



Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Backofen V / kW	Brenner kW	kg - m ³	EURO
G4SF9 Gasherd 4 Brenner Gasbackofen	90 x 90 x 85	-- / 30,5	-- / 7,0	1x 3,5 2x 6,0 1x 8,0	160,0 - 1,10	3.355,00
G4SFE9 Gasherd 4 Brenner Elektrobackofen	90 x 90 x 85	-- / 23,5	400 / 6,8	1x 3,5 2x 6,0 1x 8,0	160,0 - 1,10	4.054,00



Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Backofen V / kW	Brenner kW	kg - m ³	EURO
G6SFA9 Gasherd 6 Brenner Gasbackofen Schrank	135 x 90 x 85	-- / 42,0	-- / 7,0	1x 3,5 2x 6,0 1x 8,0	230,0 - 1,50	4.655,00
G6SFEA9 Gasherd 6 Brenner Elektrobackofen Schrank	135 x 90 x 85	-- / 35,0	400 / 6,8	2x 3,5 2x 6,0 2x 8,0	230,0 - 1,50	5.313,00
G6SF29 Gasherd 6 Brenner 2 Gasbacköfen	135 x 90 x 85	-- / 49,0	2x 7,0	2x 3,5 2x 6,0 2x 8,0	230,0 - 1,50	5.885,00



Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Backofen V / kW	Brenner kW	kg - m ³	EURO
GTF9 Glühplattenherd Gasbackofen	90 x 90 x 85	-- / 19,8	-- / 7,0	Platte 1x 12,8	210,0 - 1,10	3.990,00
GT2SDFA9 Glühplattenherd 2 Brenner rechts Gasbackofen Schrank	135 x 90 x 85	-- / 29,3	-- / 7,0	1x 3,5 1x 6,0 Platte 1x 12,8	280,0 - 1,10	5.295,00



Neu!

Optional

Modell			Geeignet für			EURO
“-I-” Übermaß Backofen		G4SF9 G4SFE9	G6SFA9 G6SFEA9 G6SF29	GTF9 GT2SDFA9		954,00

Technische Eigenschaften der Gasherde:

- Arbeitsplatte aus Edelstahl AISI 304, 2 mm stark
- Gezogenes Edelstahl aus einem Stück
- Zugriff für alle technischen Eingriffe von vorne oder vom Kochfeld
- Tragkonstruktion aus extrastarkem Edelstahl, auf höhenverstellbaren Stahlfüßen montiert (150-200 mm)
- Vorbereitet für eine eng angesetzte Befestigung der Arbeitsplatten
- Vorbereitung aller Modelle für die Befestigung der Brückenunterbauten
- Rückseitige Vorbereitung für die Durchführung der Zuführungsleitungen (Gas, Wasser, Strom) zwischen den zusammengestellten Geräten
- Kamingitter aus porzellan-emailliertem Gusseisen
- Ergonomische Bedienungsdrehschalter aus wärmeisoliertem Material



Technische Eigenschaften der Backöfen:

- Backkammer aus porzellan-emailliertem Stahl mit Doppelwand in GN-Abmessung 2/1
- Wärmeisolierung durch hochdichte Glaswolle
- Seitliche Rostauflagen aus Edelstahl AISI 304 mit drei Führungsreihen
- Doppelwandige Backofentür mit Glaswolle im Isolierzwischenraum
- Boden mit gezogenem Staubereich für die Flüssigkeiten

Gasbeheizung:

- Brenner (7,0 kW) aus Edelstahl
- Thermostatische Temperaturregelung mit Sicherheitsventil und Thermoelement
- Automatische Zündung mit Pilotflammenbrenner
- Piezo-Zünder

Elektrische Beheizung:

- Edelstahl-Rohrheizelemente (6,8 kW) am Boden und an der Decke des Backofens
- Thermostatische Temperaturregelung mit separat oder für ein höchst gleichmäßiges Ergebnis gleichzeitig einstellbarer Unter- und Oberhitze
- Das alleinige Einschalten des oberen Heizelements gestattet das „Grillen“

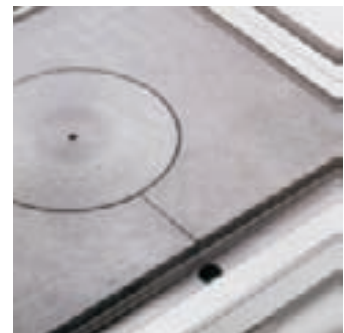
Info-Box

G4SF9 / G4SFE9



Brenner:

- Herausnehmbare Brenner (3,5 kW, 6,0 kW, 8,0 kW) aus emailliertem Gusseisen mit Flammendeckel aus Messing
- Roste aus säurebeständig emailliertem Gusseisen
- Gashähne aus gegossenem Messing mit Sicherheitsventilen, Thermoelement und Pilotflammenbrenner für die automatische Zündung des Brenners



Glühplatte:

- Platte (12,8 kW) aus Gusseisen
- Oberfläche 50 dm², Temperatur 480°C.
- Mit Auslauf- und Sammelschublade
- Piezo-Zündung des Glühplattenbrenners

Passende Roste und Herdplatten finden Sie auf Seite 94.



