



Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Backofen kW	Brenner kW	kg - m ³	EURO
GT Glühplattenherd Unterschrank offen	90 x 90 x 85	-- / 12,8		Platte 1x 12,8	150,0 - 1,05	2.560,00



Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Backofen kW	Brenner kW	kg - m ³	EURO
GTF Glühplattenherd Gasbackofen	90 x 90 x 85	-- / 19,8	7,0	Platte 1x 12,8	200,0 - 1,05	3.619,00



GT2SDF 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	272,0 - 1,50	4.804,00
--------------------------------------------------------------------------------	---------------	-----------	-----	------------------------------------	--------------	-----------------



Modell	Masse BxTxH cm		Kochfeld		kg - m ³	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
--------------------------------	-------------	--	-------------------------------------	--	------------	--------------



162954 Herdrost	45 x 36 x 5		Geeignet für alle Modelle Gas		5,0 - 0,02	91,00
---------------------------	-------------	--	-------------------------------------	--	------------	--------------

Neu!



Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW			kg - m ³	EURO
A990056 Heizregister komplett Kit	32 x 65 x 5	230 / 0,8			10,0 - 0,10	299,00



Neu!



A990057 Heizregister komplett Kit	53 x 65 x 5	230 / 1,6			16,0 - 0,20	496,00
------------------------------------------------	-------------	-----------	--	--	-------------	---------------



 Info-Box

GT

**Technische Eigenschaften der Glühplattenherde:**

- Arbeitsplatte aus Edelstahl AISI 304
- Rundum tiefgezogen für die Flüssigkeitsaufnahme
- 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
- 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

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
- Gegentür aus Edelstahl
- Leicht greifbar geformter Alugriff und Scharniere mit Ausgleichsfeder

Gasbeheizung:

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

Glühplatte:

- 50 cm² großes Kochfeld aus dickem Gusseisen (10 mm), geeignet zum Kochen mit indirekter Flamme, mit mobilem, zentralen Kreis
- Differenzierte Temperatur auf der Platte mit 480 °C in der Mitte, nach außen abnehmend
- Piezo-Zündung des Glühplattenbrenners (12,8 kW)

GT2SDF



GTF







> Passendes, nützliches und hilfreiches Zubehör finden Sie auf den Seiten 86 + 87.

Magistra 900



Magistra
900

Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW		Platten kW	kg - m ³	EURO
 E2A Elektroherd 2 Platten Unterschrank offen	45 x 90 x 85	400 / 6,0		2x 3,0	63,0 - 0,55	2.010,00
 E4A Elektroherd 4 Platten Unterschrank offen	90 x 90 x 85	400 / 13,0		3x 3,0 1x 4,0	92,0 - 1,05	3.181,00

Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Backofen kW	Platten kW	kg - m ³	EURO
 E4F Elektroherd 4 Platten Backofen	90 x 90 x 85	400 / 19,8	6,8	3x 3,0 1x 4,0	142,0 - 1,05	4.387,00
 E6FA Elektroherd 6 Platten Backofen Wärmeschrank	135 x 90 x 85	400 / 27,6	6,8 0,8 Wärmeschrank	4x 3,0 2x 4,0	200,0 - 1,50	6.240,00

i Info-Box



E2A



E4F

i Info-Box



E4A

Technische Eigenschaften der Elektroherde:

- Arbeitsplatte aus Edelstahl AISI 304
- 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
- Ergonomische Bedienungsdrehgeber aus wärmeisoliertem Material

Platten:

- Leistung der Platten 3,0 kW und 4,0 kW
- Kochfelder mit 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 (Außenseite aus Edelstahl) mit Glaswolle im Isolierzwischenraum
- Leicht greifbar geformter Alugriff und Scharniere mit Ausgleichsfeder

Elektrische Beheizung:

- Edelstahl-Rohrheizelemente (6,8 kW, 8,0 kW bei Maxi-Ofen) 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“



E6FA

> Passendes, nützliches und hilfreiches Zubehör finden Sie auf den Seiten 68, 86 + 87.

