

MARRONE



Katalog Kochfunktionen

INDEX

4 ***Intro***

12 ***Design Marrone Original***

18 **Grundlegende Funktionen**

22	Arbeitsplatten	50	Coup De Feu Gas Großkochfelder
24	Elektrische Bräter	52	Gas Wok
26	Elektrische-Grillplatten	54	Elektrische Wassergrills
28	Elektrische GroßKochfelder	56	Elektro Steamer
30	Elektrische Pastakoher	58	Teppanyaki
32	Elektro Wasserbäder	60	Carbontanks
34	Roner Tank	62	Elektrische Öfen
36	Induktionskochfelder	64	Wärmeschränke
38	Induktionskochfelder Flächendeckend	66	Warmhaltegeräte „hold & serve“
40	Induktions-Wok	68	Hyfort Kühlisch
42	Elektrische Friteusen	70	Qube Multifunktions-Öfen
44	Elektrische Warmhalteplatten	72	Elektrischer Salamander
46	Gas-Kochfelder	76	Zubehör zum Kochen
48	Gasgrills		

93 **Hauptmodelle**

INTRO

Professionelle Küchen nach Maß

Marrone ist führend in der Planung und Herstellung von komplett maßgeschneiderte Küchen für die internationale Gastronomie, die ganz auf den Stil, die Ideen und die Techniken des Küchenchefs abgestimmt sind. Ein perfektes Räderwerk, dessen Seele der Mensch ist, eine leistungsorientierte Kreation, Zuverlässigkeit bei der Umsetzung von Gerichten und bei der Ausführung der Kochkunst.



Professionelle Kochtechnik



Vollkommene Individualisierung



*Hohe Leistung, einfache Reinigung
und Energieeinsparung*

Wir liefern nur Kochmonoblöcke - zentral und wandmontiert - ohne modulare Standardkomponenten.

Viele Jahre in engem Kontakt mit dem realen Ambiente der Haute Cuisine haben dem Unternehmen geholfen, einzigartige Fähigkeiten und Erfahrungen zu entwickeln, die die beste Interpretation und Funktionalität für die Berater und Wünsche der Kunden bieten. Wir glauben an Hochtechnologie. Die neue Generation von Köchen bevorzugt hohe Leistungen, sichere Arbeitsumgebungen, eine rationelle Art des Kochens und eine bessere Reinigungsfähigkeit.

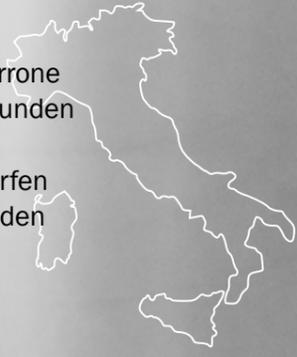


www.marrone.it

Ausschließlich maßgeschneiderte. Wirklich italienische

Keine modularen Standardelemente: Jede Küche von Marrone ist ein Unikat, das auf die spezifischen Bedürfnisse des Kunden zugeschnitten ist.

Alle Marrone-Produkte werden vollständig in Italien entworfen und hergestellt, mit hochwertigen Rohstoffen und der für den italienischen Stil typischen Vorliebe für Schönheit.



**Eine kreative Reise,
die bei Ihnen beginnt.**



**TABULA
RASA**

**CUM
GRANO
SALIS**



DEUS EX MACHINA

Um Leistung und Charakter zu verbessern

Von der Wahl der Materialien bis zur Anordnung der Funktionen, von der Gestaltung der Gesamtformen im Verhältnis zur Umgebung bis hin zu den Profilen des grundlegendsten Kontrollpunkts.

Alles hat einen Zweck: höchste kulinarische Leistung in einem Kontext voller Effizienz, Sicherheit und Bedienkomfort zu ermöglichen, ohne auf Stil zu verzichten.

Die perfekte Transformationsmaschine.

In den Händen des Küchenchefs ist eine Brown-Küche ein Wegbereiter für Veränderungen.

Kunst verherrlicht die Natur, indem sie die Kräfte von Kälte und Hitze in den Dienst des Künstlers stellt und ihm ermöglicht, sich zu verändern, zu experimentieren und sich weiterzuentwickeln.

ARS ADDIT NATURAE



DESIGN

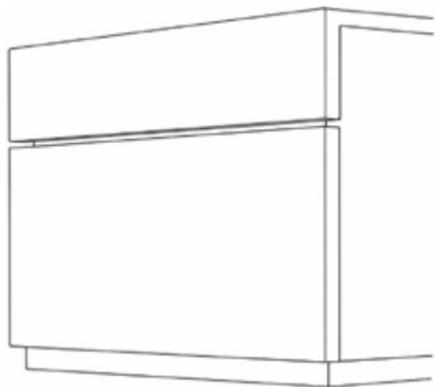
MARRONE ORIGINAL

Jede Marrone-Küche ist ein Unikat, wobei sich alle Küchen durch ein ganz besonderes Design und eine besondere Ästhetik der Arbeitsplatte und der Seitenteile auszeichnet, die von Kunden auf der ganzen Welt als eindeutige Markenzeichen von Marrone anerkannt werden. Eine bewusst essentielle, moderne und elegante Formgebung ist ein Mehrwert, der in einer offenen Küche den Unterschied ausmachen kann.

**Eine
unverwechselbare
Ästhetik für
eine Showküche**

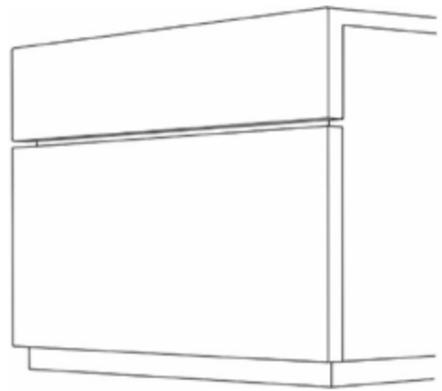
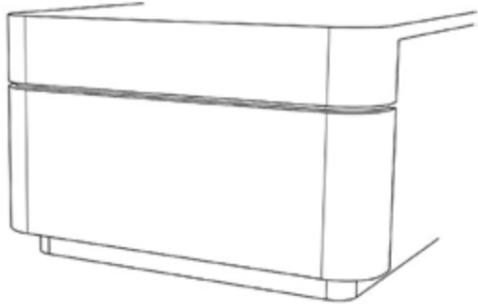


Scharfe Kante



Runde Kante





Gemischt



GRUNDLEGENDE FUNKT IONEN

Kochen ist Transformation

Die Verwandlung einer Idee hin zu einem Rezept, von Grundaromen zu Geschmacksarchitekturen, von einem Lebensmittel hin zu einem Gericht. Aber auch die Umwandlung eines kulinarischen Ansatzes in eine Reihe von Handlungen, eines Prozesses in die technischen Notwendigkeiten, einer trägen Materie in ein Instrument zum Kochen.

Stärke für jede kulinarische Kultur

Unsere Arbeitsmethode ist in der westlichen Kultur und insbesondere in Italien verwurzelt: Das ist die Tradition, in der wir geboren wurden und die wir gerne pflegen, aber nicht die einzige „kulinarische Welt“, die wir bedienen können.

Wir haben uns jahrelang intensiv mit den traditionellen Küchen der Welt auseinandergesetzt und spezifische und einzigartige Funktionen entwickelt, die Kochmechanismen nachbilden, die in Großküchen normalerweise nicht

vorhanden sind.

Marrone produziert und entwickelt alle in die Küche integrierten Kochfunktionen: von den traditionellen mit verschiedenen Technologien (Elektro, Induktion, Gas) über die eher ethnischen bis hin zu denen, die den neuen Trends entsprechen.

Forschung und Entwicklung haben ein Ziel: die Kontinuität der kulinarischen Kulturen zu gewährleisten und den Köchen die Möglichkeit zu geben, mit ihnen zu experimentieren und dabei die absolute Kontrolle über den Kochprozess zu behalten, unabhängig davon, ob sie sich in der westlichen, der nahöstlichen oder der asiatischen Küche oder in einer Kombination aus allen dreien ausdrücken.





Arbeitsplatten

Die ideale Oberfläche für den Einsatz in Umgebungen, die hohe Anforderungen an Lebensmittelsicherheit, Haltbarkeit und Praktikabilität stellen. Sie werden in der Mitte oder an der Wand aufgestellt und können neutral oder mit Kochfunktionen ausgestattet sein, mit Bedienelementen, die auf jeder Seite angebracht werden können.



Hergestellt aus 3 mm dickem AISI 304 Stahl, um Robustheit und Hygiene zu gewährleisten



Verstärkung mit dicken Stahlprofilen zur Erhöhung der Festigkeit



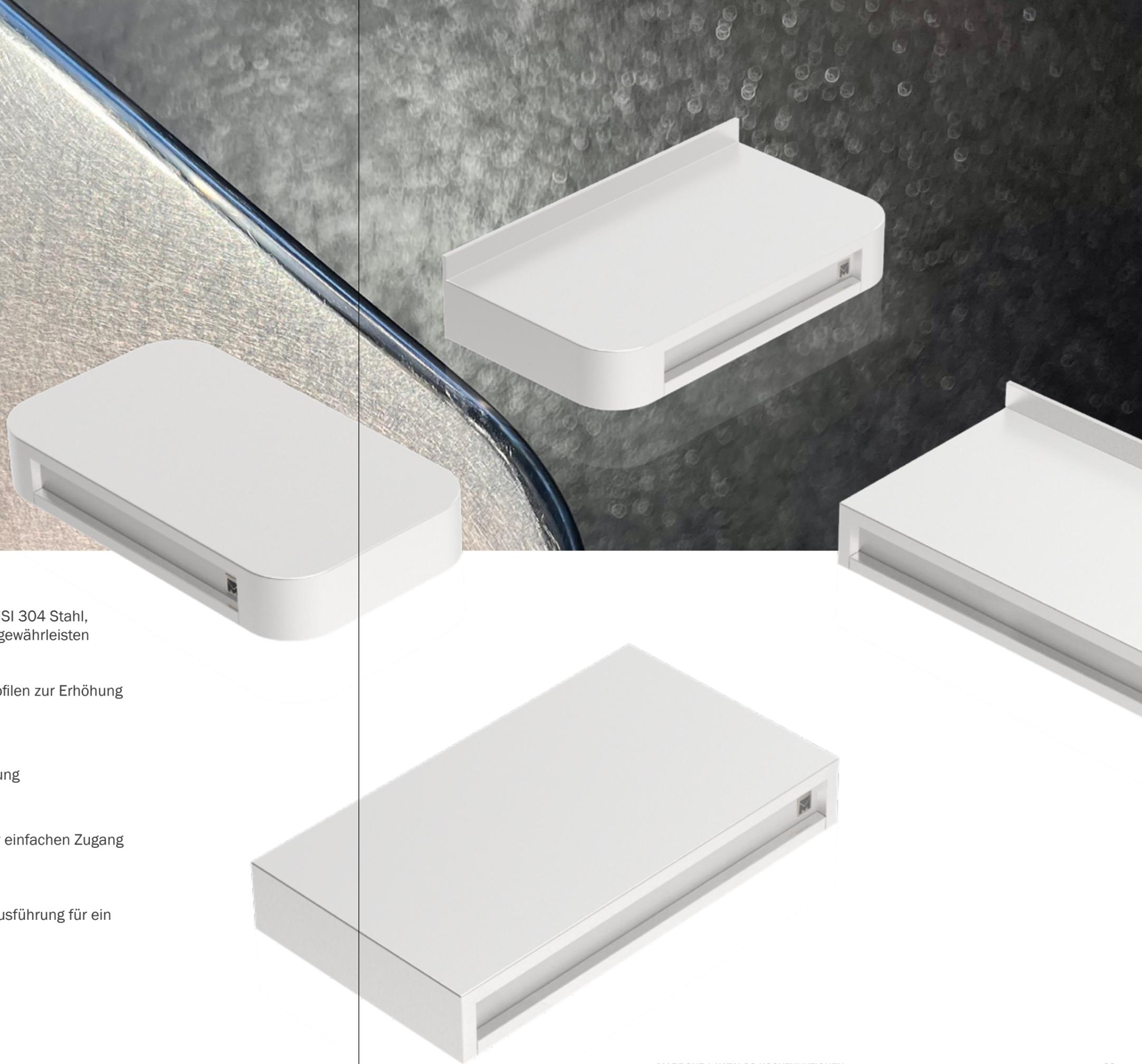
Konzipiert für natürliche Belüftung



Klappbare Armaturenbretter für einfachen Zugang zur Ausrüstung



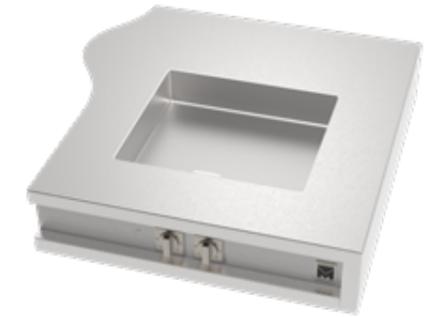
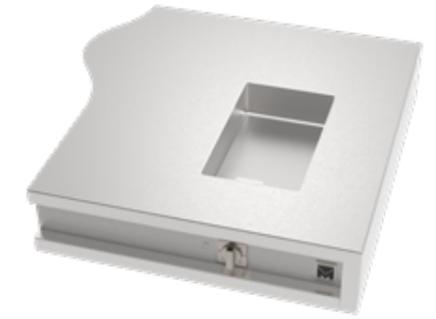
Anpassbare Größe, Form und Ausführung für ein maßgeschneidertes Design



Elektrische Bräter



Mit der Kochfunktion können Sie direkt auf dem Boden des Beckens schmoren, grillen und backen. Durch die große Dicke des Bodens verteilt sich die Temperatur gleichmäßig über die gesamte Oberfläche, was ein gleichmäßiges Garen gewährleistet.



Flächenbündig geschweißtes Becken für direktes Kochen



Platte mit Verbundboden und Kochfläche aus AISI 316L



Beheizung durch hocheffiziente Heizelemente, für eine präzise und einstellbare Temperatur von 30 bis 300 °C



Hochwertige Isolierung, die es ermöglicht, die gewünschte Temperatur schnell zu erreichen und aufrechtzuerhalten, um eine maximale Energieleistung zu erzielen



Abgerundete Kanten für einfache Reinigung

Elektrische- Grillplatten



Mit einer Stahl- oder Chromplatte, einfach oder doppelt, glatt oder gerippt, ermöglicht die Bratplatte das „Kontaktgaren“ von jedem Gericht, auch von den empfindlichsten. Die gleichmäßige Temperaturverteilung über die gesamte Oberfläche sorgt für ein gleichmäßiges Garen ohne Wärmeverluste und damit für Energieeinsparungen. Die Brennrückstände werden in dem Begrenzungsgefäß gesammelt.



Flächenbündige Platte am Randgehäuse für direktes Garen



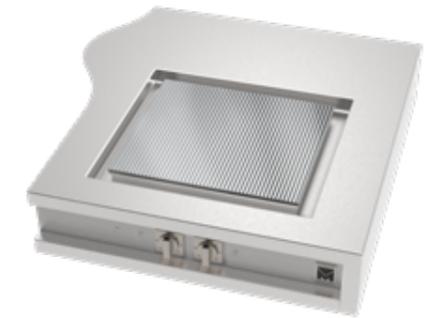
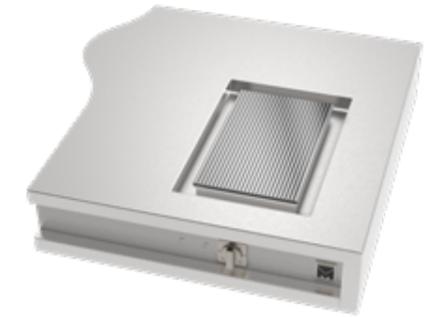
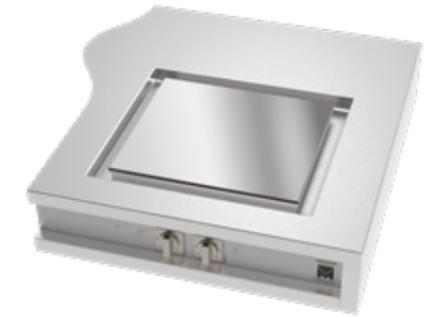
Zur Auswahl stehen: glatt aus Verbundwerkstoff, glatt aus verchromtem FE-Stahl und gerillt aus verchromtem FE-Stahl



Beheizung durch hocheffiziente Heizelemente, für eine präzise und einstellbare Temperatur von 30 bis 300 °C



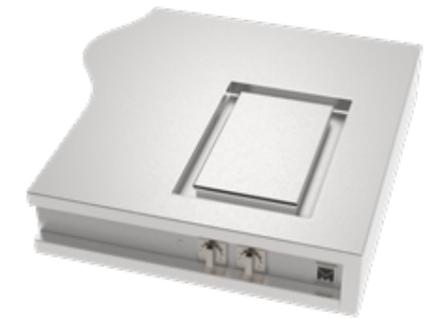
Mit Wasserzirkulation im Umfangsbehälter für maximale Hygiene



Elektrische Großkochfelder



Perfekt für die Nachbildung traditioneller Kochsysteme, die lange Kochzeiten, eine konstante Temperatur und das Hantieren mit großen Töpfen erfordern. Bis zu vier unabhängige Kochzonen mit hoher Heizleistung für unterschiedliche Anforderungen an die Temperaturregelung.



Flächenbündige Platte am Rand des Garraums für indirektes Garen



20 mm dicker Stahl



Beheizung mittels Hochleistungsheizelementen für eine präzise, einstellbare Temperatur von 30 bis 450 °C (elektronisch geregelt)



Schnelles Erreichen der Arbeitstemperatur



Mit Wasserzirkulation im Umfangsbehälter für maximale Hygiene

Elektrische Pastakocher

Die ideale Funktion zum Kochen von Pasta, Reis, Gemüse und Eiern dank der Geschwindigkeit, mit der das Wasser kocht. Fasst bis zu 40 Liter und ist mit einem doppelten Boden zur Aufnahme von Gastronorm-Körben ausgestattet.



Bündig eingesetztes Becken für den Stärkeabfluss und externe Heizelemente für eine einfache Reinigung



Hergestellt aus rostfreiem Stahl AISI 316



Beheizung durch hocheffiziente Heizelemente mit Energieregler zur Regulierung der Siedeintensität. Mit Sicherheitssystem für mögliche Überlastungen oder Wassermangel



Automatische Wassernachspeisung und -wiederherstellung. Hohes Wasser/Pasten-Verhältnis (10 Liter pro kg Pasten)



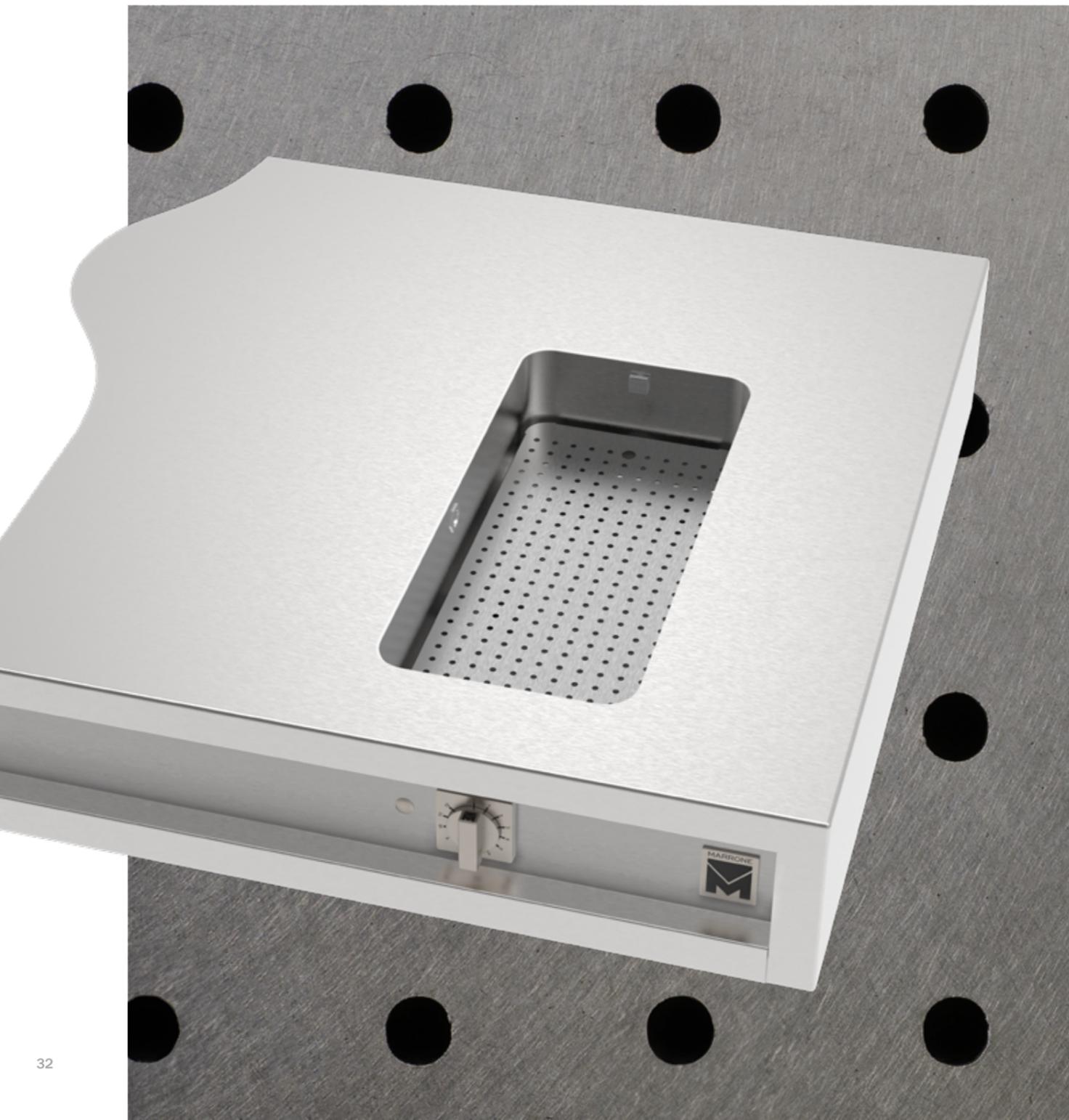
Abgerundete Kanten für einfache Reinigung



GN-Korbsätze werden mitgeliefert, die nach Wunsch konfiguriert werden können



Elektro Wasserbäder



Die traditionelle Funktion zum Erwärmen von bereits gekochten Gerichten oder zum Garen von empfindlichen Speisen, erhältlich in einer Vielzahl von Modellen.