Neu! ↖

EL ↙

Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Backofen kW	Platten kW	kg - m ³	EURO
E4F9 Elektroherd 4 Platten rund Backofen	90 x 90 x 85	400 / 20,8	6,8	4x 3,5	150,0 - 1,10	4.201,00
E6FA9 Elektroherd 6 Platten rund Backofen Schrank	135 x 90 x 85	400 / 27,8	6,8	6x 3,5	205,0 - 1,50	5.952,00



EL ↙

Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Backofen kW	Brenner kW	kg - m ³	EURO
E4F9Q Elektroherd 4 Platten eckig Backofen	90 x 90 x 85	400 / 19,8	6,8	3x 3,0 1x 4,0	150,0 - 1,10	4.836,00
E6FA9Q Elektroherd 6 Platten eckig Backofen Schrank	135 x 90 x 85	400 / 26,8	6,8	4x 3,0 2x 4,0	205,0 - 1,50	6.842,00



Neu! ↖

EL ↙



EL ↙

Neu! ↖

Optional

Modell			Geeignet für			EURO
"-I-" Übermaß Backofen			E4F9 E6FA9	E4F9Q E6FA9Q		954,00



Modell	Masse BxTxH cm				kg - m ³	EURO
A990033 Wasserhahn	40 x 60 x 10				3,5 - 0,03	332,00

i Info-Box



E4F9Q

Technische Eigenschaften der Elektroherde:

- Arbeitsplatte aus Edelstahl AISI 304, 2 mm stark
- Zugriff für alle technischen Eingriffe von vorne
- Tragkonstruktion aus extrastarkem Edelstahl, auf gut höhenverstellbaren Stahlfüßen montiert (150-200 mm)
- Vorbereitet für eine eng angesetzte Befestigung der Arbeitsplatten
- Vorbereitung aller Modelle für die Befestigung der Brückenunterbauten
- Rückseitige Vorbereitung für die Durchführung der Zuführungsleitungen (Gas, Wasser, Strom) zwischen den zusammengestellten Geräten
- Kamingitter aus porzellan-emailliertem Gusseisen
- Ergonomische Bedienungsdrehschalter aus wärmeisoliertem Material

Platten:

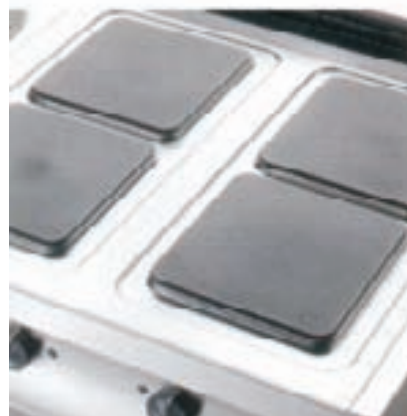
- Leistung der Platten 3,5 kW (rund) bzw. 3,0 kW und 4,0 kW (eckig)
 - Kochfelder mit runden / quadratischen Platten aus Gusseisen
- Gegossene Kochfelder mit Staubecken zur Flüssigkeitsaufnahme
 - Thermoschutz gegen Überhitzung für jede Platte

Technische Eigenschaften der Backöfen:

- Backkammer aus porzellan-emailliertem Stahl
 - Mit Doppelwand in GN-Abmessung 2/1
 - Wärmeisolierung durch hochdichte Glaswolle
- Seitliche Rostauflagen aus Edelstahl AISI 304 mit drei Führungsreihen
 - Doppelwandige Backofentür mit Glaswolle im Isolierzwischenraum
 - Außenseite aus Edelstahl
- Leicht greifbar geformter Alugriff und Scharniere mit Ausgleichsfeder

Elektrische Beheizung:

- Edelstahl-Rohrheizelemente (6,8 kW) am Boden und an der Decke des Backofens
 - Thermostatische Temperaturregelung mit separat oder für ein höchst gleichmäßiges Ergebnis gleichzeitig einstellbarer Unter- und Oberhitze
- Das alleinige Einschalten des oberen Heizelements gestattet das „Grillen“



Passende Roste finden Sie auf Seite 94.



Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Verbrauch m³/h - gr/h	Becken Liter	kg - m³	EURO
GF49 Fritteuse Gas inkl. 1 Korb und 1 Deckel	45 x 90 x 85	-- / 16,5	1,75 - 1280	20	80,0 - 0,75	2.985,00
GF99 Fritteuse Gas inkl. 3 Körben und 2 Deckeln	90 x 90 x 85	-- / 33,0	3,50 - 2560	20 + 20	140,0 - 1,10	4.865,00



Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Becken Liter	kg - m³	EURO
EF49 Fritteuse Elektro inkl. 1 Korb und 1 Deckel	45 x 90 x 85	400 / 16,0	20	80,0 - 0,70	2.580,00
EF99 Fritteuse Elektro inkl. 3 Körben und 2 Deckeln	90 x 90 x 85	400 / 32,0	20 + 20	140,0 - 1,10	4.506,00



Modell	Masse BxTxH cm	Aufteilung	kg - m³	EURO
A990032 Korb für Fritteuse	13 x 36 x 14	2 Körbe je Becken	0,5 - 0,01	76,00
A990031 Korb für Fritteuse	27 x 36 x 14	1 Korb je Becken	0,5 - 0,01	90,00

Neu! ↗



Neu! ↗



i Info-Box


GF49

Technische Eigenschaften der Fritteusen:

- Arbeitsplatte aus Edelstahl AISI 304, 2 mm stark
- Becken aus Edelstahl AISI 304 mit abgerundeten Ecken für eine problemlose Reinigung
- Korb aus Chromstahl mit wärmeisoliertem Griff und Deckel aus Edelstahl AISI 304
- Fettpfanne mit Filter aus Edelstahl
- Zugriff für alle technischen Eingriffe von vorne
- Tragkonstruktion aus extrastarkem Edelstahl, auf gut höhenverstellbaren Stahlfüßen montiert (150-200 mm)
- Vorbereitet für eine eng angesetzte Befestigung der Arbeitsplatten
- Rückseitige Vorbereitung für die Durchführung der Zuführungsleitungen (Gas, Wasser, Strom) zwischen den zusammengestellten Geräten
- Kamingitter aus porzellan-emailliertem Gusseisen
- Ergonomische Bedienungsdrehschalter aus wärmeisoliertem Material

Gasbeheizung:

- Gusseisen-Hochleistungsbrenner (16,5 kW, 33,0 kW) mit horizontaler Flamme
- Thermostatische Temperaturregelung von 90 – 195 °C mit Sicherheitsventil und Thermoelement
- Automatische Zündung mit Pilotflammenbrenner und Piezo-Zünder
- Sicherheitsthermostat zur Betriebssperre bei Überhitzung





Elektrische Beheizung:





- Rohrheizelemente (16,0 kW, 32,0 kW) aus "INCOLOY"-Edelstahl im Ölbad, für eine leichte Reinigung hochklappbar
- Thermostatische Temperaturregelung mit Kontrolllampe für die Betriebsüberwachung
- Zusätzlicher Sicherheitsthermostat zur Betriebssperre bei Überhitzung



GF99

> Passende Frittierkörbe finden Sie auf Seite 128.

Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Verbrauch m³/h - gr/h	Becken Liter	kg - m³	EURO
 GC49 Nudelkocher Gas inkl. 3 Körben 	45 x 90 x 85	-- / 14,0	1,75 - 1280	40	70,0 - 0,70	3.036,00
 GC992V Nudelkocher Gas inkl. 6 Körben 	90 x 90 x 85	-- / 28,0	3,50 - 2560	40 + 40	120,0 - 1,10	4.673,00

Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Becken Liter	kg - m³	EURO
 EC49 Nudelkocher Elektro inkl. 3 Körben 	45 x 90 x 85	400 / 12,0	40	70,0 - 0,70	2.977,00
 EC992V Nudelkocher Elektro inkl. 6 Körben 	90 x 90 x 85	400 / 24,0	40 + 40	120,0 - 1,10	4.385,00

i Info-Box



GC992V

Technische Eigenschaften der Nudelkocher:

- Arbeitsplatte aus Edelstahl AISI 304, 2 mm stark und rundum für die Flüssigkeitsaufnahme tiefgezogen
- Becken aus Edelstahl AISI 316 (1,5 mm) mit stark abgerundeten Ecken für eine problemlose Reinigung
- Mit Abstellgitter für die Nudelkörbe und Expansionsbereich für die Stärkeaufnahme
- Nudelabtropfkörbe aus Edelstahl AISI 304 mit wärmeisoliertem Griff
- Wasserzu- und -ablaufhahn
- Zugriff für alle technischen Eingriffe von vorne
- Tragkonstruktion aus extrastarkem Edelstahl, auf gut höhenverstellbaren Stahlfüßen montiert (150-200 mm)
- Vorbereitet für eine eng angesetzte Befestigung der Arbeitsplatten
- Rückseitige Vorbereitung für die Durchführung der Zuführungsleitungen (Gas, Wasser, Strom) zwischen den zusammengestellten Geräten
- Kamingitter aus porzellan-emailliertem Gusseisen
- Ergonomische Bedienungsdrehschalter aus wärmeisoliertem Material

Gasbeheizung:

- Brenner (14,0 kW, 28,0 kW) aus Edelstahl mit selbsthaltender Flamme
- Gashahn aus gegossenem Messing mit Sicherheitsventilen, Thermoelement und Pilotflammenbrenner für die automatische Zündung des Brenners

Elektrische Beheizung:

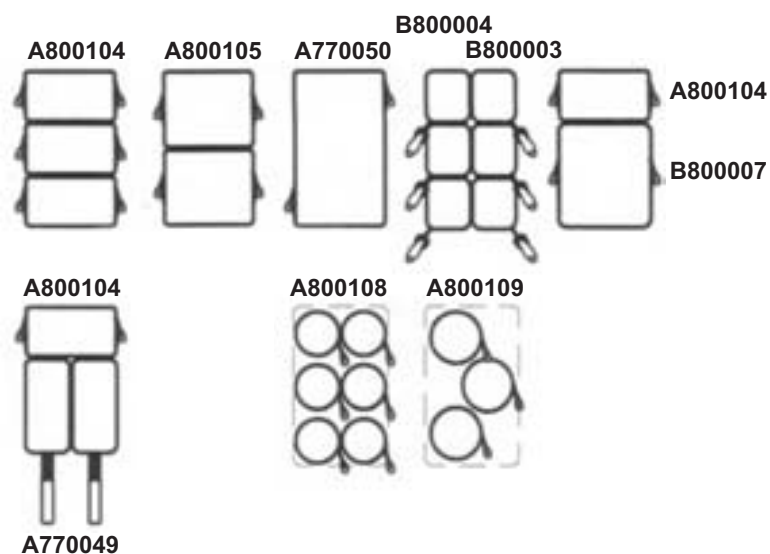
- Rohrheizelemente (12,0 kW, 24,0 kW) aus "INCOLOY"-Edelstahl
- Leistungseinstellung mit 4-Stellen-Schalter
- Sicherheitsthermostat zur Betriebsperre bei Wassermangel
- Kontrolllampen zur Betriebsüberwachung



Modell	Masse BxTxH cm	Aufteilung	kg - m ³	EURO
A770049 Korb für Nudelkocher	14,5x29,5x23	2 Körbe (+1x A800104)	0,5 - 0,01	68,00
A770050 Korb für Nudelkocher	50,5x30x23	1 Korb	0,5 - 0,04	151,00
B800003 Korb für Nudelkocher	16,5x14,5x23	3 Körbe (+3x B800004)	0,5 - 0,01	58,00
B800004 Korb für Nudelkocher	16,5x14,5x23	3 Körbe (+3x B800003)	0,5 - 0,01	58,00
B800007 Korb für Nudelkocher	33x29x23	1 Korb (+1x A800104)	0,5 - 0,02	116,00
A800104 Korb für Nudelkocher	16x29x21,25	3 Körbe	0,5 - 0,01	70,00
A800105 Korb für Nudelkocher	24x29x21,5	2 Körbe	0,5 - 0,02	84,00
A800108 Korb für Nudelkocher	Ø 14,5x20	6 Körbe	0,5 - 0,01	89,00
A800109 Korb für Nudelkocher	Ø 18,5x20	3 Körbe	0,5 - 0,01	113,00

i Info-Box

Kombinationsmöglichkeiten der Körbe für die Nudelkocher




G1009

 Kochkessel
Gas
direkte
Beheizung

Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Verbrauch m³/h - gr/h	Kessel Liter	kg - m³	EURO
G1009 Kochkessel Gas direkte Beheizung	90 x 90 x 85	-- / 22,7	2,22 - 1632	100	160,0 - 1,30	4.646,00
G10019 Kochkessel Gas indirekte Beheizung	90 x 90 x 85	-- / 22,7	2,22 - 1632	100	170,0 - 1,30	6.282,00


