x 900 x 250	
Becken (B x T x H)	305 x 685 x 160		630 x 685 x 160	

LEISTUNGSDATEN

Aufnahme (wahlweise)	1 x GN 1/1-150		2 x GN 1/1-150 1 x GN 2/1-150	
Unterbau				2 x Schrankfach mit Tür

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Gas	Elektro	Gas	Elektro
Anschlusswert (Elektro)		2,20 kW 230 V 1N 50 Hz		4,40 kW 400 V 3N 50 Hz
Anschlusswert (Gas)	3,00 kW		6,20 kW	
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	IPX5 - strahlwassergeschützt	IPX4 - spritzwassergeschützt	IPX5 - strahlwassergeschützt

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Tischgerät	Standgerät
-----------------	------------	------------

TEMPERATURANGABEN

Arbeitstemperatur	30 bis 90 °C
-------------------	--------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	- 32 kg	- 45 kg
------------------------	-----------	-----------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
-------------------	--

BESTELINFOS

Artikel-Nr.	406392109	406392124	406392110	406392125
Verkaufspreis	2.579,00 €	2.271,00 €	2.979,00 €	3.036,00 €

SERIENZUBEHÖR

Siebboden, gelocht	1
--------------------	---

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
GN-Behälter 1/1 - 100, CNS	42211100	32,00 €
GN-Behälter 1/1 - 150, CNS	42211150	47,00 €
GN-Behälter 1/1 - 65, CNS	42211065	26,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für 406392109	4060G43458	22,00 €
Umrüstkit auf Flüssiggasdüsen, für 406392110	4060G43459	23,00 €



Tisch-Neutralelement Serie AT9

- AT9 / 200-GF-T, AT9 / 400-GF-T, AT9 / 800-GF-T: Tisch-Neutralelement, geschlossen
- AT9 / 200-S-T, AT9 / 400-S-T, AT9 / 800-S-T: Tisch-Neutralelement, Schublade

- 2 mm Front- und Deckplatte, CNS
- Form und Design passend zu Serie EVO 900



AT9 / 200-GF-T

	AT9 / 200-GF-T	AT9 / 400-GF-T	AT9 / 800-GF-T
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	200 x 900 x 250	400 x 900 x 250	800 x 900 x 250
LEISTUNGSDATEN			
Unterbau	1 x geschlossen		
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Tischgerät	Standgerät	Tischgerät
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	18 kg 13 kg	30 kg 20 kg	64 kg 44 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten		
BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	406392156	406392158	406392160
Verkaufspreis	590,00 €	699,00 €	982,00 €

	AT9 / 200-S-T	AT9 / 400-S-T	AT9 / 800-S-T
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	200 x 900 x 250	400 x 900 x 250	800 x 900 x 250
LEISTUNGSDATEN			
Unterbau	1 x Schublade		
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Tischgerät		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	18 kg 13 kg	37 kg 27 kg	64 kg 44 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten		
BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	406392157	406392159	406392161
Verkaufspreis	844,00 €	997,00 €	1.599,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, CNS, höhenverstellbar	-	4	-	-	-	-
-----------------------------	---	---	---	---	---	---

Unterbau-Neutralelement Serie U9

- Unterbau-Neutralelement, ungekühlt
- U9 / 200-1FS-S: Flaschenschublade

- U9 / 400-U0-S, U9 / 800-U0-S, U9 / 1200-U0-S: dreiseitig geschlossen, bedienseitig offen



U9 / 200-1FS-S

	U9 / 200-1FS-S	U9 / 400-U0-S
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	200 x 900 x 600	400 x 785 x 600
Unterschrank (B x T x H)		350 x 770 x 380
Tiefe mit geöffn. Schublade	1442	
LEISTUNGSDATEN		
Unterbau	1 x Flaschenschublade	1 x offen, 3-seitig verkleidet
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	23 kg 14 kg	39 kg 22 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	406391152	406391153
Verkaufspreis	899,00 €	549,00 €

	U9 / 800-U0-S	U9 / 1200-U0-S
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	800 x 785 x 600	1200 x 785 x 600
Unterschrank (B x T x H)	690 x 770 x 360	1090 x 770 x 360
Tiefe mit geöffn. Schublade		
LEISTUNGSDATEN		
Unterbau	1 x offen, 3-seitig verkleidet	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	60 kg 35 kg	60 kg 45 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Edelstahl-Seiten- und Rückwandverkleidung, Scotch-Brite-Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	406391154	406391155
Verkaufspreis	676,00 €	831,00 €

SERIENZUBEHÖR	406391152	406391153	406391154	406391155
Füße, CNS, höhenverstellbar	2	4	4	4
SONDERZUBEHÖR				
	Artikel-Nr.	Preis		
GN-Rost 2/1, für Öfen der Serien EVO 700 und 900, B x T in mm: 650 x 530, verchromt	406164250	26,00 €		
Heizelement für Unterbauten, 0,65 kW Elektro-Anschluss, B x T x H in mm: 360 x 610 x 60	406206259	446,00 €		
Schienengestell li / re, für 4 x GN 1/1, für Unterbauschränke der Serie EVO 900 Bei Verwendung von GN-Behältern: Höhe zwischen den Schienen: 45 mm, max. nutzbare GN-Behälterhöhe: 1 x 200 mm	406206145	499,00 €		
Schubladensatz (2 Stk.), mit Schienen, für Unterbauschränke der Serie EVO 900, B x T x H in mm: 350 x 520 x 145	406206361	912,00 €		
Tür 400 mm li / re, für offene Unterbauten	406206342	215,00 €		
Zentralsteg, für offene Unterbauten mit B in mm: 800 (1x) und 1200 (2x)	406206245	62,00 €		

Sonderzubehör für Serie EVO 900							Artikelnummer	Preis
Bodenverschraubungssatz (4 Stk.), für Gerätefüße	-	o	o	-	-	o	406206136	28,00 €
breiter Handlauf / Tellerlauf, für Serie EVO 700 und 900, zum Portionieren, B in mm: 400, T gesamt in mm: 140	-	-	-	-	o	-	406206185	629,00 €
breiter Handlauf / Tellerlauf, für Serie EVO 700 und 900, zum Portionieren, B in mm: 800, T gesamt in mm: 140	-	-	-	-	o	-	406206186	698,00 €
Brückenträger, Stütze für Brückensystem 1000 mm	-	-	o	-	-	-	406206138	597,00 €
Brückenträger, Stütze für Brückensystem 1200 mm	-	-	o	-	-	-	406206139	583,00 €
Brückenträger, Stütze für Brückensystem 1400 mm	-	-	o	-	-	-	406206140	727,00 €
Brückenträger, Stütze für Brückensystem 1600 mm	-	-	o	-	-	-	406206141	799,00 €
Brückenträger, Stütze für Brückensystem 400 mm	-	-	o	-	-	-	406206154	401,00 €
Brückenträger, Stütze für Brückensystem 800 mm	-	-	o	-	-	-	406206137	486,00 €
Frontblende, für Sockelinstallation, B x H in mm: 1000 x 100	o	-	-	-	-	-	406206150	152,00 €
Frontblende, für Sockelinstallation, B x H in mm: 1200 x 100	o	-	-	-	-	-	406206151	154,00 €
Frontblende, für Sockelinstallation, B x H in mm: 1600 x 100	o	-	-	-	-	-	406206152	175,00 €
Frontblende, für Sockelinstallation, B x H in mm: 200 x 100	o	-	-	-	-	-	406206146	111,00 €
Frontblende, für Sockelinstallation, B x H in mm: 400 x 100	o	-	-	-	-	-	406206147	129,00 €
Frontblende, für Sockelinstallation, B x H in mm: 800 x 100	o	-	-	-	-	-	406206148	141,00 €
frontseitige Fußblende, B x H in mm: 1000 x 180	-	o	-	-	-	-	406206177	154,00 €
frontseitige Fußblende, B x H in mm: 1200 x 180	-	o	-	-	-	-	406206178	183,00 €
frontseitige Fußblende, B x H in mm: 1600 x 180	-	o	-	-	-	-	406206179	187,00 €
frontseitige Fußblende, B x H in mm: 200 x 180	-	o	-	-	-	-	406206174	111,00 €
frontseitige Fußblende, B x H in mm: 400 x 180	-	o	-	-	-	-	406206175	138,00 €
frontseitige Fußblende, B x H in mm: 800 x 180	-	o	-	-	-	-	406206176	152,00 €
Satz Rollen (4 Stk.), davon 2 feststellbar und lenkbar	-	-	-	o	-	-	406206135	324,00 €
Satz Spezialfüße (4 Stk.), für Beton-Sockelaufstellung, feste H in mm: 100	o	-	-	-	-	-	406206210	112,00 €
Seitenblenden (2 Stk.), für Installationskanal (Einzelauflaufstellung)	-	-	-	-	-	o	406206181	252,00 €
Seitenblenden (2 Stk.), für Installationskanal (Rücken an Rücken)	-	-	-	-	-	o	406206202	278,00 €
Seitenblenden (2 Stk.), für Serie EVO 700, H in mm: 250	-	-	-	-	-	o	406206320	506,00 €
Seitenblenden (2 Stk.), für Serie EVO 700, H in mm: 700	-	-	-	-	-	o	406206319	868,00 €
Seitenblenden (2 Stk.), für Serie EVO 900, H in mm: 250	-	-	-	-	-	o	406206321	564,00 €
Seitenblenden (2 Stk.), für Serie EVO 900, H in mm: 700	-	-	-	-	-	o	406206335	589,00 €
Seitenblenden (2 Stk.), für Sockelinstallation, H in mm: 100	o	-	-	-	-	-	406206157	195,00 €
seitliche Fußblenden (2 Stk.), für zweizeilige Aufstellung, für Serie EVO 900, B x H in mm: 900 x 150	-	o	-	-	-	-	406206180	228,00 €
Unterstützungsträger, für Füße oder Rollen, EVO 700 und EVO 900, B in mm: 1200	-	-	-	o	-	-	406206368	525,00 €
Unterstützungsträger, für Füße oder Rollen, EVO 700 und EVO 900, B in mm: 400	-	-	-	o	-	-	406206366	380,00 €
Unterstützungsträger, für Füße oder Rollen, EVO 700 und EVO 900, B in mm: 800	-	-	-	o	-	-	406206367	462,00 €

o optionale Sonderausstattung - nicht für das Modell verfügbar

HEISSLUFTDÄMPFER & ÖFEN



04a

04a

- Heißluftdämpfer
MAGISTAR
Combi TS GN 1/1 4a/4
- Heißluftdämpfer
MAGISTAR
Combi TS GN 2/1 4a/6
- Konvektionsöfen
6 x GN 1/1 4a/8
- Konvektionsöfen
10 x GN 1/1 4a/10
- Wasseraufbereitung 4a/12

4a/4



Heißluftdämpfer
MAGISTAR Combi TS GN 1/1

4a/6



Heißluftdämpfer
MAGISTAR Combi TS GN 2/1

4a/8



Konvektionsöfen 6 x GN 1/1

4a/10



Konvektionsöfen 10 x GN 1/1

4a/12



Wasseraufbereitung
für Dämpfer & Öfen

BESSER LEBEN, BESSER KOCHEN

NEUE INTUITIVE
BEDIENPANELE

Maximale Leistung
und totale Kontrolle



MAGISTAR COMBI-TS

- Touchscreen-Bedienfeld
- Dampferzeuger

Perfekte Balance
zwischen
Performance und
Kosten



MAGISTAR COMBI-DS

- Digitales Bedienfeld
- Dampferzeuger

Flexibilität und
Produktivität



MAGISTAR COMBI-TI

- Touchscreen-Bedienfeld
- Direktdampf

Garantierte
Ergebnisse
bei maximaler
Bedienungs-
freundlichkeit



MAGISTAR COMBI-DI

- Digitales Bedienfeld
- Direktdampf

MAGISTAR COMBI-TS



6 GN 1/1



6 GN 2/1



10 GN 1/1



10 GN 2/1



20 GN 1/1



20 GN 2/1

MAGISTAR COMBI-DS*



6 GN 1/1



6 GN 2/1



10 GN 1/1



10 GN 2/1



20 GN 1/1



20 GN 2/1

MAGISTAR COMBI-TI*



6 GN 1/1



6 GN 2/1



10 GN 1/1



10 GN 2/1



20 GN 1/1



20 GN 2/1

MAGISTAR COMBI-DI*



6 GN 1/1



6 GN 2/1



10 GN 1/1



10 GN 2/1



20 GN 1/1



20 GN 2/1

Außenabmessungen (B x T x H)

6 GN 1/1
867x775x808 mm

6 GN 2/1
1090x971x808 mm

10 GN 1/1
867x775x1058 mm

10 GN 2/1
1090x971x1058 mm

20 GN 1/1
911x865x1794 mm

20 GN 2/1
1162x1067x1794 mm

* Die Produktinformationen zu den Serien MAGISTAR COMBI-DS, COMBI-TI und COMBI-DI halten wir auf unserer Website unter www.nordcap.de für Sie bereit.

Heißluftdämpfer Serie MAGISTAR COMBI TS GN 1/1-E



MAGISTAR Combi TS 6 x GN1/1-E

- Thermo-Doppelglastür mit LED-Beleuchtung, Tür-Innenglas zur Wartung und Reinigung abklappbar, Türanschlag rechts, werkseitig wechselbar
- hochauflösender multilingualer Touchscreen
- Feuchtigkeits- und Temperaturregelung durch eingebauten Dampferzeuger (Boiler)
- echte Luftfeuchtigkeitskontrolle, Lambdasensor zur automatischen Erkennung von Menge und Größe eingebrachter Lebensmittel
- Food Safe Control: automatische Überwachung der Sicherheit / des Kochvorgangs gemäß HACCP-Hygiene-Standards
- Advanced Food Safe Control zum Kochen mit Pasteurisierungsfaktor
- automatischer Modus mit über 100 verschiedenen, vorinstallierten Programm-Varianten
- automatische Erkennungsphase zur Optimierung des Garvorgangs nach Größe, Menge und Art der Speisen
- automatischer Schnell-Cooldown und automatische Vorheiz-Funktion
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- integrierte Spritzpistole mit automatischem Rückzugssystem
- USB-Anschluss
- Echtzeit-Übersicht der Garparameter
- maximal 1000 Rezepte mit Bildern in 16 verschiedenen Kategoriengruppen speicherbar
- Multi-Timer-Funktion zur Verwaltung von bis zu 20 verschiedenen Garvorgängen gleichzeitig, Speichermöglichkeit von bis zu 200 Multi-Timern
- Kochoptimierer zur Organisation, automatische Verbrauchsvisualisierung am Zyklus-Ende
- Kalender für tägliche Planung, mit Alarmfunktion
- Backup-Modus mit Selbstdiagnose, automatische Aktivierung bei Fehler
- AirFlow-Luftverteilungssystem, Ventilator mit 7 Geschwindigkeitsstufen von 300 bis 1500 U / min und Rückwärtsgang, Lüfter stoppt in weniger als 5 Sekunden bei Türöffnung
- HP Automatic Cleaning: automatisches Selbstreinigungssystem mit integrierter Entkalkung des Dampferzeugers, 5 automatische Zyklen: weich, mittel, stark, extra stark, nur Spülen und Economizer

Hinweis:

Bei der Geräteaufstellung ist bauseitig ein Abstand von mindestens 50 mm an allen Seiten einzuplanen.

Das Gerät ist auch in folgenden Varianten erhältlich: ELEKTRO BOILER AISI316L, ELEKTRO 230 V, GAS, GAS BOILER AISI316L sowie GAS LPG. Ebenfalls erhältlich mit GN-Tabletgestell 1/1, Einschubabstand 85 mm. Bitte sprechen Sie uns an.

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Spül- und Entkalkungstabs (50 Tabs)	406052394	73,00 €
Stapelkit, H in mm: 120, für 6 x GN 1/1-Ofen (Elektro) auf 6 und 10 x GN 1/1-Ofen (Elektro)	406922620	2.762,00 €
Tablett-Untergestell, fahrbar, für 10 x GN 1/1-Tablett, Abstand 65 mm	406922601	926,00 €
Tablett-Untergestell, fahrbar, für 5 x GN 2/1-Tablett, Abstand 80 mm	406922606	873,00 €
Tablett-Untergestell, fahrbar, für 6 x GN 1/1-Tablett, Abstand 65 mm	406922600	722,00 €
Tablett-Untergestell, fahrbar, für 8 x GN 1/1-Tablett, Abstand 80 mm	406922602	1.061,00 €
Thermohaube für 10 x GN 1/1-Ofen	406922364	1.025,00 €
Türanschlagwechsellpauische, für Serie MAGISTAR (außer für Modelle 20 x GN1/1 und 20 x GN2/1)	406999001	auf Anfrage
Untergestell mit Tablethalterung, für 6 und 10 x GN 1/1-Ofen	406922612	1.104,00 €
Unterschrank, geschlossen, beheizbar, für 6 und 10 x GN 1/1-Ofen auch für EN-Bleche / -Behälter 600 x 400 mm	406922615	6.582,00 €
Wasserenthärter (Salz) mit automatischer Regeneration	406921305	1.971,00 €
Wärmeschutzblech für Stapelkit, für 6 x GN 1/1-Ofen auf 10 x GN 1/1-Ofen	406922661	859,00 €
Wärmeschutzblech für Stapelkit, für 6 x GN 1/1-Ofen auf 6 x GN 1/1-Ofen	406922660	810,00 €
Wärmeschutzblech, für 10 x GN 1/1-Ofen	406922663	552,00 €
Wärmeschutzblech, für 6 x GN 1/1-Ofen	406922662	509,00 €
zusätzliche Einschubschielen (2 Stk.), für offenen Unterbau, für 6 und 10 x GN 1/1-Ofen	406922690	317,00 €



Heißluftdämpfer Serie MAGISTAR COMBI TS GN 1/1-E

	MAGISTAR Combi TS 6 x GN1/1-E	MAGISTAR Combi TS 10 x GN1/1-E	MAGISTAR Combi TS 20 x GN1/1-E
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	867 x 850 x 858	867 x 850 x 1108	911 x 933 x 1838
innen (B x T x H)	460 x 665 x 486	460 x 665 x 736	590 x 797 x 1604
Korpus (B x T x H)	867 x 775 x 708	867 x 775 x 958	911 x 865 x 1604
Tiefe bei geöffneter Tür	1319		1372
LEISTUNGSDATEN			
Abstell- und Lagerfläche	6 x GN 1/1 - 65	10 x GN 1/1 - 65	20 x GN 1/1 - 65
Anzahl Türen	1		
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Elektro		
Anschlusswert (Elektro)	11,10 kW 400 V 3N ph 50 Hz	19,00 kW 400 V 3N ph 50 Hz	37,70 kW 400 V 3N ph 50 Hz
Geräuschpegel	< 68 dB		
Wasserdruck	1 bis 6 bar		
Schutzart	IPX5 - strahlwassergeschützt		
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Standgerät		
TEMPERATURANGABEN			
Wasserzulauf	30 °C		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	134 kg 117 kg	159 kg 141 kg	301 kg 268 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	CNS 1.4301		
Verkleidung innen	CNS 1.4301		
BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	406218720	406218722	406218724
Verkaufspreis	10.729,00 €	12.394,00 €	25.277,00 €

SERIENZUBEHÖR

	406218720	406218722	406218724
6-Punkt-Multisensor-Kerntemperaturfühler	1	1	1
GN-Einfahrwagen 1/1, für max 20 x GN 1/1, Belastbarkeit max 100 kg, Einschubabstand in mm: 63	-	-	1
GN-Tablettgestell 1/1, für max 10 x GN 1/1, Belastbarkeit max 50 kg, Einschubabstand in mm: 67	-	1	-
GN-Tablettgestell 1/1, für max 6 x GN 1/1, Belastbarkeit max 30 kg, Einschubabstand in mm: 67	1	-	-

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Ablufthaube mit Lüftermotor, für 6 und 10 x GN 1/1-Ofen	406922728	4.289,00 €
Bäckerei-Gestell, für EN 600 x 400 mm, für 10 x GN 1/1-Ofen, fahrbar, 8 Einschübe, 80 mm Schienenabstand	406922608	1.012,00 €
Bäckerei-Gestell, für EN 600 x 400 mm, für 6 x GN 1/1-Ofen, fahrbar, 5 Einschübe, 80 mm Schienenabstand	406922607	863,00 €
Einschubgestell mit Griff, für 6 und 10 x GN 1/1-Ofen	406922610	345,00 €
EN-Backblech für Baguettes, gelocht, aus silikonbeschichtetem Aluminium, B x T x H in mm: 600 x 400 x 38	406922189	63,00 €
EN-Backblech, aus Aluminium, B x T x H in mm: 600 x 400 x 20	406922191	34,00 €
EN-Backblech, gelocht, aus Aluminium, B x T x H in mm: 600 x 400 x 20	406922190	39,00 €
Frittierkörbe (2 Stk.), für Heißluftdämpfer GN 1/1	406922239	217,00 €
Füße (4 Stk.), justierbar von 150 - 200 mm	406922688	78,00 €
GN-Behälter 1/1 - 20 mm, doppelseitig antihaf-beschichtet	406925000	146,00 €
GN-Behälter 1/1 - 40 mm, doppelseitig antihaf-beschichtet	406925001	183,00 €
GN-Behälter 1/1 - 65 mm, doppelseitig antihaf-beschichtet	406925002	182,00 €
GN-Edelstahlrost 1/1 (2 Stk.), B x T x H in mm: 530 x 325 x 2, aus CNS 1.4301	406922017	78,00 €
GN-Grillrost 1/1, aus Aluminium	406925004	131,00 €
GN-Hähnchenrost 1/1 (2 Stk.), 8 Hähnchen pro Rost	406922036	166,00 €
Grill- und Pizzaplatte GN 1/1, antihaf-beschichtet und spülmaschinenfest	406925003	144,00 €
Handbrause, seitliche Montage	406922171	327,00 €
Hordengestell-Transportwagen, für 6 und 10 x GN 1/1-Ofen	406922626	944,00 €
Radsatz (4 Stk.), für 6 und 10 x GN 1/1- und GN 2/1-Untergestell	406922003	154,00 €
Regeneriergestell für Bankett-Teller, fahrbar, für 10 x GN 1/1-Ofen, für 23 Teller, Abstand 85 mm, für verschiedene Tellerformen	406922649	1.199,00 €
Reinigungspulver (100 Beutel)	4060S2395	122,00 €

Heißluftdämpfer Serie MAGISTAR COMBI TS GN 2/1-E



MAGISTAR Combi TS 6 x GN2/1-E

- Thermo-Doppelglastür mit LED-Beleuchtung, Tür-Innenglas zur Wartung und Reinigung abklappbar, Türanschlag rechts, werkseitig wechselbar
- hochauflösender multilingualer Touchscreen
- Feuchtigkeits- und Temperaturregelung durch eingebauten Dampferzeuger (Boiler)
- echte Luftfeuchtigkeitskontrolle, Lambdasensor zur automatischen Erkennung von Menge und Größe eingebrachter Lebensmittel
- Food Safe Control: automatische Überwachung der Sicherheit / des Kochvorgangs gemäß HACCP-Hygiene-Standards
- Advanced Food Safe Control zum Kochen mit Pasteurisierungsfaktor
- automatischer Modus mit über 100 verschiedenen, vorinstallierten Programm-Varianten
- automatische Erkennungsphase zur Optimierung des Garvorgangs nach Größe, Menge und Art der Speisen
- automatischer Schnell-Cooldown und automatische Vorheiz-Funktion
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- integrierte Spritzpistole mit automatischem Rückzugssystem
- USB-Anschluss
- Echtzeit-Übersicht der Garparameter
- maximal 1000 Rezepte mit Bildern in 16 verschiedenen Kategoriengruppen speicherbar
- Multi-Timer-Funktion zur Verwaltung von bis zu 20 verschiedenen Garvorgängen gleichzeitig, Speichermöglichkeit von bis zu 200 Multi-Timern
- Kochoptimierer zur Organisation, automatische Verbrauchsvisualisierung am Zyklus-Ende
- Kalender für tägliche Planung, mit Alarmfunktion
- Backup-Modus mit Selbstdiagnose, automatische Aktivierung bei Fehler
- AirFlow-Luftverteilungssystem, Ventilator mit 7 Geschwindigkeitsstufen von 300 bis 1500 U / min und Rückwärtsgang, Lüfter stoppt in weniger als 5 Sekunden bei Türöffnung
- HP Automatic Cleaning: automatisches Selbstreinigungssystem mit integrierter Entkalkung des Dampferzeugers, 5 automatische Zyklen: weich, mittel, stark, extra stark, nur Spülen und Economizer

Hinweis:

Bei der Geräteaufstellung ist bauseitig ein Abstand von mindestens 50 mm an allen Seiten einzuplanen.

Das Gerät ist auch in folgenden Varianten erhältlich: ELEKTRO BOILER AISI316L, ELEKTRO 230 V, GAS, GAS BOILER AISI316L sowie GAS LPG. Ebenfalls erhältlich mit GN-Tablettgestell 1/1, Einschubabstand 85 mm. Bitte sprechen Sie uns an.

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Tablett-Untergestell, fahrbar, für 10 x GN 2/1-Tablett, Abstand 65 mm	406922603	1.118,00 €
Tablett-Untergestell, fahrbar, für 8 x GN 2/1-Tablett, Abstand 80 mm	406922604	1.099,00 €
Thermohaube für 10 x GN 2/1-Ofen	406922366	1.498,00 €
Türanschlagwechselfaustausch, für Serie MAGISTAR (außer für Modelle 20 x GN1/1 und 20 x GN2/1)	406999001	auf Anfrage
Untergestell mit Tablethalterung, für 6 und 10 x GN 2/1-Ofen	406922613	1.378,00 €
Unterschrank, geschlossen, beheizbar, für 6 und 10 x GN 2/1-Ofen auch für EN-Bleche / -Behälter 600 x 400 mm	406922617	7.134,00 €
Wasserenthärter (Salz) mit automatischer Regeneration	406921305	1.971,00 €
Wärmeschutzblech, für 10 x GN 2/1-Ofen	406922664	573,00 €
Wärmeschutzblech, für 6 x GN 2/1-Ofen	406922665	680,00 €
zusätzliche Einschubschienen (2 Stk.), für offenen Unterbau, für 6 und 10 x GN 2/1-Ofen	406922692	424,00 €



Heißluftdämpfer Serie MAGISTAR COMBI TS GN 2/1-E

	MAGISTAR Combi TS 6 x GN2/1-E	MAGISTAR Combi TS 10 x GN2/1-E	MAGISTAR Combi TS 20 x GN2/1-E
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	1090 x 1046 x 858	1090 x 1046 x 1108	1162 x 1135 x 1841
innen (B x T x H)	650 x 835 x 486	650 x 835 x 736	792 x 800 x 1604
Korpus (B x T x H)	1090 x 971 x 708	1090 x 971 x 958	1162 x 1071 x 1604
Tiefe bei geöffneter Tür	1705		1772
LEISTUNGSDATEN			
Abstell- und Lagerfläche	6 x GN 2/1 - 65	10 x GN 2/1 - 65	20 x GN 2/1 - 65
Anzahl Türen	1		
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Elektro		
Anschlusswert (Elektro)	21,40 kW 400 V 3N ph 50 Hz	37,40 kW 400 V 3N ph 50 Hz	65,40 kW 400 V 3N ph 50 Hz
Geräuschpegel	< 68 dB		
Wasserdruck	1 bis 6 bar		
Schutzart	IPX5 - strahlwassergeschützt		
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Standgerät		
TEMPERATURANGABEN			
Wasserzulauf	30 °C		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	181 kg 158 kg	207 kg 182 kg	389 kg 351 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	CNS 1.4301		
Verkleidung innen	CNS 1.4301		
BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	406218721	406218723	406218725
Verkaufspreis	13.977,00 €	22.098,00 €	37.260,00 €

SERIENZUBEHÖR	406218721	406218723	406218725
6-Punkt-Multisensor-Kerntemperaturfühler	1	1	1
GN-Einfahrwagen 2/1, für max 20 x GN 2/1, Belastbarkeit max 200 kg, Einschubabstand in mm: 63	-	-	1
GN-Tablettgestell 2/1, für max 10 x GN 2/1, Belastbarkeit max 100 kg, Einschubabstand in mm: 67	-	1	-
GN-Tablettgestell 2/1, für max 6 x GN 2/1, Belastbarkeit max 60 kg, Einschubabstand in mm: 67	1	-	-

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Bäckerei-Gestell, für EN 600 x 400 mm, für 10 x GN 2/1-Ofen, fahrbar, 8 Einschübe, 80 mm Schienenabstand	406922609	1.031,00 €
Einfahrrahmen und Griff, für 6 und 10 x GN 2/1-Ofen, längs	406922605	625,00 €
EN-Backblech für Baguettes, gelocht, aus silikonbeschichtetem Aluminium, B x T x H in mm: 600 x 400 x 38	406922189	63,00 €
EN-Backblech, aus Aluminium, B x T x H in mm: 600 x 400 x 20	406922191	34,00 €
EN-Backblech, gelocht, aus Aluminium, B x T x H in mm: 600 x 400 x 20	406922190	39,00 €
Frittierkörbe (2 Stk.), für Heißluftdämpfer GN 1/1	406922239	217,00 €
Füße (4 Stk.), justierbar von 150 - 200 mm	406922688	78,00 €
GN-Behälter 1/1 - 20 mm, doppelseitig antihaf-beschichtet	406925000	146,00 €
GN-Behälter 1/1 - 40 mm, doppelseitig antihaf-beschichtet	406925001	183,00 €
GN-Edelstahlrost 1/1 (2 Stk.), B x T x H in mm: 530 x 325 x 2, aus CNS 1.4301	406922017	78,00 €
GN-Edelstahlroste 2/1 (2 Stk.), CNS 1.4301	406922175	142,00 €
GN-Grillrost 1/1, aus Aluminium	406925004	131,00 €
GN-Hähnchenrost 1/1 (2 Stk.), 8 Hähnchen pro Rost	406922036	166,00 €
Grill- und Pizzaplatte GN 1/1, antihafbeschichtet und spülmaschinenfest	406925003	144,00 €
Handbrause, seitliche Montage	406922171	327,00 €
Hordengestellwagen, für EN 600 x 400 mm, für 6 und 10 x GN 2/1-Ofen	406922627	1.334,00 €
Radsatz (4 Stk.), für 6 und 10 x GN 1/1- und GN 2/1-Untergestell	406922003	154,00 €
Regeneriergestell für Bankett-Teller, fahrbar, für 10 x GN 2/1-Ofen, für 51 Teller, Abstand 75 mm, für verschiedene Tellerformen	406922650	2.571,00 €
Reinigungspulver (100 Beutel)	406052395	122,00 €
Spül- und Entkalkungstabs (50 Tabs)	406052394	73,00 €
Stapelkit, H in mm: 120, für 6 x GN 2/1-Ofen (Elektro) auf 6 und 10 x GN 2/1-Ofen (Elektro)	406922621	3.129,00 €

Konvektionsofen 6 x GN 1/1 - Quereinschub



GK / 6xGN1/1

- für 6 x GN 1/1 Quereinschub
- GK / 6xGN1/1: offener atmosphärischer Brenner, Elektrozünder mit Steuerventil
- EK / 6xGN1/1: Incoloy CNS-Heizwiderstände, über Konvektorelement gekapselt, Entfeuchtungsventil für Garraum
- Tür mit wärmeisoliertem Sichtfenster, Türgriff, Druckknopfmechanismus
- beleuchteter Hygiene-Garraum, Luftleitsystem „Flow Channel“
- Schutzgitter, herausnehmbar, Bodenbereich, nahtlos abgerundet
- CNS-Rosthalterungen, herausnehmbar, integrierter Diffusor
- digitales Thermometer / Kontrollleuchte im Bedienfeld
- Hauptschalter / Garfunktionsschalter, Konvektionsgarzyklus ohne Befeuchtung
- Konvektionszyklen mit Befeuchtung über Auswahl eines der 5 Feuchtigkeitsniveaus, Schnellabkühlung der Kammer nach Garzyklus
- Zeitschaltuhr oder Dauerbetriebs-Funktion, Signalton nach Beendigung der Heizphase

Hinweis:

Kerntemperaturerfassung optional über nachrüstbaren Kerntemperaturfühler (Sonderzubehör).



Konvektionsofen 6 x GN 1/1 - Quereinschub

	GK / 6xGN1/1	EK / 6xGN1/1
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	860 x 746 x 701	860 x 746 x 633
innen (B x T x H)	560 x 370 x 380	
Einschub	quer	
LEISTUNGSDATEN		
Abstell- und Lagerfläche	6 x GN-Tragrost 1/1 (Sonderzubehör)	
Anzahl Türen	1	
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Gas	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	0,35 kW 230 V 1 ph 50 Hz	7,70 kW 400 V 3N ph 50 Hz
Anschlusswert (Gas)	8,50 kW	
Wasserdruck	1,5 bis 2,5 bar	
Schutzart	IP24 - geschützt gegen feste Fremdkörper mit Ø ab 12,5 mm	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Tischgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Heißluftgaren	30 bis 300 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	106 kg 92 kg	93 kg 80 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Edelstahl	
Verkleidung innen	Edelstahl	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	406240200	406240205
Verkaufspreis	5.678,00 €	4.270,00 €

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Anschlussset für Enthäterpatrone, 2 flexible Silikonruckschläuche (je 1,5 m) mit Edelstahlmantelung, 3/4" Metallanschlussgewinde (gerade), belastbar bis 15 bar, Platzdruck 90 bar, Nennweite DN 10, inkl. Wasserzähler	4956111	126,00 €
Fresh Magnum, Teilentsalzung bis 9.500 l mit gesilberter Aktivkohle für die Versorgung mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (KH)	4953009	869,00 €
Fresh Maxi, Teilentsalzung bis 5.600 l mit gesilberter Aktivkohle für die Versorgung mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (KH)	4953003	809,00 €
Fresh Mini, Teilentsalzung bis 2.700 l mit gesilberter Aktivkohle für die Versorgung mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (KH)	4953001	468,00 €
Führungsschienen, für GN-Ablaufbehälter 1/1	406921713	33,00 €
Füße (4 Stk.), für Öfen mit 6 x GN 1/1, 10 x GN 1/1, 6 x GN 2/1 und 10 x GN 2/1	406922127	143,00 €
GN-Edelstahlroste 1/1 (2 Stk.), B x T x H in mm: 530 x 325 x 2	402921101	64,00 €
GN-Roste 1/2 (2 Stk.), für GN-Schalengestell 1/2	406921106	133,00 €
Kerntemperaturfühler, für Öfen mit 6 x GN 1/1 und 10 x GN 1/1, für nachträglichen kundenseitigen Einbau	406921702	658,00 €

Konvektionsofen 10 x GN 1/1 - Quereinschub



GK / 10xGN1/1

- für 10 x GN 1/1 Quereinschub
- GK / 10xGN1/1: offener atmosphärischer Brenner, Elektrozünder mit Steuerventil
- EK / 10xGN1/1: Incoloy CNS-Heizwiderstände, über Konvektorelement gekapselt, Entfeuchtungsventil für Garraum
- Tür mit wärmeisoliertem Sichtfenster, Türgriff, Druckknopfmechanismus
- beleuchteter Hygiene-Garraum, Luftleitsystem „Flow Channel“
- Schutzgitter, herausnehmbar, Bodenbereich, nahtlos abgerundet
- CNS-Rosthalterungen, herausnehmbar, integrierter Diffusor
- digitales Thermometer / Kontrollleuchte im Bedienfeld
- Hauptschalter / Garfunktionsschalter, Konvektionsgarzyklus ohne Befeuchtung
- Konvektionszyklen mit Befeuchtung über Auswahl eines der 5 Feuchtigkeitsniveaus, Schnellabkühlung der Kammer nach Garzyklus
- Zeitschaltuhr oder Dauerbetriebs-Funktion, Signalton nach Beendigung der Heizphase

Hinweis:

Kerntemperaturerfassung optional über nachrüstbaren Kerntemperaturfühler (Sonderzubehör).



Konvektionsofen 10 x GN 1/1 - Quereinschub

	GK / 10xGN1/1	EK / 10xGN1/1
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	890 x 900 x 970	
innen (B x T x H)	590 x 479 x 680	590 x 503 x 680
Einschub	quer	
LEISTUNGSDATEN		
Abstell- und Lagerfläche	10 x GN-Tragrost 1/1 (Sonderzubehör)	
Anzahl Türen	1	
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Gas	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	0,35 kW 230 V 1 ph 50 Hz	17,30 kW 400 V 3N ph 50 Hz
Anschlusswert (Gas)	18,50 kW	
Wasserdruck	1,5 bis 2,5 bar	
Schutzart	IP24 - geschützt gegen feste Fremdkörper mit Ø ab 12,5 mm	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Tischgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Heißluftgaren	30 bis 300 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	156 kg 136 kg	140 kg 121 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Edelstahl	
Verkleidung innen	Edelstahl	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	406240201	406240206
Verkaufspreis	6.943,00 €	6.229,00 €

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Abgaskamin, für Gasgeräte mit 10 x GN 1/1 bis GN 2/1	406921701	612,00 €
Anschlussset für Enthäterpatrone, 2 flexible Silikondruckschläuche (je 1,5 m) mit Edelstahlummantelung, 3/4" Metallanschlussgewinde (gerade), belastbar bis 15 bar, Platzdruck 90 bar, Nennweite DN 10, inkl. Wasserzähler	4956111	126,00 €
Auflageschienengestell, für Unterbau 406922102	406922106	313,00 €
Fettfilter, für Gasgeräte mit 10 und 20 x GN 1/1 bis GN 2/1	406921700	253,00 €
Fresh Magnum, Teilentsalzung bis 9.500 l mit gesilberter Aktivkohle für die Versorgung mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (KH)	4953009	869,00 €
Fresh Maxi, Teilentsalzung bis 5.600 l mit gesilberter Aktivkohle für die Versorgung mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (KH)	4953003	809,00 €
Fresh Mini, Teilentsalzung bis 2.700 l mit gesilberter Aktivkohle für die Versorgung mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (KH)	4953001	468,00 €
Führungsschienen, für GN-Ablaufbehälter 1/1	406921713	33,00 €
Füße (4 Stk.), für Öfen mit 6 x GN 1/1, 10 x GN 1/1, 6 x GN 2/1 und 10 x GN 2/1	406922127	143,00 €
GN-Edelstahlroste 1/1 (2 Stk.), B x T x H in mm: 530 x 325 x 2	402921101	64,00 €
GN-Roste 1/2 (2 Stk.), für GN-Schalengestell 1/2	406921106	133,00 €
Hordenwagen für Hordengestell, für Öfen mit 10 x GN 1/1	406922130	1.597,00 €
Kerntemperaturfühler, für Öfen mit 6 x GN 1/1 und 10 x GN 1/1, für nachträglichen kundenseitigen Einbau	406921702	658,00 €
Schienenestell, für Elektro-Öfen 10 x GN 1/1, Schienenabstand 80 mm	406922115	324,00 €
Schienenestell, für Gas-Öfen mit 10 x GN 1/1, Schienenabstand 60 mm	406922122	324,00 €
Schienenestell, für Gas-Öfen mit 10 x GN 1/1, Schienenabstand 80 mm	406922116	333,00 €
Unterbau, für Öfen mit 10 x GN 1/1	406922102	899,00 €

Nordcap-Teilentsalzungsanlage Serie FRESH

- mengengesteuerte Teilentsalzungsanlage
- Austausch von an Karbonathärte gebundene Kalzium- und Magnesium-Ionen gegen Wasserstoff-Ionen für eine Reduzierung der im Wasser enthaltenen Karbonathärte
- mit gesilberter Aktivkohle
- entnimmt unerwünschte negative Wasserinhaltsstoffe wie z.B. Chlor und verhindert Keimbildungen
- wichtige Mineralien und Spurenelemente bleiben erhalten
- Durchflussleistung pro Stunde: 1.000 Liter / h
- Druckbehälter (GFK) bei Härtegrad 10° d (KH):
 - Fresh Mini: bis 2.700 Liter
 - Fresh Maxi: bis 5.600 Liter
 - Fresh Magnum: bis 9.500 Liter

Hinweis:

Die Regeneration der Behälter erfolgt über einen Abhol- und Lieferservice. Serviceinfo finden Sie auf der Kartusche.

Abhol- und Lieferservice je Kartusche: 27,00 €

Regeneration / Kartusche:

Fresh Mini: 75,00 €

Fresh Maxi: 122,00 €

Fresh Magnum: 164,00 €



Fresh Mini

	Fresh Mini	Fresh Maxi	Fresh Magnum
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (Ø x H)	200 x 420	230 x 520	280 x 520
TECHNISCHE DATEN			
Wasserdruck	8 bar		
TEMPERATURANGABEN			
Wasserzulauf	bis max. 50 °C, Warmwasserzufuhr	bis max. 60 °C, Warmwasserzufuhr	
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	6 kg 6 kg	10 kg 10 kg	11 kg 11 kg
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	4953001	4953003	4953009
Verkaufspreis	468,00 €	809,00 €	869,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Anschluss Schlauch 1 m	4956101	37,00 €
Anschluss Schlauch 1,5 m	4956102	43,00 €
Anschluss Schlauch 2 m	4956103	49,00 €
Anschluss Schlauch 2,5 m	4956104	58,00 €
Anschlussset für Enthäterpatrone, 2 flexible Silikon druckschläuche (je 1,5 m) mit Edelstahlmantelung, 3/4" Metallanschlussgewinde (gerade), belastbar bis 15 bar, Platzdruck 90 bar, Nennweite DN 10, inkl. Wasserzähler	4956111	126,00 €
Messbesteck, für Gesamt- u. Karbonhärte bestehend aus Titriergesäß mit 5- und 10-ml-Marke sowie 30-ml-Titrierlösung in zwei Tropfflaschen von jeweils 15 ml.	4956120	23,00 €
Teststäbchen Karbonathärte	4956122	54,00 €
Wasserzähler	4956703	59,00 €



Tecnoeka – Unser Partner für das Snackgeschäft

Wir snacken das!

Das Geschäft mit Snacks boomt. Die kleinen, oft heißen Zwischenmahlzeiten haben sich im Außer-Haus-Markt fest etabliert und sind stark nachgefragt.

Für die Zubereitung bedarf es neben ausgewählten Zutaten auch die richtige Technik. Mit unserem Produktprogramm Tecnoeka by NordCap haben wir seit 2018 eine große Auswahl an Kombi-Öfen und -Dämpfern speziell für die Produktion von kleineren und mittleren Mengen leckerer Snacks aller Art.

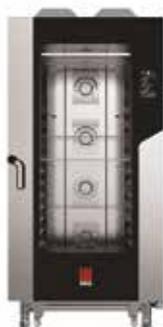


04a

Serie MILLENNIAL

Die Serie MILLENNIAL steht für professionelle Backöfen mit einem reduzierten und eleganten Design, die Funktionalität und technische Innovationen in sich vereinen. Das gemeinsame Ziel: bessere Arbeitsbedingungen in der Küche.

Design



- Doppelverglasung der Tür
- Tür nach beiden Seiten zu öffnen
- Wasserresistenz IPX5
- Garkammer aus CNS 1.431, komplett abgerundet
- Schließperre bei 60°, 90°, 120° und 180° Öffnungswinkel
- benutzerfreundliche Steuerungen
- verstellbare Füße

Airflowlogic™



Die patentierte Innovation Airflowlogic™ ist das Ergebnis eines komplett neu entworfenen Gehäuses und intensiver Studien zur Luftzirkulation in Backöfen.

Ihr Vorteil: Einheitliche Koch- und Backergebnisse in allen Bereichen des Ofens.

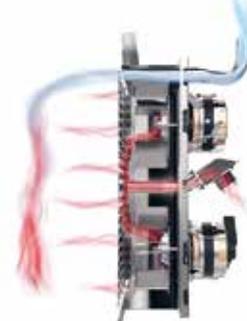
Humilogic™



Ebenfalls patentiert: das System Humilogic™. Die direkte Wasserzufuhr in den hinteren Teil des Flügelrades sorgt dafür, dass Feuchtigkeit in den oberen Teil der Garkammer zugeführt wird.

Ihr Vorteil: Hochwertigstes Dampfgaren und eine dauerhafte Senkung des Verbrauchs.