Bündig geschweißtes AISI 304 Stahlbecken



Mit abgerundeten Ecken für einfache Reinigung



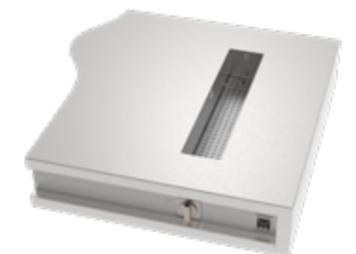
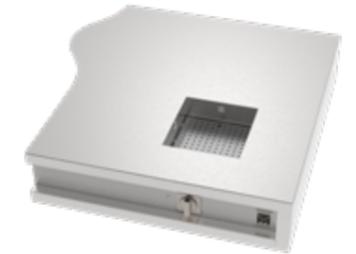
Hocheffiziente externe Heizelemente (3KW Absorption). Mit Sicherheitssystem für mögliche Überlastungen oder Wassermangel



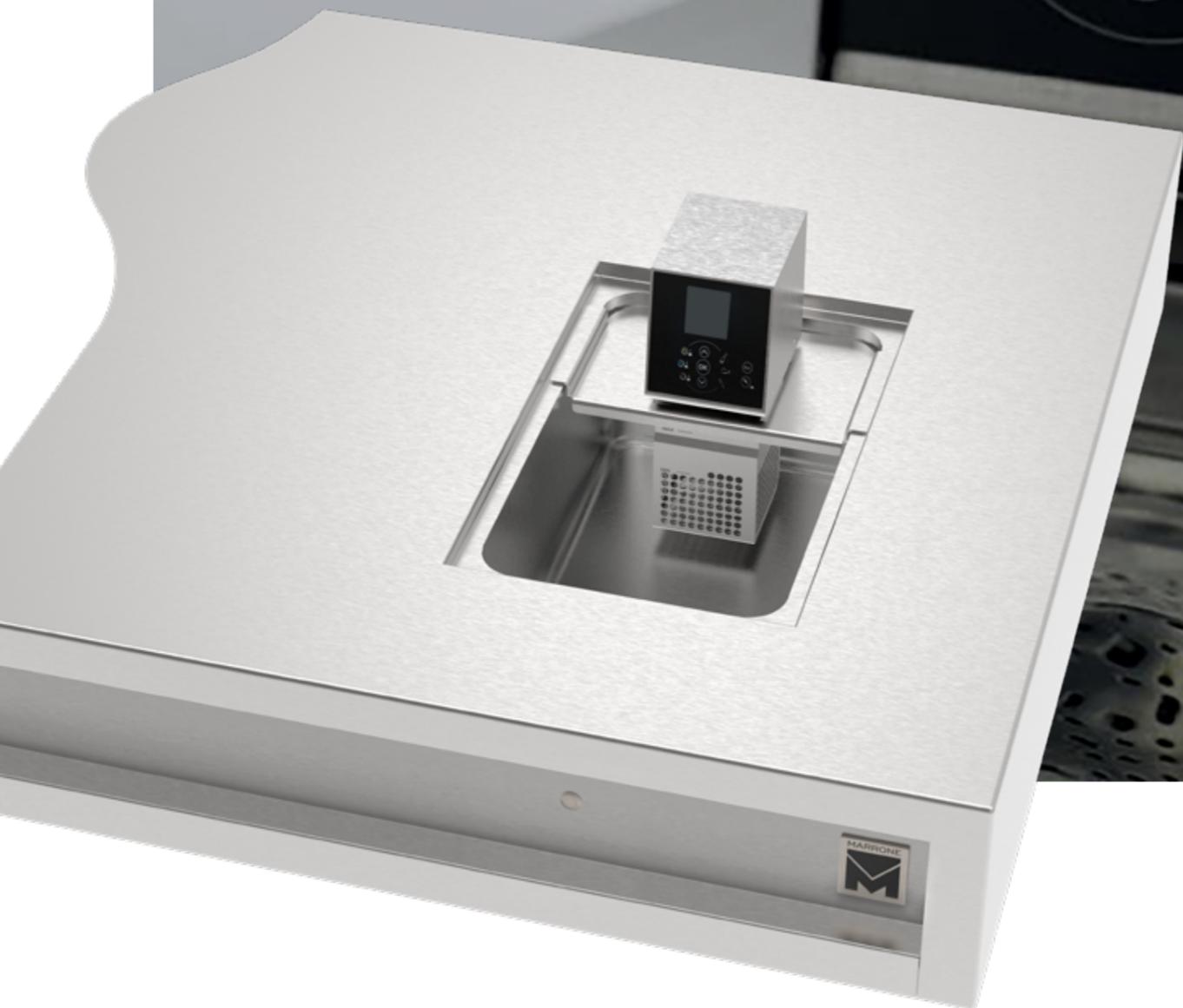
Automatische Wasserbefüllung und Rückstellung über Niveausensor



Möglichkeit einer Absenkung für bündige GN-Becken oder einer doppelten Absenkung bei einem bündigen Deckel



Roner Tank



Konzipiert für die moderne Vakuumgartechnik mit Roner.

Die Speisen werden in speziellen Vakuumbuteln gegart, die in Wasser getaucht sind, und zwar bei einer niedrigen, stabilen und gleichmäßigen Temperatur an jedem Punkt dank der präzisen Steuerung durch den Bräter.

Die im Beutel erzeugte Rezirkulation der Wärme gart das Produkt gleichmäßig von den Rändern bis zur Mitte, ohne dass sich die Kochflüssigkeit verteilt und das Risiko des Verderbens der Lebensmittel vermieden wird.

Für ein schonendes, langsames und gleichmäßiges Garen, bei dem alle organoleptischen und ernährungsphysiologischen Eigenschaften der Lebensmittel erhalten bleiben.



Bündig geschweißtes AISI 304
Stahlbecken



Hergestellt mit abgesenktem
Oberteil und ausgestattet
mit einem Bausatz für die
Unterbringung Sous vide-Einheit



Mit abgerundeten Ecken für
einfache Reinigung



Die Standardabmessungen
GN1/1 und die Tiefe von 200
mm bieten reichlich Platz für
Vakuumbutel

Induktions kochfelder



Induktives Glaskeramik-Kochfeld bündig in die Arbeitsplatte eingesetzt



Schnelle Erwärmung und hohe Energieeffizienz (90%)



Verringerung der Abwärme in der Umwelt und Erhöhung der Sicherheit für den Bediener



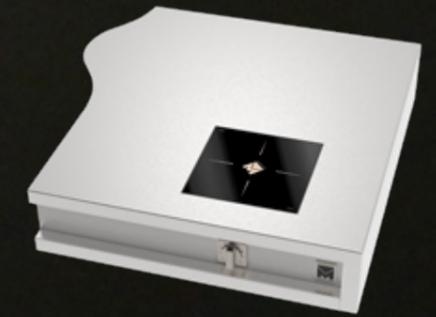
Einstellung der Ausgangsleistung über Potentiometer von 10% bis 100%



Perfekt glatte Oberfläche für extrem schnelle und einwandfreie Reinigung



Wahl der Steuerung: klassisch (mit LED auf dem Drehknopf) oder digital (mit Unterglasanzeige und zusätzlichen Funktionen)



Die ideale Kochfunktion für eine zunehmend nachhaltige Küche, dank ihrer hohen Energieeffizienz im Vergleich zu einem herkömmlichen Kochfeld. Das Induktionskochfeld erzeugt nämlich keine direkte Wärme, sondern - mittels elektrisch betriebener Spulen - ein Magnetfeld, das sich direkt auf das Kochgeschirr überträgt und dieses erwärmt. Das Magnetfeld wird nur aktiviert, wenn es mit dem jeweiligen Topf in Berührung kommt, während die Umgebung kalt bleibt. Dieses System gewährleistet eine gleichmäßige Wärmeverteilung, ein gleichmäßiges Garen und eine deutliche Verringerung des Wärmeverlusts und der Verbrühungsgefahr. Zahlreiche Modelle und bis zu 4 Kochzonen verfügbar.



Induktions kochfelder Flächendeckend



Induktives Glaskeramik-Kochfeld bündig in die Arbeitsplatte eingesetzt



Schnelle Erwärmung und hohe Energieeffizienz (90%)



Verringerung der Abwärme in der Umwelt und Erhöhung der Sicherheit für den Bediener



Einstellung der Ausgangsleistung über Potentiometer von 10% bis 100%



Perfekt glatte Oberfläche für extrem schnelle und einwandfreie Reinigung



Wahl der Steuerung: klassisch (mit LED auf dem Drehknopf) oder digital (mit Unterglasanzeige und zusätzlichen Funktionen)

Wie das Einzelinduktionskochfeld ist auch die Allround-Version dank ihrer hohen Energieeffizienz im Vergleich zu einem herkömmlichen Kochfeld ideal für eine zunehmend nachhaltige Küche.

Zahlreiche Modelle und bis zu 4 Kochzonen verfügbar.

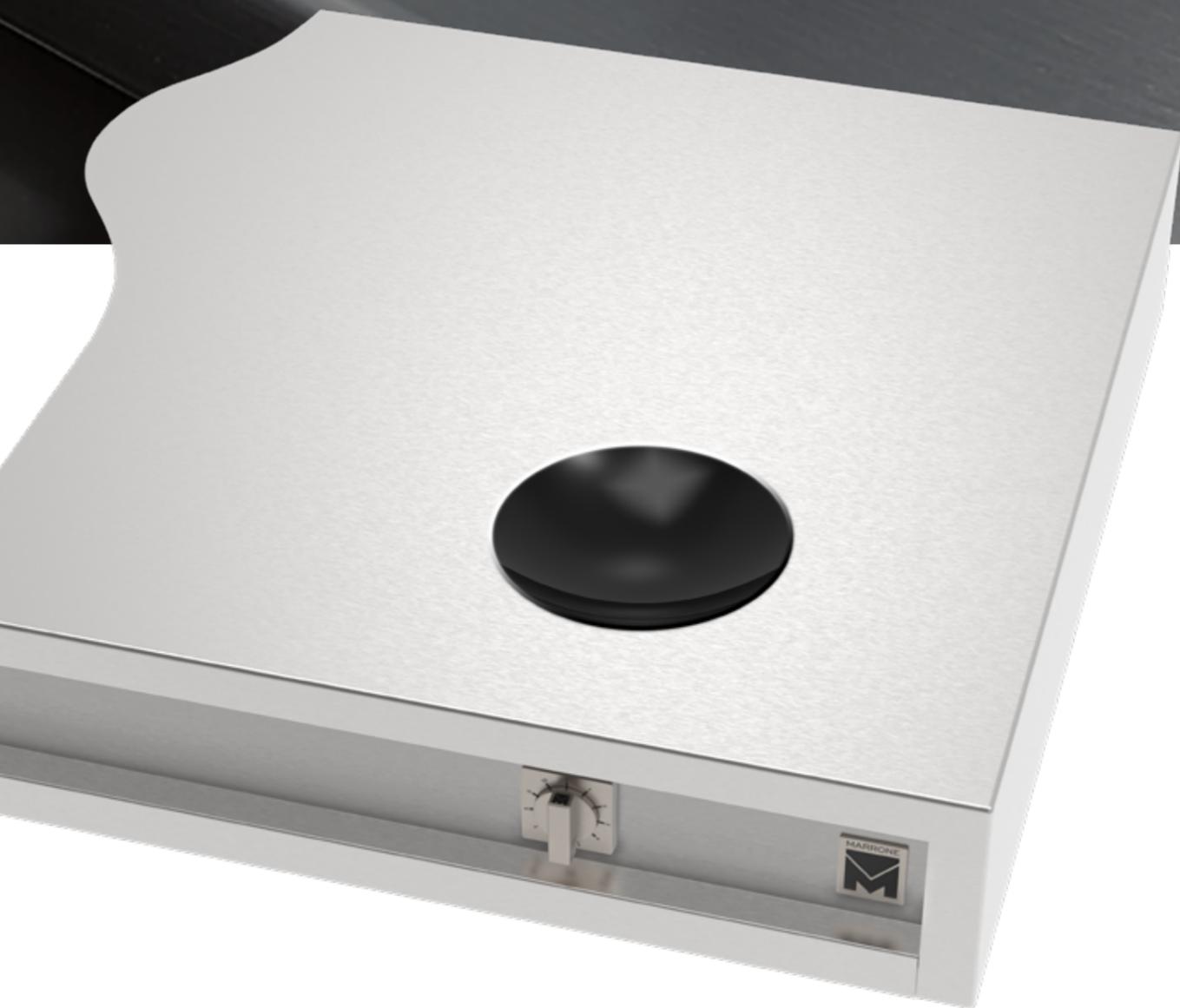
Das Induktionskochfeld Flächendeckend hat nur einen Unterschied:



Doppelter Sensor auf jeder Kochzone, um die gesamte Glasfläche zu nutzen (geeignet für kleine Töpfe, mindestens 12 cm)



Induktions- Wok



Die Kochfunktion wurde für die Verwendung der Wok-Pfanne mit allen Vorteilen der Induktion entwickelt. Die traditionell in der orientalischen Küche verwendete Wok-Pfanne ermöglicht ein schnelles, gemeinsames Garen von Speisen und eignet sich für eine Vielzahl von Garmethoden.

Bündig mit der Arbeitsplatte erhältlich:



Glaskeramikküvetten für das Kochen im Induktionswok, mit bündiger Einbau in die Arbeitsplatte

Oder auf Absenkung der Arbeitsplatte:



Glaskeramikküvetten für das Kochen im Induktionswok, installiert auf Einzel- oder Doppelbecken, geschweißt für eine perfekte Abdichtung und schräg für das Auffangen und Ablassen von Flüssigkeiten



Hohe elektrische Leistung (12 kW), mit Kühlsystem zum Schutz vor Überhitzung



Schnelle und effiziente Erwärmung durch elektromagnetische Wellen, die durch den Kontakt zwischen Kochplatte und Pfanne erzeugt werden (geeignet für Induktion und von hoher Qualität)



Die Absorption findet nur statt, wenn der Topf abgestellt wird: Dies reduziert die Abwärme in der Umgebung und erhöht die Sicherheit für den Bediener (geringe Verbrennungsgefahr)



Extrem schnelle und einfache Reinigung



Elektrische Friteusen



Mehrere Konfigurationen und wirksame funktionelle und ästhetische Merkmale für eine klassische Kochfunktion, aber nicht unbedeutend, bereit, perfekt zu braten.



Elektrische Friteuse mit geschweißtem Behälter auf Arbeitsplatte aus 2 mm Stärke



Tanks mit verschiedenen Litern: 9, 12 und 15 Liter mit einfachem Korb 18, 24 und 30 Liter mit Doppelkorb



Möglichkeit, mehrere Tanks mit unterschiedlichen Litern auf einem einzigen Tank zu konfigurieren



Die Funktion Melting (immer aktiv bis zu 80 °C) erwärmt das Öl in der Anfangsphase schonender und lässt feste Fette langsam schmelzen, bevor die programmierte Temperatur erreicht wird



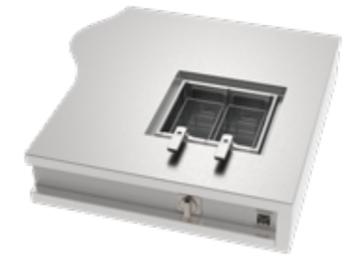
Doppelte Ölfiltrationsstufe, die sich im Technikraum unten befindet



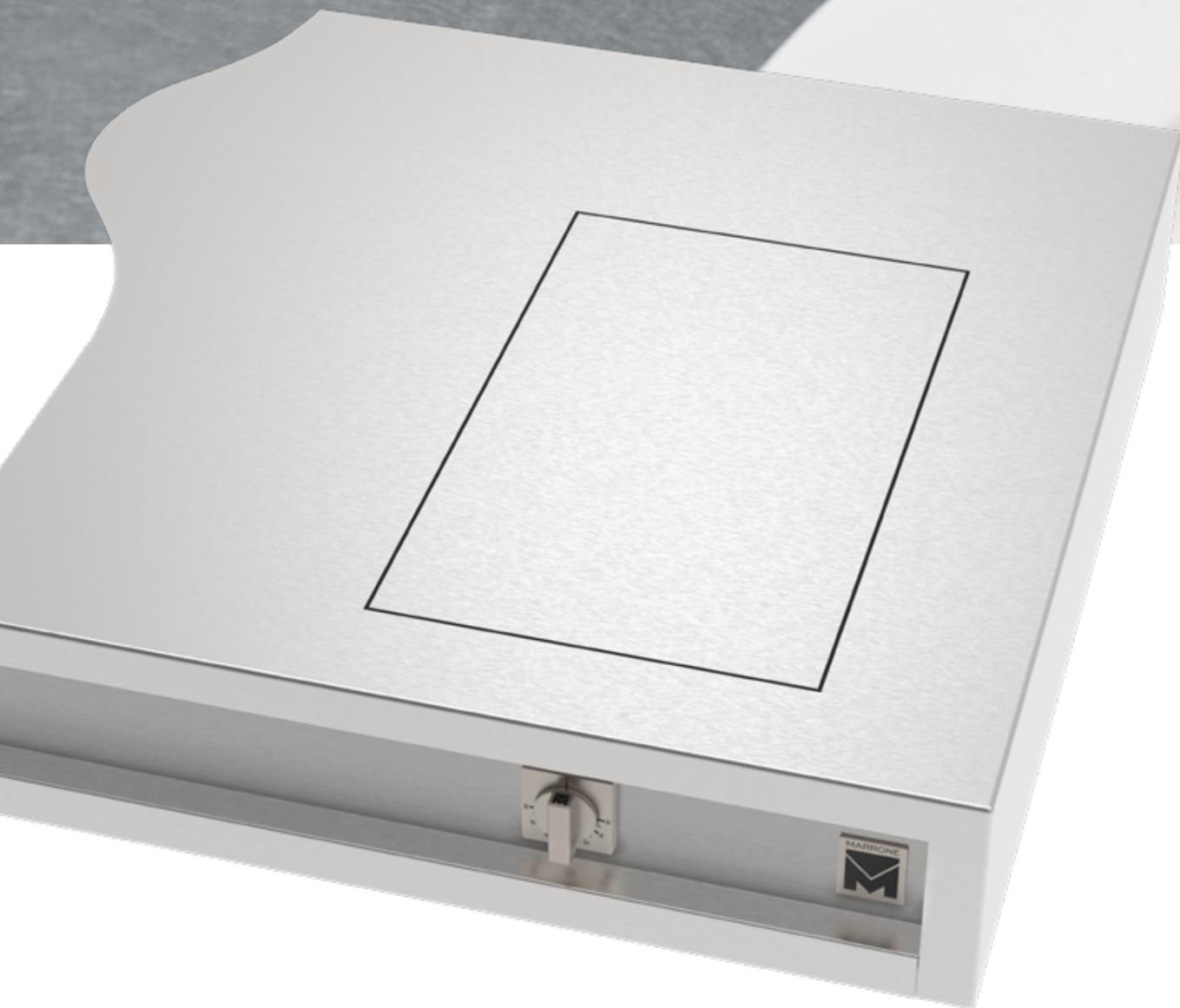
Bei Nichtgebrauch verwandelt sich die Friteusedank der versenkbaren Griffe und des abnehmbaren Deckels in eine praktische Arbeitsfläche



Mit abgerundeten Ecken für einfache Reinigung



Elektrische Warmhalten platten



Hält die korrekte Temperatur der angerichteten Speisen aufrecht, bevor sie dem Kunden serviert werden. Eine einfache, aber wichtige Funktion, um auch in Spitzenzeiten einen optimalen Service zu gewährleisten und das Servicepersonal für die Zeit zu unterstützen, die für die Bearbeitung der Bestellungen benötigt wird. Durch die perfekt flächenbündige Integration in die Arbeitsplatte sind diese Kochplatten leicht zu sanieren, ästhetisch kaum wahrnehmbar und im ausgeschalteten Zustand bequem als Zubereitungsfläche nutzbar.



Heizplatte zur
Temperaturerhaltung



Hergestellt aus Stahl AISI 304,
5 mm dick



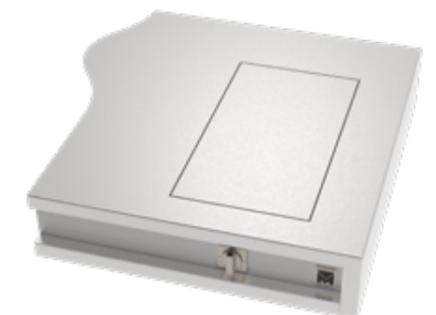
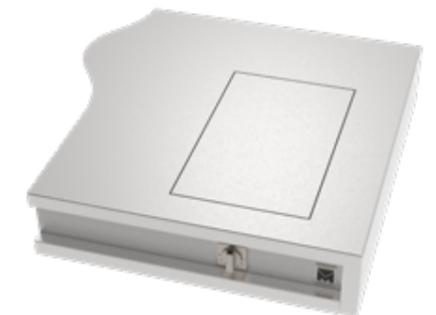
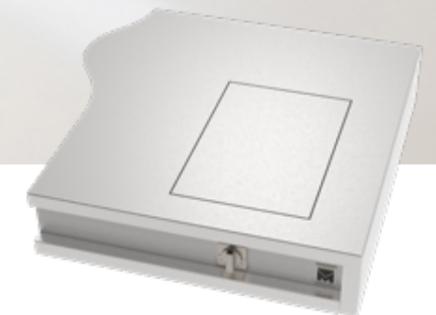
Integriert auf der Ebene des
Kochfeldes und mit der gleichen
Oberflächenbeschaffenheit



Einstellbare Temperatur bis zu 90 °C



Schnelle und einfache Reinigung



Gas- Kochfelder



Das Garen direkt über der Flamme ist ein fester Bestandteil der kulinarischen Tradition, und sei es nur zum Anbraten oder Sautieren. Gaskochfelder mit Zündflamme sind praktisch und benutzerfreundlich: Sobald die Zündflamme aktiviert ist, genügt ein einfaches Drehen des Brennerknopfes, um die Hähne mit minimalem Gasverbrauch zu öffnen und zu schließen und so Zeit und Energie zu sparen. Verschiedene Konfigurationen verfügbar.



