






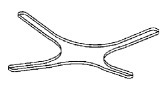




Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Verbrauch m³/h - gr/h	Brenner kW	kg - m³	EURO
 G2S9 Kochfeld Gas 2 Brenner	45 x 90 x 25	-- / 9,5	1,0 - 741	1x 3,5 1x 6,0	40,0 - 0,50	1.367,00
 G4S9 Kochfeld Gas 4 Brenner	90 x 90 x 25	-- / 23,5	2,45 - 1825	2x 3,5 2x 6,0	85,0 - 0,60	2.038,00
 G6S9 Kochfeld Gas 6 Brenner	135 x 90 x 25	-- / 35,0	3,7 - 2719	3x 3,5 3x 6,0	115,0 - 0,90	2.880,00

Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Verbrauch m³/h - gr/h	Brenner kW	kg - m³	EURO
 GT99 Kochfeld Glühplatte	90 x 90 x 25	-- / 12,8	1,36 - 995	Platte 1x 12,8	105,0 - 0,60	2.227,00
 GT2SD9 Kochfeld Glühplatte 2 Brenner rechts	135 x 90 x 25	-- / 22,3	2,36 - 4730	1x 3,5 1x 6,0 Platte 1x 12,8	145,0 - 0,90	2.948,00
 GT2SS9 Kochfeld Glühplatte 2 Brenner links	135 x 90 x 25	-- / 22,3	2,36 - 4730	1x 3,5 1x 6,0 Platte 1x 12,8	145,0 - 0,90	2.948,00

Modell	Masse BxTxH cm		Kochfeld		kg - m³	EURO
 A990059 Kochplatte glatt	45 x 36 x 5		Geeignet für alle Modelle Gas		10,0 - 0,02	198,00
 A990060 Kochplatte gerillt	45 x 36 x 5		Geeignet für alle Modelle Gas		10,0 - 0,02	198,00
 A700003 Reduzierrost	30 x 30 x 4		Geeignet für alle Modelle Gas		0,5 - 0,01	11,00
 A990034 Herdrost	45 x 36 x 5		Geeignet für alle Modelle Gas		5,0 - 0,02	91,00

Neu!

Neu!

i Info-Box

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



G4S9



Brenner:

- Leistung der Brenner 3,5 kW und 6,0 kW
- Herausnehmbare Brenner 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



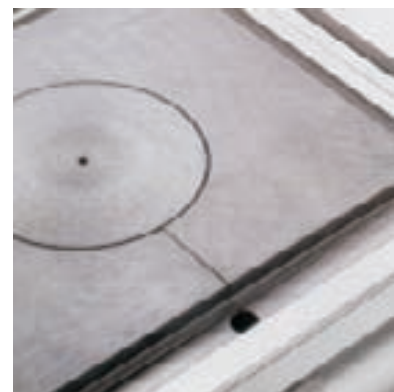
GT99

Technische Eigenschaften der Glühplatten-Kochfelder:

- Arbeitsplatte aus Edelstahl AISI 304, 2 mm stark
- Rundum tiefgezogen für die Flüssigkeitsaufnahme
- Zugriff für alle technischen Eingriffe von vorne
- 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

Brenner:

- Leistung der Brenner 3,5 kW und 6,0 kW
- Herausnehmbare Brenner aus emailliertem Gusseisen mit Flammendeckel aus Messing mit einregulierbarer selbsthaltender Flamme
- 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 Unterschränke und nützliches Zubehör finden Sie auf den Seiten 114 + 115.

Tragwerkstrukturen finden Sie auf den Seiten 118-121.

Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Platten kW	kg - m ³	EURO
 E29 Kochfeld Elektro 2 Platten rund	45 x 90 x 25	400 / 7,0	Ø30cm 2x 3,5	48,0 - 0,35	1.637,00
 E49 Kochfeld Elektro 4 Platten rund	90 x 90 x 25	400 / 14,0	Ø30cm 4x 3,5	80,0 - 0,60	2.372,00
 E69 Kochfeld Elektro 4 Platten rund	135 x 90 x 25	400 / 21,0	Ø30cm 6x 3,5	112,0 - 0,90	3.115,00

Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Platten kW	kg - m ³	EURO
 E29Q Kochfeld Elektro 2 Platten viereckig	45 x 90 x 25	400 / 6,0	2x 3,0 30 x 30cm	53,0 - 0,35	1.919,00
 E49Q Kochfeld Elektro 4 Platten viereckig	90 x 90 x 25	400 / 13,0	3x 3,0 1x 4,0 30 x 30cm	86,0 - 0,60	3.007,00
 E69Q Kochfeld Elektro 6 Platten viereckig	135 x 90 x 25	400 / 20,0	4x 3,0 2x 4,0 30 x 30cm	127,0 - 0,90	4.042,00

Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Heizzonen kW	kg - m ³	EURO
 E49I Kochfeld Induktion 2 Zonen	45 x 90 x 25	400 / 10,0	2x 5,0	48,0 - 0,35	10.475,00
 E99I Kochfeld Induktion 4 Zonen	90 x 90 x 25	400 / 20,0	4x 5,0	81,0 - 0,60	20.362,00

i Info-Box

E49



Technische Eigenschaften der Elektro-Kochfelder:

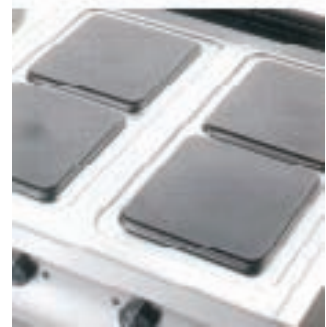
- Arbeitsplatte aus Edelstahl AISI 304, 2 mm stark
- Zugriff für alle technischen Eingriffe von vorne
- Vorbereitet für eine eng angesetzte Befestigung der Arbeitsplatten
- Vorbereitung aller Modelle für die Befestigung der Brückenunterbauten
- Rückseitige Vorbereitung für die Durchführung der Zuführungsleitungen (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) und 3,0 kW / 4,0 kW (eckig)
- Kochfelder mit runden / quadratischen Platten aus Gusseisen
- Gegossene Kochfelder mit Staubecken zur Flüssigkeitsaufnahme
- Thermoschutz gegen Überhitzung für jede Platte

Heizzonen:

- Leistung der Heizzonen 5,0 kW
- Induktionskochfeld beständig gegen Thermoschocks





E99I







E49Q



> Passende Unterschränke und nützliches Zubehör finden Sie auf den Seiten 114 + 115. Tragwerkstrukturen finden Sie auf den Seiten 118-121.

Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Verbrauch m³/h - gr/h	Fläche BxT cm	kg - m³	EURO
 <p>GFT49L Grillplatte Gas glatt aus Stahl</p>	45 x 90 x 25	-- / 8,0	1,7 - 250	37 x 71	80,0 - 0,35	1.704,00
 <p>GFT99L Grillplatte Gas glatt aus Stahl</p>	90 x 90 x 25	-- / 16,0	3,4 - 500	82 x 71	140,0 - 0,60	2.530,00

Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Verbrauch m³/h - gr/h	Fläche BxT cm	kg - m³	EURO
 <p>GFT49LC Grillplatte Gas glatt verchromt</p>	45 x 90 x 25	-- / 8,0	1,7 - 250	37 x 71	80,0 - 0,35	2.294,00
 <p>GFT99LC Grillplatte Gas glatt verchromt</p>	90 x 90 x 25	-- / 16,0	3,4 - 500	82 x 71	140,0 - 0,60	3.210,00

Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Verbrauch m³/h - gr/h	Fläche BxT cm	kg - m³	EURO
 <p>GFT49R Grillplatte Gas gerillt aus Stahl</p>	45 x 90 x 25	-- / 8,0	1,7 - 250	37 x 71	80,0 - 0,35	1.856,00
 <p>GFT99R Grillplatte Gas gerillt aus Stahl</p>	90 x 90 x 25	-- / 16,0	3,4 - 500	82 x 71	140,0 - 0,60	2.767,00

i Info-Box

GFT99L / LC



Technische Eigenschaften der Gas-Grillplatten:

- Grillmulde aus Edelstahl AISI 304, 2 mm stark und 15 mm tief aus geschliffenem Stahl 510 C (bei der Ausführung „C“ hartverchromt)
- Hermetisch abgedichtet und mit abgerundeten Ecken für eine leichtere Reinigung und einen besseren Ablauf der Fette
- Spritzschutzblech aus AISI 304, 3 mm stark, fest abdichtend auf der Grillmulde aufgeschweißt
- Herausnehmbare Fettauffangschublade aus Edelstahl
- Bei den Modellen ab 90 cm ist es möglich, verschiedene Zubereitungsarten anzuwenden, da jede Plattenhälfte unabhängig beheizt wird
- 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



Brenner:


- Edelstahlbrenner (8,0 kW, 16,0 kW) mit Halteflamme und thermostatischer Temperaturregelung
- Gleichmäßige Temperatur auf der ganzen Fläche
- Piezoelektrische Automatikzündung mit Pilotflamme
- Sicherheitsventile mit Thermolement für die Unterbrechung der Gaszufuhr bei Erlöschen der Pilotflamme


GFT99R / RC







> Passende Unterschränke und nützliches Zubehör finden Sie auf den Seiten 114 + 115. Tragwerkstrukturen finden Sie auf den Seiten 118-121.



Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Verbrauch m³/h - gr/h	Fläche BxT cm	kg - m³	EURO
 <p>GFT49RC Grillplatte Gas gerillt verchromt</p>	45 x 90 x 25	-- / 8,0	1,7 - 250	37 x 71	80,0 - 0,35	2.430,00
 <p>GFT99RC Grillplatte Gas gerillt verchromt</p>	90 x 90 x 25	-- / 16,0	3,4 - 500	82 x 71	140,0 - 0,60	3.643,00



Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Verbrauch m³/h - gr/h	Fläche BxT cm	kg - m³	EURO
 <p>GFT99LR Grillplatte Gas glatt & gerillt aus Stahl</p>	90 x 90 x 25	-- / 16,0	3,4 - 500	82 x 71	140,0 - 0,60	2.665,00

Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Verbrauch m³/h - gr/h	Fläche BxT cm	kg - m³	EURO
 <p>GFT99LRC Grillplatte Gas glatt & gerillt verchromt</p>	90 x 90 x 25	-- / 16,0	3,4 - 500	82 x 71	140,0 - 0,60	3.407,00

Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW		Fläche BxT cm	kg - m³	EURO
 <p>EFT49L Grillplatte Elektro glatt aus Stahl</p>	45 x 90 x 25	400 / 6,0		37 x 71	80,0 - 0,35	1.905,00
 <p>EFT99L Grillplatte Elektro glatt aus Stahl</p>	90 x 90 x 25	400 / 12,0		82 x 71	140,0 - 0,60	3.007,00

Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Fläche BxT cm	kg - m ³	EURO
 <p>EFT49LC Grillplatte Elektro glatt verchromt</p>	45 x 90 x 25	400 / 6,0	37 x 71	80,0 - 0,35	2.326,00
 <p>EFT99LC Grillplatte Elektro glatt verchromt</p>	90 x 90 x 25	400 / 12,0	82 x 71	140,0 - 0,60	3.799,00

Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Fläche BxT cm	kg - m ³	EURO
 <p>EFT49R Grillplatte Elektro gerillt aus Stahl</p>	45 x 90 x 25	400 / 6,0	37 x 71	80,0 - 0,35	2.141,00
 <p>EFT99R Grillplatte Elektro gerillt aus Stahl</p>	90 x 90 x 25	400 / 12,0	82 x 71	140,0 - 0,60	3.241,00

Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Fläche BxT cm	kg - m ³	EURO
 <p>EFT49RC Grillplatte Elektro gerillt verchromt</p>	45 x 90 x 25	400 / 6,0	37 x 71	80,0 - 0,35	2.522,00
 <p>EFT99RC Grillplatte Elektro gerillt verchromt</p>	90 x 90 x 25	400 / 12,0	82 x 71	140,0 - 0,60	4.116,00



Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW		Fläche BxT cm	kg - m ³	EURO
EFT99LR Grillplatte Elektro glatt & gerillt aus Stahl	90 x 90 x 25	400 / 12,0		82 x 71	140,0 - 0,60	3.140,00



Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW		Fläche BxT cm	kg - m ³	EURO
EFT99LRC Grillplatte Elektro glatt & gerillt verchromt	90 x 90 x 25	400 / 12,0		82 x 71	140,0 - 0,60	4.093,00

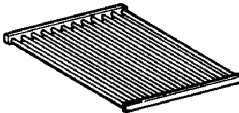
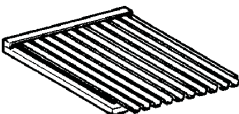

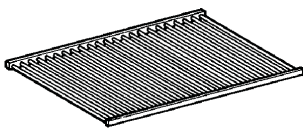
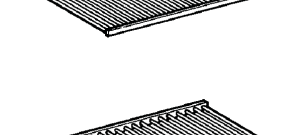
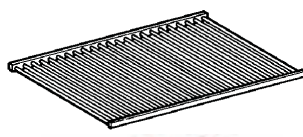




Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Verbrauch m ³ /h - gr/h	Fläche BxT cm	kg - m ³	EURO
GPL49 Lavasteingrill mit Fleischrost	45 x 90 x 25	-- / 11,0	1,16 - 820	41 x 60	80,0 - 0,35	2.080,00
GPL99 Lavasteingrill mit Fleischrost	90 x 90 x 25	-- / 22,0	2,33 - 1740	82 x 60	140,0 - 0,60	3.575,00



Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Verbrauch m ³ /h - gr/h	Fläche BxT cm	kg - m ³	EURO
GPL49P Lavasteingrill mit Fischrost	45 x 90 x 25	-- / 11,0	1,16 - 820	41 x 60	80,0 - 0,35	2.080,00
GPL99P Lavasteingrill mit Fischrost	90 x 90 x 25	-- / 22,0	2,33 - 1740	82 x 60	140,0 - 0,60	3.575,00



Modell	Masse BxTxH cm	Geeignet für	Fläche BxT cm	kg - m ³	EURO
 B800011 Fischrost für Lavasteingrill	41,5x53,5x2	GPL49	41 x 60	7,0 - 0,04	156,00
 B800012 Fleischrost für Lavasteingrill	41,3x62x2	GPL49	41 x 60	7,0 - 0,04	156,00
 B800017 Fleischrost für Lavasteingrill	41,3x62x2	GPL49	41 x 60	7,0 - 0,04	186,00
 B800013 Fischrost für Lavasteingrill	43+43x58,2x2	GPL99	82 x 60	15,0 - 0,08	325,00
 B800014 Fleischrost für Lavasteingrill	43+43x58,2x2	GPL99	82 x 60	15,0 - 0,08	292,00
 B800016 Fleischrost für Lavasteingrill	43+43x58,2x2	GPL99	82 x 60	15,0 - 0,08	292,00
 B800015 Rost 1/2+1/2 f. Lavasteingrill	43+43x57,7x2	GPL99	82 x 60	15,0 - 0,08	310,00
 A800100 Lavasteine	1 Sack	GPL49+99		8,0 - 0,01	37,00

Domina 900 S

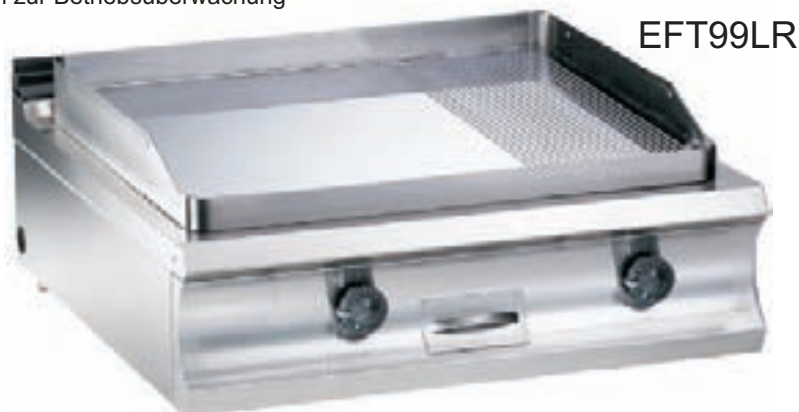
Technische Eigenschaften der Elektro-Grillplatten:

- Grillmulde aus Edelstahl AISI 304, 2 mm stark und 15 mm tief aus geschliffenem Stahl 510 C (bei der Ausführung „C“ hartverchromt)
- Hermetisch abgedichtet und mit abgerundeten Ecken für eine leichtere Reinigung und einen besseren Ablauf der Fette
- Spritzschutzblech aus AISI 304, 3 mm stark, fest abdichtend auf der Grillmulde aufgeschweißt
- Herausnehmbare Fettauffangschublade aus Edelstahl
- Bei den Modellen ab 90 cm ist es möglich, verschiedene Zubereitungsarten anzuwenden, da jede Plattenhälfte unabhängig beheizt wird
- 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

Heizung:

- Heizelemente (6,0 kW, 12,0 kW) aus gepanzertem "INCOLOY"-Edelstahl
- Thermostatische Temperaturregelung mit Überhitzungsschutz
- Kontrolllampen zur Betriebsüberwachung

Info-Box



EFT99LR

> Passende Unterschränke und nützliches Zubehör finden Sie auf den Seiten 114 + 115. Tragwerkstrukturen finden Sie auf den Seiten 118-121.

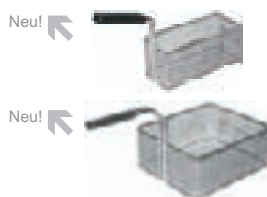


Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Verbrauch m³/h - gr/h	Becken Liter	kg - m³	EURO
GF49T Fritteuse Gas inkl. 1 Korb und 1 Deckel	45 x 90 x 58	-- / 16,5	1,75 - 1280	20	70,0 - 0,52	2.515,00
GF99T Fritteuse Gas inkl. 3 Körben und 2 Deckeln	90 x 90 x 58	-- / 33,0	3,50 - 2560	20 + 20	115,0 - 0,93	4.612,00

Domina
900 S



Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW		Becken Liter	kg - m³	EURO
EF49T Fritteuse Elektro inkl. 1 Korb und 1 Deckel	45 x 90 x 58	400 / 16,0		20	70,0 - 0,52	2.465,00
EF99T Fritteuse Elektro inkl. 3 Körben und 2 Deckeln	90 x 90 x 58	400 / 32,0		20 + 20	115,0 - 0,93	4.283,00



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

i Info-Box

EF49T



EF99T



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
- 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-emailiertem Gusseisen
- Ergonomische Bedienungsdrehgeber 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

GF99T



GF49T



> Passende Unterschränke und nützliches Zubehör finden Sie auf den Seiten 114 + 115. Tragwerkstrukturen finden Sie auf den Seiten 118-121.



Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Verbrauch m³/h - gr/h	Becken Liter	kg - m³	EURO
GC49T Nudelkocher Gas inkl. 3 Körben	45 x 90 x 58	-- / 14,0	1,481 - 1090	40	65,0 - 0,53	2.660,00
GC992VT Nudelkocher Gas inkl. 6 Körben	90 x 90 x 58	-- / 28,0	2,962 - 2180	40 + 40	110,0 - 0,93	4.532,00

Domina 900 S



Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Becken Liter	kg - m³	EURO
EC49T Nudelkocher Elektro inkl. 3 Körben	45 x 90 x 58	400 / 12,0	40	64,0 - 0,52	2.660,00
EC992VT Nudelkocher Elektro inkl. 6 Körben	90 x 90 x 58	400 / 24,0	40 + 40	110,0 - 0,93	4.175,00



GC992VT

i Info-Box

Technische Eigenschaften der Nudelkocher:

- Arbeitsplatte aus Edelstahl AISI 304, 2 mm stark und rundum für die Flüssigkeitsaufnahme tiefgezogen
- Becken aus Edelstahl AISI 316 (2 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
- 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 Betriebssperre bei Wassermangel
- Kontrolllampen zur Betriebsüberwachung

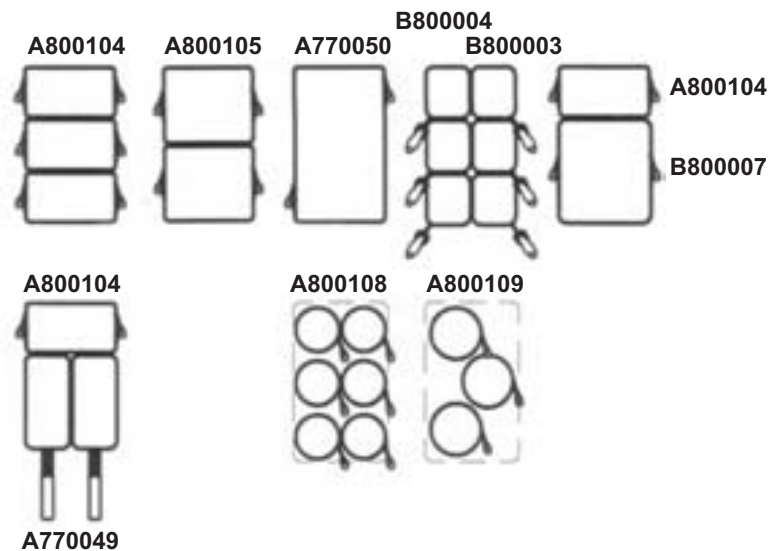
> Passende Unterschränke und nützliches Zubehör finden Sie auf den Seiten 114 + 115. Traqwerkkonstruktionen finden Sie auf den Seiten 118-121.





Modell	Masse BxTxH cm		Aufteilung		kg - m ³	EURO
A770049 Korb für Nudelkocher	9,5x29,5x23		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	30x32,5x23		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






Info-Box

Kombinationsmöglichkeiten der Körbe für die Nudelkocher



Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Verbrauch m³/h - gr/h	Becken GN 150 mm	kg - m³	EURO
 GBM49T Bain-Marie Gas ohne Behälter	45 x 90 x 25	-- / 4,2	0,445 - 326	4/3	45,0 - 0,35	1.838,00
GBM99T Bain-Marie Gas ohne Behälter	90 x 90 x 25	-- / 6,2	0,666 - 482	8/3	75,0 - 0,60	2.238,00

Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW		Becken GN 150 mm	kg - m³	EURO
 EBM49T Bain-Marie Elektro ohne Behälter	45 x 90 x 25	230 / 2,5		4/3	45,0 - 0,35	1.622,00
EBM99T Bain-Marie Elektro ohne Behälter	90 x 90 x 25	400 / 6,0		8/3	75,0 - 0,60	2.012,00

Modell	Masse BxT cm		GN		kg - m³	EURO
Neu!  Neu!  Neu!  Neu!  Neu! 	A800040 GN-Behälter 15cm + Deckel	53 x 32,5		1/1	0,5 - 0,03	107,00
	A800041 GN-Behälter 15cm + Deckel	35,2 x 32,5		2/3	0,5 - 0,03	79,00
	A800042 GN-Behälter 15cm + Deckel	32,5 x 26,5		1/2	0,5 - 0,02	69,00
	A800043 GN-Behälter 15cm + Deckel	32,5 x 17,6		1/3	0,5 - 0,01	55,00
	A800044 GN-Behälter 15cm + Deckel	17,6 x 16,2		1/6	0,5 - 0,01	43,00

i Info-Box

Technische Eigenschaften der Bain-Maries:

- Becken aus Edelstahl AISI 304 mit abgerundeten Ecken für eine problemlose Reinigung
- Wasserzu- und -ablaufhahn
- Über Thermostat überwachte Beckentemperatur
- Gepresstes Becken aus Nirosta AISI 304 (15 cm hoch) für GN 1/1 (Modelle 45) und GN 2/1 (Modelle 90)
- Ergonomische Bedienungsdrehschalter aus wärmeisoliertem Material



GBM49T

Gas-Beheizung:

- Nirosta-Brenner (4,2 kW, 6,2 kW) mit Halteflamme
- Thermostatische Temperaturregelung mit Sicherheitsventil und Thermoelement
- Automatische Zündung mit Pilotflammenbrenner und piezoelektrischer Vorrichtung



EBM99T

Elektro-Beheizung:

- Gepanzerter Heizwiderstand (2,5 kW, 6,0 kW) aus Nirosta „INCOLOY“ auf dem Beckenboden
- Thermostatische Temperaturregelung mit Betriebs- und Temperatur-Kontrollleuchte

> Passende Unterschränke und nützliches Zubehör finden Sie auf den Seiten 114 + 115. Tragwerkkonstruktionen finden Sie auf den Seiten 118-121.



Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Verbrauch m³/h - gr/h	Becken Liter	kg - m³	EURO
GBR9T Kippbratpfanne Gas	112,5x90x25	-- / 21,0 230 / 0,05	2,585 - 1.361	80 0,5 m²	140,0 - 1,20	5.230,00
GBRV9T Kippbratpfanne Gas	112,5x90x25	-- / 21,0 230 / 0,05	2,585 - 1.361	80 0,5 m² Verbundmaterial	140,0 - 1,20	5.991,00



Domina 900 S

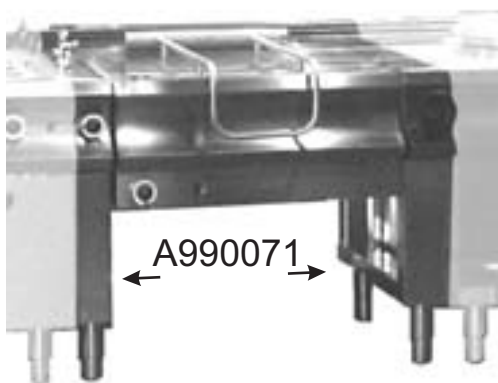
Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Verbrauch m³/h - gr/h	Becken Liter	kg - m³	EURO
GBRA9T Kippbratpfanne Gas Automatik	112,5x90x25	-- / 21,0 230 / 0,12	2,585 - 1.361	80 0,5 m²	140,0 - 1,20	5.765,00
GBRAVI9T Kippbratpfanne Gas Automatik	112,5x90x25	-- / 21,0 230 / 0,12	2,585 - 1.361	80 0,5 m² Verbundmaterial	140,0 - 1,20	6.526,00



Modell	Masse BxTxH cm	Geeignet für	kg - m³	EURO
A990050 Unterbau		Freitragenden Aufbau (Sbalzo)		277,00
A990070 Untergestell Brücke		Freitragenden Aufbau zw. Standgeräten		202,00
A990071 Bodengestell	112,5x85x60	Standgeräte-Aufbau (Monoblocco)		747,00

Neu!