Magistra 900



Magistra 900



Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Verbrauch m³/h - gr/h	Fläche BxT cm	kg - m³	EURO
GFT45L Grillplatte Gas glatt aus Stahl	45 x 90 x 85	-- / 8,0	1,01 - 750	45 x 66,5	90,0 - 0,61	1.953,00
GFT90L Grillplatte Gas glatt aus Stahl	90 x 90 x 85	-- / 16,0	2,02 - 1500	90 x 66,5	148,0 - 1,12	2.772,00



Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Verbrauch m³/h - gr/h	Fläche BxT cm	kg - m³	EURO
GFT45LC Grillplatte Gas glatt verchromt	45 x 90 x 85	-- / 8,0	1,01 - 750	45 x 66,5	90,0 - 0,61	2.394,00
GFT90LC Grillplatte Gas glatt verchromt	90 x 90 x 85	-- / 16,0	2,02 - 1500	90 x 66,5	148,0 - 1,12	3.273,00



Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Verbrauch m³/h - gr/h	Fläche BxT cm	kg - m³	EURO
GFT45R Grillplatte Gas gerillt aus Stahl	45 x 90 x 85	-- / 8,0	1,01 - 750	45 x 66,5	90,0 - 0,61	2.015,00
GFT90R Grillplatte Gas gerillt aus Stahl	90 x 90 x 85	-- / 16,0	2,02 - 1500	90 x 66,5	148,0 - 1,12	2.890,00

i Info-Box



GFT90R / RC

Technische Eigenschaften der Gas-Grillplatten:

- Grillmulde aus Edelstahl AISI 304 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
- 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 Thermoelement für die Unterbrechung der Gaszufuhr bei Erlöschen der Pilotflamme

Technische Eigenschaften der Elektro-Grillplatten:

- Grillmulde aus Edelstahl AISI 304, 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
- Ergonomische Bedienungsdrehschalter aus wärmeisoliertem Material



Heizung:


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


EFT90 L / LC





> Passendes, nützliches und hilfreiches Zubehör finden Sie auf den Seiten 68, 86 +87.

Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Verbrauch m³/h - gr/h	Fläche BxT cm	kg - m³	EURO
 <p>Chrom GFT45RC Grillplatte Gas gerillt verchromt</p>	45 x 90 x 85	-- / 8,0	1,01 - 750	45 x 66,5	90,0 - 0,61	2.457,00
 <p>Chrom GFT90RC Grillplatte Gas gerillt verchromt</p>	90 x 90 x 85	-- / 16,0	2,02 - 1500	90 x 66,5	148,0 - 1,12	3.534,00

Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Verbrauch m³/h - gr/h	Fläche BxT cm	kg - m³	EURO
 <p>Stahl GFT90LR Grillplatte Gas glatt & gerillt aus Stahl</p>	90 x 90 x 85	-- / 16,0	2,02 - 1500	90 x 66,5	148,0 - 1,12	2.835,00

Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Verbrauch m³/h - gr/h	Fläche BxT cm	kg - m³	EURO
 <p>Chrom GFT90LRC Grillplatte Gas glatt & gerillt verchromt</p>	90 x 90 x 85	-- / 16,0	2,02 - 1500	90 x 66,5	148,0 - 1,12	3.477,00

Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW		Fläche BxT cm	kg - m³	EURO
 <p>Stahl EFT45L Grillplatte Elektro glatt aus Stahl</p>	45 x 90 x 85	400 / 6,0		45 x 66,5	90,0 - 0,61	1.978,00
 <p>Stahl EFT90L Grillplatte Elektro glatt aus Stahl</p>	90 x 90 x 85	400 / 12,0		90 x 66,5	148,0 - 1,12	3.096,00



Chrom



Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Fläche BxT cm	kg - m ³	EURO
EFT45LC Grillplatte Elektro glatt verchromt	45 x 90 x 85	400 / 6,0	45 x 66,5	90,0 - 0,61	2.465,00
EFT90LC Grillplatte Elektro glatt verchromt	90 x 90 x 85	400 / 12,0	90 x 66,5	148,0 - 1,12	3.431,00



Chrom



Stahl



Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Fläche BxT cm	kg - m ³	EURO
EFT45R Grillplatte Elektro gerillt aus Stahl	45 x 90 x 85	400 / 6,0	45 x 66,5	90,0 - 0,61	2.069,00
EFT90R Grillplatte Elektro gerillt aus Stahl	90 x 90 x 85	400 / 12,0	90 x 66,5	148,0 - 1,12	3.182,00



Stahl



Chrom



Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Fläche BxT cm	kg - m ³	EURO
EFT45RC Grillplatte Elektro gerillt verchromt	45 x 90 x 85	400 / 6,0	45 x 66,5	90,0 - 0,61	2.465,00
EFT90RC Grillplatte Elektro gerillt verchromt	90 x 90 x 85	400 / 12,0	90 x 66,5	148,0 - 1,12	3.725,00