Gasbrenner 6,8 oder 10 kW, montiert auf einem bündig mit der Arbeitsplatte verschweißten Behälter



Dickes Stahlrost



Bis zu drei Brenner können in einem einzigen Gefäß konfiguriert werden



Wasserzirkulation innerhalb des Behälters für ein hohes Maß an Hygiene und einfache Reinigung



Zündflamme für die Wartung leicht zugänglich



Gasgrills



Der vielseitige und einfach zu bedienende Gasgrill macht es leicht, ein Feuer zu machen und es am Leben zu erhalten: Er zündet schnell, erreicht die gewünschte Temperatur in wenigen Minuten und bietet eine bessere Kontrolle beim Kochen. Er erzeugt keinen Rauch und ist leicht zu reinigen, da keine Asche- oder Holzkohlereste zurückbleiben. Auch in einer Version mit Lavasteinkieseln erhältlich: Dank der Fähigkeit, die von den Brennern aufgenommene Wärme gleichmäßig zurückzugeben, herrscht in jedem Teil des Grills die gleiche Temperatur. Auf diese Weise wird das Garen gleichmäßiger und schmackhafter, ohne dass die Speisen bewegt werden müssen.



Gasgrill aus strapazierfähigen Materialien, geeignet für hohe Kochtemperaturen



Konzipiert mit einer zentralen Hochtemperaturzone und seitlichen Zonen für die Aufrechterhaltung



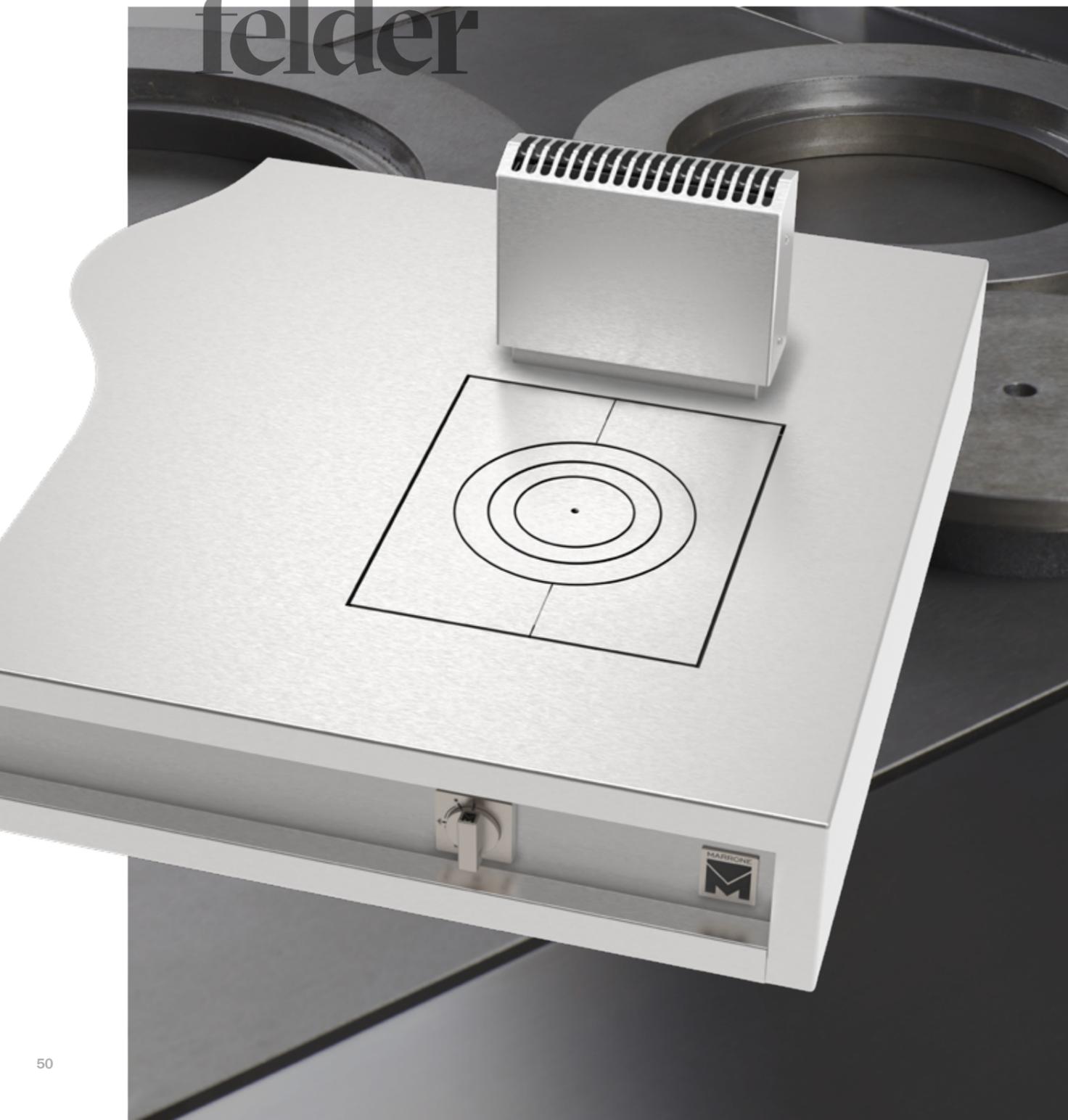
Mit gusseisernen Brennern und Strahlungsfläche aus Gusseisen oder Lavastein



Untere Schublade zum Auffangen von Speiseöl und Fett



“Coup De Feu” Gas Großkoch- felder



Dank des leistungsstarken 8-kW-Brenners und des Gusseisens, das die Wärme speichert und gleichmäßig über die gesamte Oberfläche verteilt, ist diese Funktion ideal für das traditionelle langsame und gleichmäßige Kochen.

Gleichzeitig dient er zum Warmhalten von Zubereitungen und wird im ausgeschalteten Zustand zu einer praktischen Arbeitsplatte. Erhältlich in verschiedenen Größen, um mehrere Töpfe und Kasserollen unterzubringen.



Gas-Kochfeld mit gusseiserner und umrandeter Oberfläche für indirektes Kochen



Großer Temperaturbereich für flexibles Kochen



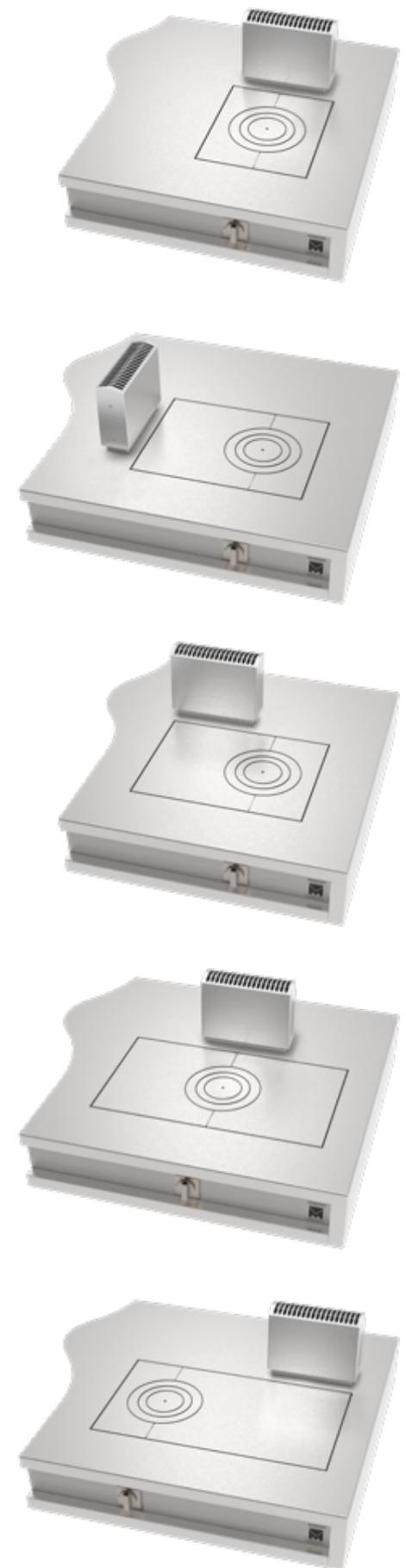
Auskleidung mit feuerfestem Zement zur Konzentration der Wärme in der Mitte der Platte, wobei die Temperatur zu den Rändern hin abnimmt



Rauchrohr für konstanten Rauchabzug, kann als Option positioniert werden



Einfacher Zugang zum Brenner und zur Zündflamme dank der abnehmbaren Platte für eine einfache Reinigung und Wartung



Gas wok



Die Kochfunktion wurde für die Verwendung der Wok-Pfanne in der traditionellen orientalischen Küche entwickelt. Die charakteristische breite, konische Form dieses Topfes ermöglicht eine hervorragende Wärmeverteilung und ein schnelles Verdampfen von Flüssigkeiten: Die Speisen können schnell, gemeinsam und nach verschiedenen Garmethoden gegart werden. Nach diesen Grundsätzen ist der Gas-Wok-Brenner deutlich größer als normale Küchensgasbrenner und hat eine wesentlich höhere Heizleistung. Dadurch entstehen hohe und sehr ansehnliche Flammen: In asiatischen Restaurants ist es nicht unüblich, die Wok-Station gut im Blickfeld der Gäste zu platzieren. Erhältlich mit Einzel- oder Doppelbrenner.



25-kW-Turbo-Wok-Brenner, montiert auf einem abgesenkten Gefäß und aufgeschweißt



Kochkrone aus Gusseisen für maximale thermische Leistung



Wasserkreislauf und Gehäuse mit 1 cm konstantem Wasserstand für die Reinigung



Das gesamte System kann von oben demontiert werden, um die Wartung zu erleichtern



Hohe Leistung: Kocht einen Liter Wasser in 85 Sekunden (Gas G30 30 mbar)

Elektrische Wassergrills



Der Elektrogrill, der sich die Eigenschaften des Wassers zunutze macht, um noch köstlichere Gerichte zuzubereiten. Die Speisen werden direkt auf dem Rost der elektrischen Heizelemente bei gleichmäßiger Temperatur gegart, während das unter den Heizelementen geleitete Wasser langsam verdampft und eine leichte Feuchtigkeit mit sich bringt, die die Speisen besonders weich hält. Das Ergebnis ist ein langsames, aber schmackhaftes und delikates Garen. Erhältlich in verschiedenen Größen und auch in einer Version mit Lavastein: Die Kieselsteine halten die Wärme auch noch über 30 Minuten nach dem Ausschalten des Geräts, was hilft, Energie zu sparen.



-  Elektrogrill für direktes Garen auf dem Heizelement
-  Gleichmäßige Temperatur über die gesamte Kochfläche (bis zu 360° C)
-  Die Heizelemente können um 90° gekippt werden, um die Reinigung des Beckens zu erleichtern
-  Mit praktischem Wasserzirkulationssystem im Tank zur Erhöhung der Luftfeuchtigkeit
-  Optionaler Lavastein speichert die Wärme lange Zeit

Elektro Steamer



Die ideale Funktion für das typisch orientalische Dämpfen, die ein gleichmäßiges und schonendes Garen der Speisen garantiert. Dank elektrischer Heizelemente wird das Wasser im Tank zum Kochen gebracht und konstant gehalten, wodurch der Dampf entsteht, der die Speisen gart. In der Dim-Sum-Version ist der Dampfgarer mit einer runden Pfanne mit Makrolöchern ausgestattet, in denen die Bambuskörbe zum Garen und Servieren der Zubereitungen gestapelt werden. Bei dem Modell von Cheng Fung ist der Dampfgarer mit einem perforierten Boden und einem Deckel ausgestattet, um den Dampf länger zu speichern.



Hochleistungsdampfgarer für die asiatische Küche



Hergestellt aus rostfreiem Stahl AISI 304



Automatische Behälterbefüllung und Rückstellung über Füllstandssensor



Mit Sicherheitssystem für mögliche Überlastungen oder Wassermangel



Konfigurierbar als Dim Sum oder als Chen Fung



Teppanyaki

Eine in der japanischen oder chinesischen Küche weit verbreitete Kochfunktion zum Grillen.

Die große, glatte Oberfläche sorgt für eine hohe Wärmeleitfähigkeit und verhindert Wärmeverluste an die Umgebung, was zu Energieeinsparungen und zur Reinigung beiträgt.

In der Regel wird es vor den neugierigen Augen der Kunden, die den erfahrenen Köchen bei der Arbeit zusehen, ausgestellt und im Show-Cooking-Modus verwendet.



Elektrische Kochplatte, bündig geschweißt auf das umlaufende Profil für direktes Kochen



Aus Hartchromstahl, mit Ablauföffnung



Mit hocheffizienten Heizelementen, für eine von 30 bis 300 °C einstellbare und nach außen abnehmende Temperatur



Carbontanks



Das Garen von Speisen mit Holzkohle als Wärmequelle ist eine der ältesten und beliebtesten Methoden, bei der die Lebensmittel direkter Hitze ausgesetzt sind und einen unverwechselbaren Geschmack erhalten. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, ist es wichtig, Folgendes zu wählen auch die Art der Kohle, sondern auch die Ausrüstung:



In die Arbeitsplatte integrierte Holzkohleschale aus einer Kombination von hochtemperaturbeständigen Stählen



Ausgestattet mit einer professionellen Dreifach-Isolierbeschichtung zur vollständigen Wärmeabsorption auf Oberflächen, die mit anderen Kochfunktionen in Berührung kommen



Mit Luftzirkulation für maximale Heizleistung



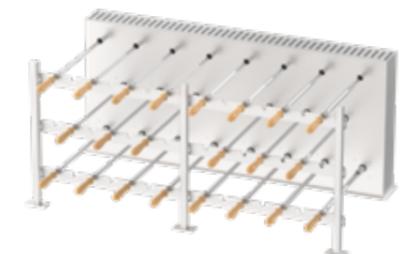
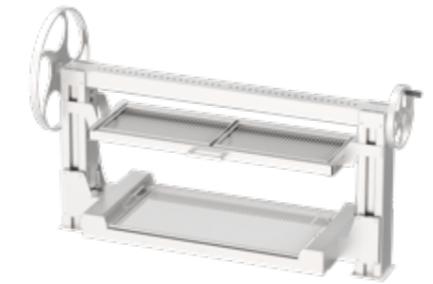
Mit „Max“-Anzeige der empfohlenen Kohlemenge



Komplett mit gusseisernem Gitter zum Einlegen der Kohle

Erhältlich in vielen Größen und Konfigurationen, je nach Art des gewünschten Grills oder Spießes:

- 1 Struktur mit Rädern
- 2 Mehrstufige Robata
- 3 Argentinische Parilla
- 4 Yakitori
- 5 Churrasco



Elektrische Öfen

Einfach zu bedienen und bietet eine traditionelle Funktion, die zahlreiche Kochmöglichkeiten auf kleinstem Raum bietet. Äußerst robust und so konzipiert, dass er in den Marrone-Kochblock integriert werden kann, was eine praktische Handhabung, eine Optimierung des verfügbaren Küchenraums und eine harmonische ästhetische Kontinuität gewährleistet. Erhältlich in vielen Größen, mit einfacher oder doppelter Öffnung (Durchreiche).



Eingebauter statischer Elektrobackofen mit aktivierbarer Belüftung



Mit 6 Brennprogrammen, die über eine spezielle Steuerung ausgewählt werden können



Vollständig aus Stahl gefertigt für optimale thermische Leistung: gleichmäßige Erwärmung und Temperaturerhaltung an den Wänden des Garraums



Die Stahlbackraum ist hygienisch, mit abgerundeten Ecken und niedrigeren externen Heizelementen, um die Reinigung zu erleichtern

Wärme schränke



Die ideale Lösung, um eine allgemeine Regel des perfekten Servierens zu erfüllen: das Essen auf eine heiße Platte stellen. Ein Warmhalteschrank in der Küche bedeutet, dass man bequem stapelweise vorgewärmtes Geschirr zum Anrichten bereithält.

-  Schrank mit Belüftung zum Warmhalten der Speisen
-  Vollständig aus rostfreiem Stahl konstruiert
-  Mit eigenem Einzel- oder Doppel-Technikfach
-  Temperaturregelung von 0 bis 90 °C über ein elektromechanisches System
-  Konfigurierbar mit Scharnier-, Schubladen- oder Schiebetüren und in der Größe anpassbar



“Hold & serve” Warmhaltegerä- äte



Diese Funktion verbessert die Flexibilität und die Schnelligkeit des Service, wenn das hohe Arbeitsaufkommen eine Vorabzubereitung der Gerichte erforderlich macht.

Durch den Einsatz von temperaturgeregelten Becken und einer gleichmäßigen Temperatur konserviert der Pfleger die Zubereitungen wie frisch gekocht und hält sie zum richtigen Zeitpunkt gebrauchsfertig.

So konzipiert, dass sie direkt in die Kochfelder oder die Unterschränke von Marrone integriert werden kann, um eine ästhetische Kontinuität mit dem Rest der Küche zu gewährleisten.



Schrank mit Temperaturkontrolle zur Temperaturerhaltung der Lebensmittel



Klimatisierter Garraum über Feuchteregelung



Temperaturregelung von 30 bis 90 °C über ein elektronisches System



Konfigurierbar mit Flügeltür oder Schubladen, ausgelegt für GN 1/1 Becken



Kann unter Beibehaltung der gleichen Ästhetik direkt in die Kochfelder oder Marrone Geräte integriert werden



Erhältlich in einer Vielzahl von Oberflächenausführungen von Marrone



Hyfort Kühltisch

Iglu



Die Kühlfunktion ist unverzichtbar, um alle häufig verwendeten Lebensmittel optimal und griffbereit zu lagern. Der Hyfort-Tisch wird von Iglu hergestellt und zeichnet sich durch seine außergewöhnlichen Eigenschaften wie Funktionalität, Belastbarkeit, Benutzerfreundlichkeit und Reinigung, Energieeinsparung und Nachhaltigkeit aus und fügt sich ästhetisch nahtlos in die übrige Küche ein.



Iglu Hyfort line Kühltisch
Modell Snack, freistehend
oder ferngesteuert



Konstruiert aus rostfreiem Stahl-
Monocoque, geschäumt bis zu
einer Dicke von 60 mm



Innere Zelle gerundet und
vollständig verschweißt für
maximale Hygiene (H2)



Ausgestattet mit einem digitalen Touch-
Controller, der im Technikraum bündig
mit dem Armaturenbrett installiert ist



In Klimaklasse 5
(bis zu 40 °C und 40 % RH)



Kann unter Beibehaltung der gleichen
Ästhetik und Oberflächenbeschaffenheit
direkt in die Kochfelder oder Marrone
Geräte integriert werden



Multifunktions- Öfen Qube



Der kompakteste Multifunktionsbackofen mit Steinherd von Phoenix für hohe professionelle Leistungen, vielseitiges Kochen und Raumoptimierung.

Der Qube ist die ideale Lösung für kleine Restaurants, Bistros und Wohnprojekte, die einen traditionellen Ofen mit geringer Stellfläche suchen, ohne dabei auf eine große optische Wirkung zu verzichten.

Erhältlich in Holz-, Gas- und Elektroausführungen, mit einer Außenverkleidung, die immer individuell gestaltet werden kann.

Es wird als vollständig montierte, tischmontierbare Einheit geliefert, die leicht zu installieren und sofort einsatzbereit ist.



Ofen Phoenix Modell Qube mit gewölbter Backkammer aus feuerfestem Stein



Mit digitaler Temperaturanzeige



Kompakte Größe (circa 1 m²) und einfache Integration in einer Arbeitsbank



Art der Beheizung: Holz-, Gas- oder Elektrofeuer



Schnelles Aufwärmen (innerhalb von 2 Stunden nach dem Einschalten)



Stand-by-Modus mit Heizelementstart über Mikroschalter, der durch Auflegen der Platte auf den Grill aktiviert werden kann



Salamandre elettriche



Eine äußerst nützliche Funktion in der modernen Profiküche zur Fertigstellung von Gerichten, insbesondere von Aufläufen, und zum Aufwärmen von Speisen.

Er eignet sich auch zum Vollkochen, wenn das gewünschte Ergebnis gegrillt oder gebraten werden soll.

Er ist vollständig aus Stahl gefertigt, erzeugt mittels spezieller Heizelemente Strahlungswärme von oben nach unten und ist mit den fortschrittlichsten Technologien ausgestattet, um den thermischen Wirkungsgrad und die Funktionsfähigkeit zu erhöhen, die Reinigungszeiten zu verkürzen und den Wärmeverlust an die Umwelt zu reduzieren. Sie können auf speziellen festen oder drehbaren Regalen platziert werden, um den Platz und die Zweckmäßigkeit zu optimieren.



Kochflächen mit Edelstahlgrills mit GN-Maßen



Möglichkeit der Einstellung der Aktivierung der Heizelemente für eine teilweise oder vollständige Beheizung



Möglichkeit der Einstellung der Aktivierung der Heizelemente für eine teilweise oder vollständige Beheizung



Mit digitalem Touch-Bedienfeld



Elektrischer Salamander ganz aus Stahl



Mit Widerständen mit sehr hoher Heizleistung für eine außergewöhnlich schnelle Inbetriebnahme und erhebliche Energieeinsparungen



Höhenverstellbares Oberteil zur Veränderung des Abstands der Wärmequelle von den Lebensmitteln je nach gewünschter Art des Garens





Zubehör zum Kochen

Wasserstandsäule

Nicht der übliche Wasserhahn. Die Wasserstandsäule Marrone steht in Design und Ausführung in vollem Einklang mit dem Stil unserer Küchen, der sich durch Ergonomie und Ästhetik auszeichnet.



Elegante, quadratische Edelstahlsäule mit den gleichen Abmessungen und der gleichen Stärke wie die Stützsäulen der Topfstände und Salamander-Ofen-Halterungen.



Dominiert von einem zylindrischen Edelstahlrohr mit großem Durchmesser und doppelter Krümmung mit identischem Radius und einem einstellbaren (5° - 360°) drehbaren Düsenhals.



Der patentierte Befestigungsmechanismus ermöglicht es, die Wasserstandsäule unsichtbar auf der Arbeitsfläche zu installieren.



Die Bedienelemente befinden sich auf dem Armaturenblech, was die Ergonomie und Sicherheit für den Fahrer erhöht. Mit der Möglichkeit einer zweiten Steuerung, die z.B. in der Inselanlage nützlich ist (eine Steuerung pro Seite). Erhältlich in analoger (Öffnen/Schließen nur von der gleichen Seite der Kocheinheit) oder digitaler (Öffnen/Schließen auch von der gegenüberliegenden Seite) Ausführung.