Neu!



Info-Box

Beim Kauf einer Kippbratpfanne benötigen Sie immer einen Unterbau oder ein Untergestell.

Zum Aufbau einer Kippbratpfanne als Standgerät (Monoblocco) (auch allein stehend) wird wie abgebildet das Bodengestell A990071 benötigt.

Wenn wie abgebildet die Kippbratpfanne zwischen zwei Standgeräten aufgebaut werden soll, kann auch eine Brücke A990070 zwischen den beiden Geräten montiert werden.

Als freitragende Konstruktion (Sbalzo) benötigen Sie einen Unterbau A990050.



Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Verbrauch m³/h - gr/h	Becken Liter	kg - m³	EURO
EBR9T Kippbratpfanne Elektro	112,5x90x25	400 / 9,0		80 0,5 m²	140,0 - 1,20	5.056,00
EBRVI9T Kippbratpfanne Elektro	112,5x90x25	400 / 9,0		80 0,5 m² Verbundmaterial	140,0 - 1,20	5.663,00



Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Verbrauch m³/h - gr/h	Becken Liter	kg - m³	EURO
EBRA9T Kippbratpfanne Elektro Automatik	112,5x90x25	400 / 9,12		80 0,5 m²	140,0 - 1,20	5.591,00
EBRAVI9T Kippbratpfanne Elektro Automatik	112,5x90x25	400 / 9,12		80 0,5 m² Verbundmaterial	140,0 - 1,20	6.198,00



Info-Box

GBRA9T / GBRAVI9T



Technische Eigenschaften der Kippbratpfannen:

- Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 2 mm stark
- Becken mit abgerundeten Ecken
- Boden aus rostfreiem Stahl AISI 304 (10 mm) oder Verbundmaterial (15 mm)
- Wasserzuführungshahn
- Manuelle und automatische Beckenabhebung
- Mit Gas und elektrisch beheizt, mit doppeltem Arbeits- und Sicherheitsthermostat
- Mikroschalter zur Heizunterbrechung beim Abheben des Beckens
- 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

Gasbeheizung:

- Hauptbrenner aus Chromnickelstahl AISI 304
- Vollzündgesicherte Gasarmatur
- Elektrische Zündeinrichtung für den Pilotflammenbrenner.
- Temperaturregelung durch einen Thermostat (75 bis 275°C)
- Sicherheitsthermostat zur Unterbrechung der Gaszufuhr bei Überschreitung von 340°C.

➤ Passende Unterkonstruktionen finden Sie auf Seite 110.
Tragwerkstrukturen finden Sie auf den Seiten 118-121.



Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Verbrauch m³/h - gr/h	Kessel Liter	kg - m³	EURO
G100T9 Kochkessel Gas direkte Beheizung	90 x 90 x 58	-- / 22,7	2,22 - 1632	100	130,0 - 1,30	4.283,00
G100IT9 Kochkessel Gas indirekte Beheizung	90 x 90 x 58	-- / 22,7	2,22 - 1632	100	160,0 - 1,30	6.109,00



Domina
900 S



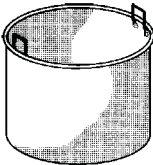
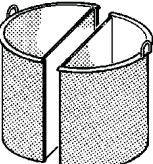
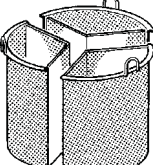



Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Verbrauch m³/h - gr/h	Kessel Liter	kg - m³	EURO
G150T9 Kochkessel Gas direkte Beheizung	90 x 90 x 70	-- / 24,0	2,54 - 1860	150	145,0 - 1,30	4.516,00
G150IT9 Kochkessel Gas indirekte Beheizung	90 x 90 x 70	-- / 24,0	2,54 - 1860	150	175,0 - 1,30	6.753,00



Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Becken Liter	kg - m³	EURO
E100IT9 Kochkessel Elektro indirekte Beheizung	90 x 90 x 58	400 / 14,4	100	60,0 - 1,00	6.068,00



Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Becken Liter	kg - m³	EURO
E150IT9 Kochkessel Elektro indirekte Beheizung	90 x 90 x 70	400 / 14,4	150	175,0 - 1,30	6.550,00

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! ↖

i Info-Box

G100T9



Technische Eigenschaften der Kochkessel:

- Arbeitsplatte aus Edelstahl AISI 304, 2 mm stark
- Mit tiefgezogene 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 er 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
- 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:

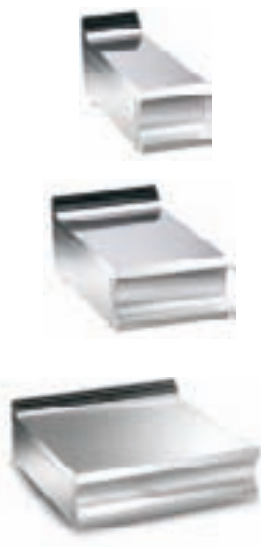
- Kanalbrenner (22,7 kW, 24,0 kW) aus Edelstahl mit Flammenhaltung
- Bedienung über gegossene Messinghähne mit Sicherheitsventil und Thermolement
- Automatische Zündung mit Pilotflammenbrenner und Piezo-Zünder
- Untere Tür mit Scharnier für eine leichte Betriebsinspektion

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



> Passende Unterschränke und nützliches Zubehör finden Sie auf den Seiten 114 + 115. Tragwerkkonstruktionen finden Sie auf den Seiten 118-121.



Modell	Masse BxTxH cm		Schublade BxT cm		kg - m ³	EURO
N29 Neutralelement	22,5 x 90 x 25		Ohne		30,0 - 0,20	457,00
N49 Neutralelement	45 x 90 x 25		Ohne		35,0 - 0,35	563,00
N99 Neutralelement	90 x 90 x 25		Ohne		53,0 - 0,60	821,00



Modell	Masse BxTxH cm		Schublade BxT cm		kg - m ³	EURO
N49C Neutralelement mit Schublade	45 x 90 x 25		40 x 80		40,0 - 0,35	795,00



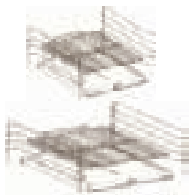
Modell	Masse BxTxH cm	Aufteilung cm	Türen	Schubladen	kg - m ³	EURO
NSA29 Unterschrank offen	22,5 x 90 x 60				18,0 - 0,20	441,00
NSA49 Unterschrank offen	45 x 90 x 60	45	A990046 A990047	A990054	24,0 - 0,40	487,00
NSA99 Unterschrank offen	90 x 90 x 60	90	A990048		32,0 - 0,80	617,00