G10019

 Kochkessel
Gas
indirekte
Beheizung

G1509

 Kochkessel
Gas
direkte
Beheizung

Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Verbrauch m³/h - gr/h	Kessel Liter	kg - m³	EURO
G1509 Kochkessel Gas direkte Beheizung	90 x 90 x 85	-- / 24,0	2,54 - 1860	150	165,0 - 1,30	4.762,00
G15019 Kochkessel Gas indirekte Beheizung	90 x 90 x 85	-- / 24,0	2,54 - 1860	150	175,0 - 1,30	7.044,00


G15019

 Kochkessel
Gas
indirekte
Beheizung

E10019

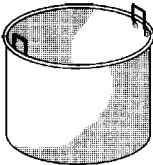
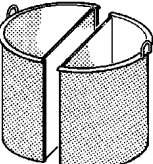
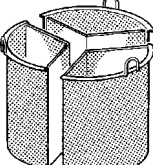



 Kochkessel
Elektro
indirekte
Beheizung

Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Becken Liter	kg - m³	EURO
E10019 Kochkessel Elektro indirekte Beheizung	90 x 90 x 85	400 / 14,4	100	165,0 - 1,30	6.348,00


E15019

 Kochkessel
Elektro
indirekte
Beheizung

Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Becken Liter	kg - m³	EURO
E15019 Kochkessel Elektro indirekte Beheizung	90 x 90 x 85	400 / 14,4	150	175,0 - 1,30	6.546,00

Modell	Masse BxTxH cm	Geeignet für	kg - m ³	EURO
 A800052 Kessel-Einsatz gelocht, 1-teilig	Ø 51 x 35	G-E100	5,0 - 0,08	557,00
 A800055 Kessel-Einsatz gelocht, 1-teilig	Ø 51 x 47	G-E150	5,0 - 0,08	739,00
 A800053 Kessel-Einsatz gelocht, 2-teilig	Ø 51 x 35	G-E100	5,0 - 0,08	682,00
 A800056 Kessel-Einsatz gelocht, 2-teilig	Ø 51 x 47	G-E150	5,0 - 0,08	905,00
 A800054 Kessel-Einsatz gelocht, 3-teilig	Ø 51 x 35	G-E100	5,0 - 0,08	872,00
 A800057 Kessel-Einsatz gelocht, 3-teilig	Ø 51 x 47	G-E150	5,0 - 0,08	942,00

Neu! ↖

Neu! ↖

Info-Box

Domina 900 M



G10019

Gasbeheizung:

- Kanalbrenner (22,7 kW, 24,0 kW) aus Edelstahl mit Flammenhaltung
- Bedient über gegossene Messinghähne mit Sicherheitsventil und Thermoelement
- Automatische Zündung mit Pilotflammenbrenner und Piezo-Zünder
- Untere Tür mit Scharnier für eine leichte Betriebsinspektion



Technische Eigenschaften der Kochkessel:

- Arbeitsplatte aus Edelstahl AISI 304, 2 mm stark
- Mit tiefgezogenem Bereich für die Flüssigkeitsaufnahme und einer weiteren Mulde für Aufnahme und Ablauf
- Becken aus Edelstahl AISI 304 mit Edelstahlboden AISI 316
- Ablaufhahn aus verchromtem Messing
- Herausnehmbare Filter
- Deckel und Griffe aus Edelstahl AISI 304, ausgeglichen mit einregelbaren Scharnieren
- Kalt- und Warmwassereinlaufhahn mit schwenkbarem Wasserspender auf der Arbeitsplatte
- Indirekte Beheizung: Doppelwand aus AISI 304, Wassereinlaufhahn in der Doppelwand mit automatischer Standkontrolle, auf 0,5 bar eingestelltes Sicherheitsventil mit Manometer, Unterdruckventil und Senkventil
- Zugriff für alle technischen Eingriffe von vorne
- Tragkonstruktion aus extrastarkem Edelstahl, auf gut höhenverstellbaren Stahlfüßen montiert (150-200 mm)
- Vorbereitet für eine eng angesetzte Befestigung der Arbeitsplatten
- Rückseitige Vorbereitung für die Durchführung der Zuführungsleitungen (Gas, Wasser, Strom) zwischen den zusammengestellten Geräten
- Kamingitter aus porzellan-emailliertem Gusseisen
- Ergonomische Bedienungsdrehschalter aus wärmeisoliertem Material

Elektrische Beheizung:

- Tauchheizelemente (14,4 kW)
- Bedienung mit 4-Stellen-Schalter
- Druckwächter zur automatischen Dampfkontrolle in der Doppelwand
- Kontrolllampen zur Betriebsüberwachung
- Sicherheitsthermostat auf den Heizelementen zur Wassermangelerfassung