Erhöhte Sicherheit dank der verstellbaren Steuerung, mit der der Drehwinkel des Rohrs eingestellt werden kann, um zu verhindern, dass Wassertropfen auf kochendes Öl oder Induktionskochfelder fallen.



Erhältlich in der Oberflächenausführung von Marrone.



Zubehör zum Kochen

Mixerhaltersäule Mit Wasserstandsäule

Mixerhaltersäule aus Edelstahl mit Haken für 2 Mixer, komplett mit 2 Tropfschalen und 2 Steckdosen aus Aluminium. Auf der Oberseite ist eine mechanische Wasserstandsäule mit einem verstellbaren (5° - 360°) drehbaren Düsenhals installiert. Die Bedienelemente sind auf dem Armaturen Brett angeordnet, um dem Bediener die Arbeit zu erleichtern. Es ist möglich, eine zweite Steuerung zu haben, die z.B. in der Kochinsel nützlich ist (eine Steuerung pro Seite).

Mixerhalter-säule

Mixerhaltersäule aus Edelstahl, vorbereitet mit Haken für 2 Mixer, komplett mit 2 Tropfschalen und 2 Steckdosen aus Aluminium.



Zubehör zum Kochen

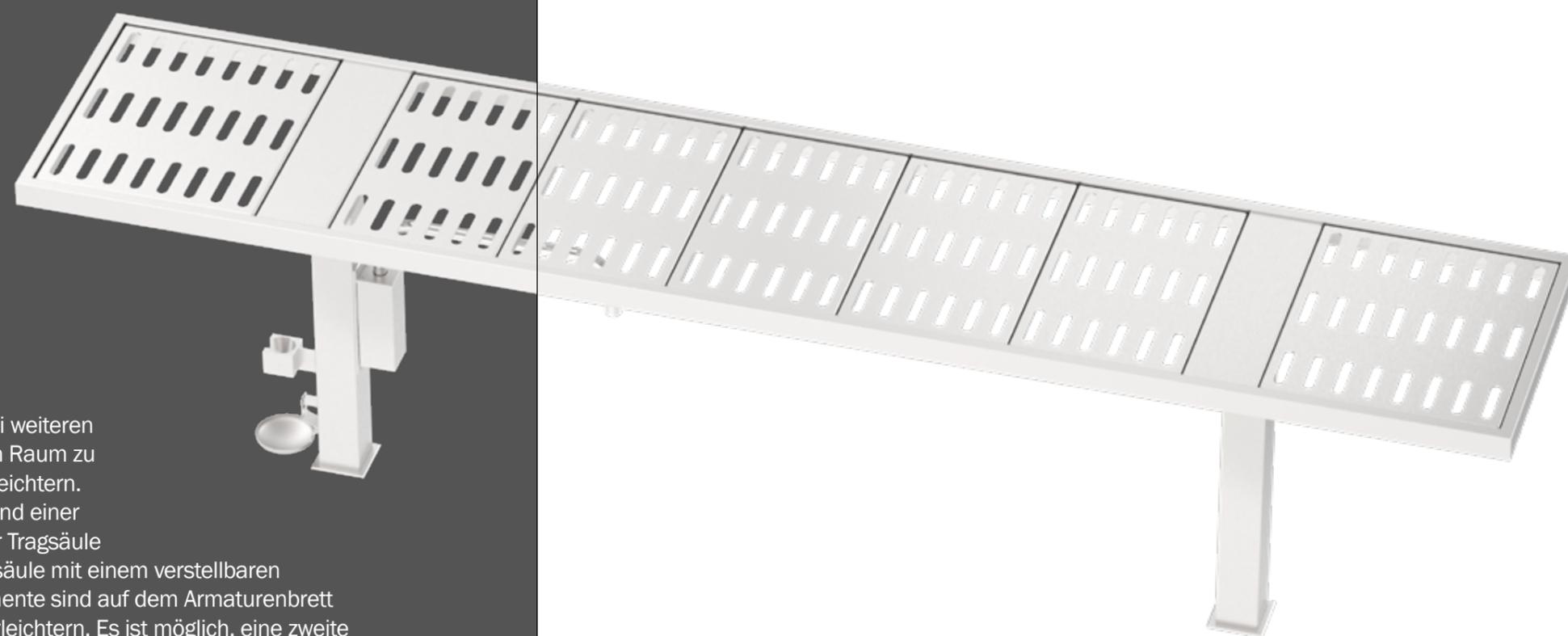
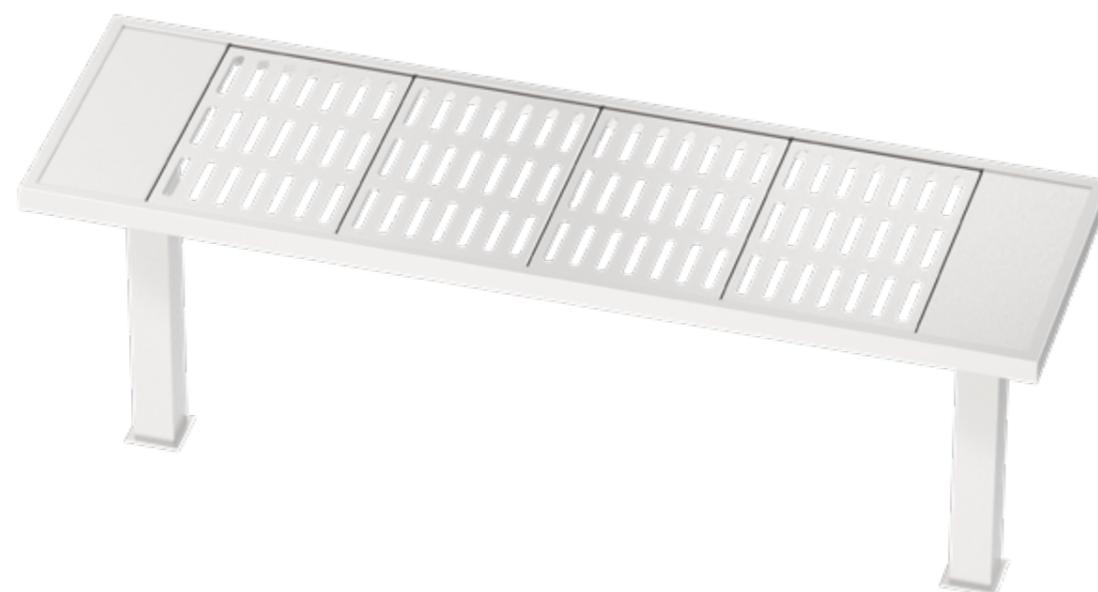
Topfregale

Robustes, praktisches und elegantes Zubehör für die Aufbewahrung von Töpfen und Schöpfkellen. Oberes Gitter aus Edelstahl-Rechteckprofil 50x25 mm und modulare gelochte Innenpaneele aus dickem Stahl 20/10; die Paneele sind zur Reinigung herausnehmbar und spülmaschinenfest.

Stützsäulen aus Edelstahlrohr 80x80 mm, komplett mit Flanschen zur Befestigung an der Arbeitsplatte. Löffelaufhänger aus 8x8 mm Vierkant-Edelstahlprofil, mit dem Randprofil verschweißt.

Topfregale Mit Mixerhalter Und Wasserstandsäule

Sie kombinieren die einfachen Regale mit zwei weiteren nützlichen Zubehöerteilen, um den verfügbaren Raum zu optimieren und dem Personal die Arbeit zu erleichtern. Der Mixerhalter wird mit einem Mixeraufsatz und einer Tropfschale an der Regalsäule befestigt. In der Tragsäule befindet sich auch eine mechanische Wassersäule mit einem verstellbaren (270°) drehbaren Düsenhals. Die Bedienelemente sind auf dem Armaturenbrett angeordnet, um dem Bediener die Arbeit zu erleichtern. Es ist möglich, eine zweite Steuerung zu haben, die z.B. in der Kochinsel nützlich ist (eine Steuerung pro Seite).



Zubehör zum Kochen

Topfregale Mit Salamanderhalter

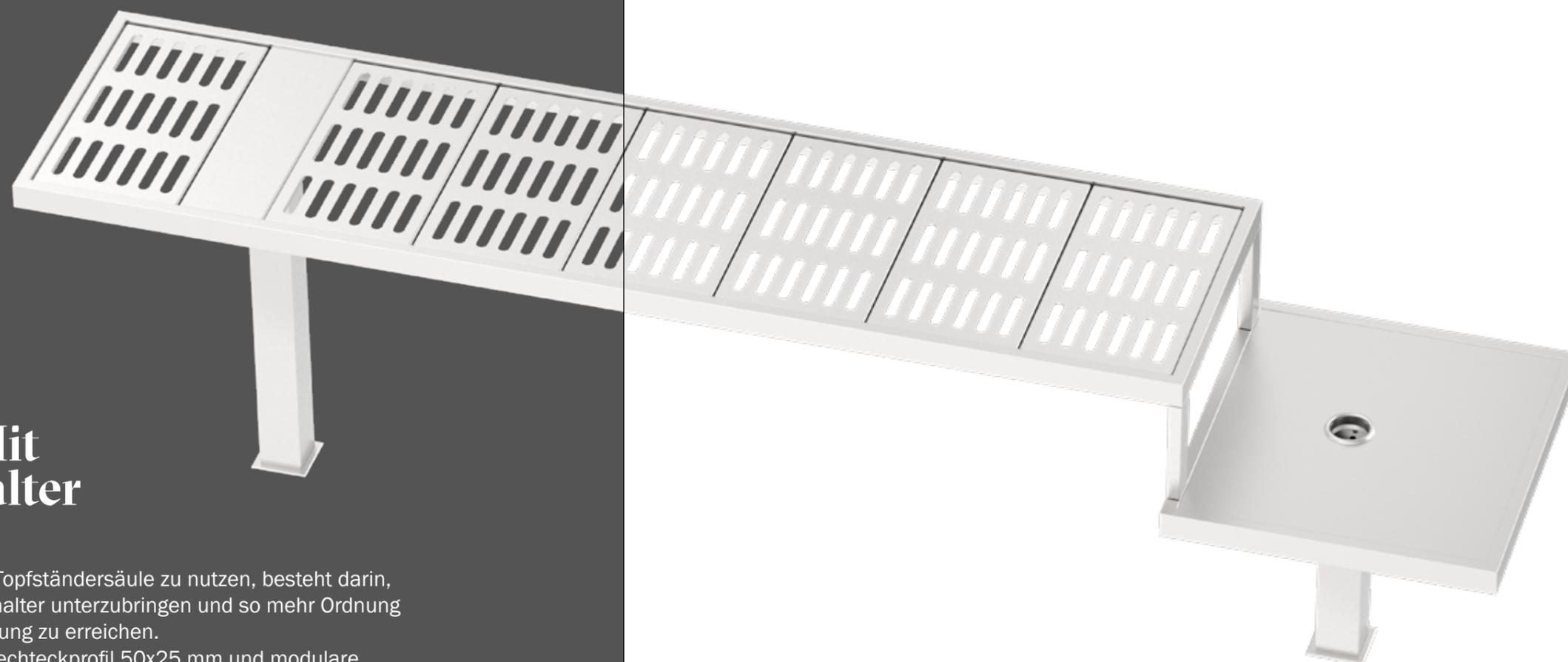
Eine weitere Möglichkeit, die Topfständersäule zu nutzen, besteht darin, auch den festen Salamanderhalter unterzubringen und so mehr Ordnung und weniger Platzverschwendung zu erreichen.

Oberes Gitter aus Edelstahl-Rechteckprofil 50x25 mm und modulare gelochte Innenpaneele aus dickem Stahl 20/10; die Paneele sind zur Reinigung herausnehmbar und spülmaschinenfest.

Stützsäulen aus Edelstahlrohr 80x80 mm, komplett mit Flanschen zur Befestigung an der Arbeitsplatte.

Löffelaufhänger aus 8x8 mm Vierkant-Edelstahlprofil, mit dem Randprofil verschweißt.

Seitliches Salamander-Regal aus 50x25 mm Edelstahl-Rechteckprofil und geschweißter 30/10-Stahlplatte.



Zubehör zum Kochen

Salamanderhalter

Feststehender Salamanderhalter, bestehend aus einem 50x25 mm großen, rechteckigen Edelstahlprofil und einer 30/10 dicken, geschweißten Stahlplatte. Tragende Säule aus Edelstahlrohr 80x80 mm, komplett mit Flansch zur Befestigung an der Arbeitsfläche.



Salamanderhalter Mit Schutzrücken

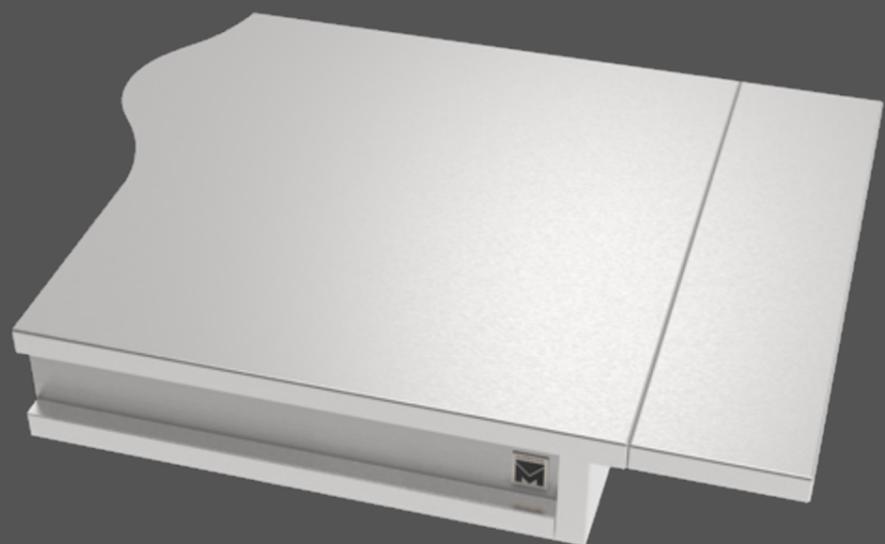
Feststehender Salamanderhalter, bestehend aus einem 50x25 mm großen, rechteckigen Edelstahlprofil und einer 30/10 dicken, geschweißten Stahlplatte mit Schutzrücken. Tragende Säule aus Edelstahlrohr 80x80 mm, komplett mit Flansch zur Befestigung an der Arbeitsfläche.

Schwenkbare Salamanderhalter

Salamanderhalter, bestehend aus einem 50x25 mm großen, rechteckigen Edelstahlprofil und einer 30/10 dicken, geschweißten Stahlplatte. Tragsäule aus Edelstahlrohr mit einem Durchmesser von 101,2 mm, auf Wunsch in einem Winkel drehbar.

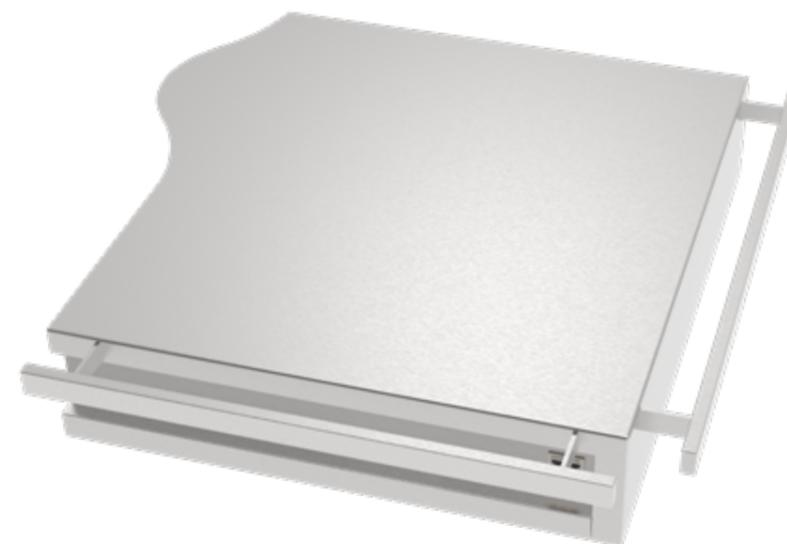


Zubehör zum Kochen



Klappbare Ablagen

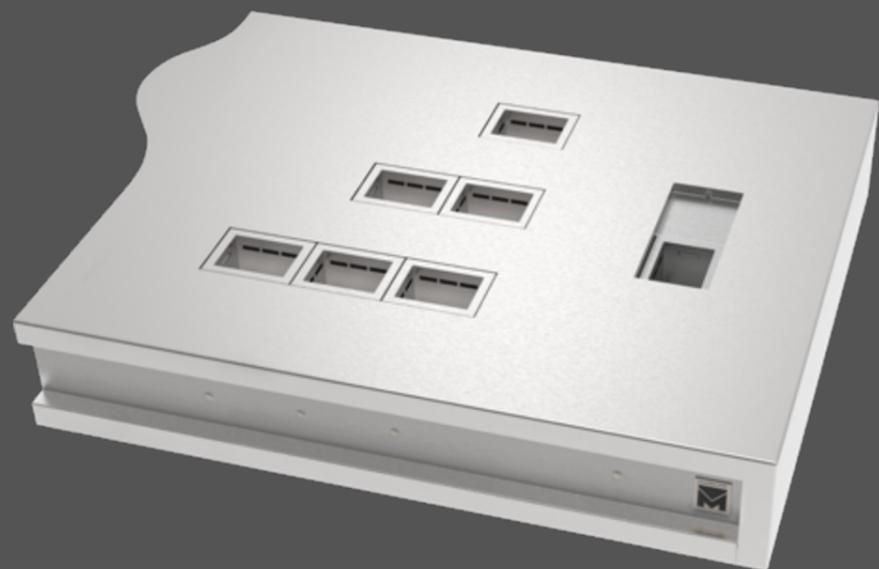
30/10 dicke Edelstahlplatte mit nach unten gerichteter Ablage, die oben auf dem Kochfeld befestigt ist.
Diese Funktion ist sehr nützlich, um im Bedarfsfall einen Raum zu nutzen, der normalerweise für den Durchgang von Personen benötigt wird, und so die Arbeitsfläche zu vergrößern.



Handlauf

Rechteckiges Profil 25x50 mm aus rostfreiem Stahl, das auf der Kochfläche in einem Abstand befestigt ist, der das Einsetzen von GN 1/9 Becken ermöglicht.
Ein nützliches Zubehörteil, um die am häufigsten verwendeten Lebensmittel, die nicht temperaturkontrolliert werden müssen, in Reichweite zu platzieren und die Bewegungen des Bedieners zu reduzieren, ohne die Arbeitsfläche zu belegen.

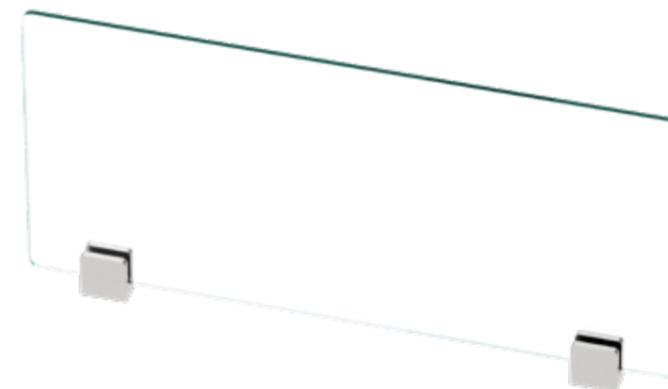
Zubehör zum Kochen



Löffelbader

Spülbecken mit automatischer Wasserbefüllung zum schnellen und bequemen Abspülen der Kochlöffel, was die Effizienz der Kochvorgänge verbessert.

Es können mehrere Spülbecken nebeneinander gestellt werden. Auch in einer Version mit Rutsche erhältlich.



Gläser trennen

Maßgefertigtes Sicherheitsglas mit abgerundeten Ecken, das mit Halterungen aus Stahl am Kochfeld befestigt wird. Ideal für die Aufstellung neben Fritteusen und Nudelkochern: Er schützt die benachbarten Kochfunktionen vor Öl- und Wasserspritzern, ohne die Sicht einzuschränken. Die Glashalterungen ermöglichen es, das Glas zur besseren Reinigung von der Arbeitsplatte abzunehmen.

Zubehör zum Kochen

Aluminium-Steckdosen

Schuko-Steckdose
CEE7/4 - 230V - 16A IP54
im Aluminiumgehäuse mit
Schiebedeckel.



Kunststoff-Steckdosen

Schuko-Steckdose 230V - 16A
aus Kunststoff mit Abdeckung.

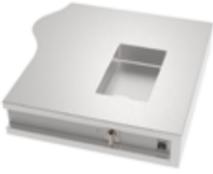
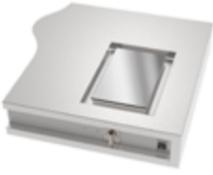


HAUPT MIO DELLE

Liste der wichtigsten Modelle von Kochfunktionen mit den entsprechenden Codes und technischen Unterlagen, die online heruntergeladen werden können.