Drylogic™



Hinter dem dritten Patent Drylogic™ verbirgt sich ein Schnell Trocknungssystem. Das Eindringen von Außenluft in den Ofen ermöglicht die Reduzierung der vorhandenen Feuchtigkeit in der Garkammer.

Ihr Vorteil: Optimale Steuerung der Feuchtigkeit.

Serie EVOLUTION Snack

Mit der Serie Evolution Snack bietet das Tecnoeka Sortiment Snack-Öfen für kleinere und große Produktionen.

Die kompakten Allrounder gibt es je nach Ausführung mit digitaler, elektromechanischer oder manueller Bedienung.



Entdecken Sie die gesamte Produktwelt von Tecnoeka auf nordcap.de

Auf unserer Website halten wir alle Informationen zu den Öfen und Dämpfern von Tecnoeka für Sie bereit. Sie können entweder in unserem Shop stöbern, oder sich die Gesamtbroschüre herunterladen.

Tecnoeka Produktprogramm in unserem Webshop: www.nordcap.de/nordcap-shop/kochtechnik/eka-by-nordcap/

Tecnoeka Gesamtbroschüre: www.nordcap.de/nordcap-shop/kochtechnik/eka-by-nordcap/



Tecnoeka
in unserem Webshop



Tecnoeka
Gesamtbroschüre

NOTIZEN

NIEDERTEMPERATURGAREN, WARMHALTEN & REGENERIEREN

04b

Vakuuierer	4b/2
Niedertemperaturgarer	4b/3
Druckgarer	4b/7
Warmhalteschränke	4b/8
Einfahr-Warmhalteschränke	4b/11
Warmhalteschubladen	4b/12
Kompakt-Regenerationsöfen	4b/15
Regenerationsöfen	4b/17
Einfahr-Regenerationsöfen	4b/21
Kombi-Wagen zum Kühlen & Regenerieren	4b/22
Salamander	4b/23

4b/2



Vakuuierer

4b/3



Niedertemperaturgarer

4b/7



Druckgarer

4b/8



Warmhalteschränke

4b/11



Einfahr-Warmhalteschränke

4b/12



Warmhalteschubladen

4b/15



Kompakt-Regenerationsöfen

4b/17



Regenerationsöfen

4b/21



Einfahr-Regenerationsöfen

4b/22



Kombi-Wagen
zum Kühlen & Regenerieren

4b/23



Salamander

Vakuuierer Serie iSensor

- iSensor S: Doppelschweißung, max. Breite 315 mm, Busch Vakuu-Pumpe, 8 m³/h
- iSensor M: Doppelschweißung, max. Breite 405 mm, Busch Vakuu-Pumpe, 16 m³/h
- iSensor L: 2 x Schweißbalken (links / rechts), Doppelschweißung, max. Breite jeweils 455 mm, Busch Vakuu-Pumpe, 20 m³/h
- Öffnungssystem, automatisch
- LCD-Display, Bluetooth, Sensor-Technologie
- automatischer Modus, Stop- und Standby-Funktion, 10 Programme
- patentiertes iVac-System: optimale Vakuu-Stärke
- patentiertes iSeal-System: optimale Vakuuierzeit und -Temperatur
- selbstreinigendes Öl-System, automatische Geräte-Kalibrierung
- Control-App (iOS / Android)



iSensor S

	iSensor S	iSensor M	iSensor L
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	388 x 546 x 389	475 x 616 x 438	620 x 626 x 453
innen (B x T x H)	328 x 385 x 162	412 x 453 x 200	560 x 465 x 210
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Elektro		
Anschlusswert (Elektro)	0,25 kW 230 V L+N 50 Hz	0,55 kW 230 V L+N 50 Hz	0,75 kW 230 V L+N 50 Hz
EIGENSCHAFTEN			
Anschlussart	steckerfertig		
Aufstellungsart	Tischgerät		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	43 kg 36 kg	58 kg 49 kg	81 kg 67 kg
BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	520000000	520000010	520000020
Verkaufspreis	3.272,00 €	3.833,00 €	5.147,00 €

VARIANTEN	Code	Ausführung	Verkaufspreis
iSensor S	GAS	Begasung	auf Anfrage
iSensor M	GAS	Begasung	auf Anfrage
iSensor L	GAS	Begasung	auf Anfrage



Niedertemperaturgarer Serie CSC E

- Einbauversion mit statischem Beheizungssystem und Entlüftungen an Vorderseite
- Volltür, Türanschlag links, ohne Aufpreis werkseitig wechselbar (bitte bei Bestellung angeben)
- Energiesparisolierung in mm: 35
- stapelbar
- elektronische Steuerung
- Warmhaltefunktion
- Dampfauslass an Vorderseite / Rückwand des Garraums
- akustisches Signal am Ende des Garzyklus
- Einhängegerüst, herausnehmbar

Hinweis:

Die Geräte sind auch mit schwarzen (RAL9005) und weißen (RAL9010) Frontblenden gegen Aufpreis erhältlich. Bitte sprechen Sie uns bei Bestellung an.



CSC 031 E

	CSC 031 E	CSC 051 E	CSC 052 E
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	450 x 660 x 415	450 x 660 x 565	655 x 755 x 530
Tiefe bei geöffneter Tür	1084		1399
LEISTUNGSDATEN			
Aufnahme (wahlweise)	3 x GN 1/1-75	5 x GN 1/1-75	10 x GN 1/1-75 5 x GN 2/1-75
Leistung	11 kg Produktmenge / Zyklus	18 kg Produktmenge / Zyklus	36 kg Produktmenge / Zyklus
Anzahl Türen	1		
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Elektro		
Anschlusswert (Elektro)	0,70 kW 230 V 1 50 Hz	1,00 kW 230 V 1 50 Hz	1,50 kW 230 V 1 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt		
Absicherung	3,1 A	4,4 A	6,6 A
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Einbaugerät		
TEMPERATURANGABEN			
Arbeitstemperatur	30 bis 120 °C		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	38 kg 33 kg	46 kg 41 kg	64 kg 54 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	CHR 1.4016		
Verkleidung innen	CNS 1.4301		
BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	437010031	437010051	437010052
Verkaufspreis	2.782,00 €	3.029,00 €	3.522,00 €

SERIENZUBEHÖR

Kerntemperaturfühler	1
----------------------	---



Niedertemperaturgarer Serie CSD 01 E (Quer)

- Einbauversion mit statischem Beheizungssystem und Entlüftung an der Vorderseite
- CSD011E: 1 x GN-Vollschublade 1/1, Nutzhöhe in mm: 150
- CSD012E: 2 x GN-Vollschublade 1/1, Nutzhöhe in mm: je 150
- CSD013E: 3 x GN-Vollschublade 1/1, Nutzhöhe in mm: je 150
- Dampfauslass an Vorderseite und Rückwand des Garraums
- Energiesparisolierung in mm: 35
- stapelbar
- 1 x elektronische Steuerung für alle Schubladen
- Warmhaltefunktion
- Akustisches Signal am Ende des Garzyklus

Hinweis:

Geräte mit Quereinschub und Steuerung für jede einzelne Lade finden Sie auf Seite 4b / 06.

Die Geräte sind auch mit schwarzen (RAL9005) und weißen (RAL9010) Frontblenden gegen Aufpreis erhältlich. Bitte sprechen Sie uns bei Bestellung an.



CSD 011 E

	CSD 011 E	CSD 012 E	CSD 013 E
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	660 x 595 x 310	660 x 595 x 520	660 x 595 x 730
Tiefe mit geöffn. Schublade	983		
Einschub	quer		
LEISTUNGSDATEN			
Aufnahme (wahlweise)	1 x GN 1/1, Quereinschub	2 x GN 1/1, Quereinschub	3 x GN 1/1, Quereinschub
Leistung	6 kg Produktmenge / Zyklus	12 kg Produktmenge je Auszug / Zyklus	18 kg Produktmenge je Auszug / Zyklus
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Elektro		
Anschlusswert (Elektro)	0,70 kW 230 V 1 50 Hz	1,00 kW 230 V 1 50 Hz	
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt		
Absicherung	3,1 A	4,35 A	
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Einbaugerät		
TEMPERATURANGABEN			
Arbeitstemperatur	30 bis 120 °C		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	40 kg 31 kg	58 kg 48 kg	77 kg 67 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	CHR 1.4016		
Verkleidung innen	CNS 1.4301		
BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	437010011	437010012	437010013
Verkaufspreis	3.083,00 €	3.659,00 €	4.298,00 €

SERIENZUBEHÖR

Kerntemperaturfühler	1
----------------------	---



Niedertemperaturgarer Serie CSD 00 E (Längs)

- Niedertemperaturgarer mit statischem Beheizungssystem und Entlüftung an der Vorderseite
- Dampfauslass an Vorderseite und Rückwand des Garraums
- CSD001 E: 1 x GN-Vollschublade 1/1, Nutzhöhe in mm: 150
- CSD002 E: 2 x GN-Vollschublade 1/1, Nutzhöhe in mm: je 150
- CSD003 E: 3 x GN-Vollschublade 1/1, Nutzhöhe in mm: je 150
- Energiesparisolierung in mm: 35
- stapelbar
- je 1 x elektronische Steuerung pro Schublade
- Warmhaltefunktion
- Akustisches Signal am Ende des Garzyklus

Hinweis:

Die Geräte sind auch mit schwarzen (RAL9005) und weißen (RAL9010) Frontblenden gegen Aufpreis erhältlich. Bitte sprechen Sie uns bei Bestellung an.



CSD 001 E

	CSD 001 E	CSD 002 E	CSD 003 E
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	450 x 650 x 275	450 x 650 x 485	450 x 650 x 695
Einschub	längs		
LEISTUNGSDATEN			
Aufnahme (wahlweise)	1 x GN 1/1, Längseinschub	2 x GN 1/1, Längseinschub	3 x GN 1/1, Längseinschub
Leistung	6 kg Produktmenge / Zyklus	12 kg Produktmenge je Auszug / Zyklus	18 kg Produktmenge je Auszug / Zyklus
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Elektro		
Anschlusswert (Elektro)	0,70 kW 230 V 1 50 Hz	1,00 kW 230 V 1 50 Hz	
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt		
Absicherung	3,1 A	4,35 A	
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Tischgerät		
TEMPERATURANGABEN			
Arbeitstemperatur	30 bis 120 °C		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	40 kg 31 kg	58 kg 48 kg	77 kg 67 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	CHR 1.4016		
Verkleidung innen	CNS 1.4301		
BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	437010001	437010002	437010003
Verkaufspreis	3.228,00 €	3.947,00 €	4.712,00 €

SERIENZUBEHÖR

Kerntemperaturfühler	1
----------------------	---



Niedertemperaturgarer Serie CSD E (Quer)

- Niedertemperaturgarer mit statischem Beheizungssystem
- CSD212 E: 2 x GN-Vollschublade 1/1, Nutzhöhe in mm: je 150
- CSD313 E: 3 x GN-Vollschublade 1/1, Nutzhöhe in mm: je 150
- Dampfauslass an Vorderseite
- Energiesparisolierung in mm: 35
- stapelbar
- je 1 x elektronische Steuerung pro Schublade für getrennte Temperaturregelung
- Warmhaltefunktion
- akustisches Signal am Ende des Garzyklus

Hinweis:

Die Geräte sind auch mit schwarzen (RAL9005) und weißen (RAL9010) Frontblenden gegen Aufpreis erhältlich. Bitte sprechen Sie uns bei Bestellung an.



CSD 212 E

	CSD 212 E	CSD 313 E
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	702 x 680 x 600	702 x 680 x 820
Tiefe mit geöffn. Schublade		1055
Einschub		quer
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme (wahlweise)	2 x GN 1/1, Quereinschub	3 x GN 1/1, Quereinschub
Leistung	12 kg Produktmenge je Auszug / Zyklus	18 kg Produktmenge je Auszug / Zyklus
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	1,40 kW 230 V 1 50 Hz	2,10 kW 230 V 1 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
Absicherung	6,2 A	9,3 A
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Tischgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	30 bis 120 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	75 kg 67 kg	110 kg 100 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CHR 1.4016	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	437010212	437010313
Verkaufspreis	6.237,00 €	9.295,00 €

SERIENZUBEHÖR

Kerntemperaturfühler	1
Saugnapffüße	4



Druckgarer CVE 031 E

- Energiesparisolation aus Keramikfaser
- Dampferzeuger, Druck: 1,2 bar ATA
- Blech-Führungsschienen, herausnehmbar
- Ablauf im Garraum

- elektronische Steuerung, Touchscreen, Startzeiteinstellung, vorprogrammierte Rezepte
- akustisches Signal am Ende des Garzyklus
- automatische Funktionen: programmierbare Boilerreinigung, System zum Schließen / Öffnen der Tür, Druckabbausystem im Garraum

Hinweis:

Wenn die Wasserhärte 3° dH übersteigt, empfehlen wir dringend die Nutzung eines Wasserenthärters. Der Wasserdruck für den Zulauf muss zwischen 150 und 500 kPa betragen. Je nach bauseitigen Verhältnissen wird eventuell ein Druckminderer benötigt. Bitte sprechen Sie uns an.



CVE 031 E

CVE 031 E

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	730 x 880 x 840
Korpus (B x T x H)	730 x 735 x 755
Tiefe bei geöffneter Tür	1299

LEISTUNGSDATEN

Aufnahme (wahlweise)	3 x GN 1/1-65 2 x GN 1/1-100
----------------------	---------------------------------

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	15,5 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt
Absicherung	22,4 A

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Tischgerät
-----------------	------------

TEMPERATURANGABEN

Arbeitstemperatur	50 bis 122 °C
-------------------	---------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	118 kg 110 kg
------------------------	-----------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CHR 1.4016
Verkleidung innen	CNS 1.4401

BESTELINFOS

Artikel-Nr.	437020031
Verkaufspreis	19.129,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, justierbar	4
Kerntemperaturfühler	1



Warmhalteschrank Serie HSH E

- statisches Beheizungssystem, Entlüftungen an Vorderseite
- Volltür, Türanschlag links, ohne Aufpreis werkseitig wechselbar (bitte bei Bestellung angeben)
- Energiesparisolation in mm: 35, hitze- / alterungsbeständige Dichtung(en)
- stapelbar
- elektronische Steuerung, Temperatur regelbar
- Verkabelung / Komponenten leicht erreichbar
- Einhängegerüst, herausnehmbar

Hinweis:

Auch als Durchreichemodell erhältlich. Bitte bei Bestellung angeben. Die Geräte sind auch mit schwarzen (RAL9005) und weißen (RAL9010) Frontblenden gegen Aufpreis erhältlich. Bitte bei Bestellung angeben.



HSH 031 E

	HSH 031 E	HSH 051 E	HSH 052 E
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	450 x 660 x 415	450 x 635 x 530	655 x 755 x 530
Tiefe bei geöffneter Tür	1084		1399
LEISTUNGSDATEN			
Aufnahme (wahlweise)	3 x GN 1/1-75	5 x GN 1/1-75	10 x GN 1/1-75 5 x GN 2/1-75
Anzahl Türen	1		
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Elektro		
Anschlusswert (Elektro)	0,70 kW 230 V 1 50 Hz	1,00 kW 230 V 1 50 Hz	1,50 kW 230 V 1 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt		
Absicherung	3,1 A	4,4 A	6,6 A
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Tischgerät		
TEMPERATURANGABEN			
Arbeitstemperatur	30 bis 120 °C		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	27 kg 22 kg	32 kg 27 kg	47 kg 37 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	CHR 1.4016		
Verkleidung innen	CNS 1.4301		
BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	437030031	437030051	437030052
Verkaufspreis	2.438,00 €	2.687,00 €	3.179,00 €



Warmhalteschrank Serie HHT E

- statisches Beheizungssystem, Entlüftungen an Vorderseite
- Volltür, Magnetverschluss, Türanschlag links, ohne Aufpreis werkseitig wechselbar (bitte bei Bestellung angeben)
- Energiesparisolation in mm: 35, hitze- / alterungsbeständige Dichtung(en)

- stapelbar, Stoßleiste umlaufend
- elektronische Steuerung, Temperatur regelbar
- Verkabelung / Komponenten leicht erreichbar
- Einhängestell, herausnehmbar

Hinweis:

Auch als Durchreichemodell erhältlich. Bitte bei Bestellung angeben.



HHT 081 E

	HHT 081 E	HHT 161 E
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	550 x 735 x 1010	550 x 730 x 1760
Korpus (B x T x H)		470 x 645 x 1530
Tiefe bei geöffneter Tür	1110	1129
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme (wahlweise)	8 x GN 1/1-75	16 x GN 1/1-75
Anzahl Türen	1	2
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	1,00 kW 230 V 1 50 Hz	2,00 kW 230 V 1 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
Absicherung	4,4 A	8,7 A
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	30 bis 120 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	56 kg 46 kg	103 kg 88 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CHR 1.4016	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	437031081	437031161
Verkaufspreis	4.135,00 €	6.410,00 €

SERIENZUBEHÖR

Rollen, 2 davon gebremst	4
--------------------------	---



Warmhalteschrank Serie HHT E

- statisches Beheizungssystem, Entlüftungen an Vorderseite
- HHT 282 E: 2 x getrennt steuerbares Schrankfach
- Volltür, Magnetverschluss, Türanschlag links, ohne Aufpreis werkseitig wechselbar (bitte bei Bestellung angeben)
- Energiesparisolierung in mm: 35, hitze- / alterungsbeständige Dichtung(en)
- stapelbar, Stoßleiste umlaufend
- elektronische Steuerung, Temperatur regelbar
- Verkabelung / Komponenten leicht erreichbar
- Einhängegerüst, herausnehmbar

Hinweis:

Auch als Durchreichemodell erhältlich. Bitte bei Bestellung angeben.



HHT 052 E

	HHT 052 E	HHT 082 E	HHT 162 E	HHT 282 E
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	755 x 855 x 790	755 x 855 x 1010	760 x 845 x 1760	
Korpus (B x T x H)			675 x 765 x 1530	
Tiefe bei geöffneter Tür	1445		1454	
LEISTUNGSDATEN				
Aufnahme (wahlweise)	10 x GN 1/1-75 5 x GN 2/1-75	16 x GN 1/1-75 8 x GN 2/1-75	32 x GN 1/1-75 16 x GN 2/1-75	16 + 16 x GN 1/1-75 8 + 8 x GN 2/1-75
Anzahl Türen	1		2	
TECHNISCHE DATEN				
Energieart	Elektro			
Anschlusswert (Elektro)	1,50 kW 230 V 1 50 Hz		3,00 kW 230 V 1 50 Hz	
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt			
Absicherung	6,52 A	6,6 A	13 A	
EIGENSCHAFTEN				
Aufstellungsart	Standgerät			
TEMPERATURANGABEN				
Arbeitstemperatur	30 bis 120 °C			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto Netto	63 kg 51 kg	74 kg 62 kg	121 kg 106 kg	125 kg 111 kg
VERKLEIDUNG				
Verkleidung außen	CHR 1.4016			
Verkleidung innen	CNS 1.4301			
BESTELINFOS				
Artikel-Nr.	437031052	437031082	437031162	437031282
Verkaufspreis	4.357,00 €	4.750,00 €	6.981,00 €	7.999,00 €

SERIENZUBEHÖR

Rollen, 2 davon gebremst

4



Einfahr-Warmhalteschrank Serie HHFF E

- Umluft-Beheizungssystem, Sicherheitsthermostat
- zur Aufnahme von Hordengestellen, mit Stoßschutz im Garraum und flachem Edelstahlboden
- Volltür, 3-Punkt-Verschluss
- Energiesparisolation in mm: 35, hitze- / alterungsbeständige Dichtung(en)
- flacher Edelstahlboden
- elektronische Steuerung, Temperatur, Zeit, Feuchtigkeit, Startverzögerung, LCD Touchscreen, akustisches Signal am Ende des Garzyklus
- autoreverser Lüfterbetrieb für gleichmäßige Regenerationsergebnisse, automatische Entlüftung
- Verkabelung / Komponenten, leicht erreichbar
- Festwasseranschluss

Hinweis:

Lieferung ohne Hordengestell. Optional als Durchfahrmodell oder mit CLIMACHEF-System erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an.



HHFF 20 E

	HHFF 20 E	HHFF 40 E
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	1179 x 993 x 1967	1179 x 1263 x 1967
innen (B x T x H)	780 x 695 x 1860	780 x 965 x 1860
Korpus (B x T x H)	1150 x 835 x 1952	1150 x 1105 x 1952
Tiefe bei geöffneter Tür	1849	2119
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme (wahlweise)	20 x GN 1/1-65	40 x GN 1/1-65
Anzahl Türen	1	
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	6,30 kW 400 V 3N 50 Hz	7,80 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
Absicherung	9 A	11,3 A
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	30 bis 90 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	232 kg 204 kg	310 kg 228 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CHR 1.4016	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	437032020	437032040
Verkaufspreis	11.682,00 €	12.829,00 €

SERIENZUBEHÖR

1-Punkt-Kerntemperaturfühler	1
------------------------------	---



Warmhalteschublade Serie HSW 01 E (Quer)

- Warmhalteschublade als Einbauversion
- mit statischem Beheizungssystem und Entlüftung an der Vorderseite
- Energiesparisolierung in mm: 35, hitze- und alterungsbeständige Dichtung(en)
- stapelbar
- elektronische Steuerung
- Verkabelung / Komponenten, leicht erreichbar

Hinweis:

Geräte mit Quereinschub und Steuerung für jede einzelne Lade finden Sie auf Seite 4b / 14. Die Geräte sind auch mit schwarzen (RAL9005) und weißen (RAL9010) Frontblenden gegen Aufpreis erhältlich. Bitte bei Bestellung angeben.



HSW 011 E

	HSW 011 E	HSW 012 E	HSW 013 E
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	660 x 595 x 310	660 x 595 x 520	660 x 595 x 730
Tiefe mit geöffn. Schublade	983		
Einschub	quer		
LEISTUNGSDATEN			
Aufnahme (wahlweise)	1 x GN 1/1-150, Quereinschub	2 x GN 1/1-150, Quereinschub	3 x GN 1/1-150, Quereinschub
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Elektro		
Anschlusswert (Elektro)	0,70 kW 230 V 1 50 Hz	1,00 kW 230 V 1 50 Hz	
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt		
Absicherung	3,1 A	4,35 A	
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Einbaugerät		
TEMPERATURANGABEN			
Arbeitstemperatur	30 bis 120 °C		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	40 kg 31 kg	58 kg 48 kg	77 kg 67 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	CHR 1.4016		
Verkleidung innen	CNS 1.4301		
BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	437030011	437030012	437030013
Verkaufspreis	2.740,00 €	3.213,00 €	3.975,00 €



Warmhalteschublade Serie HSW 00 E (Längs)

- Warmhalteschublade als Einbauversion mit statischem Beheizungssystem und Entlüftung an der Vorderseite
- Energiesparisolierung in mm: 35, hitze- und alterungsbeständige Dichtung(en)
- stapelbar
- elektronische Steuerung
- Verkabelung / Komponenten, leicht erreichbar

Hinweis:

Die Geräte sind auch mit schwarzen (RAL9005) und weißen (RAL9010) Frontblenden gegen Aufpreis erhältlich. Bitte bei Bestellung angeben.



HSW 001 E

	HSW 001 E	HSW 002 E	HSW 003 E
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	450 x 650 x 275	450 x 650 x 485	450 x 650 x 695
Tiefe mit geöffn. Schublade	1249		
Einschub	längs		
LEISTUNGSDATEN			
Aufnahme (wahlweise)	1 x GN 1/1-150, Längseinschub	2 x GN 1/1-150, Längseinschub	3 x GN 1/1-150, Längseinschub
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Elektro		
Anschlusswert (Elektro)	0,70 kW 230 V 1 50 Hz	1,00 kW 230 V 1 50 Hz	
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt		
Absicherung	3,1 A	4,35 A	
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Einbaugerät		
TEMPERATURANGABEN			
Arbeitstemperatur	30 bis 120 °C		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	38 kg 29 kg	56 kg 46 kg	75 kg 65 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	CHR 1.4016		
Verkleidung innen	CNS 1.4301		
BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	437030001	437030002	437030003
Verkaufspreis	2.892,00 €	3.587,00 €	4.369,00 €



Warmhalteschublade Serie HSW E (Quer)

- Warmhalteschublade mit statischem Beheizungssystem und Entlüftung an der Vorderseite
- Energiesparisolierung in mm: 35, hitze- und alterungsbeständige Dichtung(en)
- stapelbar
- je 1 x elektronische Steuerung pro Schublade
- Verkabelung / Komponenten, leicht erreichbar

Hinweis:

Die Geräte sind auch mit schwarzen (RAL9005) und weißen (RAL9010) Frontblenden gegen Aufpreis erhältlich. Bitte bei Bestellung angeben.



HSW 212 E

	HSW 212 E	HSW 313 E
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	702 x 680 x 633	702 x 680 x 833
Tiefe mit geöffn. Schublade	1055	
Einschub	quer	
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme (wahlweise)	2 x GN 1/1-150, Quereinschub	3 x GN 1/1-150, Quereinschub
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	1,40 kW 230 V 1 50 Hz	2,10 kW 230 V 1 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
Absicherung	6,2 A	9,3 A
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Tischgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	30 bis 120 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	75 kg 67 kg	110 kg 100 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CHR 1.4016	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	437030212	437030313
Verkaufspreis	5.559,00 €	8.295,00 €

SERIENZUBEHÖR

Saugnapffüße

4



Kompakt-Regenerationsofen Serie GRE D

- Umluft-Beheizungssystem und Direkt Dampf mit integrierter Warmhalteoption
- einbaufähig in Verbindung mit Abkühl-System
- CLIMACHEF-System: automatische Feuchtigkeits-Kontrolle, isolierter Garraum
- Doppelglastür, Türanschlag links, gegen Aufpreis werkseitig wechselbar (Sonderzubehör)
- Innenbeleuchtung
- Festwasseranschluss
- Energiesparisolation in mm: 35, hitze- / alterungsbeständige Dichtung(en)
- elektronische Steuerung, Temperatur, Zeit, Feuchtigkeit, Warmhalten nach Regenerierung
- Sicherheitsthermostat
- autoreverser Lüfterradbetrieb, gleichmäßige Regenerationsergebnisse
- akustisches Signal am Ende des Garzyklus
- Verkabelung / Komponenten, leicht erreichbar
- zentraler Garraum-Abfluss
- Einhängegestell, herausnehmbar

Hinweis:

Wassertank gegen Aufpreis möglich. Optional Einhängegestell mit 5 Schienen erhältlich zur Verwendung bei GN-Behältern mit 65 mm Tiefe. Das GN-Hordengestell 1/1 kann ohne Aufpreis durch ein EN-Hordengestell 600 x 400 ersetzt werden. Bitte bei Bestellung angeben.



GRE 060 D

	GRE 060 D	GRE 106 D	GRE 061 D
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	550 x 735 x 851	550 x 810 x 822	800 x 680 x 822
Einschub		längs	quer
LEISTUNGSDATEN			
Aufnahme (wahlweise)	6 x GN 2/3-50	6 x GN 1/1-50, Längseinschub	6 x GN 1/1-50 oder EN 600 x 400 mm, Quereinschub
Anzahl Türen	1		
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Elektro		
Anschlusswert (Elektro)	3,45 kW 230 V 1 50 Hz		
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt		
Absicherung	15 A		
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Tischgerät		
TEMPERATURANGABEN			
Arbeitstemperatur	30 bis 160 °C		
Einbringtemperatur	+3 °C		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	60 kg 42 kg	83 kg 60 kg	87 kg 64 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	CHR 1.4016		
Verkleidung innen	CNS 1.4301		
BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	437041060	437041106	437041061
Verkaufspreis	4.997,00 €	5.346,00 €	5.736,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, höhenverstellbar	4
Hordengestell GN 1/1	1

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Doppelglastür, aufklappbares Innenglas, Scharniere innenliegend	437900011	346,00 €
einstellbare Lüfterdrehzahl	437900010	275,00 €
Handbrause	437900005	206,00 €
Multipunkt-Kerntemperaturfühler	437900003	349,00 €
Nadel-Kerntemperaturfühler, für Sous-Vide-Garen	437900034	380,00 €
Teleskopauszugsgestell	437900009	1.123,00 €
Türanschlagwechsel	437999000	284,00 €
USB-Schnittstelle, zum Auslesen von HACCP-Daten und Austauschen von Rezepten zwischen Geräten	437900014	119,00 €



Kompakt-Regenerationsofen Serie GRE E

- Umluft-Beheizungssystem und Direkt Dampf mit integrierter Warmhalteoption
- einbaufähig in Verbindung mit Abkühl-System
- CLIMACHEF-System: automatische Feuchtigkeits-Kontrolle, isolierter Garraum
- Doppelglastür, Türanschlag links, gegen Aufpreis werkseitig wechselbar (Sonderzubehör)
- Innenbeleuchtung
- Festwasseranschluss
- Energiesparisolierung in mm: 35, hitze- / alterungsbeständige Dichtung(en)
- elektronische Steuerung, Temperatur, Zeit, Feuchtigkeit, Warmhalten nach Regenerierung
- Sicherheitsthermostat
- autoreverser Lüfterradbetrieb, gleichmäßige Regenerationsergebnisse
- akustisches Signal am Ende des Garzyklus
- Verkabelung / Komponenten, leicht erreichbar
- zentraler Garraum-Abfluss
- Einhängegerüst, herausnehmbar

Hinweis:

Wassertank gegen Aufpreis möglich. Optional Einhängegerüst mit 5 Schienen erhältlich zur Verwendung bei GN-Behältern mit 65 mm Tiefe. Das GN-Hordengerüst 1/1 kann ohne Aufpreis durch ein EN-Hordengerüst 600 x 400 ersetzt werden. Bitte bei Bestellung angeben.



GRE 060 E

	GRE 060 E	GRE 106 E	GRE 061 E
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	550 x 735 x 851	550 x 906 x 854	800 x 777 x 854
Korpus (B x T x H)		550 x 820 x 795	800 x 690 x 795
Tiefe bei geöffneter Tür		1369	1488
Einschub		längs	quer
LEISTUNGSDATEN			
Aufnahme (wahlweise)	6 x GN 2/3-50	6 x GN 1/1-50 oder EN 600 x 400 mm, Längseinschub	6 x GN 1/1-50 oder EN 600 x 400 mm, Quereinschub
Anzahl Türen	1		
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Elektro		
Anschlusswert (Elektro)	3,45 kW 230 V 1 50 Hz		
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt		
Absicherung	15 A		
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Tischgerät		
TEMPERATURANGABEN			
Arbeitstemperatur	30 bis 160 °C		
Einbringtemperatur	+3 °C		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	60 kg 42 kg	83 kg 60 kg	87 kg 64 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	CHR 1.4016		
Verkleidung innen	CNS 1.4301		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	437040060	437040106	437040061
Verkaufspreis	5.454,00 €	5.856,00 €	6.250,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, höhenverstellbar	4
Hordengerüst GN 1/1	1

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Doppelglastür, aufklappbares Innenglas, Scharniere innenliegend	437900011	346,00 €
einstellbare Lüfterdrehzahl	437900010	275,00 €
Handbrause	437900005	206,00 €
Multipunkt-Kerntemperaturfühler	437900003	349,00 €
Nadel-Kerntemperaturfühler, für Sous-Vide-Garen	437900034	380,00 €
Teleskopauszugsgestell	437900009	1.123,00 €
Türanschlagwechsel	437999000	284,00 €
USB-Schnittstelle, zum Auslesen von HACCP-Daten und Austauschen von Rezepten zwischen Geräten	437900014	119,00 €



Regenerationsofen Serie RRO E

- Umluft-Beheizungssystem und Direktdampf
- Volltür, Schnappverschluss, Türanschlag links, gegen Aufpreis werkseitig wechselbar (Sonderzubehör)
- Energiesparisolation in mm: 35, hitze- / alterungsbeständige Dichtung(en)
- elektronische Steuerung, LCD Touchscreen, Temperatur, Zeit, Feuchtigkeit, Startverzögerung, programm für
- Regenerierung frittierter Waren
- Sicherheitsthermostat
- Entlüftung, manuell einstellbar
- autoreverser Lüfterradbetrieb für gleichmäßige Regenerationsergebnisse
- akustisches Signal am Ende des Garzyklus
- Verkabelung / Komponenten leicht erreichbar
- zentraler Garraum-Abfluss

Hinweis:

Das GN-Hordengestell 1/1 kann ohne Aufpreis durch ein EN-Hordengestell 600 x 400 mm ersetzt werden. Bitte bei Bestellung angeben.



RRO 061 E

	RRO 061 E	RRO 081 E	RRO 101 E
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	800 x 822 x 886	800 x 822 x 1186	
Korpus (B x T x H)	800 x 760 x 810	800 x 760 x 1110	
Tiefe bei geöffneter Tür	1533		
LEISTUNGSDATEN			
Aufnahme (wahlweise)	6 x GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm	8 x GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm	10 x GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm
Anzahl Türen	1		
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Elektro		
Anschlusswert (Elektro)	6,30 kW 400 V 3N 50 Hz	12,50 kW 400 V 3N 50 Hz	
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt		
Absicherung	9 A	18,1 A	
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Tischgerät		
TEMPERATURANGABEN			
Arbeitstemperatur	30 bis 160 °C		
Einbringtemperatur	-18 bis +3 °C		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	83 kg 67 kg	110 kg 90 kg	
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	CHR 1.4016		
Verkleidung innen	CNS 1.4301		
BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	437050061	437050081	437050101
Verkaufspreis	6.199,00 €	7.145,00 €	7.145,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, höhenverstellbar	4
Hordengestell GN 1/1	1

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Climachef-System, für automatische Feuchtigkeitssteuerung	437900012	719,00 €
externer Wassertank, anstelle Festwasseranschluss, an der Geräteseite anbringbar	437900015	449,00 €
Glastür mit separater Beleuchtung für den Innenraum, für Modell RRO 061 E	437900016	409,00 €
Glastür mit separater Beleuchtung für den Innenraum, für Modell RRO 081 E und RRO 101 E	4379000161	438,00 €
Multipunkt-Kerntemperaturfühler	437900003	349,00 €
Türanschlagwechsel	437999000	284,00 €
USB-Schnittstelle, zum Auslesen von HACCP-Daten und Austauschen von Rezepten zwischen Geräten	437900014	119,00 €



Regenerationsofen Serie RRT E

- Umluft-Beheizungssystem, Direktdampf
- RRT 061 E, RRT 101 E: Volltür mit Schnappverschluss
- RRT 153 E: 2 x Volltür mit Schnappverschluss
- Türanschlag links, gegen Aufpreis werkseitig wechselbar (Sonderzubehör)
- Energiesparisolierung in mm: 35, hitze- / alterungsbeständige Dichtung(en)
- elektronische Steuerung, LCD Touchscreen, Temperatur, Zeit, Feuchtigkeit, Startverzögerung, Programm für

- Regenerierung frittierter Waren
- Sicherheitsthermostat
- Entlüftung, manuell einstellbar
- autoreverser Lüfterradbetrieb für gleichmäßige Regenerationsergebnisse
- akustisches Signal am Ende des Zyklus
- Verkabelung / Komponenten, leicht erreichbar
- zentraler Garraum-Abfluss

Hinweis:

Das GN-Hordengestell 1/1 kann für die Modelle RRT 061 E und RRT 101 E ohne Aufpreis durch ein EN-Hordengestell 600 x 400 mm ersetzt werden. Bitte bei Bestellung angeben. Optional in Ausführung mit Glastür erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an.



RRT 061 E

	RRT 061 E	RRT 101 E	RRT 153 E
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	885 x 822 x 1010	885 x 822 x 1341	1010 x 850 x 1720
Korpus (B x T x H)	800 x 760 x 810	800 x 760 x 1110	920 x 750 x 1450
Tiefe bei geöffneter Tür	1533		1515
LEISTUNGSDATEN			
Aufnahme (wahlweise)	6 x GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm	10 x GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm	32 x GN 1/1 16 x GN 2/1
Anzahl Türen	1		2
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Elektro		
Anschlusswert (Elektro)	3,45 kW 230 V 1 50 Hz	6,80 kW 400 V 3N 50 Hz	10,15 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt		
Absicherung	15 A	9,9 A	14,7 A
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Standgerät		
TEMPERATURANGABEN			
Arbeitstemperatur	30 bis 160 °C		
Einbringtemperatur	+3 °C		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	88 kg 77 kg	121 kg 102 kg	161 kg 143 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	CHR 1.4016		
Verkleidung innen	CNS 1.4301		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	437051081	437051101	437051153
Verkaufspreis	6.385,00 €	7.145,00 €	10.997,00 €

SERIENZUBEHÖR

Hordengestell GN 1/1	1
Rollen, 2 davon gebremst	4

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Climachef-System, für automatische Feuchtigkeitssteuerung	437900012	719,00 €
Multipunkt-Kerntemperaturfühler	437900003	349,00 €
Türanschlagwechsel	437999000	284,00 €
USB-Schnittstelle, zum Auslesen von HACCP-Daten und Austauschen von Rezepten zwischen Geräten	437900014	119,00 €



Regenerationsofen Serie RRS C

- Auftauen, Regenerieren, Aufbacken
- Volltür mit Schnappverschluss, Türanschlag links, gegen Aufpreis werkseitig wechselbar (Sonderzubehör)
- Energiesparisolation in mm: 60
- mechanische Steuerung, Regenerierzeit, Temperatur, Zeitschalter, Abschaltautomatik, Entlüftung

- Temperatur regelbar, Sicherheitsthermostat
- autoreverser Lüfterradbetrieb für gleichmäßige Regenerationsergebnisse
- akustisches Signal am Ende des Garzyklus
- Einhängestellt, herausnehmbar



RRS 040 C

	RRS 040 C	RRS 060 C	RRS 090 C
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	650 x 694 x 582	650 x 694 x 657	650 x 694 x 875
innen (B x T x H)	400 x 385 x 420	400 x 385 x 495	400 x 385 x 720
Korpus (B x T x H)	650 x 650 x 530	650 x 650 x 605	650 x 650 x 830
Tiefe bei geöffneter Tür	1145		
LEISTUNGSDATEN			
Aufnahme (wahlweise)	4 x GN 2/3	6 x GN 2/3	9 x GN 2/3
Anzahl Türen	1		
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Elektro		
Anschlusswert (Elektro)	3,45 kW 230 V 1 50 Hz		6,80 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt		
Absicherung	15 A		9,9 A
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Tischgerät		
TEMPERATURANGABEN			
Arbeitstemperatur	30 bis 160 °C		
Einbringtemperatur	-18 bis +3 °C		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	38 kg 28 kg	55 kg 42 kg	70 kg 54 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	CHR 1.4016		
Verkleidung innen	CNS 1.4301		
BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	437053040	437053060	437053090
Verkaufspreis	2.948,00 €	3.263,00 €	3.869,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, höhenverstellbar

4



Regenerationsofen Serie RRS C

- Auftauen, Regenerieren, Aufbacken
- Volltür, Schnappverschluss, Türanschlag links, ohne Aufpreis werkseitig wechselbar (bitte bei Bestellung angeben)
- Energiesparisolierung in mm: 60
- mechanische Steuerung, Regenerierzeit, Temperatur, Zeitschalter, Abschaltautomatik, Entlüftung

- Temperatur regelbar, Sicherheitsthermostat
- autoreverser Lüfterradbetrieb für gleichmäßige Regenerationsergebnisse
- akustisches Signal am Ende des Garzyklus
- Einhängegerüst, herausnehmbar



RRS 071 C

	RRS 071 C	RRS 101 C
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	825 x 723 x 732	825 x 723 x 957
innen (B x T x H)	575 x 385 x 570	575 x 385 x 795
Korpus (B x T x H)	825 x 680 x 680	825 x 680 x 905
Tiefe bei geöffneter Tür	1350	
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme (wahlweise)	7 x GN 1/1	10 x GN 1/1
Anzahl Türen	1	
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	6,30 kW 400 V 3N 50 Hz	12,50 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
Absicherung	9,2 A	18,1 A
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Tischgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	30 bis 160 °C	
Einbringtemperatur	-18 bis +3 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	75 kg 58 kg	80 kg 64 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CHR 1.4016	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	437053071	437053101
Verkaufspreis	4.097,00 €	4.539,00 €

SERIENZUBEHÖR

Füße, höhenverstellbar

4



Einfahr-Regenerationsofen Serie RRFF E

- Umluft-Beheizungssystem
- Edelstahl-Stoßschutz im Garraum
- zur Aufnahme von Hordengestellen und Tellerhordenwagen
- Edelstahl-Stoßschutz im Garraum
- CLIMACHEF-System mit automatischer Feuchtigkeitskontrolle im Garraum
- Volltür mit 3-Punkt-Verschluss
- Festwasseranschluss
- Energiesparisolation in mm: 35, hitze- / alterungsbeständige Dichtung(en)

- elektronische Steuerung, LCD Display, Temperatur, Zeit, Feuchtigkeit, Startverzögerung, Temperatur regelbar,
- Sicherheitsthermostat
- automatische Entlüftung
- autoreverser Lüfterradbetrieb für gleichmäßige Regenerationsergebnisse
- akustisches Signal am Ende des Garzyklus
- Verkabelung / Komponenten, leicht erreichbar
- Einhängestell, herausnehmbar, zentraler Abfluss, flacher Edelstahlboden

Hinweis:
Lieferung erfolgt ohne Hordengestellwagen.



RRFF 20 E

	RRFF 20 E	RRFF 40 E
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	1179 x 993 x 1967	1179 x 1100 x 1967
innen (B x T x H)	780 x 685 x 1860	780 x 965 x 1860
Korpus (B x T x H)	1150 x 835 x 1952	1150 x 1105 x 1952
Tiefe bei geöffneter Tür	1849	2119
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme (wahlweise)	20 x GN 1/1	40 x GN 1/1 20 x GN 2/1
Anzahl Türen	1	
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	12,50 kW 400 V 3N 50 Hz	23,20 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
Absicherung	18,1 A	33,6 A
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	30 bis 160 °C	
Einbringtemperatur	+3 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	236 kg 205 kg	328 kg 246 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CHR 1.4016	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	437052020	437052040
Verkaufspreis	13.954,00 €	15.694,00 €

SERIENZUBEHÖR

1-Punkt-Kerntemperaturfühler	1
------------------------------	---

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Hordenwagen für RRFF 20 E, B x T x H in mm: 630 x 630 x 1800, für 80 Teller, Ø in mm: 180 - 310	437900036	2.527,00 €
Hordenwagen für RRFF 40 E, B x T x H in mm: 890 x 590 x 1800, für 126 Teller, Ø in mm: 180 - 310	437900045	Auf Anfrage
Multipunkt-Kerntemperaturfühler	437900003	349,00 €



Kombi-Wagen zum Kühlen und Regenerieren Serie RRD E

- Kühlen und Regenerieren mit Edelstahl-Umluft-Verdampfer
- Volltür mit Schnappverschluss, Türanschlag links, gegen Aufpreis werkseitig wechselbar (Sonderzubehör)
- Festwasseranschluss
- Energiesparisolierung in mm: 35, hitze- / alterungsbeständige Dichtung(en)
- elektronische Steuerung, LCD Display, Temperatur, Zeit, Feuchtigkeit, Startverzögerung, intelligente Temperaturverringerng zum Zyklusende

- Temperatur regelbar, Sicherheitsthermostat
- manuelle Entlüftung, versenkbarer Wasserreservetank mit Wassermangelanzeige
- autoreverser Lüfterradbetrieb für gleichmäßige Regenerationsergebnisse
- akustisches Signal am Ende des Garzyklus
- Verkabelung / Komponenten, leicht erreichbar
- Einhängestellt, herausnehmbar, Gummi-Stoßschutz umlaufend



RRD 061 E

	RRD 061 E	RRD 101 E
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	885 x 827 x 1371	880 x 827 x 1671
Korpus (B x T x H)	800 x 763 x 1140	800 x 763 x 1440
Tiefe bei geöffneter Tür	1537	
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme (wahlweise)	6 x GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm	10 x GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm
Anzahl Türen	1	
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	3,45 kW 230 V 1 50 Hz	6,80 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
Absicherung	15 A	10 A
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	0 bis 160 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	140 kg 120 kg	131 kg 115 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CHR 1.4016	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	437054061	437054101
Verkaufspreis	10.729,00 €	11.684,00 €

SERIENZUBEHÖR

Blecheinschubwand, zur Aufnahme von GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm, Paar, wechselbar	1
CLIMACHEF-System, für automatische Feuchtigkeitssteuerung	1
Rollen, 2 davon gebremst	4

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Handbrause	437900005	206,00 €
Multipunkt-Kerntemperaturfühler	437900003	349,00 €
ONE-TOUCH Software, nur ab Werk bestellbar, für Modell RRD 061 E und RRD 101 E	437900100	116,00 €
Türanschlagwechsel	437999000	284,00 €



Lift-Salamander Serie ES-60

- ESUR-60: 2 x Heizzone, separat regelbar (linke und volle Heizzone)
- ESUR-60: Kochzeit bis 99 Minuten einstellbar, Speicherfunktion
- ESUR-60: ULTRARAPID - Aufwärmzeit auf Betriebstemperatur von nur 20 Sekunden
- ESUR-60: Infrarot-Heizelemente, Wolframfaser durch eine Glaskeramik-Platte geschützt
- ESUR-60: elektronische Steuerung, Digitalanzeige, analoger Drehregler als Hauptschalter sowie für die Einstellung der Zyklusdauer
- ES-60 / ESE-60: 2 x Heizzone, separat regelbar (linke und rechte Heizzone)
- ES-60 / ESE-60: gepanzerte Heizelemente, Edelstahl, kippar
- ES-60 / ESE-60: analoge Steuerung per Drehregler
- 3-seitig offen, höhenverstellbare Haube
- hartverchromtes Grillrost, B x T in mm: 600 x 350
- entnehmbare Tropfschale
- Abstellrost für bis zu GN 1/1 geeignet



ESUR-60

	ESUR-60	ES-60	ESE-60
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	600 x 450 x 500		
Platte (B x T)	600 x 350		
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Elektro		
Anschlusswert (Elektro)	4,00 kW 400 V 3N 50 Hz		
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Tischgerät		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	58 kg 49 kg	55 kg 46 kg	54 kg 47 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	CNS 1.4301	CHR 1.4016	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	CHR 1.4016	
BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	472216038	472216043	472216017
Verkaufspreis	3.227,00 €	2.432,00 €	1.924,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Wandhalterung für Salamander	4729003	108,00 €



Salamander Serie SEH

- SEH 003 E, SEH 103 E: 3 x Hochleistungs-Heizelement, Garen mit 1 oder 3 Heizelementen
- SEH 004 E: 4 x Hochleistungs-Heizelement, Garen mit 2 oder 4 Heizelementen
- SEH 103 E: Erwärmung durch untenliegendes Ceranfeld mit 4-stufiger Regelung
- 3-seitig offen, höhenverstellbare Haube

- 1 x Edelstahl-Grillrost, entnehmbar
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- Warmhaltefunktion, Tellererkennung, Zeiteinstellungsfunktion, Sicherheitsthermostat

Hinweis:

Sonderausführung in schwarz auf Anfrage gegen Aufpreis erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an.