Modell	Breite BxTxH cm	Aufteilung cm	für Untergestell	kg - m ³	EURO
A990046 Tür Anschlag rechts	44 x 5 x 47	45	NSA49	5,0 - 0,01	186,00
A990047 Tür Anschlag links	44 x 5 x 47	45	NSA49	5,0 - 0,01	186,00
A990048 Tür-Kit 2 Türen	89 x 5 x 47	45 + 45	NSA99	10,0 - 0,02	371,00



Modell	Masse BxTxH cm	Geeignet für	kg - m ³	EURO
A990054 Kit 2 Schubladen	44 x 80 x 47	NSA49	8,0 - 0,17	450,00



Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Geeignet für	kg - m ³	EURO
A990056 Heizregister	32 x 65 x 5	230 / 0,8	NSA49	10,0 - 0,10	299,00
A990057 Heizregister	53 x 65 x 5	230 / 1,6	NSA99	16,0 - 0,20	496,00



Modell	Masse BxTxH cm	kg - m ³	EURO
A990052 Untergestell Brücke	45	1,5 - 0,01	84,00
A990053 Untergestell Brücke	90	3,0 - 0,02	126,00
A990058 Untergestell Brücke	135	4,5 - 0,03	173,00
A990049 Untergestell Brücke	180	6,0 - 0,04	229,00



Neu! ↙



Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Verbrauch m³/h - gr/h	Innenmaß	kg - m³	EURO
GF09 Backofen Gas	90 x 90 x 60	-- / 7,0	0,74 - 544	GN 2/1	65,0 - 0,50	1.836,00
GFB09 Backofen Gas freitragend	90 x 90 x 45	-- / 7,0	0,74 - 544	GN 2/1	65,0 - 0,50	1.836,00



Domina
900 S



Neu! ↙



Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW		Innenmaß	kg - m³	EURO
EF09 Backofen Elektro	90 x 90 x 60	400 / 6,8		GN 2/1	65,0 - 0,50	1.815,00
EFB09 Backofen Elektro freitragend	90 x 90 x 45	400 / 6,8		GN 2/1	65,0 - 0,50	1.815,00



↙

Optional

Modell			Geeignet für			EURO
"-I-" Übermaß Backofen			GF09 GFB09 EF09 EFB09			954,00



Modell	Masse BxTxH cm			geeignet für	kg - m³	EURO
A990072 KIT Verbindungs- rahmen für über- einander liegende Öfen	90 x 90 x 15			GF09-I GFB09-I	5,0 - 0,13	328,00

i Info-Box

GF09



Technische Eigenschaften der Backöfen:

- Außenstruktur aus Edelstahl AISI 304
- 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
- Gegentür aus Edelstahl
- Leicht greifbar geformter Alugriff und Scharniere mit Ausgleichsfeder
- Ergonomische Bedienungsdrehschalter aus wärmeisoliertem Material
- Stapelbar mit Anschluss-Satz für Abgaskamin

Gasbeheizung:

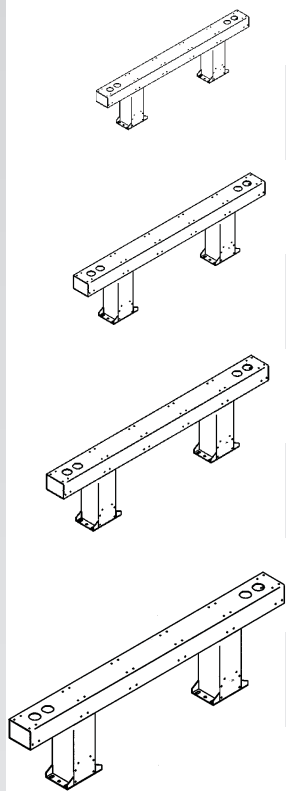
- Brenner (7,0 kW) aus Edelstahl mit selbsthaltender Flamme
- Thermostatische Temperaturregelung mit Sicherheitsventil und Thermoelement
- Automatische Zündung mit Pilotflammenbrenner und Piezo-Zünder

Elektrische Beheizung:

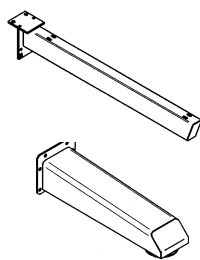
- Edelstahl-Rohrheizelemente (6,8 kW) am Boden und an der Decke des Backofens
- Thermostatische Temperaturregelung mit separat oder für ein höchst gleichmäßiges Ergebnis gleichzeitig einstellbarer Unter- und Oberhitze
- Das alleinige Einschalten des oberen Heizelements gestattet das „Grillen“



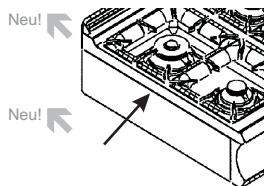
> Tragwerkkonstruktionen finden Sie auf den Seiten 118-121.



Modell	Masse BxTxH cm				kg - m ³	EURO
A990001 Träger	180 x 85 x 90				95,0 - 0,30	1.096,00
A990002 Träger	225 x 85 x 90				105,0 - 0,40	1.131,00
A990003 Träger	270 x 85 x 90				120,0 - 0,50	1.195,00
A990004 Träger	315 x 85 x 90				135,0 - 0,60	1.255,00
A990005 Träger	360 x 85 x 90				150,0 - 0,70	1.322,00
A990006 Träger	405 x 85 x 90				165,0 - 0,80	1.378,00
A990007 Träger	450 x 85 x 90				180,0 - 0,90	1.481,00
A990028 Träger	495 x 85 x 90				195,0 - 1,00	1.516,00
A990039 Träger	540 x 85 x 90				210,0 - 1,10	1.549,00



Modell	Masse BxTxH cm				kg - m ³	EURO
A990008 Längsträger Topgeräte	80 x 5 x 8				12,0 - 0,10	149,00
A990016 Standfuss	65 x 25 x 20				25,0 - 0,10	425,00