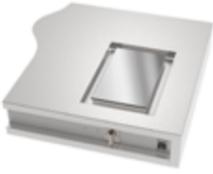
Model	Beschreibung	Datenblatt herunterladen	DWG herunterladen
-------	--------------	-----------------------------	----------------------

	ELEKTRISCHE BRÄTER 300°C		
BE01	<p>Flächenbündig integrierter elektrischer Bräter für Temperaturen bis zu 300 °C:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Komplet mit Elektroanlage, GN1/1 Becken h 150 mm und Verschlusskappe - Fassungsvermögen 18 Liter und 1 Kochzone (Leistung 4.500W 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 1,8 kW - Einfacher Deckel für Bräter optional erhältlich - Innenmaße 320x550x130 oder 550x320x130 mm 		
BE02	<p>Flächenbündig integrierter elektrischer Bräter für Temperaturen bis zu 300 °C:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Komplet mit Elektroanlage, GN1/1 Becken h 150 mm und Verschlusskappe - Fassungsvermögen 34 Liter und 2 Kochstellen (Leistung 2x4.500W 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 3,6 kW - Einfacher Deckel für Bräter optional erhältlich - Innenmaße 620x550x130 oder 550x620x130 mm 		
BE03	<p>Flächenbündig integrierter elektrischer Bräter für Temperaturen bis zu 300 °C:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Komplet mit Elektroanlage, GN1/1 Becken h 150 mm und Verschlusskappe - Fassungsvermögen 43 Liter und 2 Kochzonen (Leistung 2x5.500W 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 4,4 kW - Einfacher Deckel für Bräter optional erhältlich - Innenmaße 620x700x130 oder 700x620x130 mm 		
	ELEKTRISCHE-GRILLPLATTEN AUS COMPOUND		
FTEC000	<p>Glatte Bratplatte Fry-Top für Temperaturen bis zu 300 °C auf bündig geschweißtem Gehäuse:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verbundplatte (3 mm AISI 316 oben + 12 mm Baustahl) - Komplet mit Wasserzirkulationssystem für das Gehäuse - Komplet mit elektrischer Anlage und Ölabblass - Komplet mit abnehmbarem Spritzschutz an 3 Seiten - 1 Kochzone (Leistung 3.500W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 1,4 kW - Abmessungen des Gehäuses 443x508 mm - Abmessungen der Platte 335x400 mm 		
FTEC001	<p>Glatte Bratplatte Fry-Top für Temperaturen bis zu 300 °C auf bündig geschweißtem Gehäuse:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verbundplatte (3 mm AISI 316 oben + 12 mm Baustahl) - Komplet mit Wasserzirkulationssystem für das Gehäuse - Komplet mit elektrischer Anlage und Ölabblass - Komplet mit abnehmbarem Spritzschutz an 3 Seiten - 1 Kochzone (Leistung 4.500W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 1,8 kW - Abmessungen des Gehäuses 443x658 mm - Abmessungen der Platte 335x550 mm 		

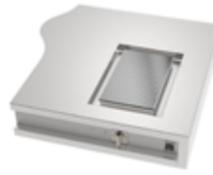
Model	Beschreibung	Datenblatt herunterladen	DWG herunterladen
-------	--------------	-----------------------------	----------------------

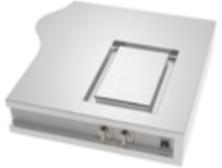
FTEC002	<p>Glatte Bratplatte Fry-Top für Temperaturen bis zu 300 °C auf bündig geschweißtem Gehäuse:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verbundplatte (3 mm AISI 316 oben + 12 mm Baustahl) - Komplet mit Wasserzirkulationssystem für das Gehäuse - Komplet mit elektrischer Anlage und Ölabblass - Komplet mit abnehmbarem Spritzschutz an 3 Seiten - 2 Kochzonen (Leistung 2x4.500W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 3,6 kW - Abmessungen des Gehäuses 728x658 mm - Abmessungen der Platte 620x550 mm 		
FTEC003	<p>Glatte Bratplatte Fry-Top für Temperaturen bis zu 300 °C auf bündig geschweißtem Gehäuse:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verbundplatte (3 mm AISI 316 oben + 12 mm Baustahl) - Komplet mit Wasserzirkulationssystem für das Gehäuse - Komplet mit elektrischer Anlage und Ölabblass - Komplet mit abnehmbarem Spritzschutz an 3 Seiten - 1 Kochzone (Leistung 5.500W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 2,2 kW - Abmessungen des Gehäuses 443x728 mm - Abmessungen der Platte 335x620 mm 		
FTEC004	<p>Glatte Bratplatte Fry-Top für Temperaturen bis zu 300 °C auf bündig geschweißtem Gehäuse:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verbundplatte (3 mm AISI 316 oben + 12 mm Baustahl) - Komplet mit Wasserzirkulationssystem für das Gehäuse - Komplet mit elektrischer Anlage und Ölabblass - Komplet mit abnehmbarem Spritzschutz an 3 Seiten - 2 Kochzonen (Leistung 2x5.500W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 4,4 kW - Abmessungen des Gehäuses 728x728 mm - Abmessungen der Platte 620x620 mm 		
FTEC005	<p>Glatte Bratplatte Fry-Top für Temperaturen bis zu 300 °C auf bündig geschweißtem Gehäuse:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verbundplatte (3 mm AISI 316 oben + 12 mm Baustahl) - Komplet mit Wasserzirkulationssystem für das Gehäuse - Komplet mit elektrischer Anlage und Ölabblass - Komplet mit abnehmbarem Spritzschutz an 3 Seiten - 1 Kochzone (Leistung 7.500W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 3 kW - Abmessungen des Gehäuses 508x808 mm - Abmessungen der Platte 400x700 mm 		
FTEC006	<p>Glatte Bratplatte Fry-Top für Temperaturen bis zu 300 °C auf bündig geschweißtem Gehäuse:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verbundplatte (3 mm AISI 316 oben + 12 mm Baustahl) - Komplet mit Wasserzirkulationssystem für das Gehäuse - Komplet mit elektrischer Anlage und Ölabblass - Komplet mit abnehmbarem Spritzschutz an 3 Seiten - 2 Kochzonen (Leistung 2x7.500W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeleistung 6 kW - Abmessungen des Gehäuses 858x808 mm - Abmessungen der Platte 750x700 mm 		

Model	Beschreibung	Datenblatt herunterladen	DWG herunterladen
-------	--------------	-----------------------------	----------------------

	ELEKTRISCHE-GRILLPLATTEN HARTCHROM GLATT		
FTECRL00T	<p>Glatte Bratplatte Fry-Top für Temperaturen bis zu 300 °C auf bündig geschweißtem Gehäuse:</p> <ul style="list-style-type: none"> - FE 510 hartverchromtes Stahlblech - Komplett mit Wasserzirkulationssystem für das Gehäuse - Komplett mit elektrischer Anlage und Ölabblass - Komplett mit abnehmbarem Spritzschutz an 3 Seiten - 1 Kochzone (Leistung 3.500W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 1,8 kW - Abmessungen des Gehäuses 443x508 mm - Abmessungen der Platte 335x400 mm 		
FTECRL01	<p>Glatte Bratplatte Fry-Top für Temperaturen bis zu 300 °C auf bündig geschweißtem Gehäuse:</p> <ul style="list-style-type: none"> - FE 510 hartverchromtes Stahlblech - Komplett mit Wasserzirkulationssystem für das Gehäuse - Komplett mit elektrischer Anlage und Ölabblass - Komplett mit abnehmbarem Spritzschutz an 3 Seiten - 1 Kochzone (Leistung 4.500W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 1,8 kW - Abmessungen des Gehäuses 443x658 mm - Abmessungen der Platte 335x550 mm 		
FTECRL02	<p>Glatte Bratplatte Fry-Top für Temperaturen bis zu 300 °C auf bündig geschweißtem Gehäuse:</p> <ul style="list-style-type: none"> - FE 510 hartverchromtes Stahlblech - Komplett mit Wasserzirkulationssystem für das Gehäuse - Komplett mit elektrischer Anlage und Ölabblass - Komplett mit abnehmbarem Spritzschutz an 3 Seiten - 2 Kochzonen (Leistung 2x4.500W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 3,6 kW - Abmessungen des Gehäuses 728x658 mm - Abmessungen der Platte 620x550 mm 		
FTECRL03	<p>Glatte Bratplatte Fry-Top für Temperaturen bis zu 300 °C auf bündig geschweißtem Gehäuse:</p> <ul style="list-style-type: none"> - FE 510 hartverchromtes Stahlblech - Komplett mit Wasserzirkulationssystem für das Gehäuse - Komplett mit elektrischer Anlage und Ölabblass - Komplett mit abnehmbarem Spritzschutz an 3 Seiten - 1 Kochzone (Leistung 5.500W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 2,2 kW - Abmessungen des Gehäuses 443x728 mm - Abmessungen der Platte 335x620 mm 		
FTECRL04	<p>Glatte Bratplatte Fry-Top für Temperaturen bis zu 300 °C auf bündig geschweißtem Gehäuse:</p> <ul style="list-style-type: none"> - FE 510 hartverchromtes Stahlblech - Komplett mit Wasserzirkulationssystem für das Gehäuse - Komplett mit elektrischer Anlage und Ölabblass - Komplett mit abnehmbarem Spritzschutz an 3 Seiten - 2 Kochzonen (Leistung 2x5.500W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 4,4 kW - Abmessungen des Gehäuses 728x728 mm - Abmessungen der Platte 620x620 mm 		

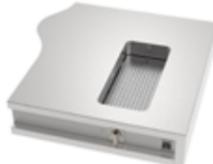
Model	Beschreibung	Datenblatt herunterladen	DWG herunterladen
-------	--------------	-----------------------------	----------------------

FTECRL05	<p>Glatte Bratplatte Fry-Top für Temperaturen bis zu 300 °C auf bündig geschweißtem Gehäuse:</p> <ul style="list-style-type: none"> - FE 510 hartverchromtes Stahlblech - Komplett mit Wasserzirkulationssystem für das Gehäuse - Komplett mit elektrischer Anlage und Ölabblass - Komplett mit abnehmbarem Spritzschutz an 3 Seiten - 1 Kochzone (Leistung 7.500W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 3 kW - Abmessungen des Gehäuses 508x808 mm - Abmessungen der Platte 400x700 mm 		
FTECRL06	<p>Glatte Bratplatte Fry-Top für Temperaturen bis zu 300 °C auf bündig geschweißtem Gehäuse:</p> <ul style="list-style-type: none"> - FE 510 hartverchromtes Stahlblech - Komplett mit Wasserzirkulationssystem für das Gehäuse - Komplett mit elektrischer Anlage und Ölabblass - Komplett mit abnehmbarem Spritzschutz an 3 Seiten - 2 Kochzonen (Leistung 2x7.500W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeleistung 6 kW - Abmessungen des Gehäuses 858x808 mm - Abmessungen der Platte 750x700 mm 		
	ELEKTRISCHE-GRILLPLATTEN HARTCHROM GERILLT		
FTECRR00	<p>Gerippte Bratplatte für Temperaturen bis zu 300 °C, montiert auf einem flachen, geschweißten Behälter auf bündig geschweißtem Gehäuse:</p> <ul style="list-style-type: none"> - FE 510 hartverchromtes Stahlblech - Komplett mit Wasserzirkulationssystem für das Gehäuse - Komplett mit elektrischer Anlage und Ölabblass - Komplett mit abnehmbarem Spritzschutz an 3 Seiten - 1 Kochzone (Leistung 3.500W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 1,8 kW - Abmessungen des Gehäuses 443x508 mm - Abmessungen der Platte 335x400 mm 		
FTECRR01	<p>Gerippter Fry Top 300 °C auf bündig geschweißtem Gehäuse:</p> <ul style="list-style-type: none"> - FE 510 hartverchromtes Stahlblech - Komplett mit Wasserzirkulationssystem für das Gehäuse - Komplett mit elektrischer Anlage und Ölabblass - Komplett mit abnehmbarem Spritzschutz an 3 Seiten - 1 Kochzone (Leistung 4.500W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 1,8 kW - Abmessungen des Gehäuses 443x658 mm - Abmessungen der Platte 335x550 mm 		
FTECRR02	<p>Gerippter Fry Top 300 °C auf bündig geschweißtem Gehäuse:</p> <ul style="list-style-type: none"> - FE 510 hartverchromtes Stahlblech - Komplett mit Wasserzirkulationssystem für das Gehäuse - Komplett mit elektrischer Anlage und Ölabblass - Komplett mit abnehmbarem Spritzschutz an 3 Seiten - 2 Kochzonen (Leistung 2x4.500W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 3,6 kW - Abmessungen des Gehäuses 728x658 mm - Abmessungen der Platte 620x550 mm 		

Model	Beschreibung	Datenblatt herunterladen	DWG herunterladen
FTECRR03	Gerippter Fry Top 300 °C auf bündig geschweißtem Gehäuse: - FE 510 hartverchromtes Stahlblech - Komplett mit Wasserzirkulationssystem für das Gehäuse - Komplett mit elektrischer Anlage und Ölabblass - Komplett mit abnehmbarem Spritzschutz an 3 Seiten - 1 Kochzone (Leistung 5.500W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 2,2 kW - Abmessungen des Gehäuses 443x728 mm - Abmessungen der Platte 335x620 mm		
FTECRR04	Gerippter Fry Top 300 °C auf bündig geschweißtem Gehäuse: - FE 510 hartverchromtes Stahlblech - Komplett mit Wasserzirkulationssystem für das Gehäuse - Komplett mit elektrischer Anlage und Ölabblass - Komplett mit abnehmbarem Spritzschutz an 3 Seiten - 2 Kochzonen (Leistung 2x5.500W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 4,4 kW - Abmessungen des Gehäuses 728x728 mm - Abmessungen der Platte 620x620 mm		
FTECRR05	Gerippter Fry Top 300 °C auf bündig geschweißtem Gehäuse: - FE 510 hartverchromtes Stahlblech - Komplett mit Wasserzirkulationssystem für das Gehäuse - Komplett mit elektrischer Anlage und Ölabblass - Komplett mit abnehmbarem Spritzschutz an 3 Seiten - 1 Kochzone (Leistung 7.500W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 3 kW - Abmessungen des Gehäuses 508x808 mm - Abmessungen der Platte 400x700 mm		
FTECRR06	Gerippter Fry Top 300 °C auf bündig geschweißtem Gehäuse: - FE 510 hartverchromtes Stahlblech - Komplett mit Wasserzirkulationssystem für das Gehäuse - Komplett mit elektrischer Anlage und Ölabblass - Komplett mit abnehmbarem Spritzschutz an 3 Seiten - 2 Kochzonen (Leistung 2x7.500W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeleistung 6 kW - Abmessungen des Gehäuses 858x808 mm - Abmessungen der Platte 750x700 mm		
	ELEKTRO GROSS-KOCHFELDER 450°C		
TPE00	Vollelektrische Platte auf bündig geschweißtem Gehäuse montiert: - Stahlplatte 16M03 für Temperaturen bis zu 450 °C - Komplett mit Wasserzirkulationssystem für das Gehäuse - Komplett mit elektrischer Anlage und Flüssigkeitsablauf mit GN1/2 h 100 mm Wanne - 1 Kochzone (Leistung 4000W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 1,6 kW - Abmessungen des Gehäuses 443x508 mm - Abmessungen der Platte 335x400 mm		

Model	Beschreibung	Datenblatt herunterladen	DWG herunterladen
TPE01	Vollelektrische Platte auf bündig geschweißtem Gehäuse montiert: - Stahlplatte 16M03 für Temperaturen bis zu 450 °C - Komplett mit Wasserzirkulationssystem für das Gehäuse - Komplett mit elektrischer Anlage und Flüssigkeitsablauf mit GN1/2 h 100 mm Wanne - 2 Kochzonen (Leistung 2x2.700W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 2 kW - Abmessungen des Gehäuses 443x658 mm - Abmessungen der Platte 335x550 mm		
TPE02	Vollelektrische Platte auf bündig geschweißtem Gehäuse montiert: - Stahlplatte 16M03 für Temperaturen bis zu 450 °C - Komplett mit Wasserzirkulationssystem für das Gehäuse - Komplett mit elektrischer Anlage und Flüssigkeitsablauf mit GN1/2 h-Becken. 100 mm - 4 Kochstellen (Leistung 4x2.700W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 4 kW - Abmessungen des Gehäuses 728x658 mm - Abmessungen der Platte 620x550 mm		
TPE03	Vollelektrische Platte auf bündig geschweißtem Gehäuse montiert: - Stahlplatte 16M03 für Temperaturen bis zu 450 °C - Komplett mit Wasserzirkulationssystem für das Gehäuse - Komplett mit elektrischer Anlage und Flüssigkeitsablauf auf GN1/2 Becken h 100 mm - 2 Kochzonen (Leistung 2x3.000W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 2,4 kW - Abmessungen des Gehäuses 443x728 mm - Abmessungen der Platte 335x620 mm		
TPE04	Vollelektrische Platte auf bündig geschweißtem Gehäuse montiert: - Stahlplatte 16M03 für Temperaturen bis zu 450 °C - Komplett mit Wasserzirkulationssystem für das Gehäuse - Komplett mit elektrischer Anlage und Flüssigkeitsablauf mit GN1/2 h 100 mm Wanne - 4 Kochzonen (Leistung 4x3.000W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 4,8 kW - Abmessungen des Gehäuses 728x728 mm - Abmessungen der Platte 620x620 mm		
TPE05	Vollelektrische Platte auf bündig geschweißtem Gehäuse montiert: - Stahlplatte 16M03 für Temperaturen bis zu 450 °C - Komplett mit Wasserzirkulationssystem für das Gehäuse - Komplett mit elektrischer Anlage und Flüssigkeitsablauf mit GN1/2 h-Becken. 100 mm - 2 Kochzonen (Leistung 2x4.200W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 1,7 kW - Abmessungen des Gehäuses 508x808 mm - Abmessungen der Platte 400x700 mm		
TPE06	Vollelektrische Platte auf bündig geschweißtem Gehäuse montiert: - Stahlplatte 16M03 für Temperaturen bis zu 450 °C - Komplett mit Wasserzirkulationssystem für das Gehäuse - Komplett mit elektrischer Anlage und Flüssigkeitsablauf mit GN1/2 h 100 mm Wanne - 4 Kochzonen (Leistung 4x4.200W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 3,4 kW - Abmessungen des Gehäuses 858x808 mm - Abmessungen der Platte 750x700 mm		

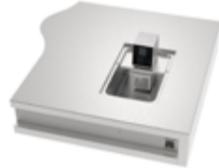
Model	Beschreibung	Datenblatt herunterladen	DWG herunterladen
TPE07	<p>Vollelektrische Platte auf bündig geschweißtem Gehäuse montiert:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stahlplatte 16M03 für Temperaturen bis zu 450 °C - Komplett mit Wasserzirkulationssystem für das Gehäuse - Komplett mit elektrischer Anlage und Flüssigkeitsablauf mit GN1/2 h 100 mm Wanne - 2 Kochzonen (Leistung 2x5.700W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 2,28 kW - Abmessungen des Gehäuses 558x908 mm - Abmessungen der Platte 450x800 mm 		
TPE08	<p>Vollelektrische Platte auf bündig geschweißtem Gehäuse montiert:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stahlplatte 16M03 für Temperaturen bis zu 450 °C - Komplett mit Wasserzirkulationssystem für das Gehäuse - Komplett mit elektrischer Anlage und Flüssigkeitsablauf mit GN1/2 h 100 mm Wanne - 4 Kochzonen (Leistung 4x5.700W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 4,56 kW - Abmessungen des Gehäuses 958x908 mm - Abmessungen der Platte 850x800 mm 		
	ELEKTRISCHE PASTAKOCHER		
CPE1/1	<p>Elektrischer Pastakoher GN 1/1, der bündig in einem silikonisierten Gehäuse installiert ist:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Komplett mit Magnetventil und Druckschalter für die Wasserbefüllung und Hahn für die Entleerung - Komplett mit Elektrik, Silikonbeschichtung, 6 GN1/6-Körben und Frontgrill - Fassungsvermögen 40 Liter (Leistung 2x4.500W 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 1,8 kW - Abmessungen des Gehäuses 448x728 mm - Nützliche Abmessungen des Beckens 309x510x300 mm 		
CPE2/3	<p>Elektrischer Pastakoher GN 2/3, der bündig in einem silikonisierten Gehäuse installiert ist:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Komplett mit Magnetventil und Druckschalter für die Wasserbefüllung und Hahn für die Entleerung - Komplett mit Elektrik, Silikonbeschichtung, 4 GN1/6-Körben und Frontgrill - Fassungsvermögen 25 Liter (Leistung 2x3.000W 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 1,2 kW - Abmessungen des Gehäuses 448x658 mm - Nützliche Abmessungen des Beckens 309x337x300 mm 		
CPE2/3R	<p>Elektrischer Pastakoher GN 2/3, der bündig in einem silikonisierten Gehäuse installiert ist:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Komplett mit Magnetventil und Druckschalter für die Wasserbefüllung und Hahn für die Entleerung - Komplett mit Elektrik, Silikonbeschichtung, 4 GN1/6-Körben und Frontgrill - Fassungsvermögen 25 Liter (Leistung 2x3.000W 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 1,2 kW - Abmessungen des Gehäuses 448x560 mm - Nützliche Abmessungen des Beckens 309x337x300 mm 		

Model	Beschreibung	Datenblatt herunterladen	DWG herunterladen
CPE2/6	<p>Elektrischer Pastakoher GN 2/6, der bündig in einem silikonisierten Gehäuse installiert ist:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Komplett mit Magnetventil und Druckschalter für die Wasserbefüllung und Hahn für die Entleerung - Komplett mit Elektrik, Silikonbeschichtung, 2 GN1/6-Körben und Frontgrill - Fassungsvermögen 13 Liter (Leistung 3.000W 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 1,2 kW - Abmessungen des Gehäuses 286x658 mm - Nützliche Abmessungen des Beckens 147x337x300 mm 		
CPE3/6	<p>Elektrischer Pastakoher GN 3/6, der bündig in einem silikonisierten Gehäuse installiert ist:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Komplett mit Magnetventil und Druckschalter für die Wasserbefüllung und Hahn für die Entleerung - Komplett mit Elektrik, Silikonbeschichtung, 3 GN1/6-Körben und Frontgrill - Fassungsvermögen 20 Liter (Leistung 4.500W 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 1,8 kW - Abmessungen des Gehäuses 286x728 mm - Nützliche Abmessungen des Beckens 147x510x300 mm 		
	ELEKTRO WASSERBÄDER		
BMC1/1	<p>Wasserbad GN 1/1 für den Betrieb nur mit Wasser:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mit verstärktem Drahtwiderstand (Leistung 3.000W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 0,6 kW - Komplett mit Magnetventil zum Befüllen und Kappe zum Entleeren - Komplett mit Füllstandssensor für automatische Befüllung und perforiertem Zwischenboden - Abmessungen: 305x510 mm 		
BMC2/1	<p>Wasserbad GN 2/1 für den Betrieb nur mit Wasser:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mit verstärkten Drahtwiderständen (Leistung 2x3.000W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 1,2 kW - Komplett mit Magnetventil zum Befüllen und Kappe zum Entleeren - Komplett mit Füllstandssensor für automatische Befüllung und perforiertem Zwischenboden - Abmessungen: 630x510 mm 		
BMC3/1	<p>Wasserbad GN 3/1 für den Betrieb nur mit Wasser:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mit verstärkten Drahtwiderständen (Leistung 3x3.000W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 1,8 kW - Komplett mit Magnetventil zum Befüllen und Kappe zum Entleeren - Komplett mit Füllstandssensor für automatische Befüllung und perforiertem Zwischenboden - Abmessungen: 955x510 mm 		
BMC4X1/3	<p>Wasserbad 4 GN 1/3 für den Betrieb nur mit Wasser:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mit verstärktem Drahtwiderstand (Leistung 3.000W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 0,6 kW - Komplett mit Magnetventil zum Befüllen und Kappe zum Entleeren - Komplett mit Füllstandssensor für automatische Befüllung und perforiertem Zwischenboden - Abmessungen: 305x685 mm 		