SEH 003 E

	SEH 003 E	SEH 004 E	SEH 103 E
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	600 x 622 x 537	765 x 622 x 537	600 x 622 x 537
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Elektro		
Anschlusswert (Elektro)	4,60 kW 400 V 3N 50 Hz	6,10 kW 400 V 3N 50 Hz	7,10 kW 400 V 3N 50 Hz
Absicherung	6,7 A	13,1 A	
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Tischgerät		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	62 kg 55 kg		67 kg 60 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	CHR 1.4016		
Verkleidung innen	CNS 1.4301		
BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	437070003	437070004	437070103
Verkaufspreis	3.652,00 €	4.298,00 €	5.098,00 €



PIZZA- & BÄCKEREITECHNIK

05

Elektro-Pizzaöfen
Serie iDeck 5/3, 14

Elektro-Pizzaöfen
serieP & serieP AMALFI 5/4, 24

Elektro-Pizzaöfen
serieS 100 E 5/7, 30
serieS 100 E „all black“ 5/8

Elektro-Pizzaöfen
serieX 5/10, 32

Gas-Pizzaöfen
serieP P110G 5/34

Elektro- &
Gas-Tunnelöfen serieT 5/12, 36

Elektro-Pizzaöfen
Neapolis 5/40, 41

Rotationsöfen serieR 5/42

Konvektionsöfen serieF 5/43

Elektro-Backöfen
serieS 50E 5/44, 45

Elektro-Backöfen
serieS BAKERY 5/46

Regenerationsofen
LINK 5/47

Profizubehör
für Pizzatechnik 5/48

5/14



Elektro-Pizzaöfen
Serie iDeck & Serie iDeck DIGITAL

5/24



Elektro-Pizzaöfen
serieP & serie P AMALFI

5/30



Elektro-Pizzaöfen
serieS 100E

5/32



Elektro-Pizzaöfen
serieX

5/34



Gas-Pizzaöfen
serieP P110G

5/36



Elektro- & Gas-Tunnelöfen
serieT

5/40



Elektro-Pizzaöfen Neapolis
– speziell für Pizza Neapolitana –

5/42



Rotationsöfen
serieR

5/43



Konvektionsöfen
serieF

5/44



Elektro-Backöfen
serieS 50E

5/46



Elektro-Backöfen
serieS BAKERY

5/48



Regenerationsofen
LINK

IHR PROFI FÜR PIZZAKONZEPTE MIT ERFOLGSGARANTIE



Die Nachfrage nach Pizza wächst stetig. Ob als Kern- oder als Zusatzgeschäft: Sprechen Sie uns rechtzeitig an! So können wir schon von Beginn der Planung an unsere Erfahrung und unser Wissen einbringen. Gemeinsam entwickeln wir dann das für Sie passende Konzept. Mit dem professionellen Equipment von MORETTI FORNI sind wir in der Lage, für jede individuelle Lösung den optimalen Pizzaofen sowie das entsprechende Zubehör anzubieten!

Siegfried Schweizer
NordCap Spezialist Pizzatechnik



NordCap l(i)ebt Pizza

Als langjähriger Exklusivpartner des renommierten italienischen Pizzaofenherstellers MORETTI FORNI für den deutschen Markt hat NordCap rund um den beliebten Snack viel Erfahrung und Wissen angesammelt.

Somit bieten wir Ihnen neben dem Profi-Equipment für leckere Pizza auch die entsprechend qualifizierte Beratung. Und auch diese erstreckt sich nicht nur auf die Technik sowie das Entwickeln und erfolgreiche Umsetzen von Pizza-Konzepten, sondern schließt auch das eigentliche Backen mit ein.

In unseren speziellen Pizza-Schulungen sowie unserem Pizza-Newsletter informieren wir regelmäßig über Tipps und Tricks für die Herstellung des perfekten Pizzateigs, über neue Rezepte, Trends und vieles mehr. . .

Sprechen Sie uns an!

Kontakt:

Siegfried Schweizer

mobil: +49 171 71 44 966

E-Mail siegfried.schweizer@nordcap.de

PIZZAÖFEN SERIE IDECK UND IDECK DIGITAL

Der Einstieg in die Oberklasse

- hervorragende Backresultate zum kleinen Preis: die wirtschaftliche Lösung von MORETTI FORNI
- Backkammer mit sandgestrahltem Schamottsteinboden – ideal für das Pizzabacken direkt auf dem Stein
- Anordnung der Heizelemente garantiert eine stabile Temperaturverteilung = Backergebnisse in gleich bleibender, ausgezeichneter Qualität
- viele Detailkomponenten aus der serieP von MORETTI FORNI garantieren volle Zuverlässigkeit und lange Haltbarkeit
- verstärkte Isolierung sorgt für hohe Energieeffizienz
- das ansprechende, moderne Design der iDeck-Öfen passt in jede Umgebung



05

Breite Modellpalette – hohe Leistungen

Die Serie iDeck besteht aus zwei Modellvarianten – entweder mit mechanischer oder digitaler Steuerung.



Serie PM und Serie M DIGITAL:
iDeck-Pizzaöfen mit einer Backkammer

Stundenleistung	Pizza ø 30 cm	Pizza ø 46 cm
PM / M DIGITAL 60.60	60	15
PM / M DIGITAL 65.105	90	30
PM / M DIGITAL 105.65	90	30
PM / M DIGITAL 105.105	135	60

Serie PD und Serie D DIGITAL:
iDeck-Pizzaöfen mit zwei Backkammern

Stundenleistung	Pizza ø 30 cm	Pizza ø 46 cm
PD / D DIGITAL 60.60	120	30
PD / D DIGITAL 65.105	180	60
PD / D DIGITAL 105.65	180	60
PD / D DIGITAL 105.105	270	120

PIZZAÖFEN serieP P60E und P80E

Die zuverlässigen Profis

- Zuverlässigkeit & geringen Betriebskosten
- große Backkammer-Abmessungen = ideal für den Einsatz von Backblechen, hierfür ist optional auch ein Stahl-Noppen-Boden anstelle des Schamottsteinbodens erhältlich (ohne Aufpreis)
- Anordnung der Heizelemente direkt unterhalb des Schamottsteinbodens = optimale Temperaturstabilität und schnelle Aufwärmphase
- sandgestrahlter Schamottsteinboden = vergrößerte Oberfläche für ein perfektes Backergebnis, die Pizzen bleiben an der rauen Oberfläche nicht haften
- durchgehende Griffleiste
- motorisierte Haube



Außengehäuse aus Edelstahl

Tür und Türöffnungssystem in heavy-duty-Ausführung

doppelte Isolierung mit Steinwolle

sandgestrahlter Schamottsteinboden, unter dem Steinboden angeordnete Heizelemente

Gärschränke und offene Untergestelle jeweils mit vier Rädern, die beiden vorderen mit Bremse

Standardausführung mit schwarz emaillierter Hauben-Dekorblende

elektronische Schalttafel mit separater Temperatureinstellung für Ober- und Unterhitze, Start-up-Timer und Energiesparfunktion

geschützt installierte Innenbeleuchtung

Glasscheibe im Bedarfsfall problemlos austauschbar

modulare Bauweise der serieP-Öfen, immer bestehend aus:
 1 x Haube
 1 bis 3 x Backkammer
 1 x Base (Grundplatte)
 optional: 1 x Untergestell oder Gärschrank
 Haube und Base sind zur Montage zwingend erforderlich, jedoch nicht in der Serienausstattung der Öfen enthalten (Sonderzubehör)



Die benutzerfreundliche, digitale Steuerung aller Öfen der serieP garantiert die gradgenaue Einstellung der Temperatur in der Backkammer



Unter dem Steinboden angeordnete Heizelemente = optimale Temperaturverteilung und schnelle Aufwärmphase



Die Pizzaöfen P 60E und P80E gibt es optional auch mit einem Stahl-Noppenboden: ideal für den Einsatz von Backblechen

PIZZAÖFEN serieP P120E

Extra große Backkammern

- Zuverlässigkeit & geringen Betriebskosten
- große Backkammer-Abmessungen = ideal für den Einsatz von Backblechen, hierfür ist optional auch ein Stahl-Noppen-Boden anstelle des Schamottsteinbodens erhältlich (ohne Aufpreis)
- Anordnung der Heizelemente direkt unterhalb des Schamottsteinbodens = optimale Temperaturstabilität und schnelle Aufwärmphase
- sandgestrahlter Schamottsteinboden = vergrößerte Oberfläche für ein perfektes Backergebnis, die Pizzen bleiben an der rauen Oberfläche nicht haften
- durchgehende Griffleiste
- motorisierte Haube



05



Die extra großen Backkammern der serieP P120E sind für den Einsatz von Backblechen 60 x 40 cm geeignet



Unter dem Steinboden angeordnete Heizelemente = optimale Temperaturverteilung und schnelle Aufwärmphase



Die Pizzaöfen P210E gibt es optional auch mit einem Stahl-Noppen-Boden: ideal für den Einsatz von Backblechen

PIZZAÖFEN serieP AMALFI

Das Beste vom Besten

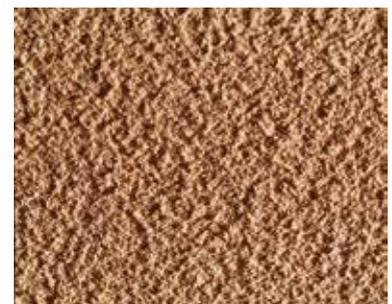
- handwerkliche Fertigung aus besten Bestandteilen, jeder AMALFI-Ofen ist ein Einzelstück
- absolute Besonderheit der AMALFI-Öfen: die Backkammer ist komplett schamottiert und die Heizelemente liegen innerhalb des Steins
- unvergleichliche Temperaturstabilität selbst bei häufiger Türöffnung
- sandgestrahlter Schamottsteinboden = vergrößerte Oberfläche für ein perfektes Backergebnis, die Pizzen bleiben an der rauen Oberfläche nicht haften
- die ganz besondere Backqualität der AMALFI-Pizzaöfen wird weltweit geschätzt



Die benutzerfreundliche, digitale Steuerung aller Öfen der serieP garantiert die gradgenaue Einstellung der Temperatur in der Backkammer



Die Heizelemente sind im Schamottstein integriert



Der speziell sandgestrahlte Schamottstein ist der Garant für beste Backergebnisse

PIZZAÖFEN serieS

Die energiesparenden Turbos: 30 % weniger Verbrauch und 20 % schneller!

eco SMARTBAKING
TECH inside

Mit der serieS hat MORETTI FORNI eine Pizzaofen-Linie entwickelt, die speziell auf die Senkung des Energieverbrauchs abzielt.

Mit der erfolgreichen Umsetzung zahlreicher innovativer Technologien ist es dem italienischen Traditionsunternehmen gelungen eine Ofen-Linie auf den Markt zu bringen, die im Vergleich zu gleichartigen Öfen nicht nur 30 Prozent weniger Energie verbraucht sondern zusätzlich auch um 20 Prozent geringere Zubereitungszeiten aufweist. Das ist unschlagbar!

Das sind die Innovationen:

- **ADAPTIVE-Power® Technology** – automatische Regulierung des Energieverbrauchs gemäß der Anzahl der Backwaren im Ofen
- **DUAL-Temp® Technology** – ein patentiertes System, das zwei Temperaturen im Inneren der gleichen Kammer separat steuert
- **Smart-Baking® Technology** – separate Steuerung der Oberhitze und der Unterhitze
- **Power-Booster® Technology** – für maximale Leistung in Spitzenzeiten
- **Half-Load® Technology** – Energie sparen bei halber Befüllung
- **Eco-Stand® Technology** – mit der Berücksichtigung von Arbeitspausen wird der Energieverbrauch reduziert
- **FOURCE®** – optionales Energiesparsystem, das den Anschlusswert um 20 Prozent reduziert – bei gleichbleibender Performance! Der Energieverbrauch wird dadurch noch weiter gesenkt.



05



intuitives TFT-Farbdisplay



besonders starke Innenbeleuchtung



maximale Sichtbarkeit

Kaum auf dem Markt, schon eine Ikone: serieS ICON in „all black“!



Alle Vorteile der serieS (siehe vorangegangene Seite), aber ganz in schwarz: Das ist die neue serieS ICON.
Mit ihrem einzigartigen Look fügt sie sich perfekt in jedes Ambiente ein und verschafft jedem Restaurant ein en designstarken Eyecatcher.

serieS icon

- Production speed +20%
- SmartBaking® separate management of ceiling and floor
- Dual-Temp® baking mode
- Adaptive-Power® modular power
- Power-Booster® for pick times
- Delta-Power® front adjustment
- Half-Load® for partial loads
- Eco-Standby® breaks management
- 100 customized programs
- Fource® maximum power optimizer
- USB to update Data-Feed®
- Baking multitimer
- Refractory brick surface for direct baking
- Buckle plate for indirect baking
- Automatic cleaning program.





Mit der serieS ICON hat MORETTI FORNI eine Pizzaofensterie entwickelt, die das Potenzial zum Designklassiker hat.



Die Backkammern der serieS gibt es wahlweise mit einer Innenhöhe von 160 mm oder 300 mm.



Das intuitive TFT-Farbdisplay ist benutzerfreundlich gestaltet.

serieS ICON – die Möglichkeiten:

Die Pizzaöfen der serieS ICON können im Prinzip wie die serieS konfiguriert werden, bis auf eine Ausnahme: Grundplatte und Gärschrank bilden eine Einheit und sind immer mit dabei.

Demnach ergeben sich für die erforderlichen Komponenten Backkammer(n), Haube, Grundplatte und Unterbau die folgenden Möglichkeiten:

- **Anzahl der Backkammern** – 1 bis 3 Backkammern in drei Modellgrößen: S100E ICON, S120E ICON und S125E ICON
- **Höhe der Backkammern** – Jede Backkammer gibt es mit zwei Innenhöhen (16er Backkammer: 160 mm, 30er Backkammer: 300 mm) Die 30er Backkammer hat serienmäßig einen Stahlrippenboden, gegen Aufpreis ist auch ein Schamottsteinboden möglich
- **Abdeckhaube** – Abdeckhaube mit oder ohne Überstand, optional gibt es die Abdeckhaube gegen Aufpreis auch motorisiert
- **Unterbau & Grundplatte** – für die serieS ICON gibt es nur die Option Gärschrank mit Grundplatte
- **Weitere Optionen** – Beschwadungsfunktion, Öffnung der Ofenklappe nach oben, Ausstattung der Backkammer mit spezialbeschichteten Boden für Gebäck



05



Dampfventil



Holzgriff



unvergleichliches Design by MORETTI FORNI

Der weltweit erste Backofen mit Inclusive Technology™ serieX – Backen auf einem ganz neuen Level



Der Name der neuen serieX von MORETTI FORNI kommt nicht von ungefähr.
Denn analog zur Mathematik steht X hier für die Variabilität der neuen Ofeninnovation:

- AnyBusiness** Ideal für jedes Geschäft, ob Restaurant, Pizzeria, Bäckerei, Konditorei, Bistro, Hotel, Systemgastronomie oder Bar.
- AnyProduct** Entwickelt, um jedes Produkt perfekt zu garen. Es verbessert seinen Geschmack, sein Aroma und seine Qualität.
- AnyPlace** Der um 45 Prozent verringerte Energieverbrauch ist das am meisten herausragende Merkmal der neuen serieX und macht die Öfen ideal für jeden Standort
- AnyChef** Jeder kann mit der serieX perfekt backen, egal ob wenig geschulter Bediener oder erfahrener Profi..



AnyChef™ Technologie

So weit automatisiert, dass hier jeder zum „Chef“ werden kann:
Die AnyChef™ Technologie beinhaltet eine innovative Reihe von Algorithmen, die automatisch den idealen Backzyklus einstellen und auf dem Display die beste Zone zum Backen vorschlagen.

Der Backprozess ist für jede Produktart optimiert: Pizza, Brot, Gebäck sowie Gastronomieprodukte.

Die Zyklen können auch in jedem Detail in ihre Produktrezeptur integriert werden, von der Art des Mehls und dessen Feinheit, bis zum Feuchtigkeitsgrad und der Textur.

Mit den intuitiven Schiebereglern können die Kochparameter weiter verfeinert werden.

Design ist Funktion

Das spezielle Stahlgehäuse, der Hightech-Griff, der das vollständige oder teilweise Öffnen der Doppeltüren ermöglicht, und die Innenspiegel aus reflektierendem Stahl rücken das Backen in den Mittelpunkt.

Der wiedererkennbare Stil unterstreicht die Einzigartigkeit der serieX und lässt sich in jede Umgebung integrieren.

Das Design garantiert Komfort unter allen Bedingungen und zu jeder Zeit.



Weniger Energie und Arbeitsstunden

Die Öfen der serieX arbeiten nicht nur extrem energieeffizient, sie machen das Backen zudem fehlerfrei, nachhaltig und für jeden Benutzer zugänglich.
Durch die 45%ige Verbrauchsreduzierung eignet sie sich für den Einsatz in jedem Unternehmen mit minimalen Betriebskosten.

Das backende Produkt muss nicht ständig kontrolliert werden und der Benutzer kann sich auf andere Aufgaben konzentrieren, wodurch Arbeitsstunden eingespart werden.

serieX – Alle Innovationen auf einen Blick

Smart Deck™

Das adaptive Deck ist in jeder Zone mit speziellen Sensoren ausgestattet, die die Hitze je nach Menge und Art des zu backenden Produkts, mehr als 100 Mal pro Sekunde selbst regulieren. Perfektes Backen ohne Bedieneingriff!

Adaptive Baking Time™

Die Garzeit passt sich automatisch dem Produkt und der Hitzezufuhr an. Der Backprozess wird vom Algorithmus gesteuert. Verfügbar im Pizzabackmodus.

Auto PowerBooster™

Die serieX erkennt die Produktbelastung auf jeder Zone der Backfläche. Die Technologie aktiviert die zusätzliche Leistungsreserve bei hoher Belastung.

Auto EcoStandby™

Liefert perfekte Ergebnisse sowohl ab Dienstbeginn als auch nach einer Pause.

FlexLoad™

Der Ofen bestimmt automatisch die genaue Position des Produkts und aktiviert die Heizelemente im entsprechenden Bereich. Backen wird anpassungsfähig für mehr Effizienz und ohne Energieverschwendung.

DeltaPower+™

Passt die Leistungsbalance zwischen den vorderen und hinteren Zonen des Ofens an, während sich der Ofen selbst zwischen den linken und rechten Zonen kalibriert. Eine Backgleichmäßigkeit wird zu jeder Zeit gewährleistet.

DualPower+™

Manueller Backmodus für separates und unabhängiges Einstellen der Leistung und Temperatur von Ober- und Unterdeck. Perfekte Kalibrierung und Wärmeverteilung.

ReadyToGo Timer

Der Algorithmus stellt automatisch den Start-Timer ein, basierend auf der eingestellten Backzeit für den Arbeitsbeginn. Pro Tag können zwei Ein- und Ausschaltzeiten eingestellt werden. Die Arbeit wird vereinfacht und Zeit eingespart.

AdaptivePower®

Diese Technologie moduliert die benötigte Energie autonom entsprechend der Produktmenge in der Backkammer und liefert die minimale Energie, die für ein perfektes Backen ohne Verschwendung erforderlich ist.

PowerBooster™

Erhöht die Leistung während der Spitzenzeiten und des voll beladenen Ofens, während die Backqualität erhalten bleibt.

SplitBooster™

Erhöht die Ausgangsleistung des oberen, unteren oder beider Elemente um 20% für kundenspezifischen Booster-Betrieb.

CoolAround®

Die Wärme bleibt in der Backkammer, während die Außenfläche für Komfort und Sicherheit in der Arbeitsumgebung kühl bleibt.

PowerCleaning™

Den Ofen zu reinigen ist so einfach! Programmieren Sie einfach die pyrolytische Reinigung, um alle Rückstände zu entfernen. Zeitersparnis und maximale Sicherheit für die Gäste.

EcoStandby™

Die intelligente Funktion für Arbeitspausen: Ofen manuell auf Standby schalten und mit einem Klick wieder in Betrieb nehmen. Keine Energieverschwendung!

MultiTimer

Die serieX enthält bis zu vier unabhängige Timer, die die Zeiten der vier Backzonen steuern und dem Anwender die Arbeit erleichtert.

Self-diagnostics

Im Falle einer Störung zeigt das System eine Warnung auf dem Display an und sendet gleichzeitig eine Nachricht an den technischen Kundendienst. Fehlerbehebung in Echtzeit.

WiFi module

Ermöglicht es, Software-Updates herunterzuladen und sicherzustellen, dass der Ofen die neueste verfügbare Version verwendet.

TUNNELÖFEN serieT

Für große Stückzahlen

Tunnelöfen wurden für den Einsatz im Fast-Food-Geschäft, in Take-Away-Betrieben, in Autobahnraststätten und für Außer-Haus-Lieferungen entwickelt. Hier bieten die vorteilhaften Eigenschaften der Geräte von MORETTI FORNI genau das, worauf es bei diesem Stückzahl intensiven Geschäft ankommt:

- hohe Effizienz
- Verminderung der körperlichen Belastung
- kühle Außentemperaturen
- genaueste Temperatureinstellungen
- absolute Zuverlässigkeit

Einfach die Backzeit bestimmen und die Temperaturen für den Boden und die Decke einstellen. Den Rest erledigt der Pizzaofen. Benutzerfreundlicher geht es nicht.

Modellreihe T 64

Exzellente Garqualität und Energieeffizienz bei kompakten Abmessungen:

Der Tunnelofen T 64 ist die Lösung für alle die perfekte Pizzen anbieten wollen, aber nur wenig Platz haben.

Das Modulbausystem ermöglicht es, bis zu drei Backkammern übereinander zu stapeln. Die Modellreihe T 64 gibt es als Elektro- (T 64 E) und als Gasversion (T 64 G).

fremdbelüftet:
thermisch
gedämmte
Hitzeisolierung

wartungsfreundlicher
Frontzugang zum
Maschinenfach

Edelstahl-Transportband mit
gleichmäßiger Spannung und
elektronischer Kontrolle der
Bandgeschwindigkeit,
Breite: 406 mm

verstellbare Luftleitbleche
zum Variieren des Luftvolumens

komplett in Edelstahl 18/10

regelbarer Brenner (Gasversion)

Erwärmung der Seitentür
aus Sicherheitsgründen
auf nur max. 38 °C



T 64 | 1 x Backkammer

(inkl. Unterschrank = Sonderzubehör)



5/12

T 64 | 2 x Backkammern

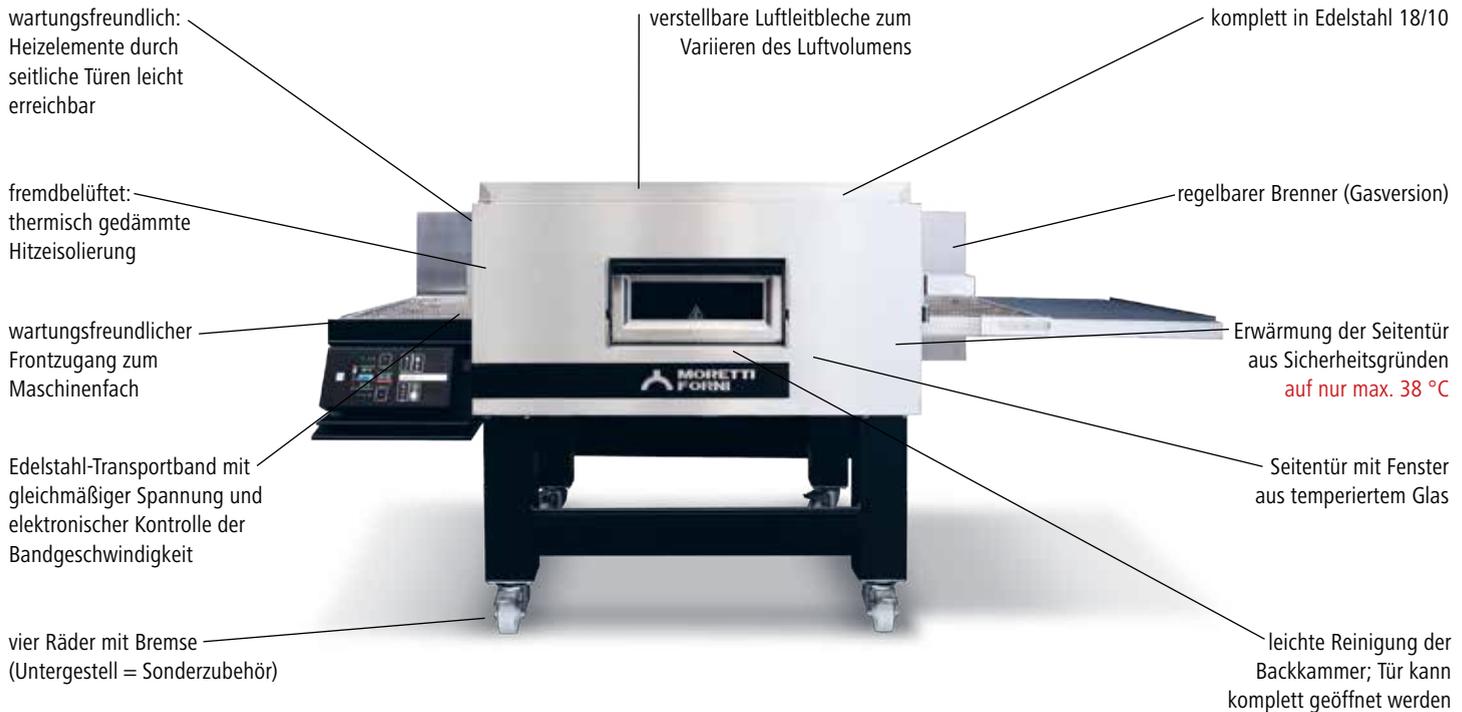
(inkl. Unterschrank = Sonderzubehör)



T 64 | 3 x Backkammern



Modellreihen T 75 E, T 96 E und T 98 E



Modelle T 75 E und T 96 E

(inkl. Untergestell = Sonderzubehör)

Einfach zu bedienen, Spitzenergebnisse:
Die Modelle T 75 E und T 96 E bieten zahlreiche technische Innovationen und trotzdem bleibt das Pizzabacken kinderleicht.



Modell T 98 E

(inkl. Untergestell = Sonderzubehör)

Der größte Ofen der Serie T bietet nicht nur enorme Stückzahlen, er wartet auch mit vier verschiedenen Temperturzonen auf: für das individuelle An- und Weiterbacken. Der besonders energiesparende Tunnelofen arbeitet mit zwei Hochleistungslüftern und ist dabei äußerst geräuscharm.



MORETTI Elektro-Pizzaofen Serie iDeck 60.60 / iDeck 60.60 DIGITAL



iDeck PM 60.60

- iDeck PM 60.60, iDeck M 60.60 DIGITAL: 1 x Backkammer, hell ausgeleuchtet
- iDeck PD 60.60, iDeck D 60.60 DIGITAL: 2 x Backkammer, hell ausgeleuchtet
- iDeck PM 60.60, iDeck PD 60.60: mechanische Steuerung, Start / Stopp, Licht, getrennte Ober- / Unterhitze, Thermostat, Thermometer
- iDeck M 60.60 DIGITAL, iDeck D 60.60 DIGITAL: elektronische Steuerung, Start / Stopp, Licht, getrennte Ober- / Unterhitze, Thermostat, Thermometer
- iDeck M 60.60 DIGITAL, iDeck D 60.60 DIGITAL: elektronisches Bedienfeld, belüftet, 2 x Temperaturfühler je Kammer
- verstärkte Heizelemente, unterhalb des Schamottsteinbodens angeordnet
- verstärkte Energiesparisolierung, nach außen zusätzlich hitzeisoliert
- Innenbeleuchtung, stoßgeschützt eingebaut
- Edelstahl-Ofenklappe, Edelstahl-Griff, federgestütztes Türöffnungssystem

Hinweis:

Im Lieferumfang der Geräte der Serie iDeck ist ein Untergestell nicht enthalten.



MORETTI Elektro-Pizzaofen Serie iDeck 60.60 / iDeck 60.60 DIGITAL

	iDeck PM 60.60	iDeck PD 60.60	iDeck iD-M 60.60 DIGITAL	iDeck iD-D 60.60 DIGITAL
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	850 x 921 x 363	850 x 921 x 660	850 x 991 x 363	850 x 991 x 660
innen (B x T x H)	610 x 660 x 140			
Tiefe bei geöffneter Klappe	1109		1145	
LEISTUNGSDATEN				
Aufnahme (wahlweise)	4 x Pizza, Ø in cm: 30 1 x Pizza, Ø in cm: 50 1 x Pizzablech, 600 x 400 mm	4 + 4 x Pizza, Ø in cm: 30 1 + 1 x Pizza, Ø in cm: 50 2 x Pizzablech, 600 x 400 mm	4 x Pizza, Ø in cm: 30 1 x Pizza, Ø in cm: 50 1 x Pizzablech, 600 x 400 mm	4 + 4 x Pizza, Ø in cm: 30 1 + 1 x Pizza, Ø in cm: 50 2 x Pizzablech, 600 x 400 mm
TECHNISCHE DATEN				
Energieverbrauch	2,10 kWh / Betriebsstunde	4,20 kWh / Betriebsstunde	2,10 kWh / Betriebsstunde	4,20 kWh / Betriebsstunde
Energieart	Elektro			
Anschlusswert (Elektro)	4,20 kW 400 V 3N 50 Hz	8,40 kW 400 V 3N 50 Hz	4,20 kW 400 V 3N 50 Hz	8,40 kW 400 V 3N 50 Hz
EIGENSCHAFTEN				
Aufstellungsart	Standgerät			
TEMPERATURANGABEN				
Arbeitstemperatur	50 bis 450 °C			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto Netto	77 kg 64 kg	125 kg 111 kg	93 kg 80 kg	147 kg 133 kg
VERKLEIDUNG				
Verkleidung außen	Edelstahl			
Verkleidung innen	Stahlblech, Backkammer mit sandgestrahltem Schamottsteinboden			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	493060060100-I	493060060200-I	493060060111	493060060222
Verkaufspreis	2.179,00 €	3.522,00 €	2.898,00 €	4.829,00 €
SONDERZUBEHÖR				
		Artikel-Nr.	Preis	
Abdeckhaube für Serie iDeck 60.60		493060060250	354,00 €	
Backblechtragschienen (2) für Serie iDeck 60.60, L in mm: 751		493222	85,00 €	
Gärschrank für Serie iDeck 60.60, 5 Paar Backblechtragschienen (max. 9 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 850 x 840 x 1000, Anschluss: 1,5 kW / 230 V / 1N / 50 Hz		493060060800	2.075,00 €	
Haube mit Motor für Serie iDeck 60.60, B x T x H in mm: 850 x 1143 x 536		4930K011040	1.487,00 €	
Stapelkit für Serie iDeck PM 60.60, für zwei Backkammern übereinander, H in mm: 100		493KIT6060	145,00 €	
Untergestell S-PT/100 für Serie iDeck 60.60, für max. 18 Backbleche 600 x 400 mm, mit 5 Paar Backblechtragschienen (max. 9 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 850 x 840 x 1005		493060060173	1.189,00 €	
Untergestell S-PT/70 für Serie iDeck 60.60, für max. 10 Backbleche 600 x 400 mm, mit 3 Paar Backblechtragschienen (max. 5 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 850 x 840 x 705		493060060171	1.029,00 €	

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 5/51.

MORETTI Elektro-Pizzaofen Serie iDeck 72.72 / iDeck 72.72 DIGITAL



iDeck PM 72.72

- iDeck PM 72.72, iDeck M 72.72 DIGITAL: 1 x Backkammer, hell ausgeleuchtet
- iDeck PD 72.72, iDeck D 72.72 DIGITAL: 2 x Backkammer, hell ausgeleuchtet
- iDeck PM 72.72, iDeck PD 72.72: mechanische Steuerung, Start / Stopp, Licht, getrennte Ober- / Unterhitze, Thermostat, Thermometer
- iDeck M 72.72 DIGITAL, iDeck D 72.72 DIGITAL: elektronische Steuerung, Start / Stopp, Licht, getrennte Ober- / Unterhitze, Thermostat, Thermometer
- iDeck M 72.72 DIGITAL, iDeck D 72.72 DIGITAL: elektronisches Bedienfeld, belüftet, 2 x Temperaturfühler je Kammer
- verstärkte Heizelemente, unterhalb des Schamottsteinbodens
- verstärkte Energiesparisolierung, nach außen zusätzlich hitzeisoliert
- Innenbeleuchtung, stoßgeschützt eingebaut
- Edelstahl-Ofenklappe, Edelstahl-Griff, federgestütztes Türöffnungssystem

Hinweis:

Im Lieferumfang der Geräte der Serie iDeck ist ein Untergestell nicht enthalten.



MORETTI Elektro-Pizzaofen Serie iDeck 72.72 / iDeck 72.72 DIGITAL

	iDeck PM 72.72	iDeck PD 72.72	iDeck iD-M 72.72 DIGITAL	iDeck iD-D 72.72 DIGITAL
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	988 x 1082 x 363	988 x 1082 x 660	988 x 1152 x 363	988 x 1152 x 660
innen (B x T x H)	720 x 720 x 140			
Tiefe bei geöffneter Klappe	1282		1352	
LEISTUNGSDATEN				
Aufnahme (wahlweise)	4 x Pizza, Ø in cm: 35 1 x Pizza, Ø in cm: 45 1 x Pizzablech, 600 x 400 mm	4 + 4 x Pizza, Ø in cm: 35 1 + 1 x Pizza, Ø in cm: 45 2 x Pizzablech, 600 x 400 mm	4 x Pizza, Ø in cm: 35 1 x Pizza, Ø in cm: 45 1 x Pizzablech, 600 x 400 mm	4 + 4 x Pizza, Ø in cm: 35 1 + 1 x Pizza, Ø in cm: 45 2 x Pizzablech, 600 x 400 mm
TECHNISCHE DATEN				
Energieverbrauch	3,00 kWh / Betriebsstunde	6,00 kWh / Betriebsstunde	3,00 kWh / Betriebsstunde	6,00 kWh / Betriebsstunde
Energieart	Elektro			
Anschlusswert (Elektro)	6,00 kW 400 V 3N 50 Hz	12,00 kW 400 V 3N 50 Hz	6,00 kW 400 V 3N 50 Hz	12,00 kW 400 V 3N 50 Hz
EIGENSCHAFTEN				
Aufstellungsart	Standgerät			
TEMPERATURANGABEN				
Arbeitstemperatur	50 bis 450 °C			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto Netto	125 kg 112 kg	198 kg 182 kg	128 kg 115 kg	205 kg 190 kg
VERKLEIDUNG				
Verkleidung außen	Edelstahl			
Verkleidung innen	Stahlblech, Backkammer mit sandgestrahltem Schamottsteinboden			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	493072072100-I	493072072200-I	493072072111	493072072222
Verkaufspreis	2.763,00 €	4.463,00 €	3.392,00 €	5.414,00 €
SONDERZUBEHÖR				
		Artikel-Nr.	Preis	
Abdeckhaube für Serie iDeck 72.72		493072072250	499,00 €	
Backblechträgschienen (2) für Serie iDeck 72.72, L in mm: 848		493333	105,00 €	
Gärschrank für Serie iDeck 72.72, 5 Paar Backblechträgschienen (max. 7 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 988 x 947 x 1000, Anschluss: 1,5 kW / 230 V / 1N / 50 Hz		493072072800	2.268,00 €	
Haube mit Motor für Serie iDeck 72.72, B x T x H in mm: 988 x 1252 x 536		4930K011320	1.643,00 €	
Stapelkit für Serie iDeck PM 72.72, für zwei Backkammern übereinander, H in mm: 100		493KIT7272	295,00 €	
Untergestell S-PT/100 für Serie iDeck 72.72, für max. 18 Backbleche 600 x 400 mm, mit 5 Paar Backblechträgschienen (max. 9 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 988 x 947 x 1010		493072072173	1.193,00 €	
Untergestell S-PT/70 für Serie iDeck 72.72, für max. 10 Backbleche 600 x 400 mm, mit 3 Paar Backblechträgschienen (max. 5 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 988 x 947 x 710		493072072171	1.030,00 €	

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 5/51.

MORETTI Elektro-Pizzaofen Serie iDeck 65.105 / iDeck 65.105 DIGITAL



- iDeck PM 65.105, iDeck M 65.105 DIGITAL: 1 x Backkammer, hell ausgeleuchtet
- iDeck PD 65.105, iDeck D 65.105 DIGITAL: 2 x Backkammer, hell ausgeleuchtet
- iDeck M 65.105 DIGITAL, iDeck D 65.105 DIGITAL: elektronisches Bedienfeld, belüftet, 2 x Temperaturfühler je Kammer
- iDeck PM 65.105, iDeck PD 65.105: mechanische Steuerung, Start / Stopp, Licht, getrennte Ober- / Unterhitze, Thermostat, Thermometer
- iDeck M 65.105 DIGITAL, iDeck D 65.105 DIGITAL: elektronische Steuerung, Start / Stopp, Licht, getrennte Ober- / Unterhitze, Thermostat, Thermometer
- verstärkte Heizelemente, unterhalb des Schamottsteinbodens
- verstärkte Energiesparisolierung, nach außen zusätzlich hitzeisoliert
- Innenbeleuchtung, stoßgeschützt eingebaut
- Edelstahl-Ofenklappe, Edelstahl-Griff, federgestütztes Türöffnungssystem

Hinweis:

Im Lieferumfang der Geräte der Serie iDeck ist ein Untergestell nicht enthalten.



MORETTI Elektro-Pizzaofen Serie iDeck 65.105 / iDeck 65.105 DIGITAL

	iDeck PM 65.105	iDeck PD 65.105	iDeck iD-M 65.105 DIGITAL	iDeck iD-D 65.105 DIGITAL
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	924 x 1425 x 363	924 x 1425 x 660	924 x 1495 x 363	924 x 1495 x 660
innen (B x T x H)	660 x 1056 x 140			
Tiefe bei geöffneter Klappe	1625		1695	
LEISTUNGSDATEN				
Aufnahme (wahlweise)	6 x Pizza, Ø in cm: 30 2 x Pizza, Ø in cm: 50 2 x Pizzablech, 600 x 400 mm	6 + 6 x Pizza, Ø in cm: 30 2 + 2 x Pizza, Ø in cm: 50 2 + 2 x Pizzablech, 600 x 400 mm	6 x Pizza, Ø in cm: 30 2 x Pizza, Ø in cm: 50 2 x Pizzablech, 600 x 400 mm	6 + 6 x Pizza, Ø in cm: 30 2 + 2 x Pizza, Ø in cm: 50 2 + 2 x Pizzablech, 600 x 400 mm
TECHNISCHE DATEN				
Energieverbrauch	3,80 kWh / Betriebsstunde	7,70 kWh / Betriebsstunde	3,80 kWh / Betriebsstunde	7,70 kWh / Betriebsstunde
Energieart	Elektro			
Anschlusswert (Elektro)	7,70 kW 400 V 3N 50 Hz	15,40 kW 400 V 3N 50 Hz	7,70 kW 400 V 3N 50 Hz	15,40 kW 400 V 3N 50 Hz
EIGENSCHAFTEN				
Aufstellungsart	Standgerät			
TEMPERATURANGABEN				
Arbeitstemperatur	50 bis 450 °C			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto Netto	139 kg 118 kg	231 kg 208 kg	139 kg 118 kg	231 kg 208 kg
VERKLEIDUNG				
Verkleidung außen	Edelstahl			
Verkleidung innen	Stahlblech, Backkammer mit sandgestrahltem Schamottsteinboden			
BESTELINFOS				
Artikel-Nr.	493065105100-I	493065105200-I	493065105111	493065105222
Verkaufspreis	3.199,00 €	5.278,00 €	4.178,00 €	6.673,00 €

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Abdeckhaube für Serie iDeck 65.105	493065105250	643,00 €
Backblechtragschienen (2) für Serie iDeck 65.105 und 105.105, L in mm: 1196	493555	91,00 €
Gärschrank für Serie iDeck 65.105, 5 Paar Backblechtragschienen (max. 8 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 920 x 1290 x 1000, Anschluss: 1,5 kW / 230 V / 1N / 50 Hz	493065105600	2.375,00 €
Haube mit Motor für Serie iDeck 65.105, B x T x H in mm: 924 x 1593 x 536	4930K011010	1.796,00 €
Stapelkit für Serie iDeck PM 65.105, für zwei Backkammern übereinander, H in mm: 100	493KIT65105	414,00 €
Untergestell S-PT/100 für Serie iDeck 65.105, für max. 12 Backbleche 600 x 400 mm, mit 3 Paar Backblechtragschienen (max. 6 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 920 x 1285 x 1010	493065105173	1.049,00 €
Untergestell S-PT/70 für Serie iDeck 65.105, für max. 8 Backbleche 600 x 400 mm, mit 2 Paar Backblechtragschienen (max. 4 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 920 x 1285 x 710	493065105171	976,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 5/51.