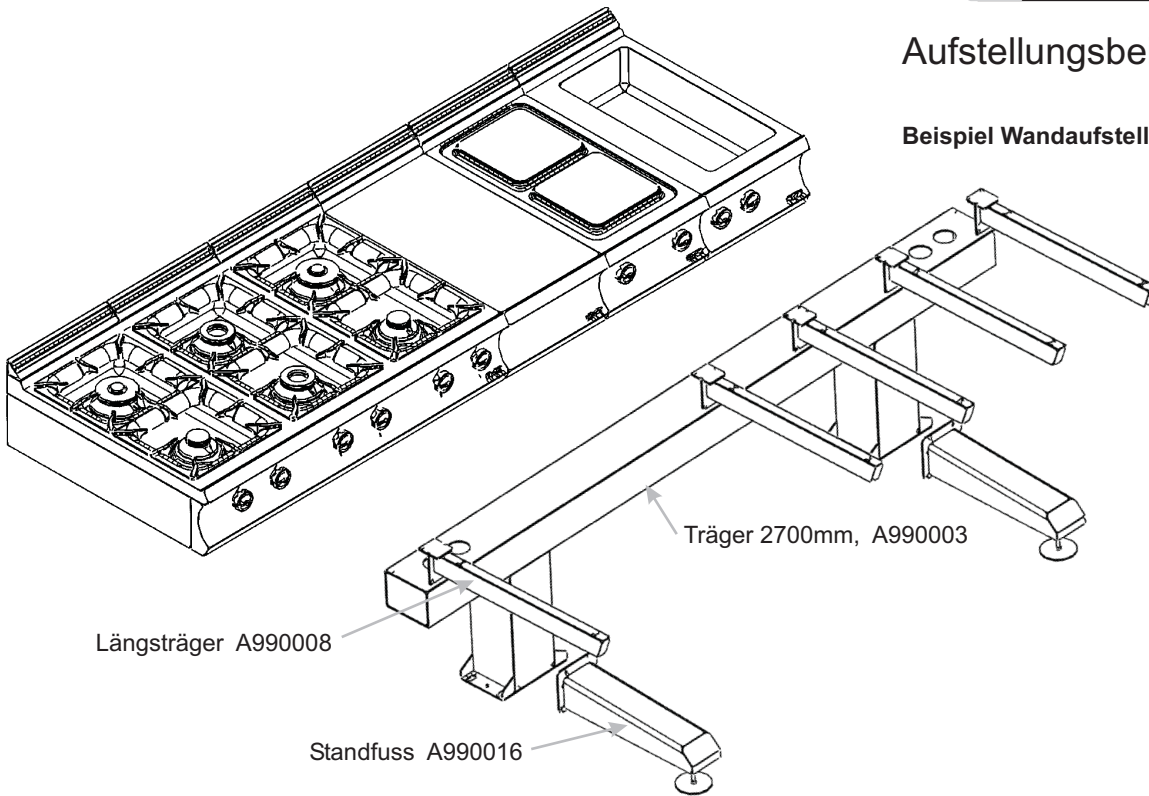


Modell	Masse BxTxH cm				kg - m ³	EURO
A990075 Abdeckung rechte Seite	80 x 5 x 8				12,0 - 0,10	82,00
A990076 Abdeckung linke Seite	80 x 5 x 8				12,0 - 0,10	82,00

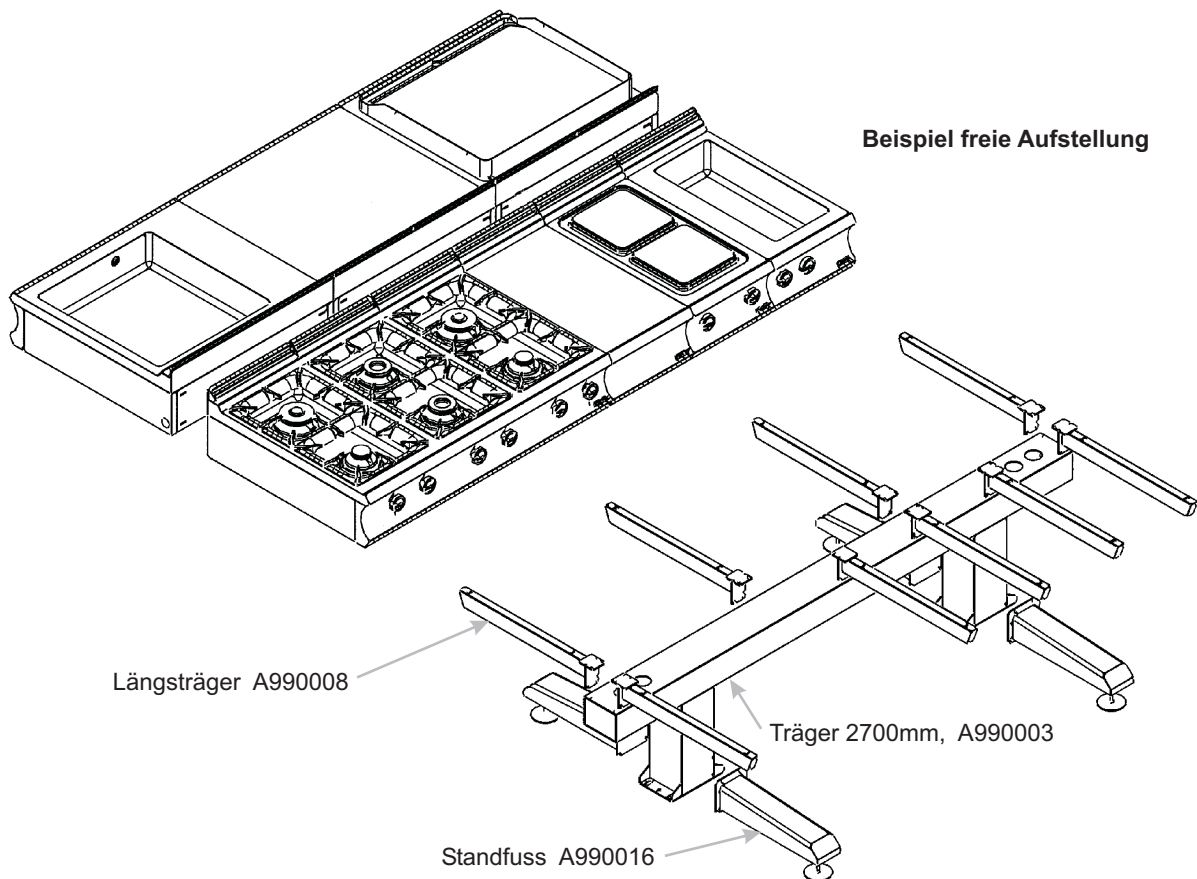
i Info-Box

Aufstellungsbeispiele

Beispiel Wandaufstellung



Beispiel freie Aufstellung



> Passende Bodenanker und Verkleidungen finden Sie auf Seite 120.

Neu!



Modell		Geeignet für	Anzahl Platten		kg - m ³	EURO
A990061 Bodenanker		A990001	2		5,0 - 0,01	289,00
A990062 Bodenanker		A990002	2		5,1 - 0,01	293,00
A990063 Bodenanker		A990003	2		5,2 - 0,01	310,00
A990064 Bodenanker		A990004	2		5,3 - 0,01	321,00
A990065 Bodenanker		A990005	2		5,4 - 0,01	328,00
A990066 Bodenanker		A990006	2		5,5 - 0,01	332,00
A990067 Bodenanker		A990007	3		5,6 - 0,01	433,00
A990068 Bodenanker		A990028	3		5,7 - 0,01	444,00
A990069 Bodenanker		A990039	3		5,8 - 0,01	480,00

Neu!