Model	Beschreibung	Datenblatt herunterladen	DWG herunterladen
-------	--------------	-----------------------------	----------------------

BMC5X1/3	<p>Wasserbad 5 GN 1/3 für den Betrieb nur mit Wasser:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mit verstärkten Drahtwiderständen (Leistung 2x2.500W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 1 kW - Komplett mit Magnetventil zum Befüllen und Kappe zum Entleeren - Komplett mit Füllstandssensor für automatische Befüllung und perforiertem Zwischenboden - Abmessungen: 305x860 mm 		
BMC6X1/3	<p>Wasserbad 6 GN 1/3 für den Betrieb nur mit Wasser:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mit verstärkten Drahtwiderständen (Leistung 2x2.500W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 1 kW - Komplett mit Magnetventil zum Befüllen und Kappe zum Entleeren - Komplett mit Füllstandssensor für automatische Befüllung und perforiertem Zwischenboden - Abmessungen: 305x1035 mm 		
BMC1/2	<p>Wasserbad GN 1/2 für den Betrieb nur mit Wasser:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mit Silikonklebewiderständen (Leistung 1x500W - 230V 1PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 0,05 kW - Komplett mit Magnetventil zum Befüllen und Kappe zum Entleeren - Komplett mit Füllstandssensor für automatische Befüllung und perforiertem Zwischenboden - Abmessungen: 309x249 mm 		
BMC2/3	<p>Wasserbad GN 2/3 für den Betrieb nur mit Wasser:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mit Silikonklebewiderständen (Leistung 2x380W - 230V 1PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 0,076 kW - Komplett mit Magnetventil zum Befüllen und Kappe zum Entleeren - Komplett mit Füllstandssensor für automatische Befüllung und perforiertem Zwischenboden - Abmessungen: 309x337 mm 		
BMC3X1/6	<p>Wasserbad 3 GN 1/6 für den Betrieb nur mit Wasser:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mit Silikonklebewiderständen (Leistung 3x200W - 230V 1PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 0,15 kW - Komplett mit Magnetventil zum Befüllen und Kappe zum Entleeren - Komplett mit Füllstandssensor für automatische Befüllung und perforiertem Zwischenboden - Abmessungen: 160x470 mm 		
BMC4X1/6	<p>Wasserbad 4 GN 1/6 für den Betrieb nur mit Wasser:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mit Silikonklebewiderständen (Leistung 4x200W - 230V 1PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 0,2 kW - Komplett mit Magnetventil zum Befüllen und Kappe zum Entleeren - Komplett mit Füllstandssensor für automatische Befüllung und perforiertem Zwischenboden - Abmessungen: 160x632 mm 		
BMC5X1/6	<p>Wasserbad 5 GN 1/6 für den Betrieb nur mit Wasser:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mit Silikonklebewiderständen (Leistung 5x200W - 230V 1PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 0,25 kW - Komplett mit Magnetventil zum Befüllen und Kappe zum Entleeren - Komplett mit Füllstandssensor für automatische Befüllung und perforiertem Zwischenboden - Abmessungen: 160x794 mm 		
BMC6X1/6	<p>Wasserbad 6 GN 1/6 für den Betrieb nur mit Wasser:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mit Silikonklebewiderständen (Leistung 6x200W - 230V 1PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 0,3 kW - Komplett mit Magnetventil zum Befüllen und Kappe zum Entleeren - Komplett mit Füllstandssensor für automatische Befüllung und perforiertem Zwischenboden - Abmessungen: 160x956 mm 		

Model	Beschreibung	Datenblatt herunterladen	DWG herunterladen
-------	--------------	-----------------------------	----------------------

BMC3X1/6R	<p>Wasserbad 3 GN 1/6 für den Betrieb nur mit Wasser:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mit Silikonklebewiderständen (Leistung 3x200W - 230V 1PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 0,15 kW - Komplett mit Magnetventil zum Befüllen und Kappe zum Entleeren - Komplett mit Füllstandssensor für automatische Befüllung und perforiertem Zwischenboden - Abmessungen: 146x512 mm 		
BMC4X1/6R	<p>Wasserbad 4 GN 1/6 für den Betrieb nur mit Wasser:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mit Silikonklebewiderständen (Leistung 4x200W - 230V 1PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 0,2 kW - Komplett mit Magnetventil zum Befüllen und Kappe zum Entleeren - Komplett mit Füllstandssensor für automatische Befüllung und perforiertem Zwischenboden - Abmessungen: 146x688 mm 		
BMC5X1/6R	<p>Wasserbad 5 GN 1/6 für den Betrieb nur mit Wasser:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mit Silikonklebewiderständen (Leistung 5x200W - 230V 1PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 0,25 kW - Komplett mit Magnetventil zum Befüllen und Kappe zum Entleeren - Komplett mit Füllstandssensor für automatische Befüllung und perforiertem Zwischenboden - Abmessungen: 146x864 mm 		
BMC6X1/6R	<p>Wasserbad 6 GN 1/6 für den Betrieb nur mit Wasser:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mit Silikonklebewiderständen (Leistung 6x200W - 230V 1PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 0,3 kW - Komplett mit Magnetventil zum Befüllen und Kappe zum Entleeren - Komplett mit Füllstandssensor für automatische Befüllung und perforiertem Zwischenboden - Abmessungen: 146x1040 mm 		
	RONER TANK		
VRONER	<p>GN 1/1-Becken für Roner (Sous vide nicht inbegriffen):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Komplett mit Umfangsabsenkung h 3 mm - Komplett mit hinterer Abdeckung für 1/3 mit Halterung für RONER - Komplett mit Frontdeckel für 2/3-Beckenverschluss - Komplett mit Magnetventil für die Beladung mit ON/OFF-Schalter, Überlauf und Ablassschraube - Abmessungen: 305/335x510/540 mm 		

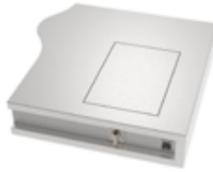
Model	Beschreibung	Datenblatt herunterladen	DWG herunterladen
	INDUKTIONSKOCHFELDER		
PI01Q	<p>Induktionsglaskeramikplatte flächenbündig in die Arbeitsplatte integriert:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 Kochzone (Leistung 1x5.000W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 0,14 kW - Komplett mit Glaskeramik, Spulenhaltung, Steuerung und LED-Anzeigen - Komplett mit Installation, elektrischer Verkabelung und Silikonisierung - SINGLE-Generator nicht enthalten - Abmessungen der Bohrung auf der Arbeitsplatte 368x368 mm - Glaskeramik Abmessungen 360x360 mm 		
PI02Q	<p>Induktionsglaskeramikplatte flächenbündig in die Arbeitsplatte integriert:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 Kochzonen (Leistung 2x5.000W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 0,28 kW - Komplett mit Glaskeramik, Spulenhaltung, Bedienelementen und LED-Anzeigen - Komplett mit Installation, elektrischer Verkabelung und Silikonisierung - MULTIPLE-Generator nicht im Preis inbegriffen - Abmessungen der Bohrung oben 368x728 oder 728x368 mm - Abmessungen des Keramikglases 360x720 oder 720x360 mm 		
PI02QR	<p>Induktionsglaskeramikplatte flächenbündig in die Arbeitsplatte integriert:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 Kochzonen (Leistung 2x5.000W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 0,28 kW - Komplett mit Glaskeramik, Spulenhaltung, Bedienelementen und LED-Anzeigen - Komplett mit Installation, elektrischer Verkabelung und Silikonisierung - MULTIPLE-Generator nicht im Preis inbegriffen - Abmessungen der Bohrung oben 368x658 oder 658x368 mm - Abmessungen des Keramikglases 360x650 oder 650x360 mm 		
PI04Q	<p>Induktionsglaskeramikplatte flächenbündig in die Arbeitsplatte integriert:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 4 Kochzonen (Leistung 4x5.000W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 0,56 kW - Komplett mit Glaskeramik, Spulenhaltung, Bedienelementen und LED-Anzeigen - Komplett mit Installation, elektrischer Verkabelung und Silikonisierung - MULTIPLE-Generator nicht im Preis inbegriffen - Abmessungen der Bohrung oben 728x728 mm - Glaskeramik Abmessungen 720x720 mm 		
PI04QR	<p>Induktionsglaskeramikplatte flächenbündig in die Arbeitsplatte integriert:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 4 Kochzonen (Leistung 4x5.000W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 0,56 kW - Komplett mit Glaskeramik, Spulenhaltung, Bedienelementen und LED-Anzeigen - Komplett mit Installation, elektrischer Verkabelung und Silikonisierung - MULTIPLE-Generator nicht im Preis inbegriffen - Abmessungen der Bohrung oben 658x658 mm - Glaskeramik Abmessungen 650x650 mm 		
C-DIGITAL	Digitale Steuerung und Display unter Glas		

Model	Beschreibung	Datenblatt herunterladen	DWG herunterladen
	INDUKTIONSKOCHFELDER FLÄCHENDECKEND		
PI01T	<p>GANZ-FELD-Induktions-Glaskeramik-Kochfeld flächenbündig in die Arbeitsplatte integriert:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 Kochzone (Leistung 2x3.500W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 0,196 kW - Komplett mit Glaskeramik, Spulenhaltung, Steuerung und LED-Anzeigen - Komplett mit Installation, elektrischer Verkabelung und Silikonisierung - MULTIPLE-Generator nicht im Preis inbegriffen - Abmessungen der Bohrung auf der Arbeitsplatte 368x368 mm - Glaskeramik Abmessungen 360x360 mm 		
PI02T	<p>GANZ-FELD-Induktions-Glaskeramik-Kochfeld flächenbündig in die Arbeitsplatte integriert:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 Kochzonen (Leistung 4x3.500W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 0,392 kW - Komplett mit Glaskeramik, Spulenhaltung, Bedienelementen und LED-Anzeigen - Komplett mit Installation, elektrischer Verkabelung und Silikonisierung - MULTIPLE-Generator nicht im Preis inbegriffen - Abmessungen der Bohrung oben 368x728 oder 728x368 mm - Abmessungen des Keramikglases 360x720 oder 720x360 mm 		
PI02TR	<p>GANZ-FELD-Induktions-Glaskeramik-Kochfeld flächenbündig in die Arbeitsplatte integriert:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 Kochzonen (Leistung 4x3.500W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 0,392 kW - Komplett mit Glaskeramik, Spulenhaltung, Bedienelementen und LED-Anzeigen - Komplett mit Installation, elektrischer Verkabelung und Silikonisierung - MULTIPLE-Generator nicht im Preis inbegriffen - Abmessungen der Bohrung oben 368x658 oder 658x368 mm - Abmessungen des Keramikglases 360x650 oder 650x360 mm 		
PI04T	<p>GANZ-FELD-Induktions-Glaskeramik-Kochfeld flächenbündig in die Arbeitsplatte integriert:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 4 Kochstellen (Leistung 8x3.500W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 0,784 kW - Komplett mit Glaskeramik, Spulenhaltung, Bedienelementen und LED-Anzeigen - Komplett mit Installation, elektrischer Verkabelung und Silikonisierung - MULTIPLE-Generator nicht im Preis inbegriffen - Abmessungen der Bohrung oben 728x728 mm - Glaskeramik Abmessungen 720x720 mm 		
PI04TR	<p>GANZ-FELD-Induktions-Glaskeramik-Kochfeld flächenbündig in die Arbeitsplatte integriert:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 4 Kochstellen (Leistung 8x3.500W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 0,784 kW - Komplett mit Glaskeramik, Spulenhaltung, Bedienelementen und LED-Anzeigen - Komplett mit Installation, elektrischer Verkabelung und Silikonisierung - MULTIPLE-Generator nicht im Preis inbegriffen - Abmessungen der Bohrung oben 658x658 mm - Glaskeramik Abmessungen 650x650 mm 		

Model	Beschreibung	Datenblatt herunterladen	DWG herunterladen
PI05T	<p>GANZ-FELD-Induktions-Glaskeramik-Kochfeld flächenbündig in die Arbeitsplatte integriert:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 Kochzone (Leistung 2x3.500W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 0,392 kW - Komplett mit Glaskeramik, Spulenhaltung, Bedienelementen und LED-Anzeigen - Komplett mit Installation, elektrischer Verkabelung und Silikonisierung - MULTIPLE-Generator nicht im Preis inbegriffen - Abmessungen der Bohrung oben 418x458 mm - Glaskeramik Abmessungen 410x450 mm 		
PI06T	<p>GANZ-FELD-Induktions-Glaskeramik-Kochfeld flächenbündig in die Arbeitsplatte integriert:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 Kochzonen (Leistung 4x3.500W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 0,392 kW - Komplett mit Glaskeramik, Spulenhaltung, Bedienelementen und LED-Anzeigen - Komplett mit Installation, elektrischer Verkabelung und Silikonisierung - MULTIPLE-Generator nicht im Preis inbegriffen - Abmessungen der Bohrung oben 828x458 oder 458x828 mm - Glas-Keramik-Abmessungen 820x450 oder 450x820 mm 		
C-DIGITAL	Digitale Steuerung und Display unter Glas		
	INDUKTIONSWOK		
WI01R	<p>Induktions-Wok aus Glaskeramik, der unter der Platte installiert wird:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 runde kugelförmige Spule Ø 300 mm für 1 Kochzone (Leistung 1x5.000W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 0,14 kW - Komplett mit Glaskeramik, Spulenträgerahmen, mechanischem Potentiometer und LED-Anzeigen - Komplett mit Installation, elektrischer Verkabelung und Silikonisierung - SINGLE-Generator nicht enthalten - Abmessungen der Bohrung auf der Arbeitsplatte Ø 300 mm - Glaskeramik Abmessungen Ø 300 mm 		
WI02R	<p>Induktions-Wok aus Glaskeramik, der unter der Platte installiert wird:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 runde kugelförmige Spule Ø 400 mm für 1 Kochzone (Leistung 1x8.000W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 0,224 kW - Komplett mit Glaskeramik, Spulenträgerahmen, mechanischem Potentiometer und LED-Anzeigen - Komplett mit Installation, elektrischer Verkabelung und Silikonisierung - SINGLE-Generator nicht enthalten - Abmessungen der Bohrung auf der Arbeitsplatte Ø 390 mm - Abmessungen Glas-Keramik Ø 400 mm 		

Model	Beschreibung	Datenblatt herunterladen	DWG herunterladen
	INDUKTIONSWOK AUF EINER ABSENKUNG DER ARBEITSFLÄCHE		
IWOK1	<p>Einzelner Induktions-Wok aus Glaskeramik, installiert auf einer abgesenkten Arbeitsplatte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 runde kugelförmige Spule Ø 440 mm für 1 Kochzone (Leistung 1x12.000W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Komplett mit Glaskeramik, Spulenhaltung, mechanischem Potentiometer und LED-Display zur Anzeige der aktuellen Leistungsabgabe - Komplett mit Installation, elektrischer Verkabelung und Silikonisierung - Dedizierter Generator inklusive - Integriertes Kühlsystem „long life“ für lange Lebensdauer 		
IWOK1R	<p>Einzelner Induktions-Wok aus Glaskeramik, installiert auf einer abgesenkten Arbeitsplatte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 runde kugelförmige Spule Ø 440 mm für 1 Kochzone (Leistung 1x12.000W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Komplett mit Glaskeramik, Spulenhaltung, mechanischem Potentiometer und LED-Display zur Anzeige der aktuellen Leistungsabgabe - Komplett mit Installation, elektrischer Verkabelung und Silikonisierung - Dedizierter Generator inklusive - Integriertes Kühlsystem „long life“ für lange Lebensdauer - Rundes Becken Topf hinten Ø 300 mm (Leistung 2.500W - 230V 1PH 50/60Hz) 		
IWOK2	<p>Doppelter Induktions-Wok aus Glaskeramik, der auf einer abgesenkten Arbeitsplatte installiert ist:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 runde kugelförmige Spulen Ø 440 mm für 1+1 Kochzone (Leistung 2x12.000W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Komplett mit Glaskeramik, Spulenhaltung, mechanischem Potentiometer und LED-Display zur Anzeige der aktuellen Leistungsabgabe - Komplett mit Installation, elektrischer Verkabelung und Silikonisierung - Dedizierte Generatoren inklusive - Integriertes Kühlsystem „long life“ für lange Lebensdauer 		
IWOK2R	<p>Doppelter Induktions-Wok aus Glaskeramik, der auf einer abgesenkten Arbeitsplatte installiert ist:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 runde kugelförmige Spulen Ø 440 mm für 1+1 Kochzone (Leistung 2x12.000W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Komplett mit Glaskeramik, Spulenhaltung, mechanischem Potentiometer und LED-Display zur Anzeige der aktuellen Leistungsabgabe - Komplett mit Installation, elektrischer Verkabelung und Silikonisierung - Dedizierte Generatoren inklusive - Integriertes Kühlsystem „long life“ für lange Lebensdauer - Rundes Becken Topf hinten Ø 300 mm (Leistung 2.500W - 230V 1PH 50/60Hz) 		

Model	Beschreibung	Datenblatt herunterladen	DWG herunterladen
	ELEKTRISCHE FRITEUSEN		
F09	Elektrische Friteuse auf flachbündig geschweißtem Gehäuse: - Komplett mit Bedienelementen, Deckel und Korb - Komplett mit Ölauffangwanne mit Filter und herausnehmbarer Schublade - 1 geschweißter Behälter 20/10 mit einem Fassungsvermögen von 09 Litern - Leistung 9.000W - 400V 3PH + N 50/60Hz - Latente Wärmeabgabe 6,3 kW - Pumpensystem zur Ölrückgewinnung nicht vorhanden - Korbhebesystem nicht verfügbar - Abmessungen des Gehäuses 237x482 mm		
F12	Elektrische Friteuse auf flachbündig geschweißtem Gehäuse: - Komplett mit Bedienelementen, Deckel und Korb - Komplett mit Ölauffangwanne mit Filter und herausnehmbarer Schublade - 1 geschweißtes 20/10-Beck mit einem Fassungsvermögen von 12 Litern - Leistung 12.000W - 400V 3PH + N 50/60Hz - Latente Wärmeabgabe 8,4 kW - Pumpensystem zur Ölrückgewinnung nicht vorhanden - Korbhebesystem nicht verfügbar - Abmessungen des Gehäuses 287x482 mm		
F15	Elektrische Friteuse auf flachbündig geschweißtem Gehäuse: - Komplett mit Bedienelementen, Deckel und Korb - Komplett mit Ölauffangwanne mit Filter und herausnehmbarer Schublade - 1 geschweißter 20/10 Becken mit 15 Liter Fassungsvermögen - Leistung 15.000W - 400V 3PH + N 50/60Hz - Latente Wärmeabgabe 10,5 kW - Pumpensystem zur Ölrückgewinnung nicht vorhanden - Korbhebesystem nicht verfügbar - Abmessungen des Gehäuses 337x482 mm		
F19	Elektrische Friteuse auf flachbündig geschweißtem Gehäuse: - Komplett mit Bedienelementen, Deckel und Körben - Komplett mit Ölauffangwanne mit Filter und herausnehmbarer Schublade - 1 geschweißtes 20/10 Becken mit einem Fassungsvermögen von 19 Litern - Leistung 19.000W - 400V 3PH + N 50/60Hz - Latente Wärmeabgabe 13,3 kW - Pumpensystem zur Ölrückgewinnung nicht vorhanden - Korbhebesystem nicht verfügbar - Abmessungen des Gehäuses 387x482 mm		
F25	Elektrische Friteuse auf flachbündig geschweißtem Gehäuse: - Komplett mit Bedienelementen, Deckel und Körben - Komplett mit Ölauffangwanne mit Filter und herausnehmbarer Schublade - 1 geschweißtes 20/10 Becken mit 25 Liter Fassungsvermögen - Leistung 24.000W (12.000 + 12.000) - 400V 3PH + N 50/60Hz - Latente Wärmeabgabe 16,8 kW - Pumpensystem zur Ölrückgewinnung nicht vorhanden - Korbhebesystem nicht verfügbar - Abmessungen des Gehäuses 487x482 mm		

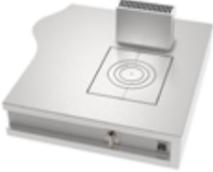
Model	Beschreibung	Datenblatt herunterladen	DWG herunterladen
F09+F09	Elektrische Friteuse auf flachbündig geschweißtem Gehäuse: - Komplett mit Bedienelementen, Deckel und Korb - Komplett mit Ölauffangwanne mit Filter und herausnehmbarer Schublade - 2 geschweißte 20/10-Becken mit einem Fassungsvermögen von 09 Litern - Leistung 9.000+9.000W - 400V 3PH + N 50/60Hz - Latente Wärmeleistung 12,6 kW - Pumpensystem zur Ölrückgewinnung nicht vorhanden - Korbhebesystem nicht verfügbar - Abmessungen des Gehäuses 417x482 mm		
F12+F12	Elektrische Friteuse auf flachbündig geschweißtem Gehäuse: - Komplett mit Bedienelementen, Deckel und Korb - Komplett mit Ölauffangwanne mit Filter und herausnehmbarer Schublade - 2 geschweißte 20/10 Töpfe mit 12 Liter Fassungsvermögen - Leistung 12.000+12.000W - 400V 3PH + N 50/60Hz - Latente Wärmeabgabe 16,8 kW - Pumpensystem zur Ölrückgewinnung nicht vorhanden - Korbhebesystem nicht verfügbar - Abmessungen des Gehäuses 517x482 mm		
F15+F15	Elektrische Friteuse auf flachbündig geschweißtem Gehäuse: - Komplett mit Bedienelementen, Deckel und Korb - Komplett mit Ölauffangwanne mit Filter und herausnehmbarer Schublade - 2 geschweißte 20/10 Becken mit 15 Liter Inhalt - Leistung 15.000+15.000W - 400V 3PH + N 50/60Hz - Latente Wärmeabgabe 21 kW - Pumpensystem zur Ölrückgewinnung nicht vorhanden - Korbhebesystem nicht verfügbar - Abmessungen des Gehäuses 617x482 mm		
	ELEKTRISCHE WARMHALTEPLATTEN		
PM01	flächenbündig integrierte Wärmplatte: - 5 mm dicke Platte aus rostfreiem Stahl AISI 304 für Temperaturen bis zu 90 °C - Komplett mit Sicherheitsthermostat - Gesamtleistung 1500W - 230V 1PH + N 50/60Hz - Latente Wärmeabgabe 0,64 kW - Abmessungen der Platte 437x652 mm		
PM02	flächenbündig integrierte Wärmplatte: - 5 mm dicke Platte aus rostfreiem Stahl AISI 304 für Temperaturen bis zu 90 °C - Komplett mit Sicherheitsthermostat - Gesamtleistung 1800W - 230V 1PH + N 50/60Hz - Latente Wärmeabgabe 0,72 kW - Abmessungen der Platte 437x722 mm		