MORETTI Elektro-Pizzaofen Serie iDeck 105.65 / iDeck 105.65 DIGITAL



iDeck PM 105.65

- iDeck PM 105.65, iDeck M 105.65 DIGITAL: 1 x Backkammer, hell ausgeleuchtet
- iDeck PD 105.65, iDeck D 105.65 DIGITAL: 2 x Backkammer, hell ausgeleuchtet
- iDeck M 105.65 DIGITAL, iDeck D 105.65 DIGITAL: elektronisches Bedienfeld, belüftet, 2 x Temperaturfühler je Kammer
- iDeck PM 105.65, iDeck PD 105.65: mechanische Steuerung, Start / Stopp, Licht, getrennte Ober- / Unterhitze, Thermostat, Thermometer
- iDeck M 105.65 DIGITAL, iDeck D 105.65 DIGITAL: elektronische Steuerung, Start / Stopp, Licht, getrennte Ober- / Unterhitze, Thermostat, Thermometer
- verstärkte Heizelemente, unterhalb des Schamottsteinbodens
- verstärkte Energiesparisolierung, nach außen zusätzlich hitzeisoliert
- Innenbeleuchtung, stoßgeschützt eingebaut
- Edelstahl-Ofenklappe, Edelstahl-Griff, federgestütztes Türöffnungssystem

Hinweis:

Im Lieferumfang der Geräte der Serie iDeck ist ein Untergestell nicht enthalten.



MORETTI Elektro-Pizzaofen Serie iDeck 105.65 / iDeck 105.65 DIGITAL

	iDeck PM 105.65	iDeck PD 105.65	iDeck iD-M 105.65 DIGITAL	iDeck iD-D 105.65 DIGITAL
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	1320 x 1025 x 363	1320 x 1025 x 660	1320 x 1095 x 363	1320 x 1095 x 660
innen (B x T x H)	1060 x 660 x 140			
Tiefe bei geöffneter Klappe	1225		1295	
LEISTUNGSDATEN				
Aufnahme (wahlweise)	6 x Pizza, Ø in cm: 30 2 x Pizza, Ø in cm: 50 2 x Pizzablech, 600 x 400 mm	6 + 6 x Pizza, Ø in cm: 30 2 + 2 x Pizza, Ø in cm: 50 2 + 2 x Pizzablech, 600 x 400 mm	6 x Pizza, Ø in cm: 30 2 x Pizza, Ø in cm: 50 2 x Pizzablech, 600 x 400 mm	6 + 6 x Pizza, Ø in cm: 30 2 + 2 x Pizza, Ø in cm: 50 2 + 2 x Pizzablech, 600 x 400 mm
TECHNISCHE DATEN				
Energieverbrauch	4,10 kWh / Betriebsstunde	8,20 kWh / Betriebsstunde	4,10 kWh / Betriebsstunde	8,20 kWh / Betriebsstunde
Energieart	Elektro			
Anschlusswert (Elektro)	8,20 kW 400 V 3N 50 Hz	16,30 kW 400 V 3N 50 Hz	8,20 kW 400 V 3N 50 Hz	16,30 kW 400 V 3N 50 Hz
EIGENSCHAFTEN				
Aufstellungsart	Standgerät			
TEMPERATURANGABEN				
Arbeitstemperatur	50 bis 450 °C			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto Netto	144 kg 123 kg	223 kg 200 kg	144 kg 123 kg	223 kg 200 kg
VERKLEIDUNG				
Verkleidung außen	Edelstahl			
Verkleidung innen	Stahlblech, Backkammer mit sandgestrahltem Schamottsteinboden			
BESTELINFOS				
Artikel-Nr.	493105065100-I	493105065200-I	493105065111	493105065222
Verkaufspreis	3.477,00 €	5.558,00 €	4.399,00 €	7.419,00 €

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Abdeckhaube für Serie iDeck 105.65	493105065250	643,00 €
Backblechträgschienen (2) für Serie iDeck 105.65, L in mm: 796	493444	91,00 €
Gärschrank für Serie iDeck 105.65, 10 Paar Backblechträgschienen (max. 16 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1320 x 890 x 1000, Anschluss: 1,5 kW / 230 V / 1N / 50 Hz	493105065600	2.669,00 €
Haube mit Motor für Serie iDeck 105.65, B x T x H in mm: 1320 x 1193 x 536	4930K011020	1.796,00 €
Stapelkit für Serie iDeck PM 105.65, für zwei Backkammern übereinander, H in mm: 100	493KIT10565	414,00 €
Untergestell S-PT/100 für Serie iDeck 105.65, für max. 12 Backbleche 600 x 400 mm, mit 6 Paar Backblechträgschienen (max. 12 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1316 x 885 x 1010	493105065173	1.289,00 €
Untergestell S-PT/70 für Serie iDeck 105.65, für max. 8 Backbleche 600 x 400 mm, mit 4 Paar Backblechträgschienen (max. 8 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1316 x 885 x 710	493105065171	1.137,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 5/51.

MORETTI Elektro-Pizzaofen Serie iDeck 105.105 / iDeck 105.105 DIGITAL



iDeck PM 105.105

- iDeck PM 105.105, iDeck M 105.105 DIGITAL: 1 x Backkammer, hell ausgeleuchtet
- iDeck PD 105.105, iDeck D 105.105 DIGITAL: 2 x Backkammer, hell ausgeleuchtet
- iDeck PM 105.105, iDeck PD 105.105: mechanische Steuerung, Start / Stopp, Licht, getrennte Ober- / Unterhitze, Thermostat, Thermometer
- iDeck M 105.105 DIGITAL, iDeck D 105.105 DIGITAL: elektronisches Bedienfeld, belüftet, 2 x Temperaturfühler je Kammer
- iDeck M 105.105 DIGITAL, iDeck D 105.105 DIGITAL: elektronische Steuerung, Start / Stopp, Licht, getrennte Ober- / Unterhitze, Thermostat, Thermometer
- verstärkte Heizelemente, unterhalb des Schamottsteinbodens
- verstärkte Energiesparisolierung, nach außen zusätzlich hitzeisoliert
- Innenbeleuchtung, stoßgeschützt eingebaut
- Edelstahl-Ofenklappe, Edelstahl-Griff, federgestütztes Türöffnungssystem

Hinweis:

Im Lieferumfang der Geräte der Serie iDeck ist ein Untergestell nicht enthalten.



MORETTI Elektro-Pizzaofen Serie iDeck 105.105 / iDeck 105.105 DIGITAL

	iDeck PM 105.105	iDeck PD 105.105	iDeck iD-M 105.105 DIGITAL	iDeck iD-D 105.105 DIGITAL
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	1320 x 1425 x 363	1320 x 1425 x 660	1320 x 1495 x 363	1320 x 1495 x 660
innen (B x T x H)	1060 x 1060 x 140			
Tiefe bei geöffneter Klappe	1625		1695	
LEISTUNGSDATEN				
Aufnahme (wahlweise)	9 x Pizza, Ø in cm: 30 4 x Pizza, Ø in cm: 50 4 x Pizzablech, 600 x 400 mm	9 + 9 x Pizza, Ø in cm: 30 4 + 4 x Pizza, Ø in cm: 50 4 + 4 x Pizzablech, 600 x 400 mm	9 x Pizza, Ø in cm: 30 4 x Pizza, Ø in cm: 50 4 x Pizzablech, 600 x 400 mm	9 + 9 x Pizza, Ø in cm: 30 4 + 4 x Pizza, Ø in cm: 50 4 + 4 x Pizzablech, 600 x 400 mm
TECHNISCHE DATEN				
Energieverbrauch	5,80 kWh / Betriebsstunde	11,60 kWh / Betriebsstunde	5,80 kWh / Betriebsstunde	11,60 kWh / Betriebsstunde
Energieart	Elektro			
Anschlusswert (Elektro)	11,60 kW 400 V 3N 50 Hz	23,10 kW 400 V 3N 50 Hz	11,60 kW 400 V 3N 50 Hz	23,10 kW 400 V 3N 50 Hz
EIGENSCHAFTEN				
Aufstellungsart	Standgerät			
TEMPERATURANGABEN				
Arbeitstemperatur	50 bis 450 °C			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto Netto	187 kg 164 kg	307 kg 282 kg	187 kg 164 kg	307 kg 282 kg
VERKLEIDUNG				
Verkleidung außen	Edelstahl			
Verkleidung innen	Stahlblech, Backkammer mit sandgestrahltem Schamottsteinboden			
BESTELLINFOS				
Artikel-Nr.	493105105100-I	493105105200-I	493105105111	493105105222
Verkaufspreis	4.237,00 €	6.998,00 €	5.916,00 €	10.072,00 €
SONDERZUBEHÖR				
		Artikel-Nr.	Preis	
Abdeckhaube für Serie iDeck 105.105		493105105250	792,00 €	
Backblechträgschienen (2) für Serie iDeck 65.105 und 105.105, L in mm: 1196		493555	91,00 €	
Gärschrank für Serie iDeck 105.105, 10 Paar Backblechträgschienen (max. 16 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1320 x 1290 x 1000, Anschluss: 1,5 kW / 230 V / 1N / 50 Hz		493105105600	2.759,00 €	
Haube mit Motor für Serie iDeck 105.105, B x T x H in mm: 1320 x 1593 x 536		4930K011030	1.943,00 €	
Stapelkit für Serie iDeck PM 105.105, für zwei Backkammern übereinander, H in mm: 100		493KIT105105	439,00 €	
Untergestell S-PT/100 für Serie iDeck 105.105, für max. 24 Backbleche 600 x 400 mm, mit 6 Paar Backblechträgschienen (max. 12 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1316 x 1285 x 1010		493105105173	1.490,00 €	
Untergestell S-PT/70 für Serie iDeck 105.105, für max. 16 Backbleche 600 x 400 mm, mit 4 Paar Backblechträgschienen (max. 8 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1316 x 1285 x 710		493105105171	1.337,00 €	

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 5/51.

MORETTI Elektro-Pizzaofen serieP P60E / P80E



serieP P60E

- für bis zu 3 Backkammern, übereinander stapelbar
- Backkammer, hell ausgeleuchtet
- Heizelemente, unterhalb des Bodens angeordnet
- sandgestrahlte Oberfläche des Schamottsteins, nach außen hitzeisoliert
- Gehäuse-Überhitzungsschutz (max. 65 °C), Wärmeschutzglas, leicht austauschbar
- Ofenklappe mit Sicherheits-Türöffnungssystem in heavy duty-Ausführung, manuell bedienbar
- Frontblende, zur Reduzierung des Wärmeverlustes bei Türöffnung, leicht abnehmbar
- Innenbeleuchtung, geschützt installiert
- elektronische Steuerung, Start / Stopp, Timer, Licht, Thermoelement
- Arbeitstemperatur, für Ober- und Unterhitze getrennt elektronisch regelbar

Hinweis:

Die obere Abdeckhaube und untere Grundplatte (Base) sind als thermisches Abschlusselement jeweils einmal erforderlich, unabhängig davon, ob Sie 1, 2 oder 3 Backkammern wählen.



MORETTI Elektro-Pizzaofen serieP P60E / P80E

	serieP P60E	serieP P80E
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	970 x 1312 x 370	1170 x 1712 x 370
innen (B x T x H)	600 x 800 x 180	800 x 1200 x 180
Tiefe mit Haube	1540	1940
Tiefe bei geöffneter Klappe	1540	1940
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme (wahlweise)	4 x Pizza, Ø in cm: 30 1 x Pizza, Ø in cm: 50 2 x Pizzablech, 600 x 400 mm	9 x Pizza, Ø in cm: 30 2 x Pizza, Ø in cm: 50 4 x Pizzablech, 600 x 400 mm
TECHNISCHE DATEN		
Energieverbrauch	4,00 kWh / Betriebsstunde	5,50 kWh / Betriebsstunde
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	7,90 kW 400 V 3N 50 Hz	11,00 kW 400 V 3N 50 Hz
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	25 bis 450 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	227 kg 177 kg	261 kg 211 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Türrahmen, Gerätegehäuse und Luftleitkanäle aus Edelstahl, teils aluminisiert, einbrennlackiert, schwarz, Seitenblenden aus Stahlblech	
Verkleidung innen	Stahlblech, Backkammer mit sandgestrahltem Schamottsteinboden	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	493400319100	493400319300
Verkaufspreis	5.664,00 €	6.332,00 €

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Abdeckhaube für serieP P60E, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern, B x T x H in mm: 970 x 1510 x 150	493400319150	926,00 €
Abdeckhaube für serieP P80E, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern, B x T x H in mm: 1170 x 1910 x 150	493400319350	1.042,00 €
Backblechträgschienen (2) für serieP P60E	493400318901	91,00 €
Backblechträgschienen (2) für serieP P80E	493400318902	91,00 €
Grundplatte (Base) für serieP P60E, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern, B x T x H in mm: 970 x 1310 x 100	493400318160	903,00 €
Grundplatte (Base) für serieP P80E, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern, B x T x H in mm: 1170 x 1710 x 100	493400318360	1.021,00 €
Gärschrank für serieP P60E, für 1 oder 2 Backkammern, mit 4 Paar Backblechträgschienen (max. 5 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 970 x 1180 x 800, Anschluss: 1,5 kW / 230 V / 1 N / 50 Hz	493400319190	2.822,00 €
Gärschrank für serieP P80E, für 1 oder 2 Backkammern, mit 4 Paar Backblechträgschienen (max. 5 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1170 x 1580 x 800, Anschluss: 1,5 kW / 230 V / 1 N / 50 Hz	493400319390	3.129,00 €
Untergestell S/60 für P60E, für max. 6 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechträgschienen (max. 3 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 970 x 1180 x 600	493400318171	1.317,00 €
Untergestell S/60 für P80E, für max. 9 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechträgschienen (max. 3 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1170 x 1580 x 600	493400318371	1.317,00 €
Untergestell S/80 für P60E, für max. 10 Backbleche 600 x 400mm, ohne Backblechträgschienen (max. 5 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 970 x 1180 x 800	493400318172	1.317,00 €
Untergestell S/80 für P80E, für max. 15 Backbleche 600 x 400mm, ohne Backblechträgschienen (max. 5 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1170 x 1580 x 800	493400318372	1.317,00 €
Untergestell S/95 für P60E, für max. 12 Backbleche 600 x 400mm, ohne Backblechträgschienen (max. 6 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 970 x 1180 x 950	493400318173	1.317,00 €
Untergestell S/95 für P80E, für max. 18 Backbleche 600 x 400mm, ohne Backblechträgschienen (max. 6 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1170 x 1580 x 950	493400318373	1.317,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 5/51.

MORETTI Elektro-Pizzaofen serieP P120E



serieP P120E A

- für bis zu 3 Backkammern, übereinander stapelbar
- Backkammer, hell ausgeleuchtet
- Heizelemente, unterhalb des Bodens angeordnet
- sandgestrahlte Oberfläche des Schamottsteins, nach außen hitzeisoliert
- Gehäuse-Überhitzungsschutz (max. 65 °C), Wärmeschutzglas, leicht austauschbar
- Ofenklappe mit Sicherheits-Türöffnungssystem in heavy duty-Ausführung, manuell bedienbar
- Tür, doppelt, Economy-Energiesparfunktion
- Frontblende, zur Reduzierung des Wärmeverlustes bei Türöffnung, leicht abnehmbar
- Innenbeleuchtung, geschützt installiert
- elektronische Steuerung, Start / Stopp, Timer, Licht, Thermoelement
- Arbeitstemperatur, für Ober- und Unterhitze getrennt elektronisch regelbar

Hinweis:

Die obere Abdeckhaube und untere Grundplatte (Base) sind als thermisches Abschlusselement jeweils einmal erforderlich, unabhängig davon, ob Sie 1, 2 oder 3 Backkammern wählen.
Ausstattung wahlweise auch mit Noppen-Stahl-Boden für den Einsatz von Backblechen (ohne Aufpreis).

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Untergestell S/95 für P120E A, für max. 24 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 12 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1610 x 947 x 950	493400418173	1.283,00 €
Untergestell S/95 für P120E B, für max. 24 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 12 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1610 x 1147 x 950	493400418273	1.377,00 €
Untergestell S/95 für P120E C, für max. 36 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 12 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1610 x 1547 x 950	493400418373	1.377,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 5/51.



MORETTI Elektro-Pizzaofen serieP P120E

	serieP P120E A	serieP P120E B	serieP P120E C
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	1610 x 1080 x 400	1610 x 1280 x 400	1610 x 1680 x 400
innen (B x T x H)	1245 x 650 x 180	1245 x 850 x 180	1245 x 1300 x 180
Tiefe mit Haube	1279	1479	1880
Tiefe bei geöffneter Klappe	1279	1479	1880
LEISTUNGSDATEN			
Aufnahme (wahlweise)	8 x Pizza, Ø in cm: 30 2 x Pizza, Ø in cm: 50 3 x Pizzablech, 600 x 400 mm	11 x Pizza, Ø in cm: 30 2 x Pizza, Ø in cm: 50 4 x Pizzablech, 600 x 400 mm	16 x Pizza, Ø in cm: 30 4 x Pizza, Ø in cm: 50 6 x Pizzablech, 600 x 400 mm
TECHNISCHE DATEN			
Energieverbrauch	4,30 kWh / Betriebsstunde	4,70 kWh / Betriebsstunde	7,80 kWh / Betriebsstunde
Energieart	Elektro		
Anschlusswert (Elektro)	8,60 kW 400 V 3N 50 Hz	9,30 kW 400 V 3N 50 Hz	15,50 kW 400 V 3N 50 Hz
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Standgerät		
TEMPERATURANGABEN			
Arbeitstemperatur	25 bis 450 °C		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	287 kg 237 kg	322 kg 272 kg	396 kg 346 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	Türrahmen, Gerätegehäuse und Luftleitkanäle aus Edelstahl, teils aluminisiert, einbrennlackiert, schwarz, Seitenblenden aus Stahlblech		
Verkleidung innen	Stahlblech, Backkammer mit sandgestrahltem Schamottsteinboden		
BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	493400419100	493400419200	493400419300
Verkaufspreis	7.715,00 €	8.149,00 €	9.049,00 €

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Abdeckhaube für serieP P120E A, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern, B x T x H in mm: 1610 x 1280 x 150	493400419150	1.027,00 €
Abdeckhaube für serieP P120E B, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern, B x T x H in mm: 1610 x 1480 x 150	493400419250	1.111,00 €
Abdeckhaube für serieP P120E C, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern, B x T x H in mm: 1610 x 1880 x 150	493400419350	1.163,00 €
Backblechträgschienen (2) für serieP P120E A	493400418901	91,00 €
Backblechträgschienen (2) für serieP P120E B	493400418902	91,00 €
Backblechträgschienen (2) für serieP P120E C	493400418903	91,00 €
Grundplatte (Base) für P120E C, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern, B x T x H in mm: 1610 x 1680 x 100	493400418360	1.049,00 €
Grundplatte (Base) für serieP P120E A, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern, B x T x H in mm: 1610 x 1080 x 100	493400418160	941,00 €
Grundplatte (Base) für serieP P120E B, einmal zwingend erforderliches Montageelement für 1, 2 oder 3 Backkammern, B x T x H in mm: 1610 x 1280 x 100	493400418260	982,00 €
Gärschrank für serieP P120E A, für 1 oder 2 Backkammern, mit 6 Paar Backblechträgschienen (max. 10 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1610 x 950 x 800, Anschluss: 1,5 kW / 230 V / 1 N / 50 Hz	493400419190	3.129,00 €
Gärschrank für serieP P120E B, für 1 oder 2 Backkammern, mit 6 Paar Backblechträgschienen (max. 10 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1610 x 1150 x 800, Anschluss: 1,5 kW / 230 V / 1 N / 50 Hz	493400419290	3.488,00 €
Gärschrank für serieP P120E C, für 1 oder 2 Backkammern, mit 6 Paar Backblechträgschienen (max. 10 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1610 x 1550 x 800, Anschluss: 1,5 kW / 230 V / 1 N / 50 Hz	493400419390	3.899,00 €
Untergestell S/60 für P120E A, für max. 12 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechträgschienen (max. 6 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1610 x 947 x 600	493400418170	1.377,00 €
Untergestell S/60 für P120E B, für max. 12 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechträgschienen (max. 6 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1610 x 1147 x 600	493400418271	1.377,00 €
Untergestell S/60 für P120E C, für max. 18 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechträgschienen (max. 6 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1610 x 1547 x 600	493400418371	1.377,00 €
Untergestell S/80 für P120E A, für max. 20 Backbleche 600 x 400mm, ohne Backblechträgschienen (max. 10 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1610 x 947 x 800	493400418172	1.377,00 €
Untergestell S/80 für P120E B, für max. 20 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechträgschienen (max. 10 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1610 x 1147 x 800	493400418270	1.377,00 €
Untergestell S/80 für P120E C, für max. 30 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechträgschienen (max. 10 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1610 x 1547 x 800	493400418372	1.377,00 €

MORETTI Elektro-Pizzaofen serieP AMALFI



serieP AMALFI - A

- für bis zu 3 Backkammern, übereinander stapelbar
- Backkammer, hell ausgeleuchtet
- Heizelemente, unterhalb des Bodens angeordnet
- sandgestrahlte Oberfläche des Schamottsteins, nach außen hitzeisoliert
- Gehäuse-Überhitzungsschutz (max. 65 °C), Wärmeschutzglas, leicht austauschbar
- Ofenklappe mit Sicherheits-Türöffnungssystem in heavy duty-Ausführung, manuell bedienbar
- Frontblende, zur Reduzierung des Wärmeverlustes bei Türöffnung, leicht abnehmbar
- Energiesparisolierung, doppelt
- Innenbeleuchtung, geschützt installiert
- elektronische Steuerung, Start / Stopp, Timer, Licht, Thermoelement
- Arbeitstemperatur, für Ober- und Unterhitze getrennt elektronisch regelbar

Hinweis:

Die obere Abdeckhaube und untere Grundplatte (Base) sind als thermisches Abschlusselement jeweils einmal erforderlich, unabhängig davon, ob Sie 1, 2 oder 3 Backkammern wählen.

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Untergestell SP/60 D für AMALFI - D, für max. 12 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 6 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1520 x 1370 x 600	493400018471	1.744,00 €
Untergestell SP/80 A für AMALFI - A, für max. 5 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 5 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1020 x 1290 x 800	493400018172	1.378,00 €
Untergestell SP/80 B für AMALFI - B, für max. 10 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 10 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1320 x 990 x 800	493400018270	1.466,00 €
Untergestell SP/80 C für AMALFI - C, für max. 20 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 10 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1320 x 1290 x 800	493400018372	1.466,00 €
Untergestell SP/80 D für AMALFI - D, für max. 20 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 10 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1520 x 1370 x 800	493400018472	1.744,00 €
Untergestell SP/95 A für AMALFI - A, für max. 6 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 6 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1020 x 1290 x 950	493400018173	1.378,00 €
Untergestell SP/95 B für AMALFI - B, für max. 12 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 12 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1320 x 990 x 950	493400018273	1.466,00 €
Untergestell SP/95 C für AMALFI - C, für max. 24 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 12 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1320 x 1290 x 950	493400018373	1.466,00 €
Untergestell SP/95 D für AMALFI - D, für max. 24 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 12 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1520 x 1370 x 950	493400018473	1.744,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 5/51.



MORETTI Elektro-Pizzaofen serieP AMALFI

	serieP AMALFI - A	serieP AMALFI - B	serieP AMALFI - C	serieP AMALFI - D
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	1020 x 1423 x 400	1320 x 1123 x 400	1320 x 1423 x 400	1520 x 1502 x 400
innen (B x T x H)	650 x 1035 x 180	950 x 735 x 180	950 x 1035 x 180	1150 x 1115 x 180
Tiefe mit Haube	1651	1351	1650	1732
Tiefe bei geöffneter Klappe	1651	1351	1650	1732
LEISTUNGSDATEN				
Aufnahme (wahlweise)	6 x Pizza, Ø in cm: 30 2 x Pizza, Ø in cm: 50 2 x Pizzablech, 600 x 400 mm		9 x Pizza, Ø in cm: 30 2 x Pizza, Ø in cm: 50 3 x Pizzablech, 600 x 400 mm	12 x Pizza, Ø in cm: 30 5 x Pizza, Ø in cm: 45 4 x Pizzablech, 600 x 400 mm
TECHNISCHE DATEN				
Energieverbrauch	3,60 kWh / Betriebsstunde		4,80 kWh / Betriebsstunde	6,30 kWh / Betriebsstunde
Energieart	Elektro			
Anschlusswert (Elektro)	7,10 kW 400 V 3N 50 Hz		9,60 kW 400 V 3N 50 Hz	12,60 kW 400 V 3N 50 Hz
EIGENSCHAFTEN				
Aufstellungsart	Standgerät			
TEMPERATURANGABEN				
Arbeitstemperatur	25 bis 450 °C			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto Netto	272 kg 222 kg	274 kg 224 kg	323 kg 273 kg	404 kg 354 kg
VERKLEIDUNG				
Verkleidung außen	Türrahmen, Gerätegehäuse und Luftleitkanäle aus Edelstahl, teils aluminisiert, einbrennlackiert, schwarz, Seitenblenden aus Stahlblech			
Verkleidung innen	Schamottstein rundum			
BESTELINFOS				
Artikel-Nr.	493400019100	493400019200	493400019300	493400019400
Verkaufspreis	7.890,00 €	8.049,00 €	8.626,00 €	10.029,00 €

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Abdeckhaube für AMALFI - A, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern, B x T x H in mm: 1020 x 1620 x 150	493400019150	1.063,00 €
Abdeckhaube für AMALFI - B, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern, B x T x H in mm: 1320 x 1320 x 150	493400019250	1.084,00 €
Abdeckhaube für AMALFI - C, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern, B x T x H in mm: 1320 x 1620 x 150	493400019350	1.128,00 €
Abdeckhaube für AMALFI - D, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern, B x T x H in mm: 1520 x 1732 x 150	493400019450	1.337,00 €
Backblechträgschienen (2) für AMALFI - A und AMALFI - C	4930A060300	101,00 €
Backblechträgschienen (2) für AMALFI - B	4930A060400	101,00 €
Backblechträgschienen (2) für AMALFI - D und NEAPOLIS	4930A000340	101,00 €
Grundplatte (Base) für AMALFI - A, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern, B x T x H in mm: 1020 x 1420 x 100	493400018160	1.018,00 €
Grundplatte (Base) für AMALFI - B, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern, B x T x H in mm: 1320 x 1120 x 100	493400018260	1.042,00 €
Grundplatte (Base) für AMALFI - C, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern, B x T x H in mm: 1320 x 1420 x 100	493400018360	1.084,00 €
Grundplatte (Base) für AMALFI - D, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern, B x T x H in mm: 1520 x 1720 x 100	493400018460	1.321,00 €
Gärschrank L/80 A für AMALFI - A, für 1 oder 2 Backkammern, mit 4 Paar Backblechträgschienen und Rädern, B x T x H in mm: 1020 x 1290 x 800, Anschluss: 1,5 kW / 230 V / 1 N / 50 Hz	493400019190	3.462,00 €
Gärschrank L/80 B für AMALFI - B, für 1 oder 2 Backkammern, mit 8 Paar Backblechträgschienen und Rädern, B x T x H in mm: 1320 x 990 x 800, Anschluss: 1,5 kW / 230 V / 1 N / 50 Hz	493400019290	3.437,00 €
Gärschrank L/80 C für AMALFI - C, für 1 oder 2 Backkammern, mit 8 Paar Backblechträgschienen und Rädern, B x T x H in mm: 1320 x 1290 x 800, Anschluss: 1,5 kW / 230 V / 1 N / 50 Hz	493400019390	3.582,00 €
Gärschrank L/80 D für AMALFI - D, für 1 oder 2 Backkammern, mit 8 Paar Backblechträgschienen und Rädern, B x T x H in mm: 1520 x 1370 x 800, Anschluss: 1,5 kW / 230 V / 1 N / 50 Hz	493400019490	4.333,00 €
Untergestell SP/60 A für AMALFI - A, für max. 3 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechträgschienen (max. 3 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1020 x 1290 x 600	493400018170	1.378,00 €
Untergestell SP/60 B für AMALFI - B, für max. 6 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechträgschienen (max. 6 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1320 x 990 x 600	493400018271	1.466,00 €
Untergestell SP/60 C für AMALFI - C, für max. 12 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechträgschienen (max. 6 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1320 x 1290 x 600	493400018371	1.466,00 €

MORETTI Elektro-Pizzaofen serieS MULTIBAKE



serieS S100E Multibake

- für bis zu 3 Backkammern, übereinander stapelbar
- Backkammer, hell ausgeleuchtet
- Heizelemente, unterhalb des Bodens angeordnet
- sandgestrahlte Oberfläche des Schamottsteins, nach außen hitzeisoliert
- Gehäuse-Überhitzungsschutz (max. 65 °C), Wärmeschutzglas
- Edelstahl-Dampfablass, auf der Oberseite montiert
- Ofenklappe mit durchgehendem Edelstahlgriff, manuell bedienbar und nach vorn abklappbar
- Frontblende, zur Reduzierung des Wärmeverlustes bei Türöffnung
- Energiesparisolierung
- Innenbeleuchtung, geschützt installiert
- elektronische Steuerung, 5" TFT-Display, mehrsprachig, Start / Stopp, Timer, Licht, Thermoelement
- Speicherplatz für 100 Backprogramme, Sofortzugriff auf meistgenutzte Programme
- Doppelte-Backzeit-Taste, zwei An- und Abschaltzeitpunkte, pro Wochentag programmierbar
- Selbstdiagnose-Funktion mit Fehleranzeige
- DATA-FEED® SYSTEM, USB-Schnittstelle
- DUAL-TEMP® TECHNOLOGY, Temperatur der Ober- und Unterhitze, getrennt regelbar
- ECO-STAND BY® TECHNOLOGY, energiesparender Ruhemodus
- ADAPTIVE-POWER® TECHNOLOGY, Regelung der Lesitung anhand der eingebrachten Waren
- POWER-BOOSTER® TECHNOLOGY, für mehr Leistung bei Spitzenauslastung
- HALF-LOAD® TECHNOLOGY, für zur Hälfte ausgelastete Backkammern
- automatisches Reinigungsprogramm

Hinweis:

Die obere Abdeckhaube und untere Grundplatte (Base) sind als thermisches Abschlusselement jeweils einmal erforderlich, unabhängig davon, ob Sie 1, 2 oder 3 Backkammern wählen.

Die Backkammer ist auch mit einer Innenhöhe von 30 cm (Starbake) auf Anfrage erhältlich sowie preisneutral mit nach oben öffnender Klappe. Bitte sprechen Sie uns an.

Die Backkammer ist für klassische Pizza, Brot, Gebäck oder Gastronomie-Speisen multifunktional einsetzbar. Sie können entweder die Backkammern in der Standardversion (Multibake) wählen oder mit spezifischen Backkammern (Fastbake / Romanbake / Stonebake / Steambake / Pastrybake) kombinieren.

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Untergestell S/80 für S125E, für max. 36 Backbleche 600 x 400mm, ohne Backblechtragschienen (max. 12 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1660 x 1562 x 806	493400125125	1.496,00 €
Untergestell S/95 für S100E, für max. 16 Backbleche 600 x 400mm, ohne Backblechtragschienen (max. 16 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1370 x 1030 x 950	493400126100	1.306,00 €
Untergestell S/95 für S120E, für max. 32 Backbleche 600 x 400mm, ohne Backblechtragschienen (max. 16 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1660 x 1030 x 950	493400126120	1.347,00 €
Untergestell S/95 für S125E, für max. 48 Backbleche 600 x 400mm, ohne Backblechtragschienen (max. 16 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1660 x 1562 x 956	493400126125	1.496,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 5/51.



MORETTI Elektro-Pizzaofen serieS MULTIBAKE

	serieS S100E Multibake	serieS S120E Multibake	serieS S125E Multibake
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	1365 x 1032 x 360	1660 x 1032 x 360	1660 x 1738 x 360
innen (B x T x H)	950 x 735 x 160	1245 x 735 x 160	1245 x 1265 x 160
Tiefe mit Haube	1443		1968
Tiefe bei geöffneter Klappe	1443		1968
LEISTUNGSDATEN			
Aufnahme (wahlweise)	4 x Pizza, Ø in cm: 35 2 x Pizza, Ø in cm: 45 2 x Pizzablech, 600 x 400 mm	6 x Pizza, Ø in cm: 35 3 x Pizza, Ø in cm: 45 3 x Pizzablech, 600 x 400 mm	10 x Pizza, Ø in cm: 35 6 x Pizza, Ø in cm: 45 6 x Pizzablech, 600 x 400 mm
TECHNISCHE DATEN			
Energieverbrauch	2,70 kWh / Betriebsstunde	3,50 kWh / Betriebsstunde	5,10 kWh / Betriebsstunde
Energieart	Elektro		
Anschlusswert (Elektro)	9,00 kW 400 V 3N 50 Hz	12,00 kW 400 V 3N 50 Hz	17,30 kW 400 V 3N 50 Hz
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Standgerät		
TEMPERATURANGABEN			
Arbeitstemperatur	25 bis 450 °C		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	284 kg 234 kg	320 kg 270 kg	435 kg 385 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	Türrahmen, Gerätegehäuse und Luftleitkanäle aus Edelstahl, teils aluminisiert, einbrennlackiert, schwarz, Seitenblenden aus Stahlblech		
Verkleidung innen	Stahlblech, Backkammer mit sandgestrahltem Schamottsteinboden		
BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	493400219100	493400219120	493400219125
Verkaufspreis	9.228,00 €	9.659,00 €	11.163,00 €

VARIANTEN	Code	Ausführung	Verkaufspreis
serieS S100E Multibake	REV	nach oben öffnende Ofenklappe	9.624,00 €
serieS S120E Multibake	REV	nach oben öffnende Ofenklappe	9.999,00 €
serieS S125E Multibake	REV	nach oben öffnende Ofenklappe	11.524,00 €

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Abdeckhaube für serieS S100E	493400220100	1.229,00 €
Abdeckhaube für serieS S120E	493400220120	1.315,00 €
Abdeckhaube für serieS S125E	493400220125	1.385,00 €
Abdeckhaube ohne Überstand, für serieS S100E	493410220100	1.234,00 €
Abdeckhaube ohne Überstand, für serieS S120E	493410220120	1.315,00 €
Abdeckhaube ohne Überstand, für serieS S125E	493410220125	1.385,00 €
Backblechträgschienen (2) für serieS S100E und S120E	493400227901	91,00 €
Backblechträgschienen (2) für serieS S125E	493400227902	91,00 €
Energiesparsystem FOURCE® für serieS, Reduzierung des Anschlusswertes um 20% bei gleichbleibender Performance (1 x pro Backkammer notwendig)	493400226130	1.820,00 €
Grundplatte (Base) für serieS S100E	493400221100	951,00 €
Grundplatte (Base) für serieS S120E	493400221120	993,00 €
Grundplatte (Base) für serieS S125E	493400221125	1.099,00 €
Gärschrank für serieS S100E, H in mm: 800	493400222100	3.328,00 €
Gärschrank für serieS S120E, H in mm: 800	493400222120	3.424,00 €
Gärschrank für serieS S125E, H in mm: 800	493400222125	3.930,00 €
Haube mit Motor, für serieS Bitte beachten: keine nachträgliche Montage möglich, bitte bei Bestellung der Haube angeben!	493400220120M	993,00 €
Untergestell S/60 für S100E, für max. 8 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechträgschienen (max. 8 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1370 x 1030 x 600	493400124100	1.306,00 €
Untergestell S/60 für S120E, für max. 16 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechträgschienen (max. 8 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1660 x 1030 x 600	493400124120	1.347,00 €
Untergestell S/60 für S125E, für max. 24 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechträgschienen (max. 8 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1660 x 1562 x 606	493400124125	1.496,00 €
Untergestell S/80 für S100E, für max. 12 Backbleche 600 x 400mm, ohne Backblechträgschienen (max. 12 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1370 x 1030 x 800	493400125100	1.306,00 €
Untergestell S/80 für S120E, für max. 24 Backbleche 600 x 400mm, ohne Backblechträgschienen (max. 12 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1660 x 1030 x 800	493400125120	1.347,00 €

MORETTI Elektro-Pizzaofen serieX X100E



serieX X100E

- Modulsystem für bis zu 3 Backkammern, übereinander stapelbar
- Doppel-Ofenklappen, Edelstahl, Griffleiste, Edelstahl, Dampfablass
- LED-Innenbeleuchtung
- 7" TFT-Touch-Display, farbig, mehrsprachig, programmierbar, speicherbar, zwei programmierbare An- und Abschaltzeitpunkte pro Tag, Online-Steuerung, USB-Schnittstelle, WiFi-Modul für Software-Updates
- automatisches Reinigungsprogramm, Selbstdiagnose-Programm mit Fehleranzeige und Kundendienstbenachrichtigung für technische Fehlerbehebung in Echtzeit

Hinweis:

Die Lieferung erfolgt in einem stabilen Holzverschlag.

Die obere Abdeckhaube und untere Grundplatte (Base) sind als thermisches Abschlusselement jeweils einmal erforderlich, unabhängig davon, ob Sie 1, 2 oder 3 Backkammern wählen.

Motorisierte Haube sowie ein schalldichter Motor für die Haube sind auf Anfrage möglich. Nach oben öffnende Türen sind ab Werk auf Anfrage gegen Aufpreis möglich.

Kostenpflichtiger Zusatzservice: Konzeptberatung, Einweisung und Probebacken finden Sie unter: <https://www.nordcap.de/service/zusatzservice/>



MORETTI Elektro-Pizzaofen serieX X100E

serieX X100E

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	1431 x 1161 x 360
innen (B x T x H)	950 x 735 x 160
Tiefe mit Haube	1440
Tiefe bei geöffneter Klappe	1437

LEISTUNGSDATEN

Aufnahme (wahlweise)	4 x Pizza, Ø in cm: 35 2 x Pizza, Ø in cm: 45 2 x Pizzablech, 600 x 400 mm
----------------------	--

TECHNISCHE DATEN

Energieverbrauch	2,40 kWh / Betriebsstunde
Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	8,80 kW 400 V 3N 50 Hz

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Standgerät
-----------------	------------

TEMPERATURANGABEN

Arbeitstemperatur	25 bis 450 °C
-------------------	---------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	325 kg 275 kg
------------------------	-----------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Türrahmen, Gerätegehäuse und Luftleitkanäle aus Edelstahl, teils aluminisiert, einbrennlackiert, schwarz, Seitenblenden aus Stahlblech
Verkleidung innen	Luftleitkanäle aus rostfreiem Edelstahl, teils aluminisiert, Backkammer mit sandgestrahltem Schamottsteinboden

BESTELINFOS

Artikel-Nr.	493400239100
Verkaufspreis	14.145,00 €

VARIANTEN	Code	Ausführung	Verkaufspreis
serieX X100E	REV	nach oben öffnende Ofenklappe	14.552,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Abdeckhaube für serieX X100E, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern	493400230100	2.124,00 €
Backblechtragschiene für serieX X100E, 2 Stk.	493400228901	117,00 €
Beschwädung für serieX, 1600 W	493400232200	2.035,00 €
Grundplatte (Base) für serieX X100E, einmal zwingend erforderliches Montageelement bei 1, 2 oder 3 Backkammern	493400231100	1.598,00 €
Gärschrank für serieX X100E, H in mm: 600	493400225300	4.890,00 €
Gärschrank für serieX X100E, H in mm: 800	493400225500	5.281,00 €
Haube mit Motor für serieX, 500 m ³ /h	49340050900	1.432,00 €
Untergestell SP/60 für X100E, für max. 8 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 8 Paar möglich), mit Rädern, H in mm: 600	493400225600	1.398,00 €
Untergestell SP/80 für X100E, für max. 12 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 12 Paar möglich), mit Rädern, H in mm: 800	493400225800	1.398,00 €
Untergestell SP/95 für X100E, für max. 16 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 16 Paar möglich), mit Rädern, H in mm: 950	493400225950	1.398,00 €

MORETTI Gas-Pizzaofen serieP P110G



serieP P110G A

- für bis zu 3 Backkammern, übereinander stapelbar
- Backkammer, mit Doppel-Schamottsteindeck (in der Mitte mit Zwischenraum), hell ausgeleuchtet
- sandgestrahlte Oberfläche des Schamottsteins, nach außen hitzeisoliert
- Ofenklappe mit Sicherheits-Türöffnungssystem in heavy duty-Ausführung, manuell bedienbar
- Frontblende, zur Reduzierung des Wärmeverlustes bei Türöffnung, leicht abnehmbar
- Gehäuse-Überhitzungsschutz (max. 65 °C), Economy-Energiesparfunktion
- Energiesparisolierung, doppelt
- Innenbeleuchtung, geschützt installiert
- elektronische Steuerung, Start / Stopp, Timer, Licht, Thermoelement
- Arbeitstemperatur, für Ober- und Unterhitze getrennt elektronisch regelbar

Hinweis:

Lieferumfang inkl. Abdeckhaube und Abgaskamin.



MORETTI Gas-Pizzaofen serieP P110G

	serieP P110G A	serieP P110G B	serieP P110G 2-A	serieP P110G 2-B
ABMESSUNGEN (MM)				
außen (B x T x H)	1470 x 1450 x 650	1470 x 1850 x 650	1470 x 1450 x 1130	1470 x 1850 x 1130
innen (B x T x H)	1100 x 738 x 180	1100 x 1110 x 180	1100 x 738 x 180	1100 x 1110 x 180
Tiefe mit Haube	1450	1850	1450	1850
Tiefe bei geöffneter Klappe	1609	2009	1609	2009
LEISTUNGSDATEN				
Aufnahme (wahlweise)	6 x Pizza, Ø in cm: 30 2 x Pizza, Ø in cm: 50 2 x Pizzablech, 600 x 400 mm	9 x Pizza, Ø in cm: 30 4 x Pizza, Ø in cm: 50 3 x Pizzablech, 600 x 400 mm	6 + 6 x Pizza, Ø in cm: 30 2 + 2 x Pizza, Ø in cm: 50 2 + 2 x Pizzablech, 600 x 400 mm	9 + 9 x Pizza, Ø in cm: 30 4 + 4 x Pizza, Ø in cm: 50 3 + 3 x Pizzablech, 600 x 400 mm
TECHNISCHE DATEN				
Energieart	Elektro / Gas			
Anschlusswert (Elektro)	1,50 kW 230 V 1 N 50 Hz		3,00 kW 230 V 1 N 50 Hz	
Anschlusswert (Gas)	21,50 kW	29,00 kW	43,00 kW	58,00 kW
EIGENSCHAFTEN				
Aufstellungsart	Standgerät			
TEMPERATURANGABEN				
Arbeitstemperatur	25 bis 450 °C			
GEWICHTSANGABEN				
Gewicht Brutto Netto	287 kg 237 kg	363 kg 313 kg	485 kg 425 kg	630 kg 570 kg
VERKLEIDUNG				
Verkleidung außen	Türrahmen, Gerätegehäuse und Luftleitkanäle aus Edelstahl, teils aluminisiert, einbrennlackiert, schwarz, Seitenblenden aus Stahlblech			
Verkleidung innen	Stahlblech, Backkammer mit sandgestrahltem Schamottsteinboden			
BESTELINFOS				
Artikel-Nr.	493400118100	493400118200	493400218100	493400218200
Verkaufspreis	9.116,00 €	10.648,00 €	16.931,00 €	19.856,00 €

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Backblechträgschienen (2) für serieP P110G A und P110G 2-A	493400118901	88,00 €
Backblechträgschienen (2) für serieP P110G B und P110G 2-B	493400118902	88,00 €
Gärschrank für serieP P110G A und P110G 2-A, 6 Paar Backblechträgschienen (max. 10 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1470 x 1020 x 800, Anschluss: 1,5 kW / 230 V / 1 N / 50 Hz	493400119190	3.099,00 €
Gärschrank für serieP P110G B und P110G 2-B, 6 Paar Backblechträgschienen (max. 10 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1470 x 1420 x 800, Anschluss: 1,5 kW / 230 V / 1 N / 50 Hz	493400119290	3.409,00 €
Untergestell S/80 für P110G A und P110G 2-A, für max. 10 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechträgschienen (max. 10 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1470 x 1020 x 800	493400118172	903,00 €
Untergestell S/80 für P110G B und P110G 2-B, für max. 20 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechträgschienen (max. 10 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1470 x 1420 x 800	493400118270	903,00 €
Untergestell S/95 für P110G A und P110G 2-A, für max. 12 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechträgschienen (max. 12 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1470 x 1020 x 950	493400118173	903,00 €
Untergestell S/95 für P110G B und P110G 2-B, für max. 24 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechträgschienen (max. 12 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 1470 x 1420 x 950	493400118273	903,00 €

Profi-Zubehör für Pizzatechnik finden Sie auf Seite 5/51.