Chrom





Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW		Fläche BxT cm	kg - m ³	EURO
EFT90LR Grillplatte Elektro glatt & gerillt aus Stahl	90 x 90 x 85	400 / 12,0		90 x 66,5	148,0 - 1,12	3.248,00



Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW		Fläche BxT cm	kg - m ³	EURO
EFT90LRC Grillplatte Elektro glatt & gerillt verchromt	90 x 90 x 85	400 / 12,0		90 x 66,5	148,0 - 1,12	3.820,00



Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Verbrauch m ³ /h - gr/h	Fläche BxT cm	kg - m ³	EURO
GPL45 Lavasteingrill mit Fleischrost	45 x 90 x 85	-- / 11,0	1,96 / 0	38,0 x 60	65,0 - 0,61	2.359,00
GPL90 Lavasteingrill mit Fleischrost	90 x 90 x 85	-- / 22,0	3,92 / 0	82,5 x 60	110,0 - 1,12	3.784,00



i Info-Box

Technische Eigenschaften:

- Einfache Höhenverstellung durch zwei Hebel
- Auslieferung nur mit Fleischrosten.
- Fischroste können nur als Zubehör mitbestellt werden.
- Ein Austausch vor Auslieferung ist nicht möglich.

Brenner:

- Leistung der Brenner 11,0 kW und 22,0 kW



Neu!



Neu!

Neu!

Neu!



Neu!

Neu!



Modell	Masse BxTxH cm	Geeignet für	Fläche BxT cm	kg - m ³	EURO
B800011 Fischrost für Lavasteingrill	41,5x53,5x2	GPL45	38 x 60	7,0 - 0,04	156,00
B800012 Fleischrost für Lavasteingrill	41,3x62x2	GPL45	38 x 60	7,0 - 0,04	156,00
B800013 Fischrost für Lavasteingrill	43+43x58,2x2	GPL90	82,5 x 60	15,0 - 0,08	325,00
B800014 Fleischrost für Lavasteingrill	43+43x58,2x2	GPL90	82,5 x 60	15,0 - 0,08	292,00
B800015 Fleischrost für Lavasteingrill	43+43x57,7x2	GPL90	82,5 x 60	15,0 - 0,08	310,00
A800100 Lavasteine	1 Sack	GPL45+90		8,0 - 0,01	39,00

Modell	Masse BxTxH cm	kg - m ³	EURO
N45 Neutralelement Schrank offen	45 x 90 x 85	65,0 - 0,55	914,00
N45C Neutralelement Schrank offen Schublade	45 x 90 x 85	70,0 - 0,55	1.071,00
N90 Neutralelement Schrank offen	90 x 90 x 85	108,0 - 1,05	1.134,00



N45 / N45C



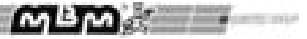
Wahlweise mit oder
ohne Schublade

i Info-Box



N90

Magistra 900



Neu! ↖



Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Verbrauch m³/h - gr/h	Becken Liter	kg - m³	EURO
GF45 Fritteuse Gas inkl. 1 Korb und 1 Deckel	45 x 90 x 85	-- / 16,5	1,744 - 1280	17	73,0 - 0,61	2.464,00
GF90 Fritteuse Gas inkl. 3 Körben und 2 Deckel	90 x 90 x 85	-- / 33,0	3,492 - 2564	17 + 17	132,0 - 1,12	4.393,00

Neu! ↖



Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Becken Liter	kg - m³	EURO
EF45 Fritteuse Elektro inkl. 1 Korb und 1 Deckel	45 x 90 x 85	400 / 16,0	20	73,0 - 0,61	2.340,00
EF90 Fritteuse Elektro inkl. 3 Körben und 2 Deckel	90 x 90 x 85	400 / 32,0	20 + 20	132,0 - 1,12	4.088,00