Model	Beschreibung	Datenblatt herunterladen	DWG herunterladen
-------	--------------	-----------------------------	----------------------

PM03	<p>flächenbündig integrierte Wärmplatte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 5 mm dicke Platte aus rostfreiem Stahl AISI 304 für Temperaturen bis zu 90 °C - Komplett mit Sicherheitsthermostat - Gesamtleistung 2000W - 230V 1PH + N 50/60Hz - Latente Wärmeabgabe 0,8 kW - Abmessungen der Platte 437x802 mm 		
	GAS-KOCHFELDER		
FG01	<p>ZERTIFIZIERTES flächenbündig geschweißtes Gas-Gehäuse mit 1 Brenner:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Komplett mit Wasserzirkulationssystem für das Gehäuse - Komplett mit speziellem Umfangs-Perforationssystem für die Belüftung - Komplett mit Gasbrenner aus Stahl mit Messingdiffusor, Rampe und Anschlüssen - Komplett mit 10 mm dickem Stahlgitter, geformt und 16 mm über dem Boden angebracht - Optionale Wasserzirkulation mit Füllstutzen und Knopf - Verfügbare Leistungen 6 - 8 oder 10 kW (20484,8 - 27313 bzw. 34141 BTU/H) - Latente Wärmeabgabe 0,6 - 0,8 oder 1 kW - Abmessungen 381x346 mm 		
FG02L	<p>ZERTIFIZIERTES flächenbündig geschweißtes Gas-Gehäuse mit 2 Brennern:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Komplett mit Wasserzirkulationssystem für das Gehäuse - Komplett mit speziellem Umfangs-Perforationssystem für die Belüftung - Komplett mit Gasbrenner aus Stahl mit Messingdiffusor, Rampe und Anschlüssen - Komplett mit 10 mm dickem Stahlgitter, geformt und 16 mm über dem Boden angebracht - Optionale Wasserzirkulation mit Füllstutzen und Knopf - Verfügbare Leistungen 6 - 8 oder 10 kW (20484,8 - 27313 bzw. 34141 BTU/H) pro Einzelbrenner - Latente Wärmeabgabe 0,6 - 0,8 oder 1 kW pro Einzelbrenner - Abmessungen 346x731 mm - Grillrostabstand 347 mm 		
FG02P	<p>ZERTIFIZIERTES flächenbündig geschweißte Gas-Mulde mit 2 Brennern:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Komplett mit Wasserzirkulationssystem für das Gehäuse - Komplett mit speziellem Umfangs-Perforationssystem für die Belüftung - Komplett mit Gasbrennern aus Stahl mit Messingdiffusoren, Rampe und Anschlüssen - Komplett mit 10 mm dicken Stahlrosten, die 16 mm über dem Boden angebracht sind - Optionale Wasserzirkulation mit Füllstutzen und Knopf - Verfügbare Leistungen 6 - 8 oder 10 kW (20484,8 - 27313 bzw. 34141 BTU/H) pro Einzelbrenner - Latente Wärmeabgabe 0,6 - 0,8 oder 1 kW pro Einzelbrenner - Abmessungen 381x661 mm - Grillrostabstand 312 mm 		

Model	Beschreibung	Datenblatt herunterladen	DWG herunterladen
-------	--------------	-----------------------------	----------------------

FG03L	<p>ZERTIFIZIERTES flächenbündig geschweißtes Gas-Gehäuse mit 3 Brennern:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Komplett mit Wasserzirkulationssystem für das Gehäuse - Komplett mit speziellem Umfangs-Perforationssystem für die Belüftung - Komplett mit Gasbrennern aus Stahl mit Messingdiffusoren, Rampe und Anschlüssen - Komplett mit 10 mm dicken Stahlrosten, die 16 mm über dem Boden angebracht sind - Optionale Wasserzirkulation mit Füllstutzen und Knopf - Verfügbare Leistungen 6 - 8 oder 10 kW (20484,8 - 27313 bzw. 34141 BTU/H) pro Einzelbrenner - Latente Wärmeabgabe 0,6 - 0,8 oder 1 kW pro Einzelbrenner - Abmessungen 346x1076 mm - Grillrostabstand 347 mm 		
FG03P	<p>ZERTIFIZIERTES flächenbündig geschweißtes Gas-Gehäuse mit 3 Brennern:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Komplett mit Wasserzirkulationssystem für das Gehäuse - Komplett mit speziellem Umfangs-Perforationssystem für die Belüftung - Komplett mit Gasbrennern aus Stahl mit Messingdiffusoren, Rampe und Anschlüssen - Komplett mit 10 mm dicken Stahlrosten, die 16 mm über dem Boden angebracht sind - Optionale Wasserzirkulation mit Füllstutzen und Knopf - Verfügbare Leistungen 6 - 8 oder 10 kW (20484,8 - 27313 bzw. 34141 BTU/H) pro Einzelbrenner - Latente Wärmeabgabe 0,6 - 0,8 oder 1 kW pro Einzelbrenner - Abmessungen 381x971 mm - Grillrostabstand 312 mm 		
	GASGRILLS		
GAG3	<p>Gasgrill mit Strahlungsbrennern und gusseisernen Rosten:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Komplett mit Fettsammelschublade - Abmessungen 520x750 mm - Brenner/Kochzonen 3 - Gesamtleistung 16,8 kW (57323 BTU) - Latente Wärmeabgabe 1,68 kW 		
GAG4	<p>Gasgrill mit Strahlungsbrennern und gusseisernen Rosten:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Komplett mit Fettsammelschublade - Abmessungen 670x750 mm - Brenner/Kochzonen 4 - Gesamtleistung 22,4 kW (76431 BTU) - Latente Wärmeabgabe 2,24 kW 		
GAG5	<p>Gas-Grill mit Strahlungsbrennern und gusseisernen Rosten:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Komplett mit Fettsammelschublade - Abmessungen 820x750 mm - Brenner/Kochzonen 5 - Gesamtleistung 28 kW (95539 BTU) - Latente Wärmeabgabe 2,8 kW 		

Model	Beschreibung	Datenblatt herunterladen	DWG herunterladen
GAGPL3	Gasgrill mit Brenner und gusseisernen Rosten sowie Lavastein: - Komplett mit Fettsammelschublade - Abmessungen 520x650 mm - Brenner/Kochzonen 3 - Gesamtleistung 15 kW (51180 BTU) - Latente Wärmeabgabe 1,5 kW		
GAGPL4	Gasgrill mit Brenner und gusseisernen Rosten sowie Lavastein: - Komplett mit Fettsammelschublade - Abmessungen 670x650 mm - Brenner/Kochzonen 4 - Gesamtleistung 20 kW (68240 BTU) - Latente Wärmeabgabe 2 kW		
GAGPL5	Gasgrill mit Brenner und gusseisernen Rosten sowie Lavastein: - Komplett mit Fettsammelschublade - Abmessungen 820x650 mm - Brenner/Kochzonen 5 - Gesamtleistung 25 kW (85300 BTU) - Latente Wärmeabgabe 2,5 kW		
	„COUP DE FEU“ GAS-GROSS-KOCHFELDER		
TPG01	Flächenbündiges Gas-Ganz-Kochfeld, auch bekannt als „Coup de feu“: - Abmessungen der Platte 400x500 mm - Brenner/Kochzonen 1 - Gesamtleistung 8 kW (34121,5 BTU) - Latente Wärmeabgabe 1,12 kW		
TPG02	Flächenbündiges Gas-Ganz-Kochfeld, auch bekannt als „Coup de feu“: - Abmessungen der Platte 650x500 mm - Brenner/Kochzonen 1 - Gesamtleistung 8 kW (34121,5 BTU) - Latente Wärmeabgabe 1,12 kW		
TPG02L	Flächenbündiges Gas-Ganz-Kochfeld, auch bekannt als „Coup de feu“: - Abmessungen der Platte 650x500 mm Seitlicher Rauchabzug - Brenner/Kochzonen 1 - Gesamtleistung 8 kW (34121,5 BTU) - Latente Wärmeabgabe 1,12 kW		
TPG03	Flächenbündiges Gas-Ganz-Kochfeld, auch bekannt als „Coup de feu“: - Abmessungen der Platte 900x500 mm Hinterer Schornstein - Brenner/Kochzonen 1 - Gesamtleistung 8 kW (34121,5 BTU) - Latente Wärmeabgabe 1,12 kW		

Model	Beschreibung	Datenblatt herunterladen	DWG herunterladen
TPG03L	Flächenbündiges Gas-Ganz-Kochfeld, auch bekannt als „Coup de feu“: - Abmessungen der Platte 900x500 mm Seitlicher Schornstein - Brenner/Kochzonen 1 - Gesamtleistung 8 kW (34121,5 BTU) - Latente Wärmeabgabe 1,12 kW		
TPG04	Flächenbündiges Gas-Ganz-Kochfeld, auch bekannt als „Coup de feu“: - Abmessungen der symmetrischen Platte 900x500 mm Zentraler hinterer Schornstein - Brenner/Kochzonen 1 - Gesamtleistung 8 kW (34121,5 BTU) - Latente Wärmeabgabe 1,12 kW		
	GAS WOK		
WG25	Turbo-Wok-Brenner: - Komplett mit Messingbrenner und Diffusor, Rampe und Anschlüssen - Komplett mit schwarz lackiertem gusseisernem Topfhaltering - Komplett mit Piezo-Zündknopf, Thermoelement und Sicherheitsdruckschalter - ON-OFF-Kontrollsystem - Leistung 25 kW - Elektrische Daten: 230 V 50/60 Hz - Latente Wärmeabgabe 2,5 kW		
WG25+25	Turbo-Wok-Brenner: - Komplett mit Messingbrenner und Diffusor, Rampe und Anschlüssen - Komplett mit schwarz lackiertem gusseisernem Topfhaltering - Komplett mit Piezo-Zündknopf, Thermoelement und Sicherheitsdruckschalter - ON-OFF-Kontrollsystem - Leistung 25+25 kW - Elektrische Daten: 230 V 50/60 Hz - Latente Wärmeabgabe 5 kW		
	ELEKTRISCHE WASSERGRILLS		
EGRILL1S	Elektrogrill für direktes Kochen 1 kleines Modul: - Nutzfläche 276x362 mm - Kontakttemperatur 360 °C - Unterbecken für Wasser mit Überlauf - Wasserbefüllung über Magnetventil - 1 Kochzone (Leistung 3.360W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 1,35 kW		

Model	Beschreibung	Datenblatt herunterladen	DWG herunterladen
-------	--------------	-----------------------------	----------------------

EGRILL2S	<p>Elektrogrill für direktes Kochen 2 kleine Module:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nutzfläche 545x362 mm - Kontakttemperatur 360 °C - Unterbecken für Wasser mit Überlauf - Wasserbefüllung über Magnetventil - 1 Kochzone (Leistung 6.720W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 2,70 kW 		
EGRILL3S	<p>Elektrogrill für direktes Kochen 3 kleine Module:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nutzfläche 828x362 mm - Kontakttemperatur 360 °C - Unterbecken für Wasser mit Überlauf - Wasserbefüllung über Magnetventil - 1 Kochzone (Leistung 10.080W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 4,05 kW 		
EGRILL1L	<p>Elektrogrill für direktes Kochen 1 kleines Modul:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nutzfläche 268x447 mm - Kontakttemperatur 360 °C - Unterbecken für Wasser mit Überlauf - Wasserbefüllung über Magnetventil - 1 Kochzone (Leistung 4.080W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 1,64 kW 		
EGRILL2L	<p>Elektrogrill für direktes Kochen 2 kleine Module:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nutzfläche 545x447 mm - Kontakttemperatur 360 °C - Unterbecken für Wasser mit Überlauf - Wasserbefüllung über Magnetventil - 1 Kochzone (Leistung 8.160W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 3,27 kW 		
EGRILL3L	<p>Elektrogrill für direktes Kochen 3 kleine Module:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nutzfläche 820x447 mm - Kontakttemperatur 360 °C - Unterbecken für Wasser mit Überlauf - Wasserbefüllung über Magnetventil - 1 Kochzone (Leistung 12.240W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 4,90 kW 		
EGRILL1XL	<p>Elektrogrill für direktes Kochen 1 kleines Modul:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nutzfläche 268x640 mm - Kontakttemperatur 360 °C - Unterbecken für Wasser mit Überlauf - Wasserbefüllung über Magnetventil - 1 Kochzone (Leistung 5.415W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 2,17 kW 		
EGRILL2XL	<p>Elektrogrill für direktes Kochen 2 kleine Module:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nutzfläche 545x640 mm - Kontakttemperatur 360 °C - Unterbecken für Wasser mit Überlauf - Wasserbefüllung über Magnetventil - 1 Kochzone (Leistung 10.830W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 4,33 kW 		

Model	Beschreibung	Datenblatt herunterladen	DWG herunterladen
-------	--------------	-----------------------------	----------------------

	ELEKTRISCHE WASSERGRILLS MIT LAVASTEINEN		
EGRILLPL1S	<p>Elektrogrill für direktes Kochen 1 kleines Modul, mit Trägerrahmen für Lavastein:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nutzfläche 276x362 mm - Kontakttemperatur 360 °C - Unterbecken für Wasser mit Überlauf - Wasserbefüllung über Magnetventil - 1 Kochzone (Leistung 3.360W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 1,35 kW 		
EGRILLPL2S	<p>Elektrogrill für direktes Kochen 2 kleine Module, mit Rahmen für die Aufnahme von Lava-stein:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nutzfläche 545x362 mm - Kontakttemperatur 360 °C - Unterbecken für Wasser mit Überlauf - Wasserbefüllung über Magnetventil - 1 Kochzone (Leistung 6.720W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 2,70 kW 		
EGRILLPL3S	<p>Elektrogrill für direktes Kochen 3 kleine Module, mit Rahmen für die Aufnahme von Lava-stein:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nutzfläche 828x362 mm - Kontakttemperatur 360 °C - Unterbecken für Wasser mit Überlauf - Wasserbefüllung über Magnetventil - 1 Kochzone (Leistung 10.080W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 4,05 kW 		
EGRILLPL1L	<p>Elektrogrill für direktes Kochen 1 großes Modul, mit Rahmen für die Aufnahme von Lava-stein:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nutzfläche 268x447 mm - Kontakttemperatur 360 °C - Unterbecken für Wasser mit Überlauf - Wasserbefüllung über Magnetventil - 1 Kochzone (Leistung 4.080W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 1,64 kW 		
EGRILLPL2L	<p>Elektrogrill für direktes Kochen 2 große Module, mit Rahmen für die Aufnahme von Lava-stein:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nutzfläche 545x447 mm - Kontakttemperatur 360 °C - Unterbecken für Wasser mit Überlauf - Wasserbefüllung über Magnetventil - 1 Kochzone (Leistung 8.160W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 3,27 kW 		
EGRILLPL3L	<p>Elektrogrill für direktes Kochen 3 große Module, mit Rahmen für die Aufnahme von Lava-stein:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nutzfläche 820x447 mm - Kontakttemperatur 360 °C - Unterbecken für Wasser mit Überlauf - Wasserbefüllung über Magnetventil - 1 Kochzone (Leistung 12.240W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 4,90 kW 		

Model	Beschreibung	Datenblatt herunterladen	DWG herunterladen
EGRILLPL1XL	<p>Elektrogrill für direktes Kochen 1 großes Modul, mit Rahmen für die Aufnahme von Lava-stein:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nutzfläche 268x640 mm - Kontakttemperatur 360 °C - Unterbecken für Wasser mit Überlauf - Wasserbefüllung über Magnetventil - 1 Kochzone (Leistung 5.415W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 2,17 kW 		
EGRILLPL2XL	<p>Elektrogrill für direktes Kochen 2 große Module, mit Rahmen für die Aufnahme von Lava-stein:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nutzfläche 545x640 mm - Kontakttemperatur 360 °C - Unterbecken für Wasser mit Überlauf - Wasserbefüllung über Magnetventil - 1 Kochzone (Leistung 10.830W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 4,33 kW 		
	ELEKTRO STEAMER		
CHEN FUNG	<p>Dampfgarer aus rostfreiem Stahl AISI 304:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Leistung 3x8000 W - 400V 3PH + N 50/60Hz - Latente Wärmeabgabe 4,8 kW - Gesamtabmessungen 675x665x340 mm - Komplett mit Deckel und perforiertem Aluminiumgitter 325x445 mm - Komplett mit Schale mit Füllstandschalter 		
DIM SUM	<p>Dampfgarer aus rostfreiem Stahl AISI 304:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Leistung 3x8000 W - 400V 3PH + N 50/60Hz - Latente Wärmeabgabe 4,8 kW - Gesamtabmessungen 675x665x340 mm - Komplett mit rundem Deckel Ø 600 mm und Sieben-Loch-Gitter Ø 600 mm (Ø 90 mm) - Komplett mit Schale mit Füllstandschalter 		
	TEPPANYAKI		
TKY01	<p>Teppanyaki für Temperaturen bis zu 300 °C:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stahlblechplatte S355JG3 mit verchromter Oberfläche - Komplett mit elektrischer Anlage und Ölabblass mit GN1/2 Becken h 100 mm - 1 Kochzone (Leistung 1x4.500W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 1,8 kW - Abmessungen Bohrung in der Platte 614x614 mm - Abmessungen der Platte 600x600 mm 		

Model	Beschreibung	Datenblatt herunterladen	DWG herunterladen
TKY02	<p>Teppanyaki für Temperaturen bis zu 300 °C:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stahlblechplatte S355JG3 mit verchromter Oberfläche - Komplett mit elektrischer Anlage und Ölabblass mit GN1/2 Becken h 100 mm - 2 Kochzonen (Leistung 2x4.500W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 3,6 kW - Abmessungen der Bohrung in der Platte 1144x614 mm - Abmessungen der Platte 1130x600 mm 		
TKY03	<p>Teppanyaki für Temperaturen bis zu 300 °C:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stahlblechplatte S355JG3 mit verchromter Oberfläche - Komplett mit elektrischer Anlage und Ölabblass mit GN1/2 Becken h 100 mm - 3 Kochzonen (Leistung 3x4.500W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeleistung 5,4 kW - Abmessungen der ebenen Bohrung 1664x614 mm - Abmessungen der Platte 1660x600 mm 		
	CARBONTANKS		
CH2-1	<p>Kohlebehälter:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gefertigt aus einer Kombination von Stählen, die für hohe Temperaturen geeignet sind - Komplett mit professioneller Dreifach-Isolierbeschichtung für vollständige Wärmeabsorption auf Oberflächen, die mit anderen Funktionen in Berührung kommen - Mit Luftzirkulation für maximale Heizleistung - Mit „Max“-Angabe, für die empfohlene Kohlemenge - Komplett mit gusseisernen Elementen für die Kohleplatzierung - Komplett mit Arbeitsplatteninstallation - Ausgedrückte Leistung 7,5 kW - Latente Wärme 2,0 kW - Abmessungen des Rahmens auf der Platte 600x450 mm - Nützliche Abmessungen des Beckens 350x200 mm - Komplett mit Kohlezünder und Steckdose 		
CH2-2	<p>Kohlebehälter:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gefertigt aus einer Kombination von Stählen, die für hohe Temperaturen geeignet sind - Komplett mit professioneller Dreifach-Isolierbeschichtung für vollständige Wärmeabsorption auf Oberflächen, die mit anderen Funktionen in Berührung kommen - Mit Luftzirkulation für maximale Heizleistung - Mit „Max“-Angabe, für die empfohlene Kohlemenge - Komplett mit gusseisernen Elementen für die Kohleplatzierung - Komplett mit Arbeitsplatteninstallation - Ausgedrückte Leistung 13,0 kW - Latente Wärme 3,6 kW - Abmessungen des Rahmens auf der Platte 600x600 mm - Nützliche Abmessungen des Beckens 350x350 mm - Komplett mit Kohlezünder und Steckdose 		

Model	Beschreibung	Datenblatt herunterladen	DWG herunterladen
-------	--------------	-----------------------------	----------------------

CH2-3	<p>Kohlebehälter:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gefertigt aus einer Kombination von Stählen, die für hohe Temperaturen geeignet sind - Komplett mit professioneller Dreifach-Isolierbeschichtung für vollständige Wärmeabsorption auf Oberflächen, die mit anderen Funktionen in Berührung kommen - Mit Luftzirkulation für maximale Heizleistung - Mit „Max“-Angabe, für die empfohlene Kohlemenge - Komplett mit gusseisernen Elementen für die Kohleplatzierung - Komplett mit Arbeitsplatteninstallation - Ausgedrückte Leistung 18,6 kW - Latente Wärme 5,2 kW - Abmessungen des Rahmens auf der Platte 600x750 mm - Nützliche Abmessungen des Beckens 350x500 mm - Komplett mit Kohlezünder und Steckdose 		
CH3-1	<p>Kohlebehälter:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gefertigt aus einer Kombination von Stählen, die für hohe Temperaturen geeignet sind - Komplett mit professioneller Dreifach-Isolierbeschichtung für vollständige Wärmeabsorption auf Oberflächen, die mit anderen Funktionen in Berührung kommen - Mit Luftzirkulation für maximale Heizleistung - Mit „Max“-Angabe, für die empfohlene Kohlemenge - Komplett mit gusseisernen Elementen für die Kohleplatzierung - Komplett mit Arbeitsplatteninstallation - Ausgedrückte Leistung 10,5 kW - Latente Wärme 3,0 kW - Abmessungen des Rahmens auf der Platte 750x450 mm - Nützliche Abmessungen des Beckens 500x200 mm - Komplett mit Kohlezünder und Steckdose 		
CH3-2	<p>Kohlebehälter:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gefertigt aus einer Kombination von Stählen, die für hohe Temperaturen geeignet sind - Komplett mit professioneller Dreifach-Isolierbeschichtung für vollständige Wärmeabsorption auf Oberflächen, die mit anderen Funktionen in Berührung kommen - Mit Luftzirkulation für maximale Heizleistung - Mit „Max“-Angabe, für die empfohlene Kohlemenge - Komplett mit gusseisernen Elementen für die Kohleplatzierung - Komplett mit Arbeitsplatteninstallation - Ausgedrückte Leistung 18,6 kW - Latente Wärme 5,2 kW - Abmessungen des Rahmens auf der Platte 750x600 mm - Nützliche Abmessungen des Beckens 500x350 mm - Komplett mit Kohlezünder und Steckdose 		
CH3-3	<p>Kohlebehälter:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gefertigt aus einer Kombination von Stählen, die für hohe Temperaturen geeignet sind - Komplett mit professioneller Dreifach-Isolierbeschichtung für vollständige Wärmeabsorption auf Oberflächen, die mit anderen Funktionen in Berührung kommen - Mit Luftzirkulation für maximale Heizleistung - Mit „Max“-Angabe, für die empfohlene Kohlemenge - Komplett mit gusseisernen Elementen für die Kohleplatzierung - Komplett mit Arbeitsplatteninstallation - Ausgedrückte Leistung 26,6 kW - Latente Wärme 7,5 kW - Abmessungen des Rahmens auf der Platte 750x750 mm - Nützliche Abmessungen des Beckens 500x500 mm - Komplett mit Kohlezünder und Steckdose 		