MORETTI Elektro-Tunnelofen serieT



serieT T75E

- für bis zu 3 Backkammern, übereinander stapelbar
- T75E: Bandbreite in mm: 500
- T96E: Bandbreite in mm: 650
- T98E: Bandbreite in mm: 810
- Edelstahl-Transportbandeinheit, vollständig herausnehmbar
- gleichmäßige Spannung, elektronische Bandgeschwindigkeitskontrolle
- Edelstahl-Gebläse, mit Luftvolumen einstellbar
- Hitzeisolierung, themisch gedämmt
- Ofenklappe, nach vorne abklappbar und manuell bedienbar
- Heizelemente, durch seitliche Türen leicht erreichbar
- Maschineneinbaufach mit Frontzugang
- Wärmeschutzglas, Edelstahl-Griff
- Frontpanel, abnehmbar
- Economy-Energiesparfunktion
- elektronische Steuerung, Start / Stopp, Timer, 2 x Thermoelement
- Speicherplatz für 20 Backprogramme, Selbstdiagnose-Funktion mit Fehleranzeige
- DUAL-TEMP® TECHNOLOGY, Temperatur der Ober- und Unterhitze getrennt regelbar
- COOL-AROUND® TECHNOLOGY, Glaserwärmung max 38°C
- automatisches Reinigungsprogramm

Hinweis:

Laufrichtung bedienseitig von links nach rechts vorgegeben, ab Werk wechselbar. Entgegengesetzte Richtung bitte bei Bestellung angeben. Gas-Ausführung erhalten Sie auf Anfrage.



MORETTI Elektro-Tunnelofen serieT

	serieT T75E	serieT T96E	serieT T98E
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	1810 x 1210 x 560	2050 x 1185 x 620	2050 x 1476 x 620
Höhe mit Fahrgestell	1160	1220	
LEISTUNGSDATEN			
Aufnahme (wahlweise)	48 x Pizza, Ø in cm: 33, pro Stunde 25 x Pizza, Ø in cm: 45, pro Stunde 22 x Pizzablech, 600 x 400 mm, pro Stunde	100 x Pizza, Ø in cm: 33, pro Stunde 38 x Pizza, Ø in cm: 45, pro Stunde 43 x Pizzablech, 600 x 400 mm, pro Stunde	125 x Pizza, Ø in cm: 33, pro Stunde 48 x Pizza, Ø in cm: 45, pro Stunde 54 x Pizzablech, 600 x 400 mm, pro Stunde
TECHNISCHE DATEN			
Energieverbrauch	8,30 kWh / Betriebsstunde	7,80 kWh / Betriebsstunde	8,80 kWh / Betriebsstunde
Energieart	Elektro		
Anschlusswert (Elektro)	16,55 kW 400 V 3N 50 Hz	17,80 kW 400 V 3N 50 Hz	21,80 kW 400 V 3N 50 Hz
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Standgerät		
TEMPERATURANGABEN			
Arbeitstemperatur	25 bis 400 °C	25 bis 320 °C	
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	239 kg 214 kg	322 kg 297 kg	388 kg 358 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	Edelstahl		
Verkleidung innen	Edelstahl		
BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	493100175000	493100196000	493100198000
Verkaufspreis	16.594,00 €	19.929,00 €	24.375,00 €

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Dunstabzugshaube ohne Motor, für T75E	493100175150	2.593,00 €
Untergestell S/15 für T75, T96 und T97, mit Rollen, niedrig, H in mm: 150, für 3 Backkammern	493100175505	382,00 €
Untergestell S/15 für T98E, mit Rollen, niedrig, H in mm: 150, für 3 Backkammern	493100175507	875,00 €
Untergestell S/60 für T75E, mit Rollen, hoch, H in mm: 600, für 1 oder 2 Backkammern	493100175504	875,00 €
Untergestell S/60 für T96 und T98, mit Rollen, hoch, H in mm: 600, für 1 oder 2 Backkammern	493100175502	875,00 €

MORETTI Elektro-Tunnelofen T64E

- für bis zu 3 Backkammern, übereinander stapelbar
- Bandbreite in mm: 406
- Edelstahl-Transportbandeinheit, vollständig herausnehmbar
- gleichmäßige Spannung, elektronische Bandgeschwindigkeitskontrolle
- Edelstahl-Gebläse, mit Luftvolumen einstellbar
- Hitzeisolierung, themisch gedämmt
- Ofenklappe, nach vorne abklappbar und manuell bedienbar
- Heizelemente, durch seitliche Türen leicht erreichbar
- Maschinenfach mit Frontzugang
- Wärmeschutzglas, Edelstahl-Griff
- Frontpaneel, abnehmbar
- Economy-Energiesparfunktion
- elektronische Steuerung, Start / Stopp, Timer, 2 x Thermoelement
- Speicherplatz für 20 Backprogramme, Selbstdiagnose-Funktion mit Fehleranzeige
- DUAL-TEMP® TECHNOLOGY, Temperatur der Ober- und Unterhitze getrennt regelbar
- COOL-AROUND® TECHNOLOGY, Glaserwärmung max 38°C
- automatisches Reinigungsprogramm

Hinweis:

Laufrichtung bedienseitig von links nach rechts vorgegeben, ab Werk wechselbar. Entgegengesetzte Richtung bitte bei Bestellung angeben. Gas-Ausführung erhalten Sie auf Anfrage.



serieT T64E

serieT T64E	
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	1234 x 800 x 480
Höhe mit Fahrgestell	1080
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme (wahlweise)	25 x Pizza, Ø in cm: 33, pro Stunde 10 x Pizzablech, 600 x 400 mm, pro Stunde
TECHNISCHE DATEN	
Energieverbrauch	3,10 kWh / Betriebsstunde
Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	6,90 kW 400 V 3N 50 Hz
EIGENSCHAFTEN	
Aufstellungsart	Standgerät
TEMPERATURANGABEN	
Arbeitstemperatur	25 bis 320 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto Netto	108 kg 93 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Edelstahl
Verkleidung innen	Edelstahl
BESTELINFOS	
Artikel-Nr.	493100164000
Verkaufspreis	8.455,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Untergestell für T64, mit Rollen, geschlossen	493100164001	835,00 €



MORETTI Gas-Tunnelofen T96G

- für bis zu 3 Backkammern, übereinander stapelbar
- Bandbreite in mm: 650
- Edelstahl-Transportbandeinheit, vollständig herausnehmbar
- gleichmäßige Spannung, elektronische Bandgeschwindigkeitskontrolle
- Edelstahl-Gebläse, mit Luftvolumen einstellbar
- Hitzeisolierung, themisch gedämmt
- Ofenklappe, nach vorne abklappbar und manuell bedienbar
- Heizelemente, durch seitliche Türen leicht erreichbar
- Maschinenfach mit Frontzugang
- Wärmeschutzglas, Edelstahl-Griff
- Frontpaneel, abnehmbar
- Economy-Energiesparfunktion
- elektronische Steuerung, Start / Stopp, Timer, 2 x Thermoelement
- Speicherplatz für 20 Backprogramme, Selbstdiagnose-Funktion mit Fehleranzeige
- DUAL-TEMP® TECHNOLOGY, Temperatur der Ober- und Unterhitze getrennt regelbar
- COOL-AROUND® TECHNOLOGY, Glaserwärmung max 38°C
- automatisches Reinigungsprogramm

Hinweis:

Laufrichtung bedienseitig von links nach rechts vorgegeben, ab Werk wechselbar. Entgegengesetzte Richtung bitte bei Bestellung angeben.



serieT T96G

serieT T96G	
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	2050 x 1295 x 620
Höhe mit Fahrgestell	1220
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme (wahlweise)	100 x Pizza, Ø in cm: 33, pro Stunde 38 x Pizza, Ø in cm: 45, pro Stunde 43 x Pizzablech, 600 x 400 mm, pro Stunde
TECHNISCHE DATEN	
Energieart	Gas
Anschlusswert (Elektro)	0,70 kW 230 V 1N 50 Hz
Anschlusswert (Gas)	22,00 kW
EIGENSCHAFTEN	
Aufstellungsart	Standgerät
TEMPERATURANGABEN	
Arbeitstemperatur	90 bis 320 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto Netto	347 kg 322 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Edelstahl
Verkleidung innen	Edelstahl
BESTELINFOS	
Artikel-Nr.	493100196100
Verkaufspreis	22.612,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Untergestell S/15 für T75, T96 und T97, mit Rollen, niedrig, H in mm: 150, für 3 Backkammern	493100175505	382,00 €
Untergestell S/60 für T96 und T98, mit Rollen, hoch, H in mm: 600, für 1 oder 2 Backkammern	493100175502	875,00 €



NEAPOLIS

Der heißeste Elektro-Ofen der Welt

Mit der Serie NEAPOLIS ist es MORETTI FORNI gelungen, die ersten elektrischen Pizzaöfen speziell für die Herstellung von echter Pizza Neapoletana zu entwickeln.

Was aufgrund der hierfür notwendigen, extrem hohen Temperaturen bisher nur im Holz- oder Gasofen möglich war, gelingt jetzt auch perfekt in einem Elektro-Ofen bei Temperaturen von 510 °C!



Für die extrem hohen Temperaturen perfekt gerüstet:
Die Ofenkammer ist feuerfest, hat eine hochdichte Doppelisolierung und ist mit einem hitzebeständigen Griff ausgestattet



MORETTI Elektro-Pizzaofen NEAPOLIS

- Elektro-Pizzaofen, mit Gärschrank, speziell für Pizza Neapolitana
- Ofenkammer, feuerfest mit Feuerschutz, hochdichte Doppelisolierung
- Biscottostein-Boden, Stärke in mm: 55
- Granit-Platte, schwarz, mit Führungsschlitz für Wärmebrücke
- Abzugshaube im NEAPOLIS®-Design, abgerundet und manuell bedienbar
- gusseiserne Ofenöffnung, Edelstahl-Ofenkammertür, herausnehmbar und versenkbar
- Edelstahlzug, zylindrisch, schwarz beschichtet
- Griff, hitzebeständig, Dampfabzug, über Handventil einstellbar
- Isolierung, mit COOL AROUND®-Luftraum und beheizten Fugen

- digitales Bedienfeld, frontseitig, Einschalt-Timer, Programmen, voreingestellt
- Dual-Power-Technologie, Decken- und Grundplattenleistung, separat gesteuert
- elektronische Temperaturüberwachung, Thermosteuerung
- ECO-STAND BY TECHNOLOGIE® für Arbeitspausen
- Beheizung, über blanke Drahtspulenwiderstände
- Oberflächen-Deflektoren, intern selbststabilisierend
- Innenbeleuchtung, Doppel-Halogenlampen, integriert
- POWER-CLEANING-System, pyrolytische Reinigung des Backofens

Hinweis:
Produktabbildung ähnlich.



NEAPOLIS 6

	NEAPOLIS 6	NEAPOLIS 9
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	1084 x 1786 x 1995	1465 x 1842 x 1995
Unterschrank (B x T x H)	1084 x 1391 x 1050	1465 x 1391 x 1050
Tiefe mit Haube	1170	
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme (wahlweise)	6 x Pizza, Ø in cm: 30 6 x Pizza Neapolitana, Ø in cm: 30	9 x Pizza, Ø in cm: 30 9 x Pizza Neapolitana, Ø in cm: 30
TECHNISCHE DATEN		
Energieverbrauch	6,50 kWh / Betriebsstunde	6,80 kWh / Betriebsstunde
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	14,70 kW 400 V 3 50 Hz	21,90 kW 400 V 3 50 Hz
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	510 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	625 kg 525 kg	845 kg 725 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Stahlblech, beschichtet, händisch gebürstet, Hochtemperatur-Epoxid-Pulverlack	
Verkleidung innen	Stahlblech, beschichtet, Hochtemperatur-Epoxid-Pulverlack	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	493400001	493400002
Verkaufspreis	21.885,00 €	27.847,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Backblechträgschienen (2) für AMALFI - D und NEAPOLIS	4930A000340	101,00 €



MORETTI Rotationsofen serieR

- 360° Rotationssystem, mit speziellem Einfahr-Trolley für 14 x EN-Blech
- Tür, Doppelverglasung in Edelstahlrahmen
- Innenbeleuchtung, geschützt installiert, leicht austauschbar
- R14E: elektronische Steuerung, 5" TFT-Display, Speicherplatz für 100 Programme, Sofortzugriff auf meistgenutzte Programme, bis zu 9 Phasen pro Backprogramm programmierbar, DATA-FEED® System, USB-Schnittstelle
- R14E: Steuerung der Luftfeuchtigkeit, Zuschaltung von Dampf über elektronisches Ventil, Selbstdiagnose-Funktion mit Fehleranzeige, 2 x Temperaturfühler
- R14G: elektronische Steuerung, Zuschaltung von Dampf, 1 x Temperaturfühler, Dampfabsaugung, per Hand über Drosselklappe zusätzlich steuerbar
- Ein- und Ausschalter für die Rotation des Trolleys
- 2 x Radialventilator mit Umkehr-Funktion, Luftleitbleche, justierbar

Hinweis:

Einfahr-Trolley zur Aufnahme von bis zu 18 x EN-Blech 600 x 400 mm ist auf Anfrage gegen Aufpreis erhältlich.



serieR R14E

	serieR R14E	serieR R14G
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	1142 x 1761 x 2481	1121 x 1761 x 2633
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme (wahlweise)	14 x EN 600 x 400 mm	
Anzahl Türen	1	
TECHNISCHE DATEN		
Energieverbrauch	12,80 kWh / Betriebsstunde	0,86 kWh / Betriebsstunde
Energieart	Elektro	Gas
Anschlusswert (Elektro)	25,56 kW 400 V 3N 50 Hz	1,72 kW 400 V 3N 50 Hz
Anschlusswert (Gas)	40,00 kW	
Wasserdruck	1 bis 1,5 bar	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	50 bis 270 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	650 kg 580 kg	750 kg 650 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CNS 1.4301	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	493300100	493300101
Verkaufspreis	25.499,00 €	28.866,00 €

SERIENZUBEHÖR

Dampfabzugshaube	1
Rollen	4



MORETTI Konvektionsofen serieF

- Konvektionsofen, zur Aufnahme von EN-Blechen 600 x 400 mm
- Tür, Doppelverglasung mit gehärteter Scheibe
- inneres Glas, für vereinfachte Reinigung aufklappbar
- elektronische Steuerung, 5" TFT-Display, Speicherplatz für 100 Programme, Sofortzugriff auf meistgenutzte Programme, bis zu 9 Phasen pro Backprogramm programmierbar
- DATA-FEED® System, USB-Schnittstelle
- Steuerung der Luftfeuchtigkeit, Zuschaltung von Dampf über elektronisches Ventil
- ADAPTIVE-POWER®-TECHNOLOGY, automatische Regelung der Leistung
- ECO-STAND BY®-TECHNOLOGY, energiesparender Ruhemodus
- F50E: 1 x Temperaturfühler
- F100E: 2 x Temperaturfühler
- 2 x Radialventilator mit Umkehr-Funktion
- Selbstdiagnose-Funktion mit Fehleranzeige
- Arbeitstemperatur stufenlos regelbar, permanente Überwachung

Hinweis:

Der F50E ist mit dem S50E (Seite 5/46) und dem iDeck PM 60.60 oder dem iDeck M 60.60 Digital (Seiten 5/14 und 5/15) kombinierbar.



serieF F50E

	serieF F50E	serieF F100E
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	850 x 1065 x 698	850 x 1065 x 1108
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme (wahlweise)	5 x EN 600 x 400 mm	10 x EN 600 x 400 mm
Anzahl Türen	1	
TECHNISCHE DATEN		
Energieverbrauch	3,10 kWh / Betriebsstunde	6,10 kWh / Betriebsstunde
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	9,30 kW 400 V 3N 50 Hz	18,50 kW 400 V 3N 50 Hz
Wasserdruck	1 bis 1,5 bar	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	50 bis 270 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	120 kg 105 kg	165 kg 145 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CNS 1.4301	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	493500600050	493500600100
Verkaufspreis	8.019,00 €	10.114,00 €

05



PIZZAÖFEN serieS 50

Die kompakte Revolution: Pizza backen auf nur 1 m²!

„Small space – big baking!“

Unter dieser Maxime hat MORETTI FORNI seine neue schmale Lösung für all diejenigen entwickelt, die perfekt Pizza backen wollen, aber nur wenig Platz zur Verfügung haben.

Die neue Serie S50 bietet alle Vorteile der innovativen serieS und arbeitet genauso energieeffizient, benötigt aber nur rund 1 Quadratmeter Stellfläche!

Eine Backkammer fasst wahlweise 2 Pizzen ø 35 cm, oder 1 Pizzablech 600 x 400 mm.



Stainless Steel oder Icon?

Sie haben die Wahl!
Auch die serieS 50 gibt es in beiden Varianten.

Unschlagbares Back-Duo: serieS 50 in Kombination mit serieF

Der Platz ist begrenzt, aber die Ideen fürs Backen sind grenzenlos?
Hier kommt unser unschlagbares Back-Duo ins Spiel!

Die Serie S50 lässt sich ideal mit den Konvektionsöfen F50E und F100E der Bakery-Line von MORETTI FORNI kombinieren.

Der F50E fasst 5 EN-Bleche 600 x 400 mm, in dem Modell F100E ist es die doppelte Anzahl. Beide Öfen sorgen u.a. mit der innovativen COSTUM-BAKE®-Technologie für ein genussvolles Backergebnis:

- Vorheizfunktion
- bis zu 9 Phasen pro Backprogramm einstellbar
- programmierbarer Hotkey für die meistgenutzten Backprogramme
- Steuerung der Luftfeuchtigkeit und Zuschaltung / Regelung von Dampf über elektronisches Ventil und Selbstdiagnose-Funktion



MORETTI Elektro-Backofen serieS Multibake / ICON Multibake

- für bis zu 3 Backkammern, übereinander stapelbar
- Backkammer, hell ausgeleuchtet
- Heizelemente, unterhalb des Bodens angeordnet
- sandgestrahlte Oberfläche des Schamottsteins, nach außen hitzeisoliert
- Gehäuse-Überhitzungsschutz (max. 65 °C), Wärmeschutzglas, austauschbar
- Edelstahl-Dampfablass, auf der Oberseite montiert
- Ofenklappe mit durchgehendem Edelstahlgriff, manuell bedienbar und nach vorn abklappbar
- Frontblende, zur Reduzierung des Wärmeverlustes bei Türöffnung
- Energiesparisolierung
- Innenbeleuchtung, geschützt installiert
- elektronische Steuerung, 5“ TFT-Display, mehrsprachig, Start / Stopp, Timer, Licht, Thermoelement
- Speicherplatz für 100 Backprogramme, Sofortzugriff auf meistgenutzte Programme
- Doppelte-Backzeit-Taste, zwei An- und Abschaltzeitpunkte, pro Wochentag programmierbar
- Selbstdiagnose-Funktion mit Fehleranzeige
- DATA-FEED® SYSTEM, USB-Schnittstelle
- DUAL-TEMP® TECHNOLOGY, Temperatur der Ober- und Unterhitze getrennt regelbar
- ECO-STAND BY® TECHNOLOGY, energiesparender Ruhemodus
- ADAPTIVE-POWER® TECHNOLOGY, Regelung der Lesitung anhand der eingebrachten Waren
- POWER-BOOSTER® TECHNOLOGY, für mehr Leistung bei Spitzenauslastung
- HALF-LOAD® TECHNOLOGY, für zur Hälfte ausgelastete Backkammern
- automatisches Reinigungsprogramm

Hinweis:

Die obere Abdeckhaube und untere Grundplatte (Base) sind als thermisches Abschlusselement jeweils einmal erforderlich, unabhängig davon, ob Sie 1, 2 oder 3 Backkammern wählen. Das Gerät ist auch mit Beschwadungsfunktion, in Vollschamott-Ausführung oder mit spezialbeschichtetem Boden für Gebäck gegen Aufpreis erhältlich sowie preisneutral mit nach oben öffnender Klappe. Bitte sprechen Sie uns an.

Die Backkammer ist für klassische Pizza, Brot, Gebäck oder Gastronomie-Speisen multifunktional einsetzbar. Sie können entweder die Backkammern in der Standardversion (Multibake) wählen oder mit spezifischen Backkammern (Fastbake / Romanbake / Stonebake / Steambake / Pastrybake) kombinieren.

Der S50E ist mit dem F50E (Seite 5/43) kombinierbar.



serieS S50 E Multibake

	serieS S50 E Multibake	serieS S50 E ICON Multibake
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	890 x 1208 x 360	
innen (B x T x H)	475 x 735 x 160	
Tiefe mit Haube	1438	
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme (wahlweise)	2 x Pizza, Ø in cm: 35 1 x Pizza, Ø in cm: 45 1 x Pizzablech, 600 x 400 mm	
TECHNISCHE DATEN		
Energieverbrauch	0,80 kWh / Betriebsstunde	
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	5,10 kW 400 V 3N 50 Hz	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	25 bis 450 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	210 kg 160 kg	
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Edelstahl	
Verkleidung innen	Stahlblech, Backkammer mit sandgestrahltem Schamottsteinboden	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	493600050	493600051
Verkaufspreis	8.299,00 €	9.498,00 €

VARIANTEN	Code	Ausführung	Verkaufspreis
serieS S50 E Multibake	REV	nach oben öffnende Ofenklappe	8.716,00 €
serieS S50 E ICON Multibake	REV	nach oben öffnende Ofenklappe	9.927,00 €

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Abdeckhaube für serieS S50 ICON	493600111	1.380,00 €
Abdeckhaube für serieS S50E	493600110	1.144,00 €
Beschwadung für serieS, 1600 W	4930E020620	1.853,00 €
Grundplatte (Base) für serieS S50 E	493600120	875,00 €
Grundplatte (Base) für serieS S50 ICON	493600121	1.105,00 €
Untergestell S/80 für serieS S50 E / S50 ICON, für max. 12 Backbleche 600 x 400 mm, ohne Backblechtragschienen (max. 12 Paar möglich), mit Rädern, B x T x H in mm: 890 x 1208 x 800	493600100	1.016,00 €



MORETTI Elektro-Backofen serieS BAKERY

- für bis zu 3 Backkammern, übereinander stapelbar
- Backkammer, hell ausgeleuchtet
- Heizelemente, unterhalb des Bodens angeordnet
- sandgestrahlte Oberfläche des Schamottsteins, nach außen hitzeisoliert
- Gehäuse-Überhitzungsschutz (max. 65 °C), Wärmeschutzglas, austauschbar
- Edelstahl-Dampfablass, auf der Oberseite montiert
- Ofenklappe mit durchgehendem Edelstahlgriff, manuell bedienbar und nach vorn abklappbar
- Frontblende, zur Reduzierung des Wärmeverlustes bei Türöffnung
- Energiesparisolation
- Innenbeleuchtung, geschützt installiert
- elektronische Steuerung, 5" TFT-Display, mehrsprachig, Start / Stopp, Timer, Licht, Thermoelement
- Speicherplatz für 100 Backprogramme, Sofortzugriff auf meistgenutzte Programme
- Doppelte-Backzeit-Taste, zwei An- und Abschaltzeitpunkte, pro Wochentag programmierbar
- Selbstdiagnose-Funktion mit Fehleranzeige
- DATA-FEED® SYSTEM, USB-Schnittstelle
- DUAL-TEMP® TECHNOLOGY, Temperatur der Ober- und Unterhitze getrennt regelbar
- ECO-STAND BY® TECHNOLOGY, energiesparender Ruhemodus
- ADAPTIVE-POWER® TECHNOLOGY, Regelung der Lesitung anhand der eingebrachten Waren
- POWER-BOOSTER® TECHNOLOGY, für mehr Leistung bei Spitzenauslastung
- HALF-LOAD® TECHNOLOGY, für zur Hälfte ausgelastete Backkammern
- automatisches Reinigungsprogramm



serieS S100E BAKERY

	serieS S100E BAKERY	serieS S120E BAKERY	serieS S125E BAKERY
--	---------------------	---------------------	---------------------

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	1365 x 1443 x 850	1660 x 1443 x 850	1660 x 1738 x 850
innen (B x T x H)	950 x 735 x 300	1245 x 735 x 300	1245 x 1265 x 300
Tiefe mit Haube			1968

LEISTUNGSDATEN

Aufnahme (wahlweise)	2 x EN 600 x 400 mm	3 x EN 600 x 400 mm	6 x EN 600 x 400 mm
----------------------	---------------------	---------------------	---------------------

TECHNISCHE DATEN

Energieverbrauch	2,70 kWh / Betriebsstunde	3,50 kWh / Betriebsstunde	5,10 kWh / Betriebsstunde
Energieart	Elektro		
Anschlusswert (Elektro)	9,00 kW 400 V 3N 50 Hz	12,00 kW 400 V 3N 50 Hz	17,30 kW 400 V 3N 50 Hz

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Standgerät
-----------------	------------

TEMPERATURANGABEN

Arbeitstemperatur	50 bis 270 °C
-------------------	---------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	297 kg 234 kg	288 kg 338 kg	451 kg 401 kg
------------------------	-----------------	-----------------	-----------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301
Verkleidung innen	Stahlblech, Schamottsteinboden

BESTELINFOS

Artikel-Nr.	493300100100	493300100120	493300100125
Verkaufspreis	9.876,00 €	10.491,00 €	11.936,00 €



MORETTI Regenerationsofen LINK

- 2 x Regenerationskammer
- elektronische Steuerung, Start / Stopp, getrennte Ober- / Unterhitze, Licht, Thermostat
- Sichtfenster, gehärtetes Glas
- Mineralwollisolierung
- Innenbeleuchtung, durch 2 Lampen
- Edelstahl-Ofenklappe, Edelstahl-Griff



LINK

LINK

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	600 x 585 x 420
innen (B x T x H)	410 x 410 x 100

TECHNISCHE DATEN

Energieverbrauch	1,50 kWh / Betriebsstunde
Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	3,00 kW 230 V 1N 50 Hz

TEMPERATURANGABEN

Arbeitstemperatur	280 °C
-------------------	--------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	53 kg 43 kg
------------------------	---------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Front aus gefaltetem Edelstahl, Seitenpaneele aus lackiertem Stahlblech
Verkleidung innen	Innenkammern aus aluminisiertem Stahl, Boden aus Schamottstein

BESTELINFOS

Artikel-Nr.	493650001
Verkaufspreis	3.254,00 €



MORETTI-Spiralteigknetmaschine Serie iMix

- Timer
- 1 x Knetgeschwindigkeit
- iM 8 - iMix: für bis zu 8 kg Teig
- iM 12 - iMix: für bis zu 12 kg Teig

- iM 18 - iMix: für bis zu 18 kg Teig
- iM 25 - iMix: für bis zu 25 kg Teig
- iM 38 - iMix: für bis zu 38 kg Teig
- iM 44 - iMix: für bis zu 44 kg Teig



iMix iM 8

	iMix iM 8	iMix iM 12	iMix iM 18
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	280 x 543 x 547	350 x 664 x 680	380 x 680 x 680
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert (Elektro)	0,37 kW 230 V 1 50 Hz	0,75 kW 400 V 3 50 Hz	
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Standgerät		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	41 kg 36 kg	65 kg 60 kg	82 kg 65 kg
BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	493100000	493100400	493101000
Verkaufspreis	1.552,00 €	1.928,00 €	2.069,00 €

	iMix iM 25	iMix iM 38	iMix iM 44
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	430 x 748 x 760	450 x 805 x 760	530 x 831 x 760
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert (Elektro)	1,10 kW 400 V 3 50 Hz	1,50 kW 400 V 3 50 Hz	
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Standgerät		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	100 kg 95 kg	112 kg 105 kg	113 kg 105 kg
BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	493101600	493102100	493102700
Verkaufspreis	2.485,00 €	2.798,00 €	3.066,00 €

SERIENZUBEHÖR

	493100000	493100400	493101000	493101600	493102100	493102700
Räder	-	4	4	4	4	4



MORETTI-Spiralteigknetmaschine Serie iMix R / 2V



iMix iM R 25 / 2V

- Timer, 2 x Knetgeschwindigkeit
- Kopf, hochklappbar
- iM R 25 / 2V - iMix: für bis zu 25 kg Teig
- iM R 38 / 2V - iMix: für bis zu 38 kg Teig
- iM R 44 / 2V - iMix: für bis zu 44 kg Teig

	iMix iM R 25 / 2V	iMix iM R 38 / 2V	iMix iM R 44 / 2V
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	450 x 750 x 777	500 x 810 x 777	550 x 825 x 777
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert (Elektro)	1,40 kW 400 V 3 50 Hz	2,20 kW 400 V 3 50 Hz	
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Standgerät		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	126 kg 119 kg	137 kg 129 kg	153 kg 145 kg
BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	493104600	493104638	493104644
Verkaufspreis	3.349,00 €	3.746,00 €	3.973,00 €

SERIENZUBEHÖR

Räder	4
-------	---



05

MORETTI-Teigausrollmaschine Serie iF iRoll



iRoll iF 30

- iF 30 - iRoll: zur Herstellung von runden Teigen bis Ø in mm: 300
- iF 40 - iRoll: zur Herstellung von runden Teigen bis Ø in mm: 400
- iF 40P - iRoll: zur Herstellung von eckigen Teigen bis zu einer Größe in mm: 400

	iRoll iF 30	iRoll iF 40	iRoll iF 40P
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	420 x 450 x 650	520 x 450 x 712	520 x 450 x 750
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert (Elektro)	0,25 kW 230 V 1N 50 Hz	0,35 kW 230 V 1N 50 Hz	
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Tischgerät		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	38 kg 35 kg	50 kg 45 kg	
BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	493200000	493200200	493200400
Verkaufspreis	1.878,00 €	2.030,00 €	2.244,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Fußpedal für iRoll iF 30-40-40P	4933330000	110,00 €





iLab iR 260

MORETTI-Teigformer iLab iR 260

- zum Teilen und Formen von runden Teiglingen, mechanisch bedienbar
- 2 x Hydraulik-Zylinder zum Pressen und 1 x zum Schneiden der Teiglinge
- 10 Formprogramme: Teigmasse von 1,5 kg bis 4,0 kg zu 15 Kugeln von je 100 g bis 260 g
- Säuberungsprogramm für das Teigmesser

iLab iR 260	
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	665 x 660 x 1420
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert (Elektro)	1,30 kW 400 V 3 50 Hz
EIGENSCHAFTEN	
Aufstellungsart	Standgerät
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto Netto	280 kg 259 kg
BESTELINFOS	
Artikel-Nr.	493200100
Verkaufspreis	16.480,00 €

SERIENZUBEHÖR

Blech

3



iRoll iP3 33

MORETTI-Teigpresse Serie iP3 iRoll

- iP3 33 - iRoll: für Formung von runden Teigen bis Ø in mm: 330
- iP3 45 - iRoll: für Formung von runden Teigen bis Ø in mm: 450
- Beheizung, Kompressionszeit und Höhe der Scheiben einstellbar
- Schalttafel (Vorderseite), Niederspannungsschaltung, Dickenregler, Zeitschaltuhr
- Leistung / h: bis zu 300 Pizzen (abhängig von Kompressionszeit-Einstellung)

	iRoll iP3 33	iRoll iP3 45
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	470 x 660 x 821	550 x 670 x 860
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	4,75 kW 400 V 3N 50 Hz	6,10 kW 400 V 3N 50 Hz
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Tischgerät	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	140 kg 121 kg	182 kg 163 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Edelstahl, Eisenscheiben mit Heizelementen, verchromt, lebensmittelgeeignet	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	493030120	493030150
Verkaufspreis	6.334,00 €	7.115,00 €





iLab iS 4/8

Pizza-Schneider iLab iS 4/8

- 4 x Klinge
- max. Schnitt-Ø in mm: 480
- max. Schnitt-Tiefe in mm: 40

iLab iS 4/8	
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	520 x 640 x 470
EIGENSCHAFTEN	
Aufstellungsart	Tischgerät
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto Netto	30 kg 25 kg
BESTELINFOS	
Artikel-Nr.	493200150
Verkaufspreis	3.178,00 €

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
Klingen-Aufsatz 3/6 Portionen, für iLab iS 4/8, max. Schnitt-Ø in mm: 480, max. Schnitt-Tiefe in mm: 40	4930U300500	1.289,00 €
Klingen-Aufsatz 5/10 Portionen für iLab iS 4/8, max. Schnitt-Ø in mm: 480, max. Schnitt-Tiefe in mm: 40	4930U300700	1.595,00 €

05

Profi-Zubehör für Pizzatechnik	MORETTI-Pizzaöfen	Artikelnummer	Preis
Alu-Pizzabrett, Ø 37 cm, mit Griff	o	419400400	60,00 €
Drahtbürste für Reinigung, mit Schaber an der Spitze, Borsten aus Messing	o	419400440	105,00 €
Pizza-Gitter DF 33, Ø in mm: 330	o	419400600	13,00 €
Pizza-Gitter DF 4060, B x T in mm: 400 x 600	o	419400630	35,00 €
Pizza-Gitter DF 45, Ø in mm: 450	o	419400610	16,00 €
Pizza-Gitter DF 50, Ø in mm: 500	o	419400620	18,00 €
Pizza-Schaufel, 36 x 36 cm	o	419400450	148,00 €
Pizza-Schneidrad, Messer-Ø in mm: 100	o	419400430	13,00 €
Pizza-Set Basic, 4 Teile	o	419400410	133,00 €
Pizza-Set Professional, 7 Teile	o	419400411	517,00 €
Pizzateig-Schneider, mit Edelstahlklinge und Plastikgriff	o	419400420	10,00 €

o optionale Sonderausstattung – nicht für das Modell verfügbar

NOTIZEN

MIKROWELLEN



06

Mikrowellen 6/2

kombinierte
Konvektions- &
Mikrowellenöfen 6/10

06

6/2



Mikrowellen

6/10



kombinierte Konvektions- &
Mikrowellenöfen

Profi-Mikrowelle R-15 AM

- 1000 Watt, 28 l Garraum
- 5 x Mikrowellenleistungsstufe (100% | 70% | 50% | 30% | 10%)
- Drehknopfbedienung, LCD-Anzeige

- Zeiteinstellung bis 30 Minuten, Zeiteinstellknopf, + 1 Minute-Taste
- 3 Garfolgen, programmierbar
- Leistungsaufnahme max. 1550 W

Hinweis:

Das ideale Gerät für die gleichzeitige Zubereitung mehrerer Portionen, z.B. für portionierte Tagessuppe. Bis zu drei Garfolgen – inkl. automatischer Umschaltung – sind möglich, z.B. zum An- und Fortkochen. Die volle Leistung lässt sich jederzeit auf Knopfdruck abrufen.



R-15 AM

R-15 AM

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	520 x 424 x 309
innen (B x T x H)	351 x 372 x 211

LEISTUNGSDATEN

Bruttoinhalt	28 l
Anzahl Türen	1

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	1,55 kW 230 V 1N 50 Hz
Absicherung	16 A

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Aufstellungsart	Tischgerät

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	20 kg 18 kg
------------------------	---------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Edelstahl
Verkleidung innen	Garraum aus Edelstahl, Keramikboden

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	312201501
Verkaufspreis	959,00 €



Profi-Mikrowelle R-15 AT

- 1000 Watt, 28 l Garraum
- 11 x Mikrowellenleistungsstufe (0 bis 100%)
- elektronische Bedienung, LCD-Anzeige
- Zeiteinstellung bis 30 Minuten, 20 Programmspeicherplätze

- 3 bzw. 2 Garfolgen, programmierbar
- Doppelte-Menge-Taste, Express-Auftau-Taste, Signaltaste, Starttaste
- Zählwerkfunktion, Alarmfunktion
- Leistungsaufnahme max. 1550 W

Hinweis:

Bietet mit dem großen 28 l Garraum viel Platz für Ihre Gerichte. Mit 20 programmierbaren Menüspeichern, Doppelte-Menge-Taste und Express-Auftau-Taste sorgt sie in Ihrer Küche für schnellen Service und zufriedene Gäste.



R-15 AT

R-15 AT

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	520 x 424 x 309
innen (B x T x H)	351 x 372 x 211

LEISTUNGSDATEN

Bruttoinhalt	28 l
Anzahl Türen	1

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	1,55 kW 230 V 1N 50 Hz
Absicherung	16 A

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Aufstellungsart	Tischgerät

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	20 kg 18 kg
------------------------	---------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Edelstahl
Verkleidung innen	Garraum aus Edelstahl, Keramikboden

BESTELINFOS

Artikel-Nr.	312201500
Verkaufspreis	917,00 €



Profi-Mikrowelle R-22 AM

- 1500 Watt, 20 l Garraum
- 4 x Mikrowellenleistungsstufe (100% | 50% | 20% | 10%)
- Drehknopfbedienung, LCD-Anzeige

- Zeiteinstellung bis 30 Minuten, Wiederholfunktion, Starttaste
- Leistungsaufnahme max. 2400 W
- stapelbar

Hinweis:

Mehr als nur eine Küchenhilfe - ein kleiner robuster Koch! Rasante 1500 Watt Leistung bringen Schwung in Ihre Küche. Dafür sorgt die einfache Drehknopf-Bedienung! Solide gebaut für eine hohe Beanspruchung. Der Edelstahl-Innenraum mit dem kratzfesten Keramikboden ist leicht zu reinigen.



R-22 AM

R-22 AM	
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	510 x 470 x 335
innen (B x T x H)	330 x 330 x 180
LEISTUNGSDATEN	
Bruttoinhalt	20 l
Anzahl Türen	1
TECHNISCHE DATEN	
Anschlusswert (Elektro)	2,40 kW 230 V 1N 50 Hz
Absicherung	16 A
EIGENSCHAFTEN	
Anschlussart	steckerfertig
Aufstellungsart	Tischgerät
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto Netto	36 kg 33 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	Edelstahl
Verkleidung innen	Garraum aus Edelstahl, Keramikboden
BESTELINFOS	
Artikel-Nr.	312202200
Verkaufspreis	2.019,00 €



Profi-Mikrowelle R-25 AM

- 2100 Watt, 20 l Garraum
- 4 x Mikrowellenleistungsstufe (100% | 50% | 20% | 10%)
- Drehknopfbedienung, LCD-Anzeige
- stapelbar

- Zeiteinstellung bis 30 Minuten (leistungsstufenabhängig), Wiederholfunktion, Starttaste
- Lufteinlassfilter / Spritzschutz, oben
- Leistungsaufnahme max. 3150 W

Hinweis:

Ein Kraftpaket mit 2100 Watt – hier dreht sich alles um Ihre Flexibilität und Servicegeschwindigkeit. Die einfache Bedienung, die extra schnelle Zubereitung von frischen und vorgefertigten Speisen und die kompakte Bauweise machen dieses Gerät in Profi-Küchen unverzichtbar.



R-25 AM

R-25 AM

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	510 x 470 x 335
innen (B x T x H)	330 x 330 x 180

LEISTUNGSDATEN

Bruttoinhalt	20 l
Anzahl Türen	1

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	3,15 kW 230 V 1N 50 Hz
Absicherung	16 A

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Aufstellungsart	Tischgerät

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	36 kg 33 kg
------------------------	---------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Edelstahl
Verkleidung innen	Garraum aus Edelstahl, Keramikboden

BESTELINFOS

Artikel-Nr.	312202501
Verkaufspreis	2.188,00 €



Profi-Mikrowelle R-25 AT

- 2100 Watt, 20 l Garraum
- 11 x Mikrowellenleistungsstufe (0 bis 100 %)
- elektronische Bedienung, LCD-Anzeige
- Zeiteinstellung bis 90 Minuten (Leistungsstufenabhängig), 20 Programmspeicherplätze
- 3 bzw. 2 Garfolgen, programmierbar
- Doppelte-Menge-Taste, Express-Auftau-Taste, Signaltonaste, Starttaste
- Zählwerkfunktion, Alarmfunktion (Lautstärke regelbar)
- Leistungsaufnahme max. 3150 W

Hinweis:

Mit 2100 Watt sehr leistungsstark und dabei so flexibel wie Ihre Speisekarte. 20 individuell programmierbare Menüspeicher sorgen zuverlässig für die schnelle Zubereitung von z.B. vorgefertigten Menüs oder Menükomponenten (per Doppelte-Menge-Taste auch für 2 Personen). Ideal auch für Personal ohne Zubereitungskenntnisse. Mit der Express-Auftau-Taste taut die R-25 AT Fleisch und Geflügel besonders schnell und schonend auf. Die letzte manuelle Programmierung können Sie einfach mit der Wiederholfunktion erneut abrufen.



R-25 AT

R-25 AT

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	510 x 470 x 335
innen (B x T x H)	330 x 330 x 180

LEISTUNGSDATEN

Bruttoinhalt	20 l
Anzahl Türen	1

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	3,15 kW 230 V 1N 50 Hz
Absicherung	16 A

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Aufstellungsart	Tischgerät

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	36 kg 33 kg
------------------------	---------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Edelstahl
Verkleidung innen	Garraum aus Edelstahl, Keramikboden

BESTELINFOS

Artikel-Nr.	312202502
Verkaufspreis	2.148,00 €



Profi-Mikrowelle RMS 510 DS2

- 1000 Watt, 1 x Magnetron
- 23 l Garraum, Teller / Platten bis Ø in mm: 305
- Drehknopfbedienung
- robuste ABS-Tür, getöntes Glas, Griff

- Innenbeleuchtung
- Zeiteinstellung bis 6 Minuten, 6 x Zeitstufenwähler, beleuchtet, 100 %-Leistungsstufe
- Reset-Funktion, automatisch, nach Türöffnung



RMS 510 DS2

RMS 510 DS2

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	512 x 403 x 310
innen (B x T x H)	330 x 330 x 197
Tiefe bei geöffneter Tür	738

LEISTUNGSDATEN

Bruttinhalt	23 l
Anzahl Türen	1

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	1,50 kW 230 V 1N 50 Hz
-------------------------	------------------------------

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Aufstellungsart	Tischgerät

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	17 kg 14 kg
------------------------	---------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301
Verkleidung innen	CNS 1.4301

BESTELINFOS

Artikel-Nr.	313100120
Verkaufspreis	599,00 €



Profi-Mikrowelle RCS 511 DSE

- 1100 Watt, 1 x Magnetron
- 34 l Garraum, Teller / Platten bis Ø in mm: 356
- Kombibedienung (Drehkopf / elektronisch), LCD-Anzeige
- robuste ABS-Tür, getöntes Glas, Griff
- Innenbeleuchtung
- Filtersystem



RCS 511DSE

- 5 x Leistungsstufe, Zeiteinstellung bis 10 Minuten
- Tastenfeld für prozentuale Power-Regelung, Anzeige aktuelles Power-Level, beleuchtet
- Reset-Funktion, manuell, nach Türöffnung, Option für automatischen Reset nach jedem Kochzyklus
- Leistungsaufnahme max. 1600 W
- stapelbar

RCS 511DSE

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	559 x 483 x 352
innen (B x T x H)	368 x 381 x 216
Tiefe bei geöffneter Tür	832

LEISTUNGSDATEN

Bruttinhalt	34 l
Anzahl Türen	1

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	1,60 kW 230 V 1N 50 Hz
Absicherung	16 A

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Aufstellungsart	Tischgerät

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	22 kg 19 kg
------------------------	---------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301
Verkleidung innen	CNS 1.4301

BESTELINFOS

Artikel-Nr.	313100410
Verkaufspreis	769,00 €



Profi-Mikrowelle RFS 518 TS

- 1800 Watt, 2 x Magnetron
- 34 l Garraum, Teller / Platten bis Ø in mm: 356
- elektronische Bedienung, LCD-Anzeige
- robuste ABS-Tür, getöntes Glas, Drehgriff
- Innenbeleuchtung
- Filtersystem, wechselbar, automatische Intervallfunktion

- 5 x Leistungsstufe, Zeiteinstellung bis 60 Minuten, Auftaufunktion
- 100 Speicherplätze, 10 programmierbare Kochstufen unter einem Programm, Mehrfachaste, Digitalanzeige mit Restlaufanzeige
- Reset-Funktion, manuell, nach Türöffnung
- Leistungsaufnahme max. 2700 W
- stapelbar



RFS 518 TS

RFS 518 TS

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	551 x 533 x 365
innen (B x T x H)	362 x 416 x 226
Tiefe bei geöffneter Tür	908

LEISTUNGSDATEN

Bruttinhalt	34 l
Anzahl Türen	1

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	2,70 kW 230 V 1N 50 Hz
Absicherung	16 A

EIGENSCHAFTEN

Anschlussart	steckerfertig
Aufstellungsart	Tischgerät

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	32 kg 29 kg
------------------------	---------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301
Verkleidung innen	CNS 1.4301, Keramikboden

BESTELINFOS

Artikel-Nr.	313100600
Verkaufspreis	2.287,00 €



Konvektionsofen / Mikrowellenofen Serie JET 514 HIGH SPEED

- Mikrowelle: 1400 Watt, 11 x Mikrowellenleistungsstufe
- Konvektionsofen: 2700 Watt, von 95 bis 250°C Ofentemperatur
- elektronische Bedienung, LCD-Anzeige
- 34 l Garraum, für CNS-Behälter geeignet
- Zubereitungsdauer beträgt im Normalfall zwischen 1,5 und 3,5 Minuten
- bis zu 100 frei programmierbare Kochprogramme mit 4 einstellbaren Garfolgen
- USB-Anschluss zum Ein- und Auslesen der Daten, Menü-Management zur Speicherung und individueller Vervielfältigung auf weitere Modelle (z.B. in Filialen oder gestapelt)
- 10 benutzerfreundliche Tastenfelder
- Zeitvorgabefunktion bis zu 100 Minuten
- Digitalanzeige mit Restlaufanzeige
- Reset-Funktion nach Türöffnung
- robuste CNS-Tür, Griff, 90° Plus-Öffnung
- stapelbar
- JET 514V - VENTLESS High Speed: Umlauf-Katalysator, integriert

Hinweis:

Separater Stromkreis mit Absicherung 16 A K zwingend erforderlich!