Neu! ↖

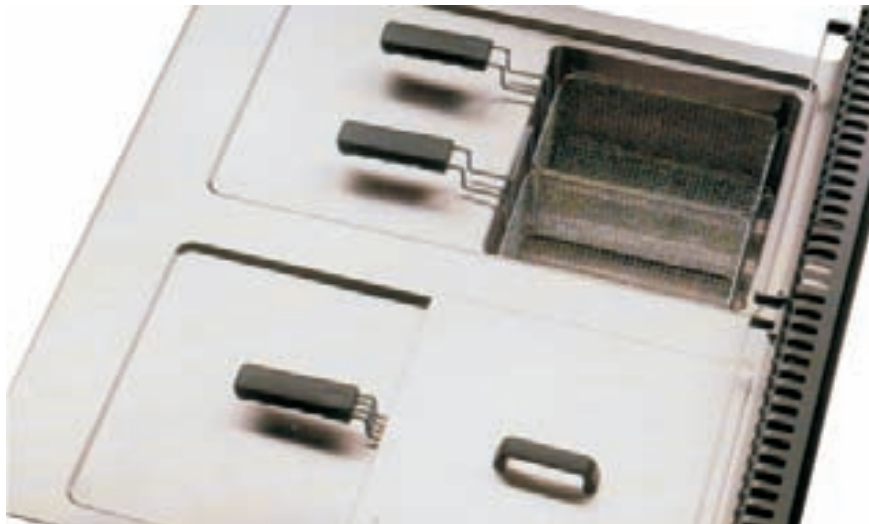


Modell	Masse BxTxH cm	Aufteilung	kg - m³	EURO
A990032 Korb für Fritteuse	13 x 36 x 14	2 Körbe je Becken	0,5 - 0,01	76,00
A990031 Korb für Fritteuse	27 x 36 x 14	1 Korb je Becken	0,5 - 0,01	90,00

Neu! ↖



i Info-Box



Lieferung inklusive
Edelstahlabdeckungen

i Info-Box



EF90

Technische Eigenschaften der Fritteusen:

- Arbeitsplatte aus Edelstahl AISI 304
- 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
- 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

Leichte Reinigung durch hochklappbares Heizelement bei der EF45 und EF90



> Passendes, nützliches und hilfreiches Zubehör finden Sie auf den Seiten 86 + 87.

Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Verbrauch m ³ /h - gr/h	Becken Liter	kg - m ³	EURO
 GC45 Nudelkocher Gas inkl. 3 Körben 	45 x 90 x 85	-- / 14,0	1,723 - 1088	40	70,0 - 0,55	2.754,00
 GC902V Nudelkocher Gas inkl. 6 Körben 	90 x 90 x 85	-- / 28,0	3,446 - 1176	40 + 40	120,0 - 1,05	4.239,00

Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Becken Liter	kg - m ³	EURO
 EC45 Nudelkocher Elektro inkl. 3 Körben 	45 x 90 x 85	400 / 12,0	40	70,0 - 0,55	2.699,00
 EC902V Nudelkocher Elektro inkl. 6 Körben 	90 x 90 x 85	400 / 24,0	40 + 40	120,0 - 1,05	3.977,00

i Info-Box



GC902V

Technische Eigenschaften der Nudelkocher:

- Arbeitsplatte aus Edelstahl AISI 304, rundum für die Flüssigkeitsaufnahme tiefgezogen
- Becken aus Edelstahl AISI 316 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
- 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:

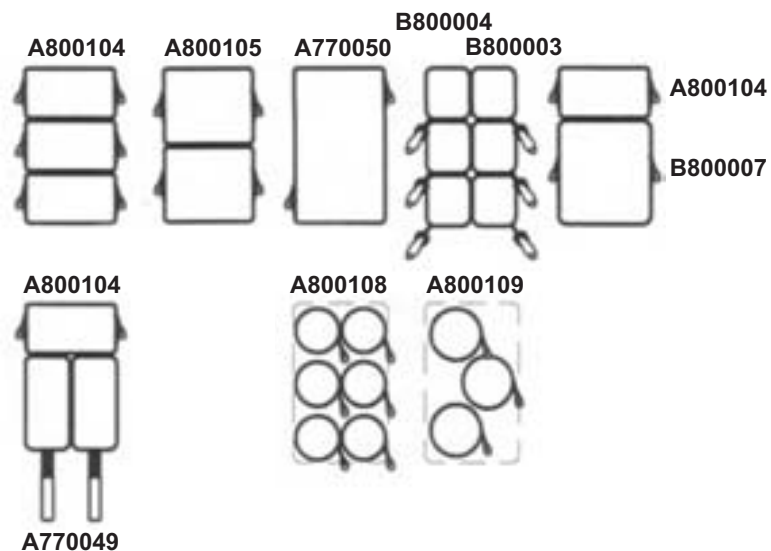
- Rohrheizelemente (12,0 kW, 24,0 kW) aus "INCOLOY"-Edelstahl
- Leistungseinstellung mit 4-Stellen-Schalter
- Sicherheitsthermostat zur Betriebssperre bei Wassermangel
- Kontrolllampen zur Betriebsüberwachung