Neu!



Neu!



Neu!



Neu!



Neu!



Neu!

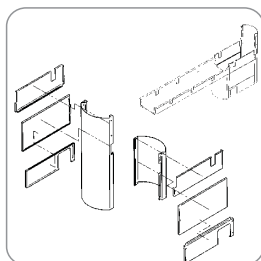


Neu!

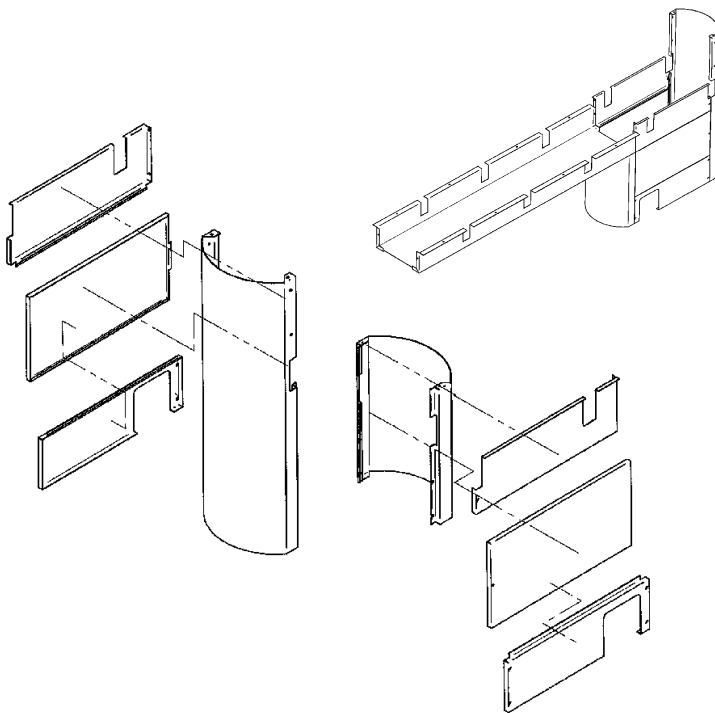
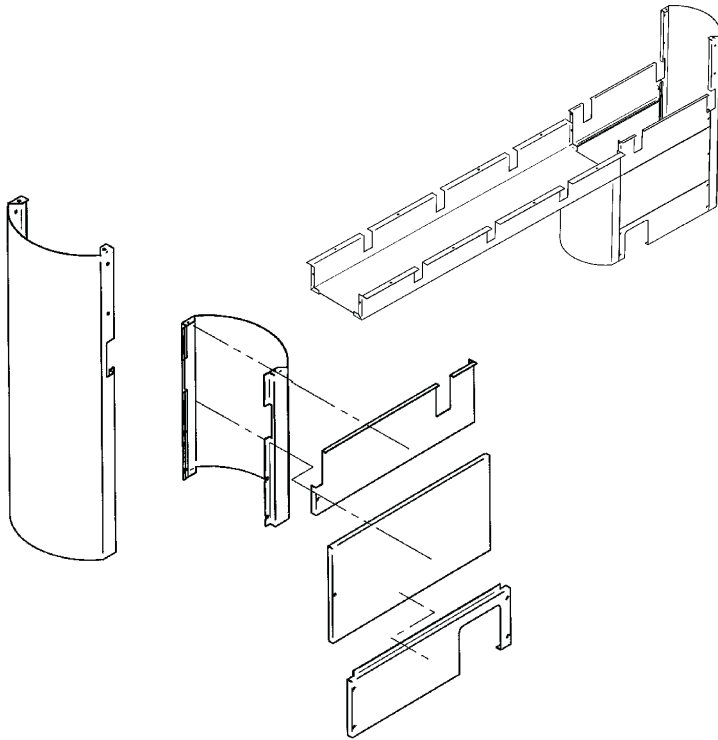


Domina 900 S

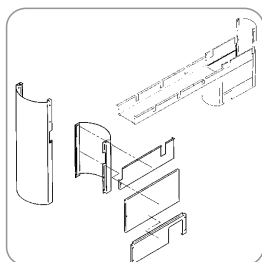
Modell	Masse B cm		Geeignet für		kg - m ³	EURO
A990009 Verkleidung Freistand	180		A990001		10,0 - 1,50	972,00
A990010 Verkleidung Freistand	225		A990002		11,0 - 1,60	1.001,00
A990011 Verkleidung Freistand	270		A990003		12,0 - 1,70	1.028,00
A990012 Verkleidung Freistand	315		A990004		13,0 - 1,80	1.058,00
A990013 Verkleidung Freistand	360		A990005		14,0 - 1,90	1.085,00
A990014 Verkleidung Freistand	405		A990006		15,0 - 2,00	1.115,00
A990015 Verkleidung Freistand	450		A990007		16,0 - 2,10	1.142,00
A990029 Verkleidung Freistand	495		A990028		17,0 - 2,20	1.173,00
A990036 Verkleidung Freistand	540		A990039		18,0 - 2,30	1.209,00



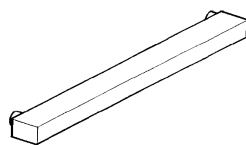
i Info-Box



Domina
900 S



Modell	Masse B cm		Geeignet für		kg - m ³	EURO
A990021 Verkleidung Wandstand	180		A990001		10,0 - 1,50	877,00
A990022 Verkleidung Wandstand	225		A990002		11,0 - 1,60	907,00
A990023 Verkleidung Wandstand	270		A990003		12,0 - 1,70	935,00
A990024 Verkleidung Wandstand	315		A990004		13,0 - 1,80	964,00
A990025 Verkleidung Wandstand	360		A990005		14,0 - 1,90	991,00
A990026 Verkleidung Wandstand	405		A990006		15,0 - 2,00	1.020,00
A990027 Verkleidung Wandstand	450		A990007		16,0 - 2,10	1.051,00
A990037 Verkleidung Wandstand	495		A990028		17,0 - 2,20	1.085,00
A990030 Verkleidung Wandstand	540		A990039		18,0 - 2,30	1.114,00



Neu! ↗

Neu! ↗

Modell	Masse B cm				kg - m ³	EURO
A990040 Handlauf	45				1,5 - 0,01	118,00
A990041 Handlauf	90				3,0 - 0,01	141,00
A990042 Handlauf	135				4,5 - 0,01	166,00
A990043 Handlauf	180				6,0 - 0,02	189,00
A990044 Handlauf	225				7,5 - 0,02	213,00
A990045 Handlauf	270				9,0 - 0,02	237,00