Weitere Modelle auf Anfrage.



JET 514 - High Speed

	JET 514 - High Speed	JET 514V - VENTLESS High Speed
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	490 x 671 x 461	
innen (B x T x H)	330 x 381 x 267	
Tiefe bei geöffneter Tür	1017	
LEISTUNGSDATEN		
Bruttinhalt	34 l	
Anzahl Türen	1	
TECHNISCHE DATEN		
Anschlusswert (Elektro)	2,90 kW 230 V 1N 50 Hz	
Absicherung	16 A K	
EIGENSCHAFTEN		
Anschlussart	steckerfertig	
Aufstellungsart	Tischgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	95 bis 250 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	52 kg 50 kg	53 kg 51 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Stahlblech, pulverbeschichtet, schlag- und stoßfest, Tür aus CNS 1.4301	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	313300304	313300305
Verkaufspreis	7.435,00 €	8.475,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
antihafbeschichtetes Blech, für Jet 514 / 519 - High Speed, B x T x H in mm: 152 x 305 x 25	313400106	217,00 €
Gitterrost, für Jet 514 / 519	313400105	113,00 €
Grillrost, für Jet 514 / 519	313400101	320,00 €
Ofeneinlage, beschichtet, für einfache Reinigung	313400103	132,00 €
Ofenschaufel, für Jet 514 / 519 und XPRESS IQ 2 MRX, B x T x H in mm: 508 x 302 x 64	313400104	205,00 €
Pizzastein, für Jet 514 / 519	313400108	343,00 €
teflonbeschichtetes Tropfblech, für Serie JET 514	313400100	317,00 €



Konvektionsofen / Mikrowellenofen XPRESS IQ 2 MRX HIGH SPEED

- XPRESS IQ 2 MRX523-400 High Speed: Mikrowelle: 2000 Watt, 2 x Magnetron, oben angeordnet, Konvektionsofen: 3000 W
- XPRESS IQ 2 MRX523-230 High Speed: Mikrowelle: 1000 Watt, 1 x Magnetron, oben angeordnet, Konvektionsofen: 3000 W
- 11 x Leistungsstufe, 4 x Phasen-Kochstufe, Auftau-Modus
- elektronische Bedienung, LCD-Anzeige
- 7"-Multilevel-LCD-HD-Touchscreen, intuitiv nutzbar, hochauflösend, 25 Sprachen, Speicher für 1200 Menüpunkte
- Programmdatentransfer / Update per Smart-USB, WLAN oder LAN
- Arbeitstemperatur stufenlos einstellbar
- Lüftergeschwindigkeit, automatisch je nach Betriebsart, Lüfter regulierbar
- Tür, nach vorn klappbar, platzsparend
- Innenbeleuchtung
- 3 x Luftfilter, austauschbar, Reinigungs-Erinnerungsfunktion, Katalysator zur Filterung von Fett und Gerüchen (erfüllt NFPA96-Empfehlung für Arbeitsbetrieb ohne Abzug)
- Kochfläche, herausnehmbar
- stapelbar (Sonderzubehör), einbaufähig (Mindestabstände beachten)



XPRESS IQ 2 MRX523-400 High Speed

XPRESS IQ 2 MRX523-400 High Speed

XPRESS IQ 2 MRX523-230 High Speed

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	358 x 743 x 578
innen (B x T x H)	312 x 312 x 178
Tiefe bei geöffneter Tür	1032

LEISTUNGSDATEN

Nettoinhalt	17,2 l
Anzahl Türen	1

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert (Elektro)	5,95 kW 400 V 3N 50 Hz	3,68 kW 230 V 1N 50 Hz
Absicherung	16 A	

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Tischgerät
-----------------	------------

TEMPERATURANGABEN

Arbeitstemperatur	95 bis 270 °C
-------------------	---------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	69 kg 61 kg
------------------------	---------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Edelstahl
Verkleidung innen	Edelstahl

BESTELINFOS

Artikel-Nr.	313300500	313300501
Verkaufspreis	16.529,00 €	14.945,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Edelstahlwagen, zum Stapeln von 2 XPRESS IQ 2 MRX, mit Zubehörablage, B x T x H in mm: 521 x 762 x 1051	313400201	5.231,00 €
Kit Stellfüße (4 Stk.), für XPRESS IQ 2 MRX, Fußhöhe 102 mm	313400102	121,00 €
Ofenschaufel, für Jet 514 / 519 und XPRESS IQ 2 MRX, B x T x H in mm: 508 x 302 x 64	313400104	205,00 €



NOTIZEN

EASY COOKING^{PRO}

PROFESSIONELL MOBIL KOCHEN



07

Kochresten-Elemente, neutral	7/4
Induktionsherde	7/8
Induktionswoks	7/12
Elektro-Grillplatten	7/14

7/4



Kochresten-Elemente, neutral

7/8



Induktionsherde

7/12



Induktionswoks

7/14



Elektro-Grillplatten



Easy Cooking^{PRO} – Professionell mobil kochen

Mit der mobilen Theke Easy Cooking^{PRO} können Sie Ihre Gäste vom Frühstück bis zum Abendessen immer wieder neu überraschen – wo und womit Sie wollen. Die verschiedenen Module lassen sich für jedes Menü neu kombinieren. Das bietet Ihnen und Ihrer Kreativität eine breite Palette an Garfunktionen – und Ihren Gästen ein unvergleichliches und genussvolles Gastronomieerlebnis.

Das raffinierte Design von Easy Cooking^{PRO} kombiniert hochwertiges Edelstahl mit Glaselementen und LED-Beleuchtung.

Dank der Easy Cooking^{PRO} Match-Funktion wird das Licht automatisch eingeschaltet, wenn Sie mit dem Kochen beginnen, während die darüber liegende Glastrennwand die Kreativität des Kochs in Aktion sehen lässt.

ENERGIEEFFIZIENZ

Die Induktionstechnologie aller Easy Cooking^{PRO} Kochfelder ermöglicht eine Energieeffizienz von bis zu 90 = Einsparung des Energieverbrauchs von 20 % im Vergleich zu herkömmlichen elektrischen Heizsystemen.

LUFTFILTERSYSTEM

Das integrierte ANTI-ODOR SYSTEM reduziert Kochgerüche. Die Luft wird oben abgesaugt, gefiltert und unten abgelassen. Die Filterung erfolgt zweistufig:

- Edelstahl-Fett Filter (spülmaschinenfest) &
- Carbonfilter (Regeneration im Ofen)

"PLUG & PLAY"

Stecker rein und schon geht's los
= völlige Mobilität

FRISCHE ZUR HAND

Ganz easy frische Lebensmittel zur Hand haben dank integrierter 37-Liter-Kühlschubladen, die jeweils für GN 1/1 und GN 2/4 geeignet sind. Der Temperaturbereich ist von 0 bis +10 °C unabhängig regelbar.

FLEXIBILITÄT PUR

Abwechslungsreiche und personalisierte Menüs auf Wunsch erstellen?
Schnell von einer Funktion zur anderen wechseln?
Kein Problem mit den verschiedenen Kochelementen von Easy Cooking^{PRO}!

8 STUNDEN NON-STOP HÖCHSTLEISTUNG

Geschaffen um Höchstleistungen zu vollbringen:
Die eingesetzte Induktionstechnologie ist über Stunden und auch in arbeitsintensiven Phasen Ihr verlässlicher Partner.



EASY COOKING^{PRO} – DESIGN VARIANTEN



Die Standard Version ist in Chromnickelstahl (AISI 304)



Ambra



Madreperla



Agata



Opale



Quarzo



Onice

KREATIVITÄT ÜBER DEN GANZEN TAG – MIT EASY COOKING^{PRO} WO IMMER SIE WOLLEN



Neutrales Kochtresen-Element Serie NTEC2

- NTEC2-1P: für 2 EasyCookingPRO-Tischgeräte (je 230 V)
- NTEC2-3P: für 2 EasyCookingPRO-Tischgeräte (je 230 V oder je 400 V)
- ungekühlte Konsolen links und rechts für jeweils bis zu 2 x GN-Behälter 1/9 (nicht im Lieferumfang enthalten)
- Tellerablage, bedienseitig
- LED-Beleuchtung, bedienseitig, gesondert schaltbar
- Filtersystem, Lüfter, 2 x Carbon-Fettfilter, werkzeugfrei austauschbar
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- automatisches Luftfiltersystem, Lüftergeschwindigkeit regelbar (vierstufig)

Hinweis:

Bei Verwendung von EasyCookingPRO Tischgeräten kann die Lüftergeschwindigkeit automatisch an die Kochintensität angepasst werden.



NTEC2-1P

	NTEC2-1P	NTEC2-3P
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	1231 x 788 x 1284	
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	14,50 kW 400 V 3N 50 Hz	15,00 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	177 kg 155 kg	
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CNS 1.4301	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	406352080	406352081
Verkaufspreis	10.510,00 €	10.742,00 €

SERIENZUBEHÖR

Fettfilter, mit Gitter, Edelstahl	2
Filter, Kohlenstoff	2
Lenkrollen, 2 davon bedienseitig mit Bremse	4
Tragrahmen, für 2 x GN-Behälter 1/9, links	1
Tragrahmen, für 2 x GN-Behälter 1/9, rechts	1

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Carbonfilter für NTEC und KTEC	406650190	443,00 €
Klappbrett für NTEC und KTEC, für seitliche Anbringung, inkl. Halterung, B x T in mm: 500 x 400	406650005	432,00 €
Küchenutensilien-Halter für NTEC und KTEC	406650194	318,00 €
Papierhalter für NTEC und KTEC	406650195	495,00 €
ungekühlte Schublade für NTEC und KTEC	406650189	1.380,00 €



Neutrales Kochtresen-Element Serie NTEC3

- NTEC3-1P: für 3 EasyCookingPRO-Tischgeräte (je 230 V)
- NTEC3-3P: für 3 EasyCookingPRO-Tischgeräte (je 230 V oder je 400 V)
- ungekühlte Konsolen links und rechts für jeweils bis zu 2 x GN-Behälter 1/9 (nicht im Lieferumfang enthalten)
- Tellerablage, bedienseitig
- LED-Beleuchtung, bedienseitig, gesondert schaltbar
- Filtersystem, Lüfter, 3 x Carbon-Fettfilter, werkzeugfrei austauschbar
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- automatisches Luftfiltersystem, Lüftergeschwindigkeit regelbar (vierstufig)

Hinweis:

Bei Verwendung von EasyCookingPRO Tischgeräten kann die Lüftergeschwindigkeit automatisch an die Kochintensität angepasst werden.



NTEC3-1P

	NTEC3-1P	NTEC3-3P
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	1653 x 788 x 1284	
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	14,50 kW 400 V 3N 50 Hz	20,00 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	267 kg 230 kg	
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CNS 1.4301	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	406352082	406352083
Verkaufspreis	11.933,00 €	12.186,00 €

SERIENZUBEHÖR

Fettfilter, mit Gitter, Edelstahl	3
Filter, Kohlenstoff	3
Lenkrollen, 2 davon bedienseitig mit Bremse	4
Tragrahmen, für 2 x GN-Behälter 1/9, links	1
Tragrahmen, für 2 x GN-Behälter 1/9, rechts	1

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Carbonfilter für NTEC und KTEC	406650190	443,00 €
Klappbrett für NTEC und KTEC, für seitliche Anbringung, inkl. Halterung, B x T in mm: 500 x 400	406650005	432,00 €
Küchenutensilien-Halter für NTEC und KTEC	406650194	318,00 €
Papierhalter für NTEC und KTEC	406650195	495,00 €
ungekühlte Schublade für NTEC und KTEC	406650189	1.380,00 €



Neutrales Kochtresen-Element Serie KTEC2

- KTEC2-1P: für 2 EasyCookingPRO-Tischgeräte (je 230 V)
- KTEC2-3P: für 2 EasyCookingPRO-Tischgeräte (je 230 V oder je 400 V)
- ungekühlte Konsolen links und rechts für jeweils bis zu 2 x GN-Behälter 1/9 (nicht im Lieferumfang enthalten)
- 1 x gekühlte Schublade, bedienseitig, regelbar von 0 - 10 °C für 1 x GN-Behälter 1/1 und 1 x GN-Behälter 2/4

- LED-Beleuchtung, bedienseitig, gesondert schaltbar
- Filtersystem, Lüfter, 2 x Carbon-Fettfilter, werkzeugfrei austauschbar
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- automatisches Luftfiltersystem, Lüftergeschwindigkeit regelbar (vierstufig)

Hinweis:

Bei Verwendung von EasyCookingPRO Tischgeräten kann die Lüftergeschwindigkeit automatisch an die Kochintensität angepasst werden.



KTEC2-1P

	KTEC2-1P	KTEC2-3P
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	1231 x 788 x 1284	
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	14,50 kW 400 V 3N 50 Hz	15,00 kW 400 V 3N 50 Hz
Kältemittel	R-600a	
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsort	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)	
Temperaturbereich	gekühlte Schublade: 0 bis 10 °C bei 40 °C UT und 40 % RF	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	202 kg 180 kg	
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CNS 1.4301	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	406352084	406352085
Verkaufspreis	13.965,00 €	14.213,00 €

SERIENZUBEHÖR

Fettfilter, mit Gitter, Edelstahl	2
Filter, Kohlenstoff	2
Lenkrollen, 2 davon bedienseitig mit Bremse	4
Tragrahmen, für 2 x GN-Behälter 1/9, links	1
Tragrahmen, für 2 x GN-Behälter 1/9, rechts	1

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Carbonfilter für NTEC und KTEC	406650190	443,00 €
Klappbrett für NTEC und KTEC, für seitliche Anbringung, inkl. Halterung, B x T in mm: 500 x 400	406650005	432,00 €
Küchengeräten-Halter für NTEC und KTEC	406650194	318,00 €
Papierhalter für NTEC und KTEC	406650195	495,00 €
ungekühlte Schublade für NTEC und KTEC	406650189	1.380,00 €



Neutrales Kochtresen-Element Serie KTEC3

- KTEC3-1P: für 3 EasyCookingPRO-Tischgeräte (je 230 V)
- KTEC3-3P: für 3 EasyCookingPRO-Tischgeräte (je 230 V oder je 400 V)
- ungekühlte Konsolen links und rechts für jeweils bis zu 2 x GN-Behälter 1/9 (nicht im Lieferumfang enthalten)
- 2 x gekühlte Schublade, bedienseitig, regelbar von 0 - 10 °C für je 1 x GN-Behälter 1/1 und 1 x GN-Behälter 2/4
- LED-Beleuchtung, bedienseitig, gesondert schaltbar
- Filtersystem, Lüfter, 3 x Carbon-Fettfilter, werkzeugfrei austauschbar
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- automatisches Luftfiltersystem, Lüftergeschwindigkeit regelbar (vierstufig)

Hinweis:

Bei Verwendung von EasyCookingPRO Tischgeräten kann die Lüftergeschwindigkeit automatisch an die Kochintensität angepasst werden.



KTEC3-1P

	KTEC3-1P	KTEC3-3P
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	1653 x 788 x 1284	
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	14,50 kW 400 V 3N 50 Hz	20,00 kW 400 V 3N 50 Hz
Kältemittel	R-600a	
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)	
Temperaturbereich	gekühlte Schublade: 0 bis 10 °C bei 40 °C UT und 40 % RF	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	317 kg 280 kg	
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CNS 1.4301	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	406352086	406352087
Verkaufspreis	18.522,00 €	18.771,00 €

SERIENZUBEHÖR

Fettfilter, mit Gitter, Edelstahl	3
Filter, Kohlenstoff	3
Lenkrollen, 2 davon bedienseitig mit Bremse	4
Tragrahmen, für 2 x GN-Behälter 1/9, links	1
Tragrahmen, für 2 x GN-Behälter 1/9, rechts	1

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Carbonfilter für NTEC und KTEC	406650190	443,00 €
Klappbrett für NTEC und KTEC, für seitliche Anbringung, inkl. Halterung, B x T in mm: 500 x 400	406650005	432,00 €
Küchenutensilien-Halter für NTEC und KTEC	406650194	318,00 €
Papierhalter für NTEC und KTEC	406650195	495,00 €
ungekühlte Schublade für NTEC und KTEC	406650189	1.380,00 €



Induktionsherd Serie IHEC / 1ZDI

- Drop-In-Gerät
- automatische Erkennung von passendem Kochgeschirr auf der Kochzone

- Touch-Steuerung, zweifarbige Anzeige, Kochstufeneinstellung von 1 bis 10
- Timerfunktion für Abschaltung



IHEC-1P / 1ZDI

	IHEC-1P / 1ZDI	IHEC-3P / 1ZDI
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	392 x 592 x 127	
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme (wahlweise)	1 x Topf und Pfanne, Ø in mm: 120 - 340	
Kochfelder	1 x Kochzone, Glaskeramik, 4 mm	
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	3,50 kW 230 V 1N 50 Hz	5,00 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Einbaugerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	60 bis 280 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	17 kg 15 kg	16 kg 14 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CNS 1.4301	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	406600888	406600894
Verkaufspreis	2.373,00 €	3.317,00 €



Induktionsherd Serie IHEC / 1ZT

- automatische Erkennung von passendem Kochgeschirr auf der Kochzone
- Touch-Steuerung, zweifarbige Anzeige, Kochstufeneinstellung von 1 bis 10
- Timerfunktion für Abschaltung

Hinweis:

Bei Nutzung in Kombination mit einem Kochtresen NTEC oder KTEC kann die Belüftung der Tresen sich automatisch anhand der Kochintensität auf dem Induktionsfeld regulieren.



IHEC-1P / 1ZT

	IHEC-1P / 1ZT	IHEC-3P / 1ZT
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	400 x 600 x 152	
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme (wahlweise)	1 x Topf und Pfanne, Ø in mm: 120 - 340	
Kochfelder	1 x Kochzone, Glaskeramik, 4 mm	
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	3,50 kW 230 V 1N 50 Hz	5,00 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Tischgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	60 bis 280 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	23 kg 20 kg	21 kg 19 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CNS 1.4301	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	406600889	406600895
Verkaufspreis	2.733,00 €	3.665,00 €



Induktionsherd IHEC-1P / 2ZLDI

- Drop-In-Gerät
- automatische Erkennung von passendem Kochgeschirr auf der Kochzone

- Touch-Steuerung, zweifarbige Anzeige, Kochstufeneinstellung von 1 bis 10
- Timerfunktion für Abschaltung

Hinweis:

Kochzonen können entweder unabhängig voneinander oder in Kombination als einzelne große Fläche (B x T in mm: 350 x 450) gesteuert werden.



IHEC-1P / 2ZLDI

IHEC-1P / 2ZLDI

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	392 x 592 x 127
Einschub	längs

LEISTUNGSDATEN

Aufnahme (wahlweise)	2 x Topf und Pfanne, Ø in mm: 120 - 340
Kochfelder	2 x Kochzone (längs), Glaskeramik, 4 mm

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	7,00 kW 230 V 1N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Einbaugerät
-----------------	-------------

TEMPERATURANGABEN

Arbeitstemperatur	60 bis 280 °C
-------------------	---------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	17 kg 15 kg
------------------------	---------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301
-------------------	------------

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406600890
Verkaufspreis	2.733,00 €

Induktionsherd IHEC-1P / 2ZLT

- automatische Erkennung von passendem Kochgeschirr auf der Kochzone
- Touch-Steuerung, zweifarbige Anzeige, Kochstufeneinstellung von 1 bis 10
- Timerfunktion für Abschaltung

Hinweis:

Kochzonen können entweder unabhängig voneinander oder in Kombination als einzelne große Fläche (B x T in mm: 350 x 450) gesteuert werden.

Bei Nutzung in Kombination mit einem Kochtresen NTEC oder KTEC kann die Belüftung der Tresen sich automatisch anhand der Kochintensität auf dem Induktionsfeld regulieren.



IHEC-1P / 2ZLT

IHEC-1P / 2ZLT	
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	400 x 600 x 152
Einschub	längs
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme (wahlweise)	2 x Topf und Pfanne, Ø in mm: 120 - 340
Kochfelder	2 x Kochzone (längs), Glaskeramik, 4 mm
TECHNISCHE DATEN	
Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	7,00 kW 230 V 1N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt
EIGENSCHAFTEN	
Aufstellungsart	Tischgerät
TEMPERATURANGABEN	
Arbeitstemperatur	60 bis 280 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto Netto	22 kg 20 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	CNS 1.4301
BESTELINFOS	
Artikel-Nr.	406600891
Verkaufspreis	3.131,00 €



Induktionswok Serie IWOKEC / 1ZDI

- 1 x Kochzone, Glaskeramik, 6 mm, Ø in mm: 290
- Drop-In-Gerät
- automatische Erkennung von passendem Kochgeschirr auf der Kochzone

- Touch-Steuerung, zweifarbige Anzeige, Kochstufeneinstellung von 1 bis 10
- Timerfunktion für Abschaltung



IWOKEC-1P / 1ZDI

	IWOKEC-1P / 1ZDI	IWOKEC-3P / 1ZDI
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	392 x 592 x 203	
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	3,50 kW 230 V 1N 50 Hz	5,00 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Einbaugerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	60 bis 280 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	22 kg 16 kg	
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CNS 1.4301	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	406600892	406600896
Verkaufspreis	3.436,00 €	4.398,00 €



Induktionswok Serie IWOKEC / 1ZT

- 1 x Kochzone, Glaskeramik, 6 mm, Ø in mm: 290
- automatische Erkennung von passendem Kochgeschirr auf der Kochzone

- Touch-Steuerung, zweifarbige Anzeige, Kochstufeneinstellung von 1 bis 10
- Timerfunktion für Abschaltung

Hinweis:

Bei Nutzung in Kombination mit einem Kochtresen NTEC oder KTEC kann die Belüftung der Tresen sich automatisch anhand der Kochintensität auf dem Induktionsfeld regulieren.



IWOKEC-1P / 1ZT

	IWOKEC-1P / 1ZT	IWOKEC-3P / 1ZT
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	400 x 600 x 229	
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	3,50 kW 230 V 1N 50 Hz	5,00 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Tischgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	60 bis 280 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	25 kg 21 kg	
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CNS 1.4301	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406600893	406600897
Verkaufspreis	3.789,00 €	4.749,00 €



Elektro-Grillplatte IGEC-1P / 1ZT

- 1 x Kochzone
- Touch-Steuerung, zweifarbige Anzeige, stufenlose Temperaturregelung
- Timerfunktion für Abschaltung
- Fettauffang-Schublade unter der Kochzone (0,5 l Fassungsvermögen)



EGEC-1P / 1ZT

EGEC-1P / 1ZT

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	400 x 600 x 227
-------------------	-----------------

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	3,50 kW 230 V 1N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Tischgerät
-----------------	------------

TEMPERATURANGABEN

Arbeitstemperatur	60 bis 280 °C
-------------------	---------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	32 kg 26 kg
------------------------	---------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301
-------------------	------------

BESTELINFOS

Artikel-Nr.	406600898
Verkaufspreis	4.448,00 €

SERIENZUBEHÖR

Schaber, für Kochzone

1

Elektro-Grillplatte IGEC-3P / 2ZQT

- 2 x Kochzone
- Touch-Steuerung, zweifarbige Anzeige, stufenlose Temperaturregelung
- Timerfunktion für Abschaltung
- Fettauffang-Schublade unter der Kochzone (1,2 l Fassungsvermögen)

Hinweis:

Kochzonen können entweder unabhängig voneinander oder in Kombination als einzelne große Fläche gesteuert werden.



EGEC-3P / 2ZQT

EGEC-3P / 2ZQT	
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	800 x 600 x 227
TECHNISCHE DATEN	
Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	7,00 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt
EIGENSCHAFTEN	
Aufstellungsart	Tischgerät
TEMPERATURANGABEN	
Arbeitstemperatur	60 bis 280 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto Netto	56 kg 48 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	CNS 1.4301
BESTELINFOS	
Artikel-Nr.	406600899
Verkaufspreis	8.459,00 €

SERIENZUBEHÖR

Schaber, für Kochzone	1
-----------------------	---

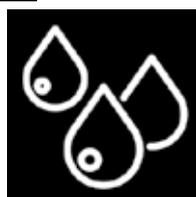


NOTIZEN

GLÄSER- & GESCHIRRSPÜLMASCHINEN



8/2



Inbetriebnahme & Einwasch-Service

8/3



Checkliste für die Wahl der optimalen Spülmaschine

08

Inbetriebnahme & Einwasch-Service 8/2

Checkliste für die Wahl der optimalen Spülmaschine 8/3

Tipps für glänzende Spülergebnisse 8/4

Modellübersicht Gläser- & Geschirrspülmaschinen 8/6

Untertisch-Geschirrspülmaschinen 8/8

Gläser-spülmaschinen 8/14

Hinweise zur Wasserenthärtung / Wasserentsalzung 8/18

8/4



Tipps für glänzende Spülergebnisse

8/6

Übersicht Gläser- & Geschirrspülmaschinen

Modell	Spülklasse	Spülleistung	Spülprogramme	Spülzeiten	Spültemperatur	Spülenergieverbrauch	Spülmittelverbrauch	Spülmittelkosten	Spülmittelkosten pro 100 Liter	Spülmittelkosten pro 100 Liter	Spülmittelkosten pro 100 Liter
...

Modellübersicht Gläser- & Geschirrspülmaschinen

8/8



Untertisch-Geschirrspülmaschinen

8/14



Gläser-spülmaschinen

8/18



Hinweise zur Wasserenthärtung / Wasserentsalzung

Hinweise zum Gewährleistungsanspruch bei Spülmaschinen

Bitte beachten Sie, dass nur das ausgefüllte und an NordCap zurückgesandte **„Inbetriebnahmeprotokoll Spültechnik“** zum Gewährleistungsanspruch berechtigt.

Das **„Inbetriebnahmeprotokoll Spültechnik“** liegt jeder Lieferung einer NordCap-Spülmaschine bei.

Sie finden das Dokument auch zum Download unter www.nordcap.de



Inbetriebnahme & Einwaschservice

Auf Wunsch können wir Ihre NordCap-Spülmaschine direkt vor Ort fachmännisch in Betrieb nehmen und einwaschen lassen.

Dieser Service erfolgt durch einen von uns autorisierten Service-Partner.

Folgende Leistungen sind jeweils in den unten aufgeführten Pauschalen enthalten:*

- Anschluss an die bauseitig vorhandenen Medienleitungen (Strom, Wasser)**
- Einstellen der Dosierung und der Spültemperaturen, Wasserhärte-test
- Inbetriebnahme sowie Einweisung der Anwender

Die Pauschalpreise betragen:

- für Gläser-spülmaschinen 255,00 € plus Fahrtkosten
- für Untertisch-Geschirrspülmaschinen 315,00 € plus Fahrtkosten
- für Haubenspülmaschinen 395,00 € plus Fahrtkosten

Alle Preise verstehen sich netto zuzüglich der gesetzlichen Umsatzsteuer.

* Anschlussmaterial und Spülmittel gehören nicht zum Lieferumfang.

** Die Medienleitungen müssen in unmittelbarer Nähe des Geräts liegen und frei zugänglich sein.

Checkliste für die Wahl der optimalen Spülmaschine

Sie planen die Anschaffung einer Spülmaschine? Die nachfolgende Checkliste hilft Ihnen und uns, das optimale Gerät zu finden

Einsatzbereich

Welche Art von Spülgut soll hauptsächlich gereinigt werden? (Mehrfachnennung möglich)

- Gläser
- Teller | Tassen | Besteck
- Bleche | Tablett | Kochutensilien, wie Töpfe und Pfannen

Leistungsfähigkeit

Welche Spülgutmengen (z.B. Anzahl Gläser, Teller oder Töpfe) fallen pro Stunde ungefähr an?

Wie hoch ist der Verschmutzungsgrad des Spülguts?

- gering
- mittel
- stark

Räumlichkeiten

Wo soll die Spülmaschine stehen? Ist Platz für Reinigungsmittelbehälter vorhanden?

Wasseranschluss, Wasserqualität und Wasserhärte

Hat der Wasserzulauf einen Durchmesser von R 1/2" (R 3/4" Überwurfverschraubung)?

- ja
- nein

Wie hoch ist der Wasserdruck??

- zwischen 2 und 3 bar
- geringer als 2 bar
- höher als 3 bar

Welchen Härtegrad (= deutsche Härte) hat das Wasser?*

- geringer als 6 dH (keine Wasserenthärtung notwendig)
- zwischen 6 dH und 8 dH (Wasserenthärtung empfehlenswert)
- größer | gleich 8 dH (Wasserenthärtung notwendig)

In welcher Höhe liegt der Wasserablauf OKK (Oberkante des fertigen Fußbodens)?

- niedriger als 50 mm OKFF
- höher als 50 mm OKFF

Ausstattung

Weitere Körbe gewünscht?

- ja, für:
- Teller
- Tassen
- Gläser
- Tablett
- Besteck

* Den Grad der Wasserhärte können Sie Ihrer Wasserrechnung entnehmen oder über Ihren Wasserversorger erfahren.

Einfach glänzend!

Geschirr in Top-Qualität spülen ist nicht nur eine Frage der optimalen Spülmaschine

Die Geschirrspülmaschinen von ZANUSSI PROFESSIONAL sind entwickelt und getestet für Spülergebnisse in Top-Qualität. Voraussetzung hierfür ist, dass vor dem Anschluss der Maschine die Angaben von ZANUSSI PROFESSIONAL mit den gegebenen Betriebsbedingungen abgestimmt wurden.

Zu berücksichtigen ist hierbei unbedingt:

- Wasserqualität und Wasserhärte
- Wassertemperatur
- Wasserdruck
- elektrischer Anschlusswert

Wasserqualität und Wasserhärte

Das Spülergebnis wird wesentlich von der Beschaffenheit des Wassers beeinflusst. Die im Wasser gelösten Salze beeinflussen die Spülwasserqualität. Hartes Wasser erschwert den Spülprozess und beeinflusst das Spülergebnis negativ (z.B. Flecken, Ablagerungen, Korrosion, erhöhter Verbrauch an Reinigungs- und Klarspülmittel).

Bereits ab einer Kalkschicht von 0,4 Millimeter auf den Heizstäben steigt der Energieverbrauch um 25 Prozent. Außerdem kann dadurch die Heizung beschädigt werden.

Was ist zu tun?

Zunächst muss der Härtegrad des Wassers in Erfahrung gebracht werden, der in länderspezifischen Einheiten angegeben wird.

- dH – deutsche Härte
- e – englische Härte
- f – französische Härte
- oder international in mmol/l
 $1 \text{ dH} = 1,25 \text{ e} = 1,78 \text{ f} = 0,18 \text{ mmol/l}$

Seit März 2007 werden – gemäß Wasch- und Reinigungsmittelgesetz – die Härtebereiche folgendermaßen eingeteilt:

- Härtebereich weich: $< 1,5 \text{ mmol/l}$, bzw.: $< 8,4 \text{ dH}$
- Härtebereich mittel: $1,5 \text{ bis } 2,5 \text{ mmol/l}$, bzw.: $8,4 \text{ dH bis } 14 \text{ dH}$
- Härtebereich hart: $> 2,5 \text{ mmol/l}$, bzw. $> 14 \text{ dH}$

Wasser bis 3 dH Gesamthärte ist – bei gleichzeitig niedrigem Gesamt-Salzgehalt – für das maschinelle Spülen besonders gut geeignet

Liegt die Gesamthärte über 8 dH, muss das Wasser enthärtet werden. Zu diesem Zweck bietet NordCap im Register 10 externe Wasserenthärter und weitere Wasseraufbereitungssysteme an.

Da eine Wasserenthärtung nicht den Gesamt-Salzgehalt im Wasser verringern kann (sowohl weiches als auch enthärtetes Wasser kann einen hohen Gesamt-Salzgehalt aufweisen), ist bei hohem Salzgehalt außerdem eine Teil- oder Vollentsalzung unumgänglich.

Je nach Art des Spülguts sollte der Gesamt-Salzgehalt nicht höher liegen als:

- max. 400 $\mu\text{S}/\text{cm}^*$ für Porzellan und Opalglas
 - max. 100 $\mu\text{S}/\text{cm}^*$ für Glas
 - max. 80 $\mu\text{S}/\text{cm}^*$ für Edelstahl und Besteck
- * gemessen über elektrische Leitfähigkeit

Hierfür bietet NordCap in Register 10 Teilentsalzungs- und Vollentsalzungsanlagen sowie Umkehrosmose-Anlagen an, damit auch bei einem hohen Gesamt-Salzgehalt des Wassers erstklassige Spülergebnisse erzielt werden.

Wasserqualität und Wasserhärte

Die Geschirrspülmaschinen von ZANUSSI PROFESSIONAL sind bis auf die Gläserpülmaschinen für den Anschluss an eine Warmwasserleitung mit einer Wasserzulauftemperatur von max. 50 °C vorgesehen. Der Anschluss an eine Kaltwasserleitung ist ebenfalls problemlos möglich, allerdings verlängern sich dadurch die angegebenen Betriebszeiten.

Bei Geräten mit Wasserenthärter empfehlen wir eine maximale Wassertemperatur von +45 °C.

Durch den direkten Anschluss an eine Warmwasserleitung kann Energie und Zeit gespart werden, die ansonsten zum elektrischen Aufheizen des Wassers aufgebracht werden muss.

Daraus folgt, dass allein aus Energiespargründen ein Warmwasseranschluss nur dann Sinn ergibt, wenn das Warmwasser erzeugt wird über

- eine Solaranlage
- eine Wärmepumpe
- Fernwärme
- eine moderne Gas- oder Ölheizung
- einen Gas-Durchlauferhitzer

Wird das Warmwasser elektrisch (über einen elektrischen Durchlauferhitzer) erzeugt, hat ein Warmwasseranschluss auf den Energieverbrauch keinen Effekt.

Wasserdruck

Für optimale Klarspülergebnisse muss auch der Wasserdruck stimmen, denn die Nachspülarme werden von dem Wasserdruck angetrieben. Ist der Wasserdruck zu niedrig, wird das Geschirr nicht optimal von dem Gemisch aus heißem Wasser und Klarspülmittel erreicht – das Nachspülergebnis ist nicht zufriedenstellend. Ein zu hoher Wasserdruck kann dagegen die Magnetventile beschädigen.

Für die Geschirrspülmaschinen von ZANUSSI PROFESSIONAL gelten für den Wasserdruck folgende Werte:

- bei einem Wasserdruck von 2 bis 3 bar ist eine Spülmaschine mit Druckboiler ausreichend
- bei einem Wasserdruck geringer als 2 bar oder größer als 3 bar ist eine Spülmaschinenausführung mit atmosphärischem Boiler notwendig

Da die Drucksteigerungspumpe nicht nachgerüstet werden kann, sollte der Wasserdruck bereits im Vorfeld überprüft werden. Insbesondere in alten Rohrleitungen, hohen Gebäuden oder bei Gebäuden mit vielen Wasserabnehmern kann der Wasserdruck zu niedrig sein.

Elektrischer Anschlusswert

Spülmaschinen für den gewerblichen Einsatz bringen Höchstleistungen. Außer für die Gläserpülmaschinen sollte daher für den elektrischen Anschluss der Geräte von ZANUSSI PROFESSIONAL bestenfalls ein 400-V-Anschluss vorliegen.

Ist ein solcher Anschluss nicht verfügbar, können die Maschinen auch auf einen 230-V-Anschluss umgeschwitcht werden.

Modellübersicht Gläser- & Geschirrspülmaschinen

	ZL3G	ZLA3G	ZLA3WG	ZLAI3G	ZLAI3WG
	einwandig, Tür doppelwandig	einwandig, Tür doppelwandig	einwandig, Tür doppelwandig	doppelwandig	doppelwandig
ABMESSUNGEN (mm)					
außen (B x T x H)	600 x 648 x 820	600 x 648 x 820	600 x 648 x 820	600 x 615 x 820	600 x 615 x 820
Tiefe bei geöffn. Klappe	970	980	970	987	987
innen (B x T x H)	500 x 500 x 330	500 x 500 x 330	500 x 500 x 330	500 x 500 x 330	500 x 500 x 335
LEISTUNGSDATEN					
Anzahl Spülprogramme	2	3	2	3	3
Dauer	120 sek 180 sek	75 120 180 sek	120 180 sek	90 120 240 sek	90 120 240 sek
Kaltnachspülung	programmierbar	programmierbar	programmierbar	programmierbar	programmierbar
theoretische Leistung Körbe	30	48	30	40	40
theoretische Leistung Teller	540	864	540	720	720
Spülmitteldosierung	Serie	Serie	Serie	Serie	Serie
Klarspülmitteldosierung	Serie	Serie	Serie	Serie	Serie
Wasserenthärter	nein	nein	Serie	nein	Serie
Reinigungssystem	Serie	Serie	Serie	Serie	Serie
Fehlerdiagnosesystem	Serie	Serie	Serie	Serie	Serie
Boilerart	Druck	atmosphärisch	atmosphärisch	atmosphärisch	atmosphärisch
Drucksteigerungspumpe	nein	Serie	Serie	Serie	Serie
Laugenpumpe	Serie	Serie	Serie	Serie	Serie
Boilerinhalt	5,8 l	5,8 l	5,8 l	12 l	12 l
Tankinhalt	33 l	33 l	33 l	23 l	23 l
TECHNISCHE DATEN					
Wasserverbrauch	3 l	3 l	3 l	2,5 l	2,5 l
Anschlusswert	5,4 kW 400 V	7,4 kW 400 V	5,4 kW 400 V	5,4 kW 400 V	5,4 kW 400 V
Anschluss Boilerheizung	4,5 kW 400 V	4,5 kW 400 V	4,5 kW 400 V	4,5 kW 400 V	4,5 kW 400 V
Anschluss Tankheizung	2 kW 400 V	2 kW 400 V	2 kW 400 V	2 kW 400 V	2 kW 400 V
Wasserhärte	4 bis 8 dH	4 bis 8 dH	bis 17 dH	4 bis 8 dH	bis 17 dH
Wasserdruck	2 bis 3 bar	0,5 bis 7 bar	1 bis 7 bar	0,5 bis 7 bar	0,5 bis 7 bar
Schutzart	IPX4				
Lautstärke	< 70 dB	< 70 dB	< 70 dB	61 dB	61 dB
TEMPERATURANGABEN					
Spülung	55 bis 65 °C	71 °C	55 bis 65 °C	55 bis 65 °C	55 bis 65 °C
Nachspülzyklus	80 bis 90 °C	84 °C	85 °C	84 °C	84 °C
Wasserzulauf	50 °C, Warmwasserzufuhr	10 - 60 °C, Warmwasserzufuhr	50 °C, Warmwasserzufuhr	50 °C, Warmwasserzufuhr	50 °C, Warmwasserzufuhr
VERKLEIDUNG					
außen innen Rückwand	CNS 1.4301 verzinktes Stahlblech			CNS 1.4301 CNS 1.4301	
BESTELINFOS					
Artikel-Nr.	406400231	406400234	406400237	406502729	406502731

Modellübersicht Gläser- & Geschirrspülmaschinen

	ZXLIG	ZSIG	ZSICWP	ZSDICG	ZSDICWG	ZXSG
	doppelwandig	doppelwandig	doppelwandig	doppelwandig	doppelwandig	einwandig
ABMESSUNGEN (mm)						
außen (B x T x H)	600 x 703 x 850	460 x 565 x 715	460 x 565 x 715	460 x 565 x 715	460 x 565 x 715	460 x 565 x 715
Tiefe bei geöffn. Klappe	1147	880	880	880	880	880
innen (B x T x H)	500 x 600 x 400	400 x 400 x 290	400 x 400 x 290	400 x 400 x 290	400 x 400 x 290	380 x 380 x 240
LEISTUNGSDATEN						
Anzahl Spülprogramme	4	1	2 + Kaltnachspülung	2 + Kaltnachspülung	2 + Kaltnachspülung	2 + Kaltnachspülung
Dauer	60 120 180 300 sek	120 sek	120 300 120 sek	120 300 120 sek	120 300 120 sek	120 300 120 sek
Kaltnachspülung	nein	nein	ja	ja	ja	ja
theoretische Leistung Körbe	60	30	30	30	30	30
theoretische Leistung Teller	1080	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.
Spülmitteldosierung	Serie	Serie	nein	Serie	Serie	Serie
Klarspülmitteldosierung	Serie	Serie	Serie	Serie	Serie	Serie
Wasserenthärter	nein	nein	Serie	nein	Serie	Serie
Reinigungssystem	Serie	nein	nein	nein	nein	nein
Fehlerdiagnosesystem	Serie	nein	nein	nein	nein	nein
Boilerart	atmosphärisch	Druck	Druck	Druck	Druck	Druck
Drucksteigerungspumpe	Serie	nein	nein	nein	nein	nein
Laugenpumpe	Serie	Serie	Serie	Serie	Serie	Serie
Boilerinhalt	5,8 l	5 l	5 l	5 l	5 l	5 l
Tankinhalt	16,5 l	6 l	6 l	6 l	6 l	6 l
TECHNISCHE DATEN						
Wasserverbrauch	2,3 l	2,3 l	2,3 l	2,3 l	2,3 l	2,3 l
Anschlusswert	6,7 kW 400 V	2,3 kW 230 V	3,3 kW 230 V	3,3 kW 230 V	3,3 kW 230 V	3,3 kW 230 V
Anschluss Boilerheizung	6 kW 400 V	2 kW 230 V	3 kW 230 V	3 kW 230 V	3 kW 230 V	3 kW 230 V
Anschluss Tankheizung	2,7 kW 400 V	0,8 kW 230 V	0,8 kW 230 V	0,8 kW 230 V	0,8 kW 230 V	0,8 kW 230 V
Wasserhärte	bis 5 dH	4 bis 8 dH	bis 17 dH	4 bis 8 dH	bis 17 dH	8 dH
Wasserdruck	0,5 bis 7 bar	1,8 bis 3 bar	1,8 bis 3 bar	1,8 bis 3 bar	1,8 bis 3 bar	1,8 bis 3 bar
Schutzart	IPX3	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IP23
Lautstärke	61,3 dB	67,5 dB	69 dB	58 dB	58 dB	58 dB
TEMPERATURANGABEN						
Spülung	55 bis 65 °C					
Nachspülzyklus	85 °C	80 bis 90 °C	80 bis 90 °C	80 bis 90 °C	80 bis 90 °C	80 bis 90 °C
Wasserzulauf	bis max. 50 °C, Warmwasserzufuhr	10 °C, Kaltwasserzufuhr	10 - 55 °C, Kaltwasserzufuhr	10 - 55 °C, Kaltwasserzufuhr	10 °C, Kaltwasserzufuhr	10 - 55 °C, Kaltwasserzufuhr
VERKLEIDUNG						
außen innen Rückwand	CNS 1.4301, galvanisierter Stahl	CNS 1.4301, verzinktes Stahlblech	CNS 1.4301 CNS 1.4301	CNS 1.4301 CNS 1.4301	CNS 1.4301 CNS 1.4301	CNS 1.4301, verzinktes Stahlblech
BESTELLINFOS						
Artikel-Nr.	406402315	406402206	406402234	406402236	406402237	406402279

Geschirrspülmaschine ZL3G

- einwandig, doppelwandige Tür, Korbeinschub, maximale H in mm: 330
- CNS-Innenwanne / -Waschtank, Polypropylen-Spülarne / -Düsen
- elektronische Bedienblende, Kontrollsystem, Temperaturanzeige
- Druckboiler
- Kalt- / Warmwasseranschluss, 3-facher Thermostatschutz
- Service- / Wartungskomponenten von vorn erreichbar
- Anschlusskabel, PVC-Wasserzuleitung

Installationshinweis, Inbetriebnahme und Einwasch-Service:

Nur das vollständig ausgefüllte und an NordCap zurückgesandte Inbetriebnahmeprotokoll Spültechnik berechtigt zum Gewährleistungsanspruch. Nähere Informationen finden Sie auf Seite 8/2 ff.