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	152,00
B800003 Korb für Nudelkocher	16,5x14,5x23	3 Körbe (+3x B800004)	0,5 - 0,01	57,00
B800004 Korb für Nudelkocher	16,5x14,5x23	3 Körbe (+3x B800003)	0,5 - 0,01	57,00
B800007 Korb für Nudelkocher	33x29x23	1 Korb (+1x A800104)	0,5 - 0,02	117,00
A800104 Korb für Nudelkocher	16x29x21,25	3 Körbe	0,5 - 0,01	69,00
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



Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Verbrauch m³/h - gr/h	Becken GN 150 mm	kg - m³	EURO
 GBM45 Bain-Marie Gas mit Schrank ohne Behälter	45 x 90 x 85	-- / 4,2	0,445 - 326	4/3	60,0 - 0,55	1.915,00
 GBM90 Bain-Marie Gas mit Schrank ohne Behälter	90 x 90 x 85	-- / 6,2	0,666 - 482	8/3	90,0 - 1,05	2.457,00

Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW		Becken GN 150 mm	kg - m³	EURO
 EBM45 Bain-Marie Elektro mit Schrank ohne Behälter	45 x 90 x 85	230 / 2,5		4/3	60,0 - 0,55	1.857,00
 EBM90 Bain-Marie Elektro mit Schrank ohne Behälter	90 x 90 x 85	400 / 6,0		8/3	90,0 - 1,05	2.394,00

Modell	Masse BxT cm		GN		kg - m³	EURO
Neu!  A800040 GN-Behälter 15cm + Deckel	53 x 32,5		1/1		0,5 - 0,03	107,00
Neu!  A800041 GN-Behälter 15cm + Deckel	35,2 x 32,5		2/3		0,5 - 0,03	78,00
Neu!  A800042 GN-Behälter 15cm + Deckel	32,5 x 26,5		1/2		0,5 - 0,02	69,00
Neu!  A800043 GN-Behälter 15cm + Deckel	32,5 x 17,6		1/3		0,5 - 0,01	55,00
Neu!  A800044 GN-Behälter 15cm + Deckel	17,6 x 16,2		1/6		0,5 - 0,01	43,00

Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Geeignet für		kg - m³	EURO
Neu!  A990056 Heizregister komplett Kit	32 x 65 x 5	230 / 0,8	GBM45		10,0 - 0,10	299,00
Neu!  A990057 Heizregister komplett Kit	53 x 65 x 5	230 / 1,6	GBM90		16,0 - 0,20	496,00

i Info-Box



GBM90

**Technische Eigenschaften der Bain-Maries:**

- Kochfläche und äußere Struktur aus Nirosta AISI 304
- Abgerundete, dichte Ecken für eine einfache Reinigung
- 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

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

Elektro-Beheizung:

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

Einige Kombinationsmöglichkeiten der Gastronorm-Behälter





Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Verbrauch m³/h - gr/h	Becken Liter	kg - m³	EURO
G100 Kochkessel Gas	90 x 90 x 85	-- / 22,7	2,223 - 1632	100	160,0 - 1,30	4.215,00
G100I Kochkessel Gas indirekte Beheizung	90 x 90 x 85	-- / 22,7	2,223 - 1632	100	170,0 - 1,30	5.699,00

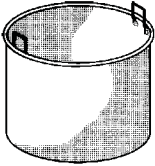
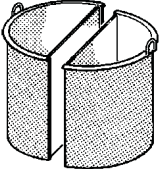
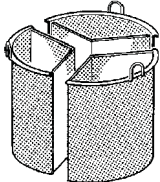


Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Verbrauch m³/h - gr/h	Becken Liter	kg - m³	EURO
G150 Kochkessel Gas	90 x 90 x 85	-- / 24,0	2,350 - 1726	150	165,0 - 1,30	4.319,00
G150I Kochkessel Gas indirekte Beheizung	90 x 90 x 85	-- / 24,0	2,350 - 1726	150	175,0 - 1,30	6.389,00



Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW		Becken Liter	kg - m³	EURO
E100I Kochkessel Elektro indirekte Beheizung	90 x 90 x 85	400 / 14,4		100	165,0 - 1,30	5.758,00
E150I Kochkessel Elektro indirekte Beheizung	90 x 90 x 85	400 / 14,4		150	175,0 - 1,30	5.938,00



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

G100



Technische Eigenschaften der Kochkessel:

- Arbeitsplatte aus Edelstahl AISI 304
- 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 Warmwassereinflaufhahn mit schwenkbarem Wasserspender auf der Arbeitsplatte
- Indirekte Beheizung: Doppelwand aus AISI 304, Wassereinflaufhahn 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
- Ergonomische Bedienungsdreheschalter aus wärmeisoliertem Material

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

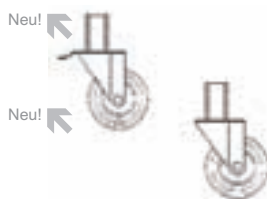
Elektrische Beheizung:

- 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

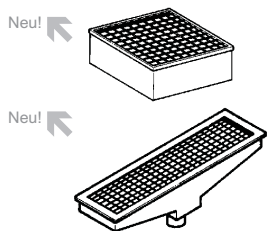
G100I



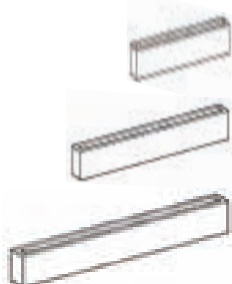
Magistra 900



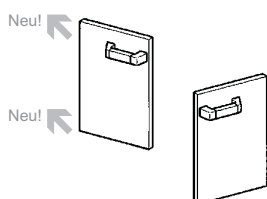
Modell	Masse BxTxH cm		Bremse		kg - m ³	EURO
A990073 Schwenkbare Rolle	Ø 10 x 15		Ja		4,0 - 0,01	48,00
A990074 Schwenkbare Rolle	Ø 10 x 15		Nein		4,0 - 0,01	39,00



Modell	Masse BxTxH cm		Siphon		kg - m ³	EURO
B900001 Bodeneinlauf- rinne	40 x 40 x 15		Ja		6,0 - 0,03	591,00
B900002 Bodeneinlauf- rinne	90 x 40 x 15		Ja		10,0 - 0,06	851,00

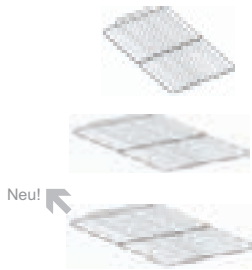


Modell	Masse BxTxH cm				kg - m ³	EURO
A800030 Abgaskamin	45 x 7 x 12				1,5 - 0,01	0,00
A800031 Abgaskamin	90 x 7 x 12				3,0 - 0,01	0,00
A800032 Abgaskamin	135 x 7 x 12				4,5 - 0,01	0,00



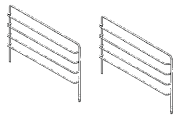
Modell	Masse BxTxH cm				kg - m ³	EURO
A800119 Tür rechts	44 x 47 x 5				5,0 - 0,01	175,00
A800120 Tür links	44 x 47 x 5				5,0 - 0,01	175,00

Magistra
900

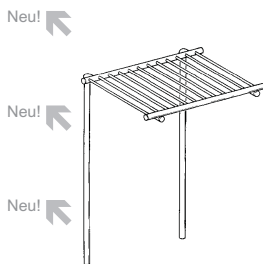


Neu!

Modell	Masse BxT cm				kg - m ³	EURO
A770011 Rost für Unterschrank	33 x 67,5				0,5 - 0,01	37,00
A770013 Rost für Unterschrank	53,5 x 67,5				0,5 - 0,01	42,00
A770013 Rost für Ofen	53,5 x 67,5				0,5 - 0,01	42,00



Modell	Masse BxT cm				kg - m ³	EURO
A770010 Seitenführung Unterschrank	0 x 0				0,5 - 0,01	25,00



Neu!

Neu!

Neu!

Modell	Masse BxTxH cm				kg - m ³	EURO
A990085 Abstellrost für Töpfe	90 x 65 x 5				0,5 - 0,02	542,00
A990086 Abstellrost für Töpfe	135 x 65 x 5				1,0 - 0,04	616,00
A990087 Abstellrost für Töpfe	180 x 65 x 5				1,5 - 0,06	691,00



Neu!

Neu!

Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Geeignet für		kg - m ³	EURO
A990056 Heizregister Unterschrank	32 x 65 x 5	230 / 0,8	Unterschrank 45 cm		10,0 - 0,10	298,00
A990057 Heizregister Unterschrank	53 x 65 x 5	230 / 1,6	Unterschrank 90 cm		16,0 - 0,20	496,00



Neu!

Modell	Masse BxTxH cm		Geeignet für		kg - m ³	EURO