Model	Beschreibung	Datenblatt herunterladen	DWG herunterladen
-------	--------------	-----------------------------	----------------------

CH4-1	<p>Kohlebehälter:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gefertigt aus einer Kombination von Stählen, die für hohe Temperaturen geeignet sind - Komplett mit professioneller Dreifach-Isolierbeschichtung für vollständige Wärmeabsorption auf Oberflächen, die mit anderen Funktionen in Berührung kommen - Mit Luftzirkulation für maximale Heizleistung - Mit „Max“-Angabe, für die empfohlene Kohlemenge - Komplett mit gusseisernen Elementen für die Kohleplatzierung - Komplett mit Arbeitsplatteninstallation - Ausgedrückte Leistung 13,7 kW - Latente Wärme 3,8 kW - Abmessungen des Rahmens auf der Platte 900x450 mm - Nützliche Abmessungen des Beckens 650x200 mm - Komplett mit Kohlezünder und Steckdose 		
CH4-2	<p>Kohlebehälter:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gefertigt aus einer Kombination von Stählen, die für hohe Temperaturen geeignet sind - Komplett mit professioneller Dreifach-Isolierbeschichtung für vollständige Wärmeabsorption auf Oberflächen, die mit anderen Funktionen in Berührung kommen - Mit Luftzirkulation für maximale Heizleistung - Mit „Max“-Angabe, für die empfohlene Kohlemenge - Komplett mit gusseisernen Elementen für die Kohleplatzierung - Komplett mit Arbeitsplatteninstallation - Ausgedrückte Leistung 24,2 kW - Latente Wärme 6,8 kW - Abmessungen des Rahmens auf der Platte 900x600 mm - Nützliche Abmessungen des Beckens 650x350 mm - Komplett mit Kohlezünder und Steckdose 		
CH4-3	<p>Kohlebehälter:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gefertigt aus einer Kombination von Stählen, die für hohe Temperaturen geeignet sind - Komplett mit professioneller Dreifach-Isolierbeschichtung für vollständige Wärmeabsorption auf Oberflächen, die mit anderen Funktionen in Berührung kommen - Mit Luftzirkulation für maximale Heizleistung - Mit „Max“-Angabe, für die empfohlene Kohlemenge - Komplett mit gusseisernen Elementen für die Kohleplatzierung - Komplett mit Arbeitsplatteninstallation - Ausgedrückte Leistung 34,7 kW - Latente Wärme 9,7 kW - Abmessungen des Rahmens auf der Platte 900x750 mm - Nützliche Abmessungen des Beckens 650x500 mm - Komplett mit Kohlezünder und Steckdose 		
CH5-1	<p>Kohlebehälter:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gefertigt aus einer Kombination von Stählen, die für hohe Temperaturen geeignet sind - Komplett mit professioneller Dreifach-Isolierbeschichtung für vollständige Wärmeabsorption auf Oberflächen, die mit anderen Funktionen in Berührung kommen - Mit Luftzirkulation für maximale Heizleistung - Mit „Max“-Angabe, für die empfohlene Kohlemenge - Komplett mit gusseisernen Elementen für die Kohleplatzierung - Komplett mit Arbeitsplatteninstallation - Ausgedrückte Leistung 17,0 kW - Latente Wärme 4,75 kW - Abmessungen des Rahmens auf der Platte 1050x450 mm - Nützliche Abmessungen des Beckens 800x200 mm - Komplett mit Kohlezünder und Steckdose 		

Model	Beschreibung	Datenblatt herunterladen	DWG herunterladen
-------	--------------	-----------------------------	----------------------

CH5-2	<p>Kohlebehälter:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gefertigt aus einer Kombination von Stählen, die für hohe Temperaturen geeignet sind - Komplett mit professioneller Dreifach-Isolierbeschichtung für vollständige Wärmeabsorption auf Oberflächen, die mit anderen Funktionen in Berührung kommen - Mit Luftzirkulation für maximale Heizleistung - Mit „Max“-Angabe, für die empfohlene Kohlemenge - Komplett mit gusseisernen Elementen für die Kohleplatzierung - Komplett mit Arbeitsplatteninstallation - Ausgedrückte Leistung 29,8 kW - Latente Wärme 8,30 kW <p>Abmessungen des Rahmens auf der Platte 1050x600 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nützliche Abmessungen des Beckens 800x350 mm - Komplett mit Kohlezünder und Steckdose 		
CH5-3	<p>Kohlebehälter:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gefertigt aus einer Kombination von Stählen, die für hohe Temperaturen geeignet sind - Komplett mit professioneller Dreifach-Isolierbeschichtung für vollständige Wärmeabsorption auf Oberflächen, die mit anderen Funktionen in Berührung kommen - Mit Luftzirkulation für maximale Heizleistung - Mit „Max“-Angabe, für die empfohlene Kohlemenge - Komplett mit gusseisernen Elementen für die Kohleplatzierung - Komplett mit Arbeitsplatteninstallation - Ausgedrückte Leistung 42,7 kW - Latente Wärme 11,9 kW <p>Abmessungen des Rahmens auf der Platte 1050x750 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nützliche Abmessungen des Beckens 800x500 mm - Komplett mit Kohlezünder und Steckdose 		
CH6-1	<p>Kohlebehälter:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gefertigt aus einer Kombination von Stählen, die für hohe Temperaturen geeignet sind - Komplett mit professioneller Dreifach-Isolierbeschichtung für vollständige Wärmeabsorption auf Oberflächen, die mit anderen Funktionen in Berührung kommen - Mit Luftzirkulation für maximale Heizleistung - Mit „Max“-Angabe, für die empfohlene Kohlemenge - Komplett mit gusseisernen Elementen für die Kohleplatzierung - Komplett mit Arbeitsplatteninstallation - Ausgedrückte Leistung 20.0 kW - Latente Wärme 5,6 kW <p>Abmessungen des Rahmens auf der Platte 1200x450 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nützliche Abmessungen des Beckens 1000x200 mm - Komplett mit Kohlezünder und Steckdose 		
CH6-2	<p>Kohlebehälter:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gefertigt aus einer Kombination von Stählen, die für hohe Temperaturen geeignet sind - Komplett mit professioneller Dreifach-Isolierbeschichtung für vollständige Wärmeabsorption auf Oberflächen, die mit anderen Funktionen in Berührung kommen - Mit Luftzirkulation für maximale Heizleistung - Mit „Max“-Angabe, für die empfohlene Kohlemenge - Komplett mit gusseisernen Elementen für die Kohleplatzierung - Komplett mit Arbeitsplatteninstallation - Ausgedrückte Leistung 35,5 kW - Latente Wärme 9,9 kW <p>Abmessungen des Rahmens auf der Platte 1200x600 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nützliche Abmessungen des Beckens 1000x350 mm - Komplett mit Kohlezünder und Steckdose 		

Model	Beschreibung	Datenblatt herunterladen	DWG herunterladen
-------	--------------	-----------------------------	----------------------

CH6-3	<p>Kohlebehälter:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gefertigt aus einer Kombination von Stählen, die für hohe Temperaturen geeignet sind - Komplett mit professioneller Dreifach-Isolierbeschichtung für vollständige Wärmeabsorption auf Oberflächen, die mit anderen Funktionen in Berührung kommen - Mit Luftzirkulation für maximale Heizleistung - Mit „Max“-Angabe, für die empfohlene Kohlemenge - Komplett mit gusseisernen Elementen für die Kohleplatzierung - Komplett mit Arbeitsplatteninstallation - Ausgedrückte Leistung 50,8 kW - Latente Wärme 14,2 kW <p>Abmessungen des Rahmens auf der Platte 1200x750 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nützliche Abmessungen des Beckens 1000x500 mm - Komplett mit Kohlezünder und Steckdose 		
CH7-1	<p>Kohlebehälter:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gefertigt aus einer Kombination von Stählen, die für hohe Temperaturen geeignet sind - Komplett mit professioneller Dreifach-Isolierbeschichtung für vollständige Wärmeabsorption auf Oberflächen, die mit anderen Funktionen in Berührung kommen - Mit Luftzirkulation für maximale Heizleistung - Mit „Max“-Angabe, für die empfohlene Kohlemenge - Komplett mit gusseisernen Elementen für die Kohleplatzierung - Komplett mit Arbeitsplatteninstallation - Ausgedrückte Leistung 23,3 kW - Latente Wärme 6,5 kW <p>Abmessungen des Rahmens auf der Platte 1350x450 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nützliche Abmessungen des Beckens 1100x200 mm - Komplett mit Kohlezünder und Steckdose 		
CH7-2	<p>Kohlebehälter:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gefertigt aus einer Kombination von Stählen, die für hohe Temperaturen geeignet sind - Komplett mit professioneller Dreifach-Isolierbeschichtung für vollständige Wärmeabsorption auf Oberflächen, die mit anderen Funktionen in Berührung kommen - Mit Luftzirkulation für maximale Heizleistung - Mit „Max“-Angabe, für die empfohlene Kohlemenge - Komplett mit gusseisernen Elementen für die Kohleplatzierung - Komplett mit Arbeitsplatteninstallation - Ausgedrückte Leistung 41.0 kW - Latente Wärme 11,5 kW <p>Abmessungen des Rahmens auf der Platte 1350x600 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nützliche Abmessungen des Beckens 1100x350 mm - Komplett mit Kohlezünder und Steckdose 		
CH7-3	<p>Kohlebehälter:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gefertigt aus einer Kombination von Stählen, die für hohe Temperaturen geeignet sind - Komplett mit professioneller Dreifach-Isolierbeschichtung für vollständige Wärmeabsorption auf Oberflächen, die mit anderen Funktionen in Berührung kommen - Mit Luftzirkulation für maximale Heizleistung - Mit „Max“-Angabe, für die empfohlene Kohlemenge - Komplett mit gusseisernen Elementen für die Kohleplatzierung - Komplett mit Arbeitsplatteninstallation - Ausgedrückte Leistung 58,8 kW - Latente Wärme 16,4 kW <p>Abmessungen des Rahmens auf der Platte 1350x750 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nützliche Abmessungen des Beckens 1100x500 mm - Komplett mit Kohlezünder und Steckdose 		

Model	Beschreibung	Datenblatt herunterladen	DWG herunterladen
	KONFIGURATION DES CARBONTANKS		
PARILLA	Struktur für das Kochen mit Holzkohle: - Komplet mit einem Grillrost, der auf drei Ebenen mit einem Hebel- und Kettenmechanismus verstellbar ist, sowie einer Ebene zum Ausruhen - Installiert auf einem Kohlenbehälter		
ROBATA	Struktur für das Kochen mit Holzkohle: - Komplet mit zwei festen Grillebenen auf Schienen und einer Ebene zum Ausruhen - Installiert auf einem Kohlenbehälter		
RUOTA	Struktur für das Kochen mit Holzkohle: - Komplet mit einer über ein Rad höhenverstellbaren Grillrostebene und einer Ruheebene - Installiert auf einem Kohlenbehälter		
CHURRASCO	Struktur für das Kochen mit Holzkohle: - Komplet mit zwei Ebenen mit abnehmbaren Drehspießen und einer Ebene zum Ausruhen - Installiert auf einem Kohlenbehälter		
YAKITORI	Struktur für das Kochen mit Holzkohle: - Komplet mit einer horizontalen Grillebene mit Spießen (im Lieferumfang enthalten) - Installiert auf einem Kohlenbehälter		
SPIEDO	Struktur für das Kochen mit Holzkohle: - Komplet mit einer elektrischen Anlage für rotierendes Schwert (2 Umdrehungen pro Minute) - Komplet mit verstellbaren Schwertachsengabeln - Installiert auf einem Kohlenbehälter		
	ELEKTRISCHE ÖFEN 300°C		
FORNO07	Elektrobackofen mit einfacher Öffnung und Umluft (nicht GN): - Komplet mit Bedienelementen, LED-Anzeigen, Elektrik, 1 Grill und 1 Tropfschale - Obere und untere Heizelemente (Leistung 5.750W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 0,92 kW - Maximal erreichbare Temperatur 300 °C - Innere Abmessungen der Zelle 575x550x350 mm - Außenabmessungen 900x690x530 mm		

Model	Beschreibung	Datenblatt herunterladen	DWG herunterladen
FORNO08	Elektrobackofen mit einfacher Öffnung und Umluft (GN 2/1): - Komplet mit Bedienelementen, LED-Anzeigen, Elektrik, 1 Grill und 1 Tropfschale - Obere und untere Heizelemente (Leistung 7.050W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 1.128 kW - Maximal erreichbare Temperatur 300 °C - Innere Abmessungen der Zelle 575x660x350 mm - Außenabmessungen 900x800x530 mm		
FORNO09	Umluft-Elektrobackofen (GN 2/1): - Komplet mit Bedienelementen, LED-Anzeigen, Elektrik, 1 Grill und 1 Tropfschale - Obere und untere Heizelemente (Leistung 6.050W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 0,968 kW - Maximal erreichbare Temperatur 300 °C - Innere Abmessungen der Zelle 575x660x350 mm - Außenabmessungen 900x830x530 mm		
FORNO10	Elektrisch belüfteter Durchlaufofen (nicht GN): - Komplet mit Bedienelementen, LED-Anzeigen, Elektrik, 1 Grill und 1 Tropfschale - Obere und untere Heizelemente (Leistung 7.050W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeabgabe 1.128 kW - Maximal erreichbare Temperatur 300 °C - Innere Abmessungen der Zelle 575x760x350 mm - Außenabmessungen 900x930x530 mm		
FORNO11	Elektrisch belüfteter Durchlaufofen (nicht GN): - Komplet mit Bedienelementen, LED-Anzeigen, Elektrik, 1 Grill und 1 Tropfschale - Obere und untere Heizelemente (Leistung 10.050W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeleistung 1.608 kW - Maximal erreichbare Temperatur 300 °C - Innere Abmessungen der Zelle 575x860x350 mm - Außenabmessungen 900x1030x530 mm		
FORNO12	Elektrisch belüfteter Durchlaufofen (nicht GN): - Komplet mit Bedienelementen, LED-Anzeigen, Elektrik, 1 Grill und 1 Tropfschale - Obere und untere Heizelemente (Leistung 10.050W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Latente Wärmeleistung 1.608 kW - Maximal erreichbare Temperatur 300 °C - Innere Abmessungen der Zelle 575x960x350 mm - Außenabmessungen 900x1130x530 mm		

Model	Beschreibung	Datenblatt herunterladen	DWG herunterladen
	HYFORT KÜHLTISCH iglu		
SNACK	Hyfort Snack-Kühltisch, bestehend aus 1, 2 oder 3 Fächern (mit möglicher Kombination von Türen und Schubladen), mit Stand-alone- oder Remote-Einheit: - hohe Wärmedämmung (60 mm) - korrosionsgeschützter Verdampfer - mit Kondenswasserauffangwanne - mit verstärkten GN 1/1-Schubladen, ausgestattet mit Quertraversen für die Kombination GN 1/6 und 1/9, auf Teleskopschienen mit einer dynamischen Tragfähigkeit von 75 kg bei maximalem Auszug - mit selbstschließenden Türen, leicht austauschbaren magnetischen Antikondensationsdichtungen - mit automatischer Verdunstung des Kondenswassers (Stand-Alone-Version)		
	QUBE MULTIFUNKTIONS-ÖFEN PHOENIX		
QUBE/W	- Multifunktionsbackofen mit einteiligem, feuerfestem Gewölbebackraum - Feuerfeste Platten für hohe Temperaturen - Vollständig isolierte Brennkammer 700x630 mm - Halogen-Innenbeleuchtung - Äußere Struktur aus Edelstahl h 1050x1050x1150 mm (kann auf Anfrage lackiert werden) - 450x200 mm Auslass mit Rauchübergangssystem - Steck-Tür im Lieferumfang - Befeuerung mit Holz/Kohle		
QUBE/E	- Multifunktionaler einteiliger feuerfester Gewölbeofen - Feuerfeste Platten für hohe Temperaturen - Vollständig isolierte Brennkammer 700x630 mm - Halogen-Innenbeleuchtung - Äußere Struktur aus Edelstahl h 1050x1050x1150 mm (kann auf Anfrage lackiert werden) - 450x200 mm Auslass mit Rauchübergangssystem - Mitgelieferte Drucktür - Deckenheizelemente, tot. 6KW - 3PH - 380 Volt - 50/60 Hz - Maximale Gleichmäßigkeit beim Backen, max. Temperatur 500 °C in 2 Stunden 30 Minuten		

Model	Beschreibung	Datenblatt herunterladen	DWG herunterladen
QUBE/G	- Multifunktionaler einteiliger feuerfester Gewölbeofen - Feuerfeste Platten für hohe Temperaturen - Vollständig isolierte Brennkammer 700x630 mm - Halogen-Innenbeleuchtung - Äußere Struktur aus Edelstahl h 1050x1050x1150 mm (kann auf Anfrage lackiert werden) - 450x200 mm Auslass mit Rauchübergangssystem - Mitgelieferte Drucktür - Front-GAS-Brenner. Tot. 15KW > 51180 BTU/H - Maximale Heizleistung. Max. Temperatur 500 °C in 2 Stunden		
	ELEKTRISCHER SALAMANDER		
SRT2060	HI-TOUCH digitaler Salamander-Ofen mit Infrarot-Heizelementen: - Leistung 4.500W - 400V 3PH + N 50/60Hz - Kochfeldgröße 540x365 mm - Gesamtabmessungen 570x530x520 mm		
	ZUBEHÖR ZUM KOCHEN		
CAMM	Mechanische Wasserstandsäule MARRONE: - Ausgabehahn mit einstellbarer Drehung 5° - 360° Länge 300 oder 450 mm - Mechanischer Mischer mit einer am Armaturenbrett montierten Steuerung - Vorbereitet für das Hinzufügen von weiteren Kontrollmodulen - Vollständige Demontage der Säule und der Sicherheitsverriegelung - Höhe 400 oder 650 mm		
CPM+CAMM	Mixerhaltersäule mit Haken für 2 Mixer + mechanische Wasserstandsäule MARRONE		
CPM	Mixerhaltersäule mit Haken für 2 Mixer		
MPC	Brückenregal für Töpfe mit abnehmbaren Gittern (geschweißter Rahmen aus 50x25 mm Rohr) auf 2 quadratischen 80x80 mm Halterungen		
MPCAS	Brückenregal mit abnehmbaren Gittern (geschweißter Rahmen aus 50x25 mm Rohr) auf 2 quadratischen 80x80 mm Pfosten und Absenkung für Salamander (nicht im Lieferumfang enthalten)		
MSS	Festes Salamanderhalter (Salamander nicht enthalten)		
MSS+S	Festes Salamanderhalter mit schützender Rückenwand (Salamander nicht enthalten)		

Model	Beschreibung	Datenblatt herunterladen	DWG herunterladen
MSSG	Schwenkbares Salamanderhalter (Salamander nicht enthalten)		
RIBL	Seitlich Klappbar Ablage für Herdblock		
CM	Handlauf aus Rechteckrohr		
VLM	Löffel-Spülbecken mit automatischer Wasserbefüllung		
VS	Trennglas mit abgerundeten Ecken, das nach Maß gefertigt und mit Glashaltern aus Stahl am Kochfeld befestigt wird		
PEA/230	Schuko-Steckdose CEE7/4 - 230V - 16A IP54 im Aluminiumgehäuse mit Schiebedeckel		
PEA/400	Schuko-Steckdose CEE7/4 - 400V - 16A IP54 im Aluminiumgehäuse mit Dichtungsdeckel		
PEA/230F	Schuko-Steckdose CEE7/4 - 230V - 16A IP54 im Aluminiumgehäuse mit Dichtungsdeckel		
PE/230	Schuko-Kunststoffsteckdose 230V - 16A mit Deckel		
PE/400	Steckdose 3PH + N + T 400V - 16 oder 32 A mit Deckel		

Bildnachweis

S. 4, 5 - Mit freundlicher Genehmigung von Frantzén, Stockholm
S. 13 - Mit freundlicher Genehmigung von Atelier Moessmer Norbert Niederkofler, Bruneck
S. 14 - Mit freundlicher Genehmigung von: I.T.A. Srl und Villa Verde, Capri; Park Hotel Kenmare, Kenmare; Qafiz, Santa Cristina D'Aspromonte
S. 15 - Mit freundlicher Genehmigung von: Lea Linster, Frisange; I.T.A. Srl und Belmond Hotel Caruso, Ravello
S. 16, 17 - Mit freundlicher Genehmigung von Re-Naa, Stavanger
S. 15, 20, 21 - Mit freundlicher Genehmigung von Scilla, Shanghai
S. 74, 75 - Mit freundlicher Genehmigung von I.T.A. Srl und Villa Treville, Positano

Marrone behält sich das Recht vor, Produktänderungen ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen. Die Produktabbildungen dienen ausschließlich dem Zweck, sie zum Verkauf anzubieten, ohne dass Marrone eine Garantie oder Verpflichtung hinsichtlich ihrer genauen Übereinstimmung mit dem tatsächlichen Produkt übernimmt.
© 2024 Marrone Srl. Alle Rechte vorbehalten.



MARRONE S.R.L

Via Rui, 5 - Loc. Prà di Risi
33080 Zoppola (PN) - Italien
Tel.: +39 0434 574547

marrone.cc | hallo@marrone.cc