ZL3G

ZL3G

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	600 x 648 x 820
innen (B x T x H)	500 x 500 x 330
Tiefe bei geöffneter Klappe	980

LEISTUNGSDATEN

Spülprogramme (Anzahl Dauer)	2 120 / 180
Körbe (Theoretische Leistung)	30
Teller (Theoretische Leistung)	540
Spülmittel-Dosierung	Serie
Klarspülmittel-Dosierung	Serie
Wasserenthärter	nein
Reinigungssystem	Serie
Fehlerdiagnosesystem	Serie
Drucksteigerungspumpe	nein
Laugenpumpe	Serie
Boilerinhalt	5,8 l
Tankinhalt	33 l

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	5,40 kW 400 V 3N 50 Hz
Anschlusswert (Boilerheizung)	4,50 kW
Anschlusswert (Tankheizung)	2,00 kW
Wasserverbrauch (pro Zyklus)	3 l
Geräuschpegel	< 70 dB
Wasserdruck	2 bis 3 bar
Wasserhärte	4 bis 8 °dH
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt

TEMPERATURANGABEN

Wasserzulauf	bis max. 50 °C, Warmwasserzufuhr
Spül-Temperaturbereich	55 bis 65 °C
Nachspülzyklus	80 bis 90 °C

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	60 kg 58 kg
------------------------	---------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301, Rückwand aus verzinktem Stahlblech
Verkleidung innen	CNS 1.4301

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406400231
Verkaufspreis	2.872,00 €

SERIENZUBEHÖR

Besteckkorb, Kunststoff, gelb, B x T x H in mm: 110 x 110 x 150	1
Tellerkorb, Kunststoff, gelb, bis zu 18 Teller oder 27 Untertassen, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	1

Sonderzubehör finden Sie auf Seite 8/19.



Geschirrspülmaschine ZLA3G

- einwandig, doppelwandige Tür, Korbeinschub, maximale H in mm: 330
- Seitenwände, schall- / wärmeisoliert
- CNS-Innenwanne / -Waschtank, Polypropylen-Spülarne / -Düsen
- tiefgezogener Spültank, Spülkammer: gerundete Ecken, ohne Verrohrung
- elektronische Bedienblende, Kontrollsystem, Temperaturanzeige
- Softstartsystem, Schutz empfindlicher Teile (Glas, Porzellan, etc.)
- atmosphärischer Boiler, Selbstreinigungsprogramm, vollautomatisch
- Service- / Wartungskomponenten von vorn erreichbar, Anschlusskasten zentral an Geräterückseite

Installationshinweis, Inbetriebnahme und Einwasch-Service:

Nur das vollständig ausgefüllte und an NordCap zurückgesandte Inbetriebnahmeprotokoll Spültechnik berechtigt zum Gewährleistungsanspruch. Nähere Informationen finden Sie auf Seite 8/2 ff..



ZLA3G

ZLA3G

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	600 x 648 x 820
innen (B x T x H)	500 x 500 x 330
Tiefe bei geöffneter Klappe	980

LEISTUNGSDATEN

Spülprogramme (Anzahl Dauer)	3 75 / 180 / 120
Körbe (Theoretische Leistung)	48
Teller (Theoretische Leistung)	864
Spülmittel-Dosierung	Serie
Klarspülmittel-Dosierung	Serie
Wasserenthärter	nein
Reinigungssystem	Serie
Fehlerdiagnosesystem	Serie
Drucksteigerungspumpe	Serie
Laugenpumpe	Serie
Boilerinhalt	5,8 l
Tankinhalt	33 l

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	5,40 kW 400 V 3N 50 Hz
Anschlusswert (Boilerheizung)	4,50 kW
Anschlusswert (Tankheizung)	2,00 kW
Wasserverbrauch (pro Zyklus)	3 l
Geräuschpegel	< 70 dB
Wasserdruck	0,5 bis 7 bar
Wasserhärte	4 bis 8 °dH
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt

TEMPERATURANGABEN

Wasserzulauf	10 bis 60 °C, Warmwasserzufuhr
Spül-Temperaturbereich	71 °C
Nachspülzyklus	84 °C

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	64 kg 60 kg
------------------------	---------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301, Rückwand aus verzinktem Stahlblech
Verkleidung innen	CNS 1.4301

BESTELINFOS

Artikel-Nr.	406400234
Verkaufspreis	3.899,00 €

SERIENZUBEHÖR

Besteckkorb, gelb, B x T x H in mm: 110 x 110 x 150	1
Tellerkorb, Kunststoff, gelb, bis zu 18 Teller oder 27 Untertassen, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	1

Sonderzubehör finden Sie auf Seite 8/19.



Geschirrspülmaschine ZLA3WG

- einwandig, doppelwandige Tür
- Korbeinschub, maximale H in mm: 330
- CNS-Innenwanne / -Waschtank, Polypropylen-Spülarms / -Düsen
- elektronische Bedienblende, Kontrollsystem, Temperaturanzeige

- atmosphärischer Boiler
- Kalt- / Warmwasseranschluss, 3-facher Thermostatschutz
- Service- / Wartungskomponenten von vorn erreichbar
- Anschlusskabel, PVC-Wasserzuleitung

Installationshinweis, Inbetriebnahme und Einwasch-Service:

Nur das vollständig ausgefüllte und an NordCap zurückgesandte Inbetriebnahmeprotokoll Spültechnik berechtigt zum Gewährleistungsanspruch. Nähere Informationen finden Sie auf Seite 8/2 ff.



ZLA3WG

ZLA3WG

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	600 x 648 x 820
innen (B x T x H)	500 x 500 x 330
Tiefe bei geöffneter Klappe	980

LEISTUNGSDATEN

Spülprogramme (Anzahl Dauer)	2 120 / 180
Körbe (Theoretische Leistung)	30
Teller (Theoretische Leistung)	540
Spülmittel-Dosierung	Serie
Klarspülmittel-Dosierung	Serie
Wasserenthärter	Serie
Reinigungssystem	Serie
Fehlerdiagnosesystem	Serie
Drucksteigerungspumpe	Serie
Laugenpumpe	Serie
Boilerinhalt	5,8 l
Tankinhalt	33 l

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	5,40 kW 400 V 3N 50 Hz
Anschlusswert (Boilerheizung)	4,50 kW
Anschlusswert (Tankheizung)	2,00 kW
Wasserverbrauch (pro Zyklus)	3 l
Geräuschpegel	< 70 dB
Wasserdruck	0,5 bis 7 bar
Wasserhärte	4 bis 8 °dH
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt

TEMPERATURANGABEN

Wasserzulauf	bis max. 50 °C, Warmwasserzufuhr
Spül-Temperaturbereich	55 bis 65 °C
Nachspülzyklus	84 °C

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	64 kg 54 kg
------------------------	---------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301, Rückwand aus verzinktem Stahlblech
Verkleidung innen	CNS 1.4301

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406400237
Verkaufspreis	4.787,00 €

SERIENZUBEHÖR

Besteckkorb, Kunststoff, gelb, B x T x H in mm: 110 x 110 x 150	1
Tellerkorb, Kunststoff, gelb, bis zu 18 Teller oder 27 Untertassen, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	1

Sonderzubehör finden Sie auf Seite 8/19.



Geschirrspülmaschine ZLAI3G

- doppelwandig, Green-Line, Korbeinschub, maximale H in mm: 330
- Seitenwände, schall- / wärmeisoliert, CNS-Spülarme
- tiefgezogener Spültank, Spülkammer: gerundete Ecken, ohne Verrohrung
- elektronische Bedienblende, Kontrollsystem, Temperaturanzeige
- Softstartsystem, Schutz empfindlicher Teile (Glas, Porzellan, etc.)
- atmosphärischer Boiler, Selbstreinigungsprogramm, vollautomatisch
- Service- / Wartungskomponenten von vorn erreichbar, Anschlusskasten zentral an Geräterückseite

Installationshinweis, Inbetriebnahme und Einwasch-Service:

Nur das vollständig ausgefüllte und an NordCap zurückgesandte Inbetriebnahmeprotokoll Spültechnik berechtigt zum Gewährleistungsanspruch. Nähere Informationen finden Sie auf Seite 8/2 ff..



ZLAI3G

ZLAI3G

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	600 x 615 x 820
innen (B x T x H)	500 x 500 x 335
Tiefe bei geöffneter Klappe	987

LEISTUNGSDATEN

Spülprogramme (Anzahl Dauer)	3 90 / 120 / 240
Körbe (Theoretische Leistung)	40
Teller (Theoretische Leistung)	720
Spülmittel-Dosierung	Serie
Klarspülmittel-Dosierung	Serie
Wasserenthärter	nein
Reinigungssystem	Serie
Fehlerdiagnosesystem	Serie
Drucksteigerungspumpe	Serie
Laugenpumpe	Serie
Boilerinhalt	12 l
Tankinhalt	23 l

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	5,40 kW 400 V 3N 50 Hz
Anschlusswert (Boilerheizung)	4,50 kW
Anschlusswert (Tankheizung)	2,00 kW
Wasserverbrauch (pro Zyklus)	2,5 l
Geräuschpegel	61 dB
Wasserdruck	0,5 bis 7 bar
Wasserhärte	4 bis 8 °dH
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt

TEMPERATURANGABEN

Wasserzulauf	bis max. 50 °C, Warmwasserzufuhr
Spül-Temperaturbereich	55 bis 65 °C
Nachspülzyklus	84 °C

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	75 kg 68 kg
------------------------	---------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301
Verkleidung innen	CNS 1.4301

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406502729
Verkaufspreis	4.427,00 €

SERIENZUBEHÖR

Tassenkorb, Kunststoff, blau	1
Tellerkorb, Kunststoff, gelb, bis zu 18 Teller oder 27 Untertassen, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	1

Sonderzubehör finden Sie auf Seite 8/19.



Geschirrspülmaschine ZLAI3WG

- doppelwandig, Seitenwände, schall- / wärmeisoliert, CNS-Spülarme
- tiefgezogener Spültank, Spülkammer: gerundete Ecken, ohne Verrohrung
- elektronische Bedienblende, Kontrollsystem, Temperaturanzeige
- atmosphärischer Boiler, Selbstreinigungsprogramm, vollautomatisch
- Softstartsystem, Schutz empfindlicher Teile (Glas, Porzellan, etc.)
- Service- / Wartungskomponenten von vorn erreichbar, Anschlusskasten zentral an Geräterückseite

Installationshinweis, Inbetriebnahme und Einwasch-Service:

Nur das vollständig ausgefüllte und an NordCap zurückgesandte Inbetriebnahmeprotokoll Spültechnik berechtigt zum Gewährleistungsanspruch. Nähere Informationen finden Sie auf Seite 8/2 ff.



ZLAI3WG

ZLAI3WG

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	600 x 615 x 820
innen (B x T x H)	500 x 500 x 335
Tiefe bei geöffneter Klappe	987

LEISTUNGSDATEN

Spülprogramme (Anzahl Dauer)	3 90 / 120 / 240
Körbe (Theoretische Leistung)	40
Teller (Theoretische Leistung)	720
Spülmittel-Dosierung	Serie
Klarspülmittel-Dosierung	Serie
Wasserenthärter	Serie
Reinigungssystem	Serie
Fehlerdiagnosesystem	Serie
Drucksteigerungspumpe	Serie
Laugenpumpe	Serie
Boilerinhalt	12 l
Tankinhalt	23 l

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	5,40 kW 400 V 3N 50 Hz
Anschlusswert (Boilerheizung)	4,50 kW
Anschlusswert (Tankheizung)	2,00 kW
Wasserverbrauch (pro Zyklus)	2,5 l
Geräuschpegel	61 dB
Wasserdruck	0,5 bis 7 bar
Wasserhärte	4 bis 10 °dH
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt

TEMPERATURANGABEN

Wasserzulauf	bis max. 50 °C, Warmwasserzufuhr
Spül-Temperaturbereich	55 bis 65 °C
Nachspülzyklus	84 °C

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	75 kg 71 kg
------------------------	---------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301
Verkleidung innen	CNS 1.4301

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406502731
Verkaufspreis	6.197,00 €

SERIENZUBEHÖR

Besteckkorb, Kunststoff, gelb, B x T x H in mm: 110 x 110 x 150	2
Tassenkorb, Kunststoff, blau	1
Tellerkorb, Kunststoff, gelb, bis zu 18 Teller oder 27 Untertassen, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	1

Sonderzubehör finden Sie auf Seite 8/19.



Geschirrspülmaschine ZXLIG

- doppelwandig
- für EN-Bleche 600 x 400 mm, Standard-Körbe 500 x 500 mm / 600 x 500 mm geeignet
- Seitenwände, schall- / wärmeisoliert, CNS-Spülarme
- Wasch- / Spülarme, leicht entnehmbar
- tiefgezogener Spültank, Spülkammer: gerundete Ecken, ohne Verrohrung
- elektronische Bedienblende, Kontrollsystem, Temperaturanzeige
- atmosphärischer Boiler
- Service- / Wartungskomponenten von vorn erreichbar

Installationshinweis, Inbetriebnahme und Einwasch-Service:

Nur das vollständig ausgefüllte und an NordCap zurückgesandte Inbetriebnahmeprotokoll Spültechnik berechtigt zum Gewährleistungsanspruch. Nähere Informationen finden Sie auf Seite 8/2 ff..



ZXLIG

ZXLIG

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	600 x 703 x 850
innen (B x T x H)	500 x 600 x 410
Tiefe bei geöffneter Klappe	1147

LEISTUNGSDATEN

Spülprogramme (Anzahl Dauer)	4 60 / 120 / 180 / 300
Körbe (Theoretische Leistung)	30
Teller (Theoretische Leistung)	540
Spülmittel-Dosierung	Serie
Klarspülmittel-Dosierung	Serie
Wasserenthärter	nein
Reinigungssystem	Serie
Fehlerdiagnosesystem	Serie
Drucksteigerungspumpe	Serie
Laugenpumpe	Serie
Boilerinhalt	5,8 l
Tankinhalt	16,5 l

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	6,70 kW 400 V 3N ph 50 Hz
Anschlusswert (Boilerheizung)	6,00 kW
Anschlusswert (Tankheizung)	2,40 kW
Wasserverbrauch (pro Zyklus)	2,3 l
Geräuschpegel	61,3 dB
Wasserhärte	5 °dH
Schutzart	IPX3 - sprühwassergeschützt

TEMPERATURANGABEN

Wasserzulauf	bis max. 50 °C, Warmwasserzufuhr
Spül-Temperaturbereich	55 bis 65 °C
Nachspülzyklus	85 °C

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301, Rückwand aus galvasiniertem Stahlblech
Verkleidung innen	CNS 1.4301

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406402315
Verkaufspreis	5.577,00 €

SERIENZUBEHÖR

Träger, zur Aufnahme von EN-Blech 600 x 400 mm	1
--	---

Sonderzubehör finden Sie auf Seite 8/19.



Gläserpülmaschine ZSIG

- doppelwandig
- CNS-Spülarme / -Filter

- Spülmitteldosierung, Klarspülmitteldosierung, Laugenpumpe
- Anschlusskabel, PVC-Wasserzuleitung

Installationshinweis, Inbetriebnahme und Einwasch-Service:

Nur das vollständig ausgefüllte und an NordCap zurückgesandte Inbetriebnahmeprotokoll Spültechnik berechtigt zum Gewährleistungsanspruch. Nähere Informationen finden Sie auf Seite 8/2 ff..



ZSIG

ZSIG

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	460 x 565 x 715
innen (B x T x H)	400 x 400 x 290
Tiefe bei geöffneter Klappe	880

LEISTUNGSDATEN

Spülprogramme (Anzahl Dauer)	1 120
Körbe (Theoretische Leistung)	30
Spülmittel-Dosierung	Serie
Klarspülmittel-Dosierung	Serie
Wasserenthärter	nein
Drucksteigerungspumpe	nein
Laugenpumpe	Serie
Boilerinhalt	5 l
Tankinhalt	6 l

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	2,30 kW 230 V 1N 50 Hz
Anschlusswert (Boilerheizung)	2,00 kW
Anschlusswert (Tankheizung)	0,80 kW
Wasserverbrauch (pro Zyklus)	2,3 l
Geräuschpegel	67,5 dB
Wasserdruck	1,8 bis 3 bar
Wasserhärte	4 bis 8 °dH
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt

TEMPERATURANGABEN

Wasserzulauf	10 °C, Kaltwasserzufuhr
Spül-Temperaturbereich	55 bis 65 °C
Nachspülzyklus	80 bis 90 °C

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	41 kg 37 kg
------------------------	---------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301, Rückwand aus verzinktem Stahlblech
Verkleidung innen	CNS 1.4301

BESTELINFOS

Artikel-Nr.	406402206
Verkaufspreis	2.298,00 €

SERIENZUBEHÖR

Korb, B x T x H in mm: 395 x 395 x 200

1

Sonderzubehör finden Sie auf Seite 8/19.



Gläserpülmaschine ZSICWP

- doppelwandig, Seitenwände, besonders schall- / wärmeisoliert
- CNS-Spülarmer / -Düsen / -Filter / -Waschtank
- Softstartsystem, optimaler Schutz empfindlicher Teile (Porzellan, Glas, etc.)
- Druckboilersystem, integriert
- Service- / Wartungskomponenten von vorn erreichbar
- Anschlusskabel, PVC-Wasserzuleitung

Installationshinweis, Inbetriebnahme und Einwasch-Service:

Nur das vollständig ausgefüllte und an NordCap zurückgesandte Inbetriebnahmeprotokoll Spültechnik berechtigt zum Gewährleistungsanspruch. Nähere Informationen finden Sie auf Seite 8/2 ff..



ZSICWP

ZSICWP	
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	460 x 565 x 715
innen (B x T x H)	400 x 400 x 290
Tiefe bei geöffneter Klappe	880
LEISTUNGSDATEN	
Spülprogramme (Anzahl Dauer)	2 + Kaltnachspülung 120 / 300 / 120
Körbe (Theoretische Leistung)	30
Spülmittel-Dosierung	nein
Klarspülmittel-Dosierung	Serie
Wasserenthärter	Serie
Drucksteigerungspumpe	nein
Laugenpumpe	Serie
Boilerinhalt	5 l
Tankinhalt	6 l
TECHNISCHE DATEN	
Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	3,30 kW 230 V 1 ph 50 Hz
Anschlusswert (Boilerheizung)	3,00 kW
Anschlusswert (Tankheizung)	0,80 kW
Wasserverbrauch (pro Zyklus)	2,3 l
Geräuschpegel	69 dB
Wasserdruck	1,8 bis 3 bar
Wasserhärte	4 bis 8 °dH
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt
TEMPERATURANGABEN	
Wasserzulauf	10 bis 55 °C, Kaltwasserzufuhr
Spül-Temperaturbereich	55 bis 65 °C
Nachspülzyklus	80 bis 90 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto Netto	42 kg 37 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	CNS 1.4301
Verkleidung innen	CNS 1.4301
BESTELINFOS	
Artikel-Nr.	406402234
Verkaufspreis	3.386,00 €

SERIENZUBEHÖR

Korb, eckig, B x T x H in mm: 400 x 400 x 150

1

Sonderzubehör finden Sie auf Seite 8/19.



Gläserpülmaschine ZSDICG

- doppelwandig, Seitenwände, besonders schall- / wärmeisoliert
- CNS-Spülarme / -Düsen / -Filter / -Waschtank
- Druckboilersystem, integriert

- Service- / Wartungskomponenten von vorn erreichbar
- Anschlusskabel, PVC-Wasserzuleitung

Installationshinweis, Inbetriebnahme und Einwasch-Service:

Nur das vollständig ausgefüllte und an NordCap zurückgesandte Inbetriebnahmeprotokoll Spültechnik berechtigt zum Gewährleistungsanspruch. Nähere Informationen finden Sie auf Seite 8/2 ff..



ZSDICG

ZSDICG

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	460 x 565 x 715
innen (B x T x H)	400 x 400 x 290
Tiefe bei geöffneter Klappe	880

LEISTUNGSDATEN

Spülprogramme (Anzahl Dauer)	2 + Kaltnachspülung 120 / 300 / 120
Körbe (Theoretische Leistung)	30
Spülmittel-Dosierung	Serie
Klarspülmittel-Dosierung	Serie
Wasserenthärter	nein
Drucksteigerungspumpe	nein
Laugenpumpe	Serie
Boilerinhalt	5 l
Tankinhalt	6 l

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	3,30 kW 230 V 1 ph 50 Hz
Anschlusswert (Boilerheizung)	3,00 kW
Anschlusswert (Tankheizung)	0,80 kW
Wasserverbrauch (pro Zyklus)	2,3 l
Geräuschpegel	58 dB
Wasserdruck	1,8 bis 3 bar
Wasserhärte	4 bis 8 °dH
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt

TEMPERATURANGABEN

Wasserzulauf	10 bis 55 °C, Kaltwasserzufuhr
Spül-Temperaturbereich	55 bis 65 °C
Nachspülzyklus	80 bis 90 °C

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	46 kg 37 kg
------------------------	---------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301
Verkleidung innen	CNS 1.4301

BESTELINFOS

Artikel-Nr.	406402236
Verkaufspreis	3.414,00 €

SERIENZUBEHÖR

Korb, eckig, B x T x H in mm: 400 x 400 x 150

1

Sonderzubehör finden Sie auf Seite 8/19.



Gläserpülmaschine ZSDICWG

- doppelwandig, Seitenwände, besonders schall- / wärmeisoliert
- für Standardkörbe bis 400 x 400 mm geeignet
- CNS-Spülarmer / -Düsen / -Filter / -Waschtank

- Druckboilersystem, integriert
- Service- / Wartungskomponenten von vorn erreichbar
- Anschlusskabel, PVC-Wasserzuleitung

Installationshinweis, Inbetriebnahme und Einwasch-Service:

Nur das vollständig ausgefüllte und an NordCap zurückgesandte Inbetriebnahmeprotokoll Spültechnik berechtigt zum Gewährleistungsanspruch. Nähere Informationen finden Sie auf Seite 8/2 ff.



ZSDICWG

ZSDICWG	
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	460 x 565 x 715
innen (B x T x H)	400 x 400 x 290
Tiefe bei geöffneter Klappe	880
LEISTUNGSDATEN	
Spülprogramme (Anzahl Dauer)	2 + Kaltnachspülung 120 / 300 / 120
Körbe (Theoretische Leistung)	30
Spülmittel-Dosierung	Serie
Klarspülmittel-Dosierung	Serie
Wasserenthärter	Serie
Drucksteigerungspumpe	nein
Laugenpumpe	Serie
Boilerinhalt	5 l
Tankinhalt	6 l
TECHNISCHE DATEN	
Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	3,30 kW 230 V 1N 50 Hz
Anschlusswert (Boilerheizung)	3,00 kW
Anschlusswert (Tankheizung)	0,80 kW
Wasserverbrauch (pro Zyklus)	2,3 l
Geräuschpegel	58 dB
Wasserdruck	1,8 bis 3 bar
Wasserhärte	4 bis 8 °dH
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt
TEMPERATURANGABEN	
Wasserzulauf	10 °C, Kaltwasserzufuhr
Spül-Temperaturbereich	55 bis 65 °C
Nachspülzyklus	80 bis 90 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto Netto	40 kg 37 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	CNS 1.4301
Verkleidung innen	CNS 1.4301
BESTELINFOS	
Artikel-Nr.	406402237
Verkaufspreis	3.569,00 €

SERIENZUBEHÖR

Korb, eckig, B x T x H in mm: 400 x 400 x 150

1

Sonderzubehör finden Sie auf Seite 8/19.



Gläserpülmaschine ZXSG

- einwandig, doppelwandige Tür, isoliert
- für Standardkörbe 350 x 350 mm bis 380 x 380 mm geeignet
- CNS-Spülarne / -Düsen / -Filter / -Waschtank

- Wasch- / Spülarne, leicht entnehmbar
- Kalt- / Warmwasseranschluss, Druckboiler
- Service- / Wartungskomponenten von vorn erreichbar

Installationshinweis, Inbetriebnahme und Einwasch-Service:

Nur das vollständig ausgefüllte und an NordCap zurückgesandte Inbetriebnahmeprotokoll Spültechnik berechtigt zum Gewährleistungsanspruch. Nähere Informationen finden Sie auf Seite 8/2 ff..



ZXSG

ZXSG

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	440 x 497 x 640
innen (B x T x H)	390 x 386 x 265
Tiefe bei geöffneter Klappe	880

LEISTUNGSDATEN

Spülprogramme (Anzahl Dauer)	2 + Kaltnachspülung 120 / 300 / 120
Körbe (Theoretische Leistung)	30
Spülmittel-Dosierung	Serie
Klarspülmittel-Dosierung	Serie
Laugenpumpe	Serie
Boilerinhalt	5 l
Tankinhalt	6 l

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	3,30 kW 230 V 1 ph 50 Hz
Anschlusswert (Boilerheizung)	2,70 kW
Anschlusswert (Tankheizung)	2,40 kW
Wasserverbrauch (pro Zyklus)	2,3 l
Geräuschpegel	58 dB
Wasserhärte	8 °dH
Schutzart	IP23 - sprühwassergeschützt

TEMPERATURANGABEN

Wasserzulauf	10 bis 55 °C
Spül-Temperaturbereich	55 bis 65 °C
Nachspülzyklus	80 bis 90 °C

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	40 kg 37 kg
------------------------	---------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CNS 1.4301, Rückwand aus verzinktem Stahlblech
Verkleidung innen	CNS 1.4301

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	406402279
Verkaufspreis	1.999,00 €

SERIENZUBEHÖR

Besteckkorb, eckig, B x T x H in mm: 113 x 113 x 89	1
Korb, eckig, B x T x H in mm: 380 x 380 x 150	1
Teller-Einsatz, B x T x H in mm: 90 x 290 x 75	1

Sonderzubehör finden Sie auf Seite 8/19.



Sonderzubehör für Gläser- und Geschirrspülmaschinen	ZL3G	ZLA3G	ZSIG	ZS(CWP	ZSDICG	ZSDICWG	ZXSG	Artikelnummer	Preis
Anschlusschlauch 1,5 m	0	0	0	0	0	0	0	4956102	43,00 €
Anschlussset für Enthäterpatrone, 2 flexible Silikon-druckschläuche (je 1,5 m) mit Edelstahlummantelung, 3/4" Metallanschlussgewinde (gerade), belastbar bis 15 bar, Platzdruck 90 bar, Nennweite DN 10, inkl. Wasserzähler	0	0	0	0	0	0	0	4956111	126,00 €
Eckiger Korb, B x T x H in mm: 395 x 395 x 100, für 16 Teller mit Ø in mm: 190 oder 8 Teller mit Ø in mm: 240	-	-	0	0	0	0	-	406867052	63,00 €
Eckiger Korb, B x T x H in mm: 395 x 395 x 100, mit Besteckbehälter und Tasseneinsatz	-	-	0	0	0	0	-	406867055	64,00 €
Eckiger Korb, B x T x H in mm: 395 x 395 x 200, mit geneigtem Boden, für 16 Gläser bis max. H in mm: 280	-	-	0	0	0	0	-	406867056	84,00 €
Edelstahl-Tanksieb für LS 5, Nachrüstkit	0	-	-	-	-	-	-	406864222	165,00 €
Einsatz für 14 Untertassen, für Körbe 400 x 400 mm, B x T x H in mm: 352 x 110 x 100	-	-	0	0	-	0	-	406867060	16,00 €
Einsatz für Sektfleuten	-	-	0	0	0	0	-	406867058	25,00 €
Einwaschservice, für Gläserspülmaschinen - NETTOPREIS (zzgl. Fahrtkosten)	-	-	0	0	0	0	0	EINWASCHSERVICE1	255,00 €
Einwaschservice, für Untertisch-Geschirrspülmaschinen - NETTOPREIS (zzgl. Fahrtkosten)	0	0	-	-	-	-	-	EINWASCHSERVICE2	315,00 €
Nachrüstkit Klarspülmittelsensor, für Untertisch- und Haubenspülmaschinen, B x T x H in mm: 100 x 750 x 100	0	0	-	-	-	-	-	406864005	90,00 €
Nachrüstkit Spülmittelsensor, für Untertisch- und Haubenspülmaschinen, B x T x H in mm: 100 x 750 x 100	0	0	-	-	-	-	-	406864004	90,00 €
Rosteinsatz für Spülkörbe	0	0	0	0	0	0	-	406867016	58,00 €
Runder Korb mit Rahmen, B x T in mm: 400 x 400	-	-	0	0	0	0	-	406867057	87,00 €
Runder Korb, B x T x H in mm: 350 x 350 x 160	-	-	-	-	-	-	0	406867035	61,00 €
Runder Korb, B x T x H in mm: 380 x 380 x 170	-	-	-	-	-	-	0	406867037	72,00 €
soft duomatik evoline mit Bypass, für gewerbliches Geschirrspülen (Weißgeschirr), zentrale Hauswasserversorgung	0	0	0	0	0	0	0	4952064B	2.179,00 €
soft duomatik Jumbo mit Bypass, für gewerbliches Geschirrspülen (Weißgeschirr), zentrale Hauswasserversorgung	0	0	0	0	0	0	0	4952062B	2.929,00 €
soft monomatik mit Bypass, für gewerbliches Geschirrspülen (Weißgeschirr), zentrale Hauswasserversorgung	0	0	0	0	0	0	0	4952050B	1.168,00 €
Tasseneinsatz, geneigt, B x T x H in mm: 110 x 350 x 100	-	-	0	0	-	0	-	406867061	23,00 €
TE 15, Teilentsalzung, Tauschpatrone für die Versorgung von Spülmaschinen mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (KH)	0	0	0	0	0	0	0	4953010	792,00 €
TE 20, Teilentsalzung, Tauschpatrone für die Versorgung von Spülmaschinen mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (KH)	0	0	0	0	0	0	0	4953011	946,00 €
Teller-Einsatz, B x T x H in mm: 90 x 290 x 75	-	-	-	0	0	0	-	406867048	11,00 €
Untergestell, mit 2 Korbeinschüben, B x T x H in mm: 595 x 540 x 450	0	0	-	-	-	-	-	406860418	486,00 €
UO mini, zur Erzeugung von Osmosewasser für Gläser- und Geschirrspülmaschinen und Haubenspülmaschinen mit Drucksteigerungspumpe, Installation senkrecht oder waagrecht	-	0	-	-	-	-	-	4954009	2.669,00 €
UO small Tank, zur Erzeugung von Osmosewasser für Gläser- und Geschirrspülmaschinen und Haubenspülmaschinen ohne Drucksteigerungspumpe, Installation senkrecht	0	-	0	0	0	0	0	4954010B	2.767,00 €
UO small, zur Erzeugung von Osmosewasser für Gläser- und Geschirrspülmaschinen und Haubenspülmaschinen mit Drucksteigerungspumpe, Installation senkrecht	-	0	-	-	-	-	-	4954010	2.416,00 €
VE 15, Vollentsalzung, Tauschpatrone für die Versorgung von Spülmaschinen mit vollentsalztem Wasser 0° dH (GSG)	0	0	0	0	0	0	0	4953014	786,00 €
VE 20, Vollentsalzung, Tauschpatrone für die Versorgung von Spülmaschinen mit vollentsalztem Wasser 0° dH (GSG)	0	0	0	0	0	0	0	4953015	946,00 €
Zulaufschlauch, mit Edelstahlmantel 2100 mm lang, ausgelegt für Wasserdruck bis zu 10 bar für alle Untertisch- und Haubenspülmaschinen	0	0	-	-	-	-	-	406864016	64,00 €

o optionale Sonderausstattung – nicht für das Modell verfügbar

WASSERENTHÄRTUNG & WASSERENTSALZUNG

In allen Regionen, in denen die Karbonhärte des Wassers zu hoch ist, sollte eine Wasserenthärtung bzw. Wasserentsalzung vorgenommen werden.

Das ist nicht nur für glänzende Spülergebnisse und permanente Leistung im Gastronomiealltag entscheidend, sondern auch für die Langlebigkeit der Spülmaschine (siehe hierzu den grauen Infokasten).

Um die hierfür optimale Lösung zu finden, sollte die Wasserqualität immer vor Ort – also am zukünftigen Leitungsanschluss der Maschine ermittelt werden.

! DIE OPTIMALE WASSERENTHÄRTUNG – FÜR DIE LANGLEBIGKEIT IHRER INVESTITION!

Vorteile der Wasserenthärtung

- konstante Wasserqualität
- sicherer Maschinenschutz (Kalk)
- deutliche Reduzierung von Servicekosten
- beste Spülergebnisse
- deutliche Reduzierung von Personalkosten (Nachpolieren)

Wie schadet zu hartes Wasser einer Spülmaschine?

Wird das zu harte Wasser in der Spülmaschine erhitzt, kann dies zu Kalkablagerungen an den Heizstäben führen. In der Folge verlängert sich die Programmzeit und die Leistung der Maschine wird stark beeinträchtigt. Nach und nach bilden die härtebildenden Mineralien im Wasser um die Heizstäbe eine feste Kalkschicht auf. Im schlimmsten Fall brennen die Heizstäbe durch und die Maschine steht komplett still.

Modelle mit eingebautem Wasserenthärter

Schon gewusst? Die folgenden Modelle haben bereits serienmäßig einen Wasserenthärter integriert:



Geschirrspülmaschine
ZLA3WG



Geschirrspülmaschine
ZLAI3WG



Gläserspülmaschine
ZSICWP



Gläserspülmaschine
ZSDICWG

HAUBENSPÜLMASCHINE SERIE H8

2 LITER NACHSPÜLZYKLUS

Durch den äußerst geringen Wasserverbrauch von nur 2 Litern verringern sich Ihre Betriebskosten. Zudem wird anteilig weniger Spülmittel benötigt.

DOPPELWANDIG ISOLIERTE HAUBE*

Ihre Vorteile: geräuscharmer Betrieb, weniger Wärmeabstrahlung und dadurch geringere Betriebskosten.

EINFACHE BELADUNG

Bei 440 mm Beladungshöhe sind selbst sperrige Töpfe kein Problem mehr.

EINFACHE HANDHABUNG

Spülmitteldosierung, Klarspülmitteldosierung und Laugenpumpe* erleichtern Ihnen die Arbeit.

MAXIMALE HYGIENE

In dem tiefgezogenen Edeltank mit abgerundeten Ecken haben Schmutzansammlungen keine Chance! Die Waschpumpe entleert selbstständig den Tank – Geruchs- und Bakterienbildung wird so verhindert.

* Standard bei ausgewählten Modellen

ENERGIESPARVORRICHTUNG ESD*

Mit dieser Innovation sparen Sie am meisten. Denn: Es muss weniger Wasser vorgewärmt werden, da die Maschine den während der Spülphase erzeugten Dampf verwendet, um Wärme für den nächsten Spülgang zurückzugewinnen.

GLÄNZENDE ERGEBNISSE

Die abgeschrägten Wascharme und die geneigte Decke* garantieren, dass nichts auf das gereinigte Spülgut tropft.

OPTIMIERTES FILTERSYSTEM*

Das mehrstufige Filtersystem sorgt für stets sauberes Wasser und verringert die Verschmutzungen im Tank gegenüber Standard-Filtersystem um 50%.

AUTOMATISCHER ENTKALKUNGSZYKLUS*

Dieser Vorgang entkalkt das komplette Gerät und macht damit eine manuelle Entkalkung überflüssig. Ihr Vorteil: Energie- und Zeiteinsparung, maximale Effizienz.

Hinweise zum Gewährleistungsanspruch bei Spülmaschinen

Bitte beachten Sie, dass nur das ausgefüllte und an NordCap zurückgesandte **„Inbetriebnahmeprotokoll Spültechnik“** zum Gewährleistungsanspruch berechtigt.

Das **„Inbetriebnahmeprotokoll Spültechnik“** liegt jeder Lieferung einer NordCap-Spülmaschine bei.

Sie finden das Dokument auch zum Download unter www.nordcap.de



Inbetriebnahme & Einwaschservice

Auf Wunsch können wir Ihre NordCap-Spülmaschine direkt vor Ort fachmännisch in Betrieb nehmen und einwaschen lassen.

Dieser Service erfolgt durch einen von uns autorisierten Service-Partner.

Folgende Leistungen sind jeweils in den unten aufgeführten Pauschalen enthalten:*

- Anschluss an die bauseitig vorhandenen Medienleitungen (Strom, Wasser)**
- Einstellen der Dosierung und der Spültemperaturen, Wasserhärtebest
- Inbetriebnahme sowie Einweisung der Anwender

Die Pauschalpreise betragen:

- für Gläserspülmaschinen 255,00 € plus Fahrtkosten
- für Untertisch-Geschirrspülmaschinen 315,00 € plus Fahrtkosten
- für Haubenspülmaschinen 395,00 € plus Fahrtkosten

Alle Preise verstehen sich netto zuzüglich der gesetzlichen Umsatzsteuer.

* Anschlussmaterial und Spülmittel gehören nicht zum Lieferumfang.

** Die Medienleitungen müssen in unmittelbarer Nähe des Geräts liegen und frei zugänglich sein.

Checkliste für die Wahl der optimalen Spülmaschine

Sie planen die Anschaffung einer Spülmaschine? Die nachfolgende Checkliste hilft Ihnen und uns, das optimale Gerät zu finden

Einsatzbereich

Welche Art von Spülgut soll hauptsächlich gereinigt werden? (Mehrfachnennung möglich)

- Gläser
- Teller | Tassen | Besteck
- Bleche | Tablett | Kochutensilien, wie Töpfe und Pfannen

Leistungsfähigkeit

Welche Spülgutmengen (z.B. Anzahl Gläser, Teller oder Töpfe) fallen pro Stunde ungefähr an?

Wie hoch ist der Verschmutzungsgrad des Spülguts?

- gering
- mittel
- stark

Räumlichkeiten

Wo soll die Spülmaschine stehen? Ist Platz für Reinigungsmittelbehälter vorhanden?

Wasseranschluss, Wasserqualität und Wasserhärte

Hat der Wasserzulauf einen Durchmesser von R 1/2" (R 3/4" Überwurfverschraubung)?

- ja
- nein

Wie hoch ist der Wasserdruck??

- zwischen 2 und 3 bar
- geringer als 2 bar
- höher als 3 bar

Welchen Härtegrad (= deutsche Härte) hat das Wasser?*

- geringer als 6 dH (keine Wasserenthärtung notwendig)
- zwischen 6 dH und 8 dH (Wasserenthärtung empfehlenswert)
- größer | gleich 8 dH (Wasserenthärtung notwendig)

In welcher Höhe liegt der Wasserablauf OKK (Oberkante des fertigen Fußbodens)?

- niedriger als 50 mm OKFF
- höher als 50 mm OKFF

Ausstattung

Weitere Körbe gewünscht?

- ja, für:
- Teller
- Tassen
- Gläser
- Tablett
- Besteck

* Den Grad der Wasserhärte können Sie Ihrer Wasserrechnung entnehmen oder über Ihren Wasserversorger erfahren.

Modellübersicht Haubenspülmaschinen

	H8 DD	H8 DDG
	einwandig	einwandig
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	746 x 887 x 1549	746 x 887 x 1549
Höhe bei geöffn. Haube	2026	2026
innen (B x T x H)	588 x 590 x 440	588 x 590 x 440
LEISTUNGSDATEN		
Anzahl Spülprogramme, Dauer	3 + 1 ETL-Modus, 45 (ETL: 57) 84 150 sek	3 + 1 ETL-Modus, 45 (ETL: 57) 84 150 sek
theoretische Leistung Körbe	80 (ETL: 63)	80 (ETL: 63)
theoretische Leistung Teller	1440 (ETL: 1134)	1440 (ETL: 1134)
Spülmitteldosierung	Serie	Serie
Klarspülmitteldosierung	Serie	Serie
Wasserenthärter	nein, nur extern	nein, nur extern
Reinigungssystem	Serie	Serie
Fehlerdiagnosesystem	Serie	Serie
Boilerart	atmosphärisch	atmosphärisch
Drucksteigerungspumpe	Serie	Serie
Laugenpumpe	nein	Serie
Boilerinhalt	12 l	12 l
Tankinhalt	24 l	24 l
TECHNISCHE DATEN		
Wasserverbrauch	2 l	2 l
Anschlusswert	9,9 kW 400 V	9,9 kW 400 V
Anschluss Boilerheizung	9 kW 400 V	9 kW 400 V
Anschluss Tankheizung	3 kW 400 V	3 kW 400 V
Wasserhärte	bis 14 dH	bis 14 dH
Wasserdruck	0,5 bis 7 bar	0,5 bis 7 bar
Schutzart		IP25
Lautstärke	< 68 dB	< 68 dB
TEMPERATURANGABEN		
Spülung		55 bis 65 °C
Nachspülzyklus		84 °C
Wasserzulauf		bis max. 50 °C, Warmwasserzufuhr
VERKLEIDUNG		
außen innen		CNS 1.4301
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406505108	406505109

Modellübersicht Haubenspülmaschinen

	H8 IG	H8 ILG
	doppelwandig	doppelwandig
ABMESSUNGEN (mm)		
außen (B x T x H)	752 x 881 x 1567	752 x 881 x 1567
Höhe bei geöffn. Haube	2046	2046
innen (B x T x H)	588 x 590 x 440	588 x 590 x 440
LEISTUNGSDATEN		
Anzahl Spülprogramme, Dauer	3 + 1 ETL-Modus, 45 (ETL: 57) 84 150 sek	3 + 1 ETL-Modus, 45 (ETL: 57) 84 150 sek
theoretische Leistung Körbe	80 (ETL: 63)	80 (ETL: 63)
theoretische Leistung Teller	1440 (ETL: 1134)	1440 (ETL: 1134)
Spülmitteldosierung	Serie	Serie
Klarspülmitteldosierung	Serie	Serie
Wasserenthärter	nein, nur extern	nein, nur extern
Reinigungssystem	nein	Serie
Fehlerdiagnosesystem	Serie	Serie
Boilerart	atmosphärisch	atmosphärisch
Drucksteigerungspumpe	Serie	Serie
Laugenpumpe	Serie	Serie
Boilerinhalt	12 l	12 l
Tankinhalt	24 l	24 l
TECHNISCHE DATEN		
Wasserverbrauch	2 l	2 l
Anschlusswert	9,9 kW 400 V	9,9 kW 400 V
Anschluss Boilerheizung	9 kW 400 V	9 kW 400 V
Anschluss Tankheizung	3 kW 400 V	3 kW 400 V
Wasserhärte	bis 8 dH	bis 14 dH
Wasserdruck	0,5 bis 7 bar	0,5 bis 7 bar
Schutzart	IP25, strahlwassergeschützt	
Lautstärke	< 63 dB	< 63 dB
TEMPERATURANGABEN		
Spülung	55 bis 65 °C	
Nachspülzyklus	84 °C	
Wasserzulauf	bis max. 50 °C, Warmwasserzufuhr	
VERKLEIDUNG		
außen innen	CNS 1.4301	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	406504275	406504273

Haubenspülmaschine Serie H8



H8 DD

- einwandig
- Korb-Einschubhöhe, 440 mm
- Tankfilter / Spül- / Nachspülarme/ Düsen: CNS, Rückwand / Unterboden, geschlossen, frontseitig tiefgezogener Waschtank ohne Schmutzfugen, leicht entnehmbarer Waschtank- / Abflussfilter
- 3 Spülprogramme, ETL-Modus 73 °C, Produktivmodus, Spültemperatur einstellbar von 55 - 65 °C, Nachspülsystem (Nachspültemperatur: garantiert 84° C)
- automatische integrierte Spülmittel- / Klarspülmittel-Dosierpumpe
- elektronisches Bedienpaneel, an der Gerätecke angeordnet
- dreiseitiger Haubengriff, sanfter Hebe- / Senkmechanismus
- integrierte HACCP-Speicherung, zum Anschluss an ein externes Diagnosesystem
- dynamisch regelbare Boilerheizung
- H8 DDG: integrierte Laugenpumpe

Hinweis:

Nur das vollständig ausgefüllte und an NordCap zurückgesandte Inbetriebnahmeprotokoll Spültechnik berechtigt zum Gewährleistungsanspruch.

Inbetriebnahme und Einwasch-Service:

Auf Wunsch können wir Ihre NordCap-Spülmaschine direkt vor Ort fachmännisch in Betrieb nehmen und einwaschen lassen. Dieser Service erfolgt durch einen von uns autorisierten Service-Partner.

Inbetriebnahmeprotokoll, Leistungen und pauschale Kosten finden Sie unter <https://www.nordcap.de/service/zusatzservice/zusatzservice-spueltechnik/>

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
TE 20, Teilentsalzung, Tauschpatrone für die Versorgung von Spülmaschinen mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (KH)	4953011	946,00 €
UO small, zur Erzeugung von Osmosewasser für Gläser- und Geschirrspülmaschinen und Haubenspülmaschinen mit Drucksteigerungspumpe, Installation senkrecht	4954010	2.416,00 €
VE 15, Vollentsalzung, Tauschpatrone für die Versorgung von Spülmaschinen mit vollentsalztem Wasser 0° dH (GSG)	4953014	786,00 €
VE 20, Vollentsalzung, Tauschpatrone für die Versorgung von Spülmaschinen mit vollentsalztem Wasser 0° dH (GSG)	4953015	946,00 €
Zulaufschlauch, mit Edelmantel 2100 mm lang, ausgelegt für Wasserdruck bis zu 10 bar für alle Untertisch- und Haubenspülmaschinen	406864016	64,00 €



Haubenspülmaschine Serie H8

	H8 DD	H8 DDG
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	746 x 877 x 1549	
innen (B x T x H)	588 x 590 x 440	
Korpus (B x T x H)	667 x 755 x 1349	
Höhe bei geöffneter Haube	2026	
LEISTUNGSDATEN		
Spülprogramme (Anzahl Dauer)	3 + 1 ETL Modus 45 (ETL: 57) / 84 / 150	
Körbe (Theoretische Leistung)	80 (ETL: 63)	
Teller (Theoretische Leistung)	1440 (ETL: 1134)	
Spülmittel-Dosierung	Serie	
Klarspülmittel-Dosierung	Serie	
Wasserenthärter	nein, nur extern	
Reinigungssystem	Serie	
Fehlerdiagnosesystem	Serie	
Drucksteigerungspumpe	Serie	
Laugenpumpe	nein	Serie
Boilerinhalt	12 l	
Tankinhalt	24 l	
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	9,90 kW 400 V 3N 50 Hz	
Anschlusswert (Boilerheizung)	9,00 kW	
Anschlusswert (Tankheizung)	3,00 kW	
Geräuschpegel	< 68 dB	
Wasserdruck	0,5 bis 7 bar	
Wasserhärte	bis 14 °dH	
Schutzart	IP25 - strahlwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Wasserzulauf	bis max. 50 °C, Warmwasserzufuhr	
Spül-Temperaturbereich	55 bis 65 °C	
Nachspülzyklus	84 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	118 kg 106 kg	
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CNS 1.4301	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	406505108	406505109
Verkaufspreis	4.989,00 €	5.253,00 €

SERIENZUBEHÖR

Besteckbehälter, gelb, B x T x H in mm: 110 x 110 x 150	1
Tellerkorb, Kunststoff, gelb, bis zu 18 Teller oder 27 Untertassen, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	1

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Einwasheservice, für Haubenspülmaschinen - NETTOPREIS (zzgl. Fahrtkosten)	EINWASCHSERVICE3	395,00 €
Filtersystem für H8DD, zum Nachrüsten	406864329	488,00 €
Frontpaneel mit Steuerung vorn, anstatt Steuerung auf der Ecke, für einwandige Geräte	406864374	305,00 €
soft duomatik evoline mit Bypass, für gewerbliches Geschirrspülen (Weißgeschirr), zentrale Hauswasserversorgung	4952064B	2.179,00 €
soft duomatik Jumbo mit Bypass, für gewerbliches Geschirrspülen (Weißgeschirr), zentrale Hauswasserversorgung	4952062B	2.929,00 €
soft monomatik mit Bypass, für gewerbliches Geschirrspülen (Weißgeschirr), zentrale Hauswasserversorgung	4952050B	1.168,00 €
TE 15, Teilentsalzung,	4953010	792,00 €
Tauschpatrone für die Versorgung von Spülmaschinen mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (KH)		

Haubenspülmaschine Serie H8



H8 ILG

- doppelwandig
- Korb-Einschubhöhe, 440 mm
- Tankfilter / Spül- / Nachspülarme/ Düsen: CNS, Rückwand / Unterboden, geschlossen, frontseitig tiefgezogener Waschtank ohne Schmutzfugen, leicht entnehmbare Waschtank- / Abflussfilter
- 3 Spülprogramme, ETL-Modus 73 °C, Produktivmodus, Spültemperatur einstellbar von 55 - 65 °C, Nachspülsystem (Nachspültemperatur: garantiert 84°C)
- automatische integrierte Spülmittel- / Klarspülmittel-Dosierpumpe
- elektronisches Bedienpaneel, an der Ecke angeordnet
- dreiseitiger Haubengriff, sanfter Hebe- / Senkmechanismus
- integrierte HACCP-Speicherung, zum Anschluss an ein externes Diagnosesystem
- dynamisch regelbare Boilerheizung
- integrierte Laugenpumpe
- H8 ILG: automatisches Reinigungssystem

Hinweis:

Nur das vollständig ausgefüllte und an NordCap zurückgesandte Inbetriebnahmeprotokoll Spültechnik berechtigt zum Gewährleistungsanspruch.

Inbetriebnahme und Einwasch-Service:

Auf Wunsch können wir Ihre NordCap-Spülmaschine direkt vor Ort fachmännisch in Betrieb nehmen und einwaschen lassen. Dieser Service erfolgt durch einen von uns autorisierten Service-Partner.

Inbetriebnahmeprotokoll, Leistungen und pauschale Kosten finden Sie unter <https://www.nordcap.de/service/zusatzservice/zusatzservice-spueltechnik/>

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
TE 20, Teilentsalzung, Tauschpatrone für die Versorgung von Spülmaschinen mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (KH)	4953011	946,00 €
UO small, zur Erzeugung von Osmosewasser für Gläser- und Geschirrspülmaschinen und Haubenspülmaschinen mit Drucksteigerungspumpe, Installation senkrecht	4954010	2.416,00 €
VE 15, Vollentsalzung, Tauschpatrone für die Versorgung von Spülmaschinen mit vollentsalztem Wasser 0° dH (GSG)	4953014	786,00 €
VE 20, Vollentsalzung, Tauschpatrone für die Versorgung von Spülmaschinen mit vollentsalztem Wasser 0° dH (GSG)	4953015	946,00 €
Zulaufschlauch, mit Edelmantel 2100 mm lang, ausgelegt für Wasserdruck bis zu 10 bar für alle Untertisch- und Haubenspülmaschinen	406864016	64,00 €



Haubenspülmaschine Serie H8

	H8 IG	H8 ILG
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	752 x 881 x 1567	
innen (B x T x H)	588 x 590 x 440	
Korpus (B x T x H)	667 x 755 x 1367	
Höhe bei geöffneter Haube	2046	
LEISTUNGSDATEN		
Spülprogramme (Anzahl Dauer)	3 + 1 ETL Modus 45 (ETL: 57) / 84 / 150	
Körbe (Theoretische Leistung)	80 (ETL: 63)	
Teller (Theoretische Leistung)	1440 (ETL: 1134)	
Spülmittel-Dosierung	Serie	
Klarspülmittel-Dosierung	Serie	
Wasserenthärter	nein, nur extern	
Reinigungssystem	nein, nur extern	Serie
Fehlerdiagnosesystem	Serie	
Drucksteigerungspumpe	Serie	
Laugenpumpe	Serie	
Boilerinhalt	12 l	
Tankinhalt	24 l	
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	9,90 kW 400 V 3N 50 Hz	
Anschlusswert (Boilerheizung)	9,00 kW	
Anschlusswert (Tankheizung)	3,00 kW	
Geräuschpegel	< 63 dB	
Wasserdruck	0,5 bis 7 bar	
Wasserhärte	bis 8 °dH	bis 14 °dH
Schutzart	IP25 - strahlwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Wasserzulauf	bis max. 50 °C, Warmwasserzufuhr	
Spül-Temperaturbereich	55 bis 65 °C	
Nachspülzyklus	84 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	129 kg 117 kg	
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CNS 1.4301	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406504275	406504273
Verkaufspreis	7.899,00 €	9.599,00 €

SERIENZUBEHÖR

Besteckbehälter, gelb, B x T x H in mm: 110 x 110 x 150	2
Tassenkorb, Kunststoff, blau, bis zu 24 Tassen oder 48 Mokkatassen	1
Tellerkorb, Kunststoff, gelb, bis zu 18 Teller oder 27 Untertassen, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	1

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Einwuschservice, für Haubenspülmaschinen - NETTOPREIS (zzgl. Fahrtkosten)	EINWASCHSERVICE3	395,00 €
Frontpaneel mit Steuerung vorn, anstatt Steuerung auf der Ecke, für doppelwandige Geräte	406864373	321,00 €
soft duomatik evoline mit Bypass, für gewerbliches Geschirrspülen (Weißgeschirr), zentrale Hauswasserversorgung	4952064B	2.179,00 €
soft duomatik Jumbo mit Bypass, für gewerbliches Geschirrspülen (Weißgeschirr), zentrale Hauswasserversorgung	4952062B	2.929,00 €
soft monomatik mit Bypass, für gewerbliches Geschirrspülen (Weißgeschirr), zentrale Hauswasserversorgung	4952050B	1.168,00 €
TE 15, Teilentsalzung,	4953010	792,00 €
Tauschpatrone für die Versorgung von Spülmaschinen mit entkarbonisiertem Wasser 0° dH (KH)		



BHHLU06

Zu- und Ablauftisch mit 600, 1200 oder 1800 mm Länge

- 2 x FüÙe, höhenverstellbar, Vierkantrohr, B x T in mm: 40 x 40
- Laufrichtung wahlweise rechts - links / links - rechts

	BHHLU06	BHHLU12	BHHLU18
ABMESSUNGEN (MM)			
auÙen (B x T x H)	600 x 600 x 910	1200 x 600 x 910	1800 x 600 x 910
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	10 kg 6 kg	16 kg 12 kg	24 kg 18 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung auÙen	CNS 1.4301		
BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	406865302	406865303	406865304
Verkaufspreis	580,00 €	678,00 €	799,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Zwischenboden BHHS06, für Zu- und Ablauftisch 600 mm, B x T x H in mm: 475 x 510 x 95	406865350	178,00 €
Zwischenboden BHHS12, für Zu- und Ablauftisch 1200 mm, B x T x H in mm: 1075 x 510 x 95	406865352	225,00 €
Zwischenboden BHHS18, für Zu- und Ablauftisch 1800 mm, B x T x H in mm: 1675 x 510 x 95	406865354	327,00 €



Abfallbehälter NCVR50

Abfallbehälter NCVR50

- Deckel, abnehmbar
- 2 x Griff
- fahrbar

Abfallbehälter NCVR50	
ABMESSUNGEN (MM)	
auÙen (B x T x H)	380 x 427 x 605
LEISTUNGSDATEN	
Nettoinhalt	50 l
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto Netto	8 kg 7 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung auÙen	Edelstahl
Verkleidung innen	Edelstahl
BESTELINFOS	
Artikel-Nr.	406132926
Verkaufspreis	324,00 €

Kompakt-Vorwaschtisch mit Becken 500 x 400 x 300 mm

- Becken, Überlaufrohr, Ablauf, Kunststoffstiphon, B x T x H in mm: 500 x 400 x 300
- Spritzschutz, H in mm: 300
- 2 x FüÙe, höhenverstellbar, Vierkantröhr, B x T in mm: 40 x 40
- Laufrichtung wahlweise rechts - links / links - rechts



BHHPTB08R

	BHHPTB08R	BHHPTB12R	BHHPTB18R
ABMESSUNGEN (MM)			
auÙen (B x T x H)	800 x 745 x 1170	1200 x 745 x 1170	1800 x 745 x 1170
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	23 kg 6 kg	30 kg 8 kg	20 kg 16 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung auÙen	CNS 1.4301		
BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	406865306	406865308	406865312
Verkaufspreis	1.626,00 €	1.748,00 €	1.899,00 €

	BHHPTB08L	BHHPTB12L	BHHPTB18L
ABMESSUNGEN (MM)			
auÙen (B x T x H)	800 x 745 x 1170	1200 x 745 x 1170	1800 x 745 x 1170
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	23 kg 6 kg	30 kg 8 kg	20 kg 16 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung auÙen	CNS 1.4301		
BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	406865307	406865309	406865313
Verkaufspreis	1.626,00 €	1.748,00 €	1.899,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
PROFESSIONAL 2-Griff Profibrause ELB mit Auslauf	52351399	1.126,00 €
PROFESSIONAL 2-Griff Profibrause ZLB mit Auslauf	52351436	1.126,00 €
PROFESSIONAL Hebelmischer Profibrause ELB	52352044	1.183,00 €
Zwischenboden BHHUS08, für Zu- und Ablauftisch 800 mm, B x T x H in mm: 675 x 510 x 95	406865351	191,00 €
Zwischenboden BHHUS12, für Zu- und Ablauftisch 1200 mm, B x T x H in mm: 1075 x 510 x 95	406865352	225,00 €
Zwischenboden BHHUS18, für Zu- und Ablauftisch 1800 mm, B x T x H in mm: 1675 x 510 x 95	406865354	327,00 €



BHHPT6B12R

Kompakt-Vorwaschtisch mit Becken 600 x 500 x 300 mm

- Becken, Überlaufrohr, Ablauf, Kunststoffsiphon, B x T x H in mm: 600 x 500 x 300
- Spritzschutz, H in mm: 300
- 2 x FüÙe, höhenverstellbar, Vierkantrohr, B x T in mm: 40 x 40
- Laufrichtung wahlweise rechts - links / links - rechts

	BHHPT6B12R	BHHPT6B12L
ABMESSUNGEN (MM)		
auÙen (B x T x H)	1200 x 745 x 1170	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	12 kg 8 kg	
VERKLEIDUNG		
Verkleidung auÙen	CNS 1.4301	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	406865314	406865315
Verkaufspreis	1.899,00 €	1.899,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Korbführung BHRBGG, für Becken 600 mm, B x T x H in mm: 630 x 50 x 40	406865370	53,00 €
PROFESSIONAL 2-Griff Profibrause ELB mit Auslauf	52351399	1.126,00 €
PROFESSIONAL 2-Griff Profibrause ZLB mit Auslauf	52351436	1.126,00 €
PROFESSIONAL Hebelmischer Profibrause ELB	52352044	1.183,00 €
Zwischenboden BHHUS12, für Zu- und Ablauftisch 1200 mm, B x T x H in mm: 1075 x 510 x 95	406865352	225,00 €



BHHPTBH14R

Kompakt-Vorwaschtisch mit Becken 500 x 400 x 300 mm und Abfallschacht

- Becken, Überlaufrohr, Ablauf, Kunststoffsiphon, B x T x H in mm: 500 x 400 x 300
- Abfallschacht, Ø in mm: 250
- Spritzschutz, H in mm: 300
- 2 x FüÙe, höhenverstellbar, Vierkantrohr, B x T in mm: 40 x 40
- Laufrichtung wahlweise rechts - links / links - rechts

	BHHPTBH14R	BHHPTBH14L
ABMESSUNGEN (MM)		
auÙen (B x T x H)	1400 x 745 x 1170	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	34 kg 12 kg	
VERKLEIDUNG		
Verkleidung auÙen	CNS 1.4301	
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	406865310	406865311
Verkaufspreis	2.039,00 €	2.039,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Abfallbehälter NCVRS50, aus Edelstahl, mit abnehmbaren Deckel und zwei Griffen, fahrbar	406132926	324,00 €
Korbführung BHRBGG, für Becken 600 mm, B x T x H in mm: 630 x 50 x 40	406865370	53,00 €
PROFESSIONAL 2-Griff Profibrause ELB mit Auslauf	52351399	1.126,00 €
PROFESSIONAL 2-Griff Profibrause ZLB mit Auslauf	52351436	1.126,00 €
PROFESSIONAL Hebelmischer Profibrause ELB	52352044	1.183,00 €
Zwischenboden BHHUS14, für Zu- und Ablauftisch 1400 mm, B x T x H in mm: 1275 x 510 x 95	406865353	263,00 €

WASSERENTHÄRTUNG & WASSERENTSALZUNG

In allen Regionen, in denen die Karbonhärte des Wassers zu hoch ist, sollte eine Wasserenthärtung bzw. Wasserentsalzung vorgenommen werden.

Das ist nicht nur für glänzende Spülergebnisse und permanente Leistung im Gastronomiealltag entscheidend, sondern auch für die Langlebigkeit der Spülmaschine (siehe hierzu den grauen Infokasten).

Um die hierfür optimale Lösung zu finden, sollte die Wasserqualität immer vor Ort – also am zukünftigen Leitungsanschluss der Maschine ermittelt werden.

! DIE OPTIMALE WASSERENTHÄRTUNG – FÜR DIE LANGLEBIGKEIT IHRER INVESTITION!

Vorteile der Wasserenthärtung

- konstante Wasserqualität
- sicherer Maschinenschutz (Kalk)
- deutliche Reduzierung von Servicekosten
- beste Spülergebnisse
- deutliche Reduzierung von Personalkosten (Nachpolieren)

Wie schadet zu hartes Wasser einer Spülmaschine?

Wird das zu harte Wasser in der Spülmaschine erhitzt, kann dies zu Kalkablagerungen an den Heizstäben führen. In der Folge verlängert sich die Programmzeit und die Leistung der Maschine wird stark beeinträchtigt. Nach und nach bilden die härtebildenden Mineralien im Wasser um die Heizstäbe eine feste Kalkschicht auf. Im schlimmsten Fall brennen die Heizstäbe durch und die Maschine steht komplett still.

NOTIZEN

SPÜLTECHNIK-ZUBEHÖR, WASSER-FILTERSYSTEME & ARMATUREN



10

Geschirrkörbe	10/2
Wasser-enthärtungsanlagen	10/4
Wasser- filtersysteme	10/6
Umkehr-Osmose- Anlagen	10/8
Spültischbatterien	10/9
Geschirrbräusen	10/11

10/2



Geschirrkörbe

10/4



Wasserenthärtungsanlagen

10/6



Wasserfiltersysteme

10/8



Umkehr-Osmose-Anlagen

10/9



Spültischbatterien

10/11



Geschirrbräusen

Geschirrkörbe für ZANUSSI-Spülmaschinen	Gläserkörbe 500 x 500 mm	Tassenkörbe 500 x 500 mm	Besteckkörbe 500 x 500 mm	Tellerkörbe 500 x 500 mm	Tablettkörbe 500 x 500 mm	Artikelnummer	Preis
4 Besteckbehälter, gelb, B x T x H in mm: 110 x 110 x 150 (Angaben je Behälter)	-	-	o	-	-	406865574	14,00 €
Besteckkorb Kunststoff, blau, inkl. 4 Besteckbehälter (gelb), Facheinteilung für 16 Besteckbehälter (gelb / 406865574), Fassungsvermögen: ca. 240 Besteckteile, B x T x H in mm: 500 x 500 x 155	-	-	o	-	-	406867010	95,00 €
Besteckkorb Kunststoff, braun, mit feinmaschigem Boden, für loses Besteck, Fassungsvermögen: ca. 100 Besteckteile, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	-	-	o	-	-	406867009	37,00 €
Gläserkorb Kunststoff, blau, mit Facheinteilungen und geneigtem Boden für Gläser, Fassungsvermögen: 16 Gläser, H x Ø in mm: 120 x 100, B x T x H in mm: 500 x 500 x 155	o	-	-	-	-	406867020	65,00 €
Gläserkorb Kunststoff, blau, mit Facheinteilungen und geneigtem Boden für Gläser, Fassungsvermögen: 16 Gläser, H x Ø in mm: 170 x 100, B x T x H in mm: 500 x 500 x 205	o	-	-	-	-	406867030	88,00 €
Gläserkorb Kunststoff, blau, mit Facheinteilungen und geneigtem Boden für Gläser, Fassungsvermögen: 16 Gläser, H x Ø in mm: 220 x 100, B x T x H in mm: 500 x 500 x 255	o	-	-	-	-	406867040	99,00 €
Gläserkorb Kunststoff, blau, mit Facheinteilungen und geneigtem Boden für Gläser, Fassungsvermögen: 16 Gläser, H x Ø in mm: 70 x 100, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	o	-	-	-	-	406867023	44,00 €
Gläserkorb Kunststoff, blau, mit Facheinteilungen und geneigtem Boden für Gläser, Fassungsvermögen: 25 Gläser, H x Ø in mm: 120 x 80, B x T x H in mm: 500 x 500 x 155	o	-	-	-	-	406867021	75,00 €
Gläserkorb Kunststoff, blau, mit Facheinteilungen und geneigtem Boden für Gläser, Fassungsvermögen: 25 Gläser, H x Ø in mm: 170 x 80, B x T x H in mm: 500 x 500 x 205	o	-	-	-	-	406867031	99,00 €
Gläserkorb Kunststoff, blau, mit Facheinteilungen und geneigtem Boden für Gläser, Fassungsvermögen: 25 Gläser, H x Ø in mm: 220 x 80, B x T x H in mm: 500 x 500 x 255	o	-	-	-	-	406867041	107,00 €
Gläserkorb Kunststoff, blau, mit Facheinteilungen und geneigtem Boden für Gläser, Fassungsvermögen: 36 Gläser, H x Ø in mm: 120 x 70, B x T x H in mm: 500 x 500 x 155	o	-	-	-	-	406867022	88,00 €
Gläserkorb Kunststoff, blau, mit Facheinteilungen und geneigtem Boden für Gläser, Fassungsvermögen: 36 Gläser, H x Ø in mm: 170 x 70, B x T x H in mm: 500 x 500 x 205	o	-	-	-	-	406867032	109,00 €
Gläserkorb Kunststoff, blau, mit Facheinteilungen und geneigtem Boden für Gläser, Fassungsvermögen: 36 Gläser, H x Ø in mm: 220 x 70, B x T x H in mm: 500 x 500 x 255	o	-	-	-	-	406867042	119,00 €
Gläserkorb Kunststoff, blau, mit Facheinteilungen und geneigtem Boden für Gläser, Fassungsvermögen: 49 Gläser, H x Ø in mm: 70 x 60, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	o	-	-	-	-	406867011	45,00 €
Gläserkorb Kunststoff, blau, mit Facheinteilungen und geneigtem Boden für Gläser, Fassungsvermögen: 64 Gläser, H x Ø in mm: 70 x 50, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	o	-	-	-	-	406867012	45,00 €
Tablettkorb Kunststoff, rot, für 5 Tablettts 530 x 325 mm, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	-	-	-	-	o	406867006	98,00 €
Tablettkorb Kunststoff, rot, für 7 Tablettts 530 x 370 mm, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	-	-	-	-	o	406866743	56,00 €
Tablettkorb Kunststoff, rot, für 8 Tablettts 530 x 370 mm, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	-	-	-	-	o	406867004	50,00 €
Tablettkorb Kunststoff, rot, mit Metalleinsatz für halbisolierte Tablettts 530 x 370 mm, B x T x H in mm: 500 x 500 x 150	-	-	-	-	o	406867005	282,00 €
Tassenkorb Kunststoff, blau, für Tassen / Mokkaassen, Fassungsvermögen: 24 / 48 Tassen, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	-	o	-	-	-	406867007	36,00 €
Tassenkorb Kunststoff, blau, mit geneigtem Boden für Tassen / Kaffeetassen, Fassungsvermögen: 20 - 24 Tassen, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	-	o	-	-	-	406867008	70,00 €
Tellerkorb Kunststoff, blau, für Pizzateller, Fassungsvermögen: 12 Teller mit Ø in mm: 300, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	-	-	-	o	-	406867003	62,00 €
Tellerkorb Kunststoff, blau, für Suppenteller / flache Teller, Fassungsvermögen: 16 Teller mit Ø in mm: 240, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	-	-	-	o	-	406867001	61,00 €
Tellerkorb Kunststoff, gelb, für flache Teller / Untertassen 18 Teller mit Ø in mm: 240 mm oder 27 Untertassen mit Ø in mm: 150, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	-	-	-	o	-	406867002	36,00 €
Tellerkorb Kunststoff, grün, für 12 Suppenteller, Ø in mm: 240, B x T x H in mm: 500 x 500 x 105	-	-	-	o	-	406867000	36,00 €
Tellerkorb Stahl, rilsaniert, für Pizzateller / 12 Teller mit Ø in mm: 320, Einschubhöhe B x T x H in mm: 500 x 500 x 105, Hinweis: nicht passend bei Untertischmaschinen mit 330 mm.	-	-	-	o	-	406867014	140,00 €

o optionale Sonderausstattung – nicht für das Modell verfügbar

NORDCAP WASSERENTHÄRTUNG | ÜBERSICHT

Ihre Vorteile

- keine verkalkten Heizstäbe und Sprühdüsen
- bessere Energieausnutzung der Spülmaschine
- kostspielige Ausfallzeiten entfallen
- bessere Effektivität von Klarspülern und Reinigungsmitteln

Hinweis: Nicht ausreichend zum Spülen von Gläsern und Besteck, da bei der Wasserenthärtung Restsalze im Wasser zurück bleiben und sich als Schlieren auf ihnen niederschlagen. Hier empfehlen wir das sogenannte Vollentsalzungsverfahren bzw. die Umkehr-Osmose, siehe rechts unter „Die Funktion“.

Das Verfahren

Ab einer Wasserhärte von 5 dH (KH) wird von Geräteherstellern der Einsatz einer Enthärtungsanlage empfohlen (Gewährleistung). In den Enthärtungsanlagen werden die kalkbildenden Kalzium- und Magnesium-Ionen gegen nicht kalkbildende Natrium-Ionen ausgetauscht. Damit werden die Grundstoffe zur Bildung von Kesselstein (Kalk) entfernt.

Der Aufbau

Die NordCap-Wasserenthärtungsanlagen bestehen aus einem Behälter (Drucktank), gefüllt mit Kationenaustauscherharz, einem Salzbehälter und einem Steuerkopf mit Zeit- oder Mengensteuerung. Dieser zeigt an, wann die Aufnahmefähigkeit des Kationenaustauscherharzes erschöpft ist, das heißt wann das Harz mittels Salz regeneriert werden muss. Mit Abschluss des Regenerationsvorgangs erhält das Harz seine volle Austauschfähigkeit zurück. Die Wasserenthärtungsanlagen sind als Einzel- (monomatik) oder Doppelanlagen (duomatik) erhältlich.

Die Funktion

Da nur ein Salz gegen ein anderes getauscht wird, bleiben alle übrigen gelösten Salze im Wasser. Diese bilden Schlieren und Flecken auf Gläsern und Bestecken. Für ein fleckenfreies Spülergebnis muss das Vollentsalzungsverfahren bzw. die Umkehr-Osmose eingesetzt werden. Bei der Wasserenthärtung handelt es sich lediglich um Systemschutz. Für ein optimales, fleckenfreies Spülergebnis bieten wir daher Produkte der Serie TE und VE an. Für perfekte Spülergebnisse bei Gläsern und Besteck empfehlen wir die Verwendung der Umkehr-Osmose.

ÜBERSICHT FILTRATIONSVERFAHREN

Verfahren	Effekt
eingebaute / externe Wasserenthärtung	bietet Systemschutz (Schutz vor Kalk bzw. Kesselstein) und fortlaufend weiches Wasser; das Wasser wird entkalkt, der Kalk wird durch wasserlösliche Salze ersetzt
Teilentsalzung TE 15 / TE 20	bietet Systemschutz, sowie einwandfreie und fleckenfreie Spülergebnisse bei Geschirrspülmaschinen; das Wasser wird entkalkt, alle Salze und Mineralien werden entfernt
Vollentsalzung VE 15 / VE 20	bietet Systemschutz, sowie perfekte Ergebnisse beim Spülen von Gläsern und Besteck; das Wasser wird entkalkt, alle Salze und Mineralien werden entfernt
Umkehr-Osmose UO small	bietet Systemschutz, sowie absolut perfekte und polierfreie Ergebnisse beim Spülen von Gläsern und Besteck; filtert nahezu 100 Prozent der unerwünschten Inhaltsstoffe aus dem Wasser

NordCap-Wasserenthärtungsanlage Serie SOFT mit BYPASS

- soft monomatik mit Bypass: Einzelanlage bis 50 °C, 10° d (KH): 850 l
- soft duomatik evoline mit Bypass: Doppelanlage, bis 50 °C, 10° d (KH): 2 x 850 l
- soft duomatik Jumbo mit Bypass: Doppelanlage, bis 50 °C, 10° d (KH): 2 x 3.370 l
- direkter Anschluss an Trinkwasser-Versorgung
- Wasserenthärtung über regeneriertes Enthärtergranulat (Kationharz)
- vollautomatische Steuerung, Steuerkopf, Zeit- / Mengensteuerung
- Regenerierungs-Austauschsystem: Hinweise auf der Behälter-Banderole

Hinweis:

Ab einer Wasserhärte von 5° dH (KH) wird von Geräteherstellern der Einsatz einer Enthärtungsanlage empfohlen.



soft monomatik mit Bypass

	soft monomatik mit Bypass	soft duomatik evoline mit Bypass	soft duomatik Jumbo mit Bypass
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	440 x 210 x 440	390 x 470 x 463	581 x 349 x 600
TECHNISCHE DATEN			
Wasserdruck	1 bis 8 bar		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	14 kg 14 kg		50 kg 50 kg
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	4952050B	4952064B	4952062B
Verkaufspreis	1.168,00 €	2.179,00 €	2.929,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Anschlusschlauch 1 m	4956101	37,00 €
Anschlusschlauch 1,5 m	4956102	43,00 €
Anschlusschlauch 2 m	4956103	49,00 €
Anschlusschlauch 2,5 m	4956104	58,00 €
Messbesteck, für Gesamt- u. Karbonhärte bestehend aus Titriergefäß mit 5- und 10-ml-Marke sowie 30-ml-Titrierlösung in zwei Tropfflaschen von jeweils 15 ml.	4956120	23,00 €
Salztabletten 25kg- Sack	4956205	21,00 €
Thermo- Mischventil, für Temperaturerhöhung des Wasserzulaufs der Spülmaschine, 2 x Zulauf, 1 x Ablauf	4956206	110,00 €



FILTERSYSTEME: TEIL- & VOLLENTSALZUNG

Ihre Vorteile

- keine kalkbedingten Betriebs- und Servicekosten
- Umweltschutz durch höhere Effektivität von Spülmittel und Klarspülmittel
- restlos saubere Gläser, fleckenfreies Besteck (VE oder Umkehr-Osmose)
- kein Nachpolieren und keine Nachkontrolle erforderlich (VE oder Umkehr-Osmose)

Das Verfahren

NordCap-Teilentsalzung (TE)

Die Karbonathärte wird durch Bindung von Kalzium- und Magnesium-Ionen in freie Kohlensäure und Wasser überführt, dadurch wird der Salzgehalt des Wassers reduziert.

Das Ergebnis: Das Wasser wird weicher. Systemschutz ist gegeben und es wird ein einwandfreies, fleckenfreies Spülergebnis erzielt.

NordCap-Vollentsalzung (VE)

Die Wasservollentsalzung entfernt alle Salze und Mineralien aus dem Wasser.

Das Ergebnis: Durch den Einsatz dieses Verfahrens wird ein optimales Spülergebnis erzielt. Gläser und Bestecke sind fleckenfrei, ein Systemschutz ist gegeben.

Teilentsalzung (Kunststoffausführung)	Vollentsalzung (Kunststoffausführung)
Typ Kapazität 10 dH (KH)	Typ Kapazität 10 dH (GSG)
TE 20: 15.000 Liter	VE 15: 3.000 Liter
TE 15: 12.000 Liter	VE 20: 4.000 Liter



NordCap-Teilentsalzungsanlage Serie TE

- TE 15 Wasserenthärtungsanlage: Druckbehälter (GFK), Härtegrad 10° d (KH): bis 12.000 Liter
- TE 20 Wasserenthärtungsanlage: Druckbehälter (GFK), Härtegrad 10° d (KH): bis 15.000 Liter
- Kunststoffausführung
- mengengesteuert

- Durchflussleistung max. 1.000 Liter/h
- vollautomatische Steuerung
- Reduzierung Salzgehalt: Überführung Karbonathärte in freie Kohlensäure / Wasser durch Bindung von Kalzium- / Magnesium-Ionen



TE 15

	TE 15	TE 20
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (Ø x H)	280 x 510	260 x 540
TECHNISCHE DATEN		
Wasserdruck	1 bis 8 bar	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	14 kg 14 kg	19 kg 19 kg
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	4953010	4953011
Verkaufspreis	792,00 €	946,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Anschlusschlauch 1 m	4956101	37,00 €
Anschlusschlauch 1,5 m	4956102	43,00 €
Anschlusschlauch 2 m	4956103	49,00 €
Anschlusschlauch 2,5 m	4956104	58,00 €
Anschlussset für Enthäterpatrone, 2 flexible Silikon-druckschläuche (je 1,5 m) mit Edelstahlmantelung, 3/4" Metallanschlussgewinde (gerade), belastbar bis 15 bar, Platzdruck 90 bar, Nennweite DN 10, inkl. Wasserzähler	4956111	126,00 €
Leitfähigkeitsmessgerät, mit digitaler Anzeige und außen liegender Messzelle Messbereich 0 - 199 µS/cm, zwei Grenzwerte (20/80 µS/cm) individuelle Grenzwerteingabe, optisches Signal bei Grenzwertüberschreitung	4956125	380,00 €
Teststäbchen Karbonathärte	4956122	54,00 €



NordCap-Vollentsalzungsanlage Serie VE

- VE 15 Wasserenthärtungsanlage: Härtegrad 10° d (GSG) bis 3.000 Liter
- VE 20 Wasserenthärtungsanlage: Härtegrad 10° d (GSG) bis 4.000 Liter
- Kunststoffausführung
- Durchflussleistung max. 1000 Liter / h

- Wasservollentsalzung, entzieht dem Wasser alle Salze / Mineralien
- Gläser / Bestecke, fleckenfrei, Systemschutz ist gegeben
- Regenerierungs-Austauschsystem, Hinweise auf der Behälter-Banderole



VE 15

	VE 15	VE 20
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (Ø x H)	280 x 510	280 x 570
TECHNISCHE DATEN		
Wasserdruck	1 bis 8 bar	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	14 kg 14 kg	16 kg 16 kg
BESTELINFOS		
Artikel-Nr.	4953014	4953015
Verkaufspreis	786,00 €	946,00 €

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Anschlusschlauch 1 m	4956101	37,00 €
Anschlusschlauch 1,5 m	4956102	43,00 €
Anschlusschlauch 2 m	4956103	49,00 €
Anschlusschlauch 2,5 m	4956104	58,00 €
Anschlussset für Enthäterpatrone, 2 flexible Silikondruckschläuche (je 1,5 m) mit Edelstahlmantelung, 3/4" Metallanschlussgewinde (gerade), belastbar bis 15 bar, Platzdruck 90 bar, Nennweite DN 10, inkl. Wasserzähler	4956111	126,00 €
Leitfähigkeitsmessgerät, mit digitaler Anzeige und außen liegender Messzelle Messbereich 0 - 199 µS/cm, zwei Grenzwerte (20/80 µS/cm) individuelle Grenzwerteingabe, optisches Signal bei Grenzwertüberschreitung	4956125	380,00 €
Teststäbchen Karbonathärte	4956122	54,00 €



Umkehr-Osmose-Anlage Serie UO

- UO small, UO mini: für Gläser-, Geschirr- und Haubenspülmaschinen mit Drucksteigerungspumpe
- UO small Tank: für Gläser-, Geschirr- und Haubenspülmaschinen ohne Drucksteigerungspumpe, 12 l-Expansionsgefäß bei 3 bar Ausgangsdruck, senkrechte Installation
- UO small, UO small Tank: senkrechte Installation

- UO mini: senkrechte oder waagerechte Installation
- eigener Stromanschluss erforderlich
- Osmosewasser: 150 l / h bei 15 °C, Mindestdurchsatz: 350 l / h
- Bypass-Taste, Zufuhr ungefiltertes Leitungswasser
- Filterung von nahezu 100 % unerwünschter Inhaltsstoffe aus dem Wasser

Hinweis:

Ab 15 °dH ist die Vorschaltung einer Wasserenthärtungsanlage notwendig.



UO small

	UO small	UO small Tank	UO mini
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	235 x 560 x 508	280 x 560 x 593	200 x 452 x 415
TECHNISCHE DATEN			
Anschlusswert (Elektro)	0,19 kW 230 V 1 50 Hz		
Geräuschpegel	< 60 dB		
Wasserdruck	1 bis 3,5 bar		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	35 kg 30 kg	40 kg 35 kg	30 kg 25 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	CNS 1.4301		
BESTELINFOS			
Artikel-Nr.	4954010	4954010B	4954009
Verkaufspreis	2.416,00 €	2.767,00 €	2.669,00 €

SERIENZUBEHÖR

Aktivkohle-Vorfilter, Filterkerze	1
Wasserablaufschlauch	1

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Anschluss Schlauch 1 m	4956101	37,00 €
Anschluss Schlauch 1,5 m	4956102	43,00 €
Anschluss Schlauch 2 m	4956103	49,00 €
Anschluss Schlauch 2,5 m	4956104	58,00 €
Vorfilter / Filterkerze mit Aktivkohle, für UO small, UO small Tank und UO mini	4956203C	63,00 €





Zweigriff-Spültischbatterie 1/2", Edelstahl, Einloch

Zweigriff-Spültischbatterie 1/2", Edelstahl, Einloch

- Auslauf schwenkbar: A in mm: 300, H in mm: 165, Hochdruck
- Montagebohrung, Ø in mm: 35
- Flexschläuche, L in mm: 500, 3/8" ÜM

Zweigriff-Spültischbatterie 1/2", Edelstahl, Einloch

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Edelstahl, massiv
-------------------	-------------------

BESTELINFOS

Artikel-Nr.	52351535
Verkaufspreis	307,00 €



Zweigriff-Spültischbatterie 1/2", Edelstahl, Zweiloch

Zweigriff-Spültischbatterie 1/2", Edelstahl, Zweiloch

- Auslauf schwenkbar: A in mm: 300, H in mm: 165, Hochdruck
- Montageabstand in mm: 150
- Flexschläuche, L in mm: 400, 3/8" ÜM
- Montagebohrung, 2 x Ø in mm: 23

Zweigriff-Spültischbatterie 1/2", Edelstahl, Zweiloch

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Edelstahl, massiv
-------------------	-------------------

BESTELINFOS

Artikel-Nr.	52351542
Verkaufspreis	312,00 €



Hebelmischer Spültischbatterie 1/2", Edelstahl, Einloch

- Auslauf schwenkbar: A in mm: 220, H in mm: 120, Hochdruck
- Luftsprudler M24 x 1 AG
- Durchfluss max. 14 l/min
- Flexschläuche, L in mm: 500, 3/8" ÜM

- Montagebohrung, Ø in mm: 28
- Befestigung: 2 x M6, L in mm: 50
- Gesamthöhe geschlossen, H in mm: 195
- Gesamthöhe geöffnet, H in mm: 240



Hebelmischer Spültischbatterie 1/2", Edelstahl, Einloch

Hebelmischer Spültischbatterie 1/2", Edelstahl, Einloch

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Edelstahl, massiv
-------------------	-------------------

BESTELINFOS

Artikel-Nr.	52351504
Verkaufspreis	249,00 €





PROFESSIONAL 2-Griff Profibrause ELB mit Auslauf

PROFESSIONAL 2-Griff Profibrause ELB mit Auslauf

- Auslauf schwenkbar: A in mm: 220, H in mm: 120, Hochdruck
- Luftsprudler M24 x 1 AG
- Durchfluss max. 14 l/min
- Flexschläuche, L in mm: 500, 3/8" ÜM
- Montagebohrung, Ø in mm: 28
- Befestigung: 2 x M6, L in mm: 50
- Gesamthöhe geschlossen, H in mm: 195
- Gesamthöhe geöffnet, H in mm: 240

PROFESSIONAL 2-Griff Profibrause ELB mit Auslauf

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Edelstahl, massiv
-------------------	-------------------

BESTELINFOS

Artikel-Nr.	52351399
Verkaufspreis	1.126,00 €



PROFESSIONAL 2-Griff Profibrause ZLB mit Auslauf

PROFESSIONAL 2-Griff Profibrause ZLB mit Auslauf

- Handbrause, Auslauf, Strahlkopf, umstellbar, Hochdruck
- Zweiloch-Standausführung
- Flexschläuche, L in mm: 500, 3/8" ÜM
- Auslauf schwenkbar: A in mm: 250, H in mm: 210
- Montagebohrung, 2 x Ø in mm: 23
- Montageabstand in mm: 150
- Bauhöhe in mm: 1000
- Wandhalter, T in mm: 300

PROFESSIONAL 2-Griff Profibrause ZLB mit Auslauf

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Edelstahl, massiv
-------------------	-------------------

BESTELINFOS

Artikel-Nr.	52351436
Verkaufspreis	1.126,00 €



PROFESSIONAL Hebelmischer Profibrause ELB

- Handbrause, Strahlkopf, umstellbar, Hochdruck
- Einloch-Hebelmischer 1/2"
- Flexschläuche, L in mm: 500, 3/8" ÜM
- Auslauf schwenkbar: A in mm: 300, H in mm: 455

- Wandhalter, T in mm: 300
- Montagebohrung, Ø in mm: 35
- Bauhöhe in mm: 1030



PROFESSIONAL Hebelmischer Profibrause ELB

PROFESSIONAL Hebelmischer Profibrause ELB

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	Edelstahl, massiv
-------------------	-------------------

BESTELINFOS

Artikel-Nr.	52352044
Verkaufspreis	1.183,00 €



SPOTTED by NordCap

Von Profis für Profis

Das Restaurant Di Franco in der tollen Stadt Hamburg: So kann es aussehen, wenn aus Technik Gastfreundschaft wird.
 Entdecken Sie auf unserer Website weitere Geräte und Konzeptlösungen von uns in realen Einbausituationen verschiedenster Locations der Gastronomie.
 Lassen Sie sich aus den Bereichen Bäckerei, Café und Eiscafé, Gemeinschaftsverpflegung, Metzgerei, Bar, Bistro, Shop, Gastroküche, Lebensmitteleinzelhandel, Sonderbau und Ladenbau inspirieren.



www.nordcap.de/ueber-nordcap/referenzuebersicht



Finanzen / Service

28307 Bremen
Thalenhorststraße 15
Tel.+49 421 48557-0
Fax+49 421 488650
bremen@nordcap.de

Vertrieb Ost

12681 Berlin
Wolfener Straße 32/34, Haus K
Tel.+49 30 936684-0
Fax+49 30 936684-44
berlin@nordcap.de

Vertrieb West

40699 Erkrath
Max-Planck-Straße 30
Tel.+49 211 540054-0
Fax+49 211 540054-54
erkrath@nordcap.de

Vertrieb Nord

21079 Hamburg
Großmoorbogen 5
Tel.+49 40 766183-0
Fax+49 40 770799
hamburg@nordcap.de

Vertrieb Süd

55218 Ingelheim
Hermann-Bopp-Straße 4
Tel.+49 6132 7101-0
Fax+49 6132 7101-20
ingelheim@nordcap.de



www.nordcap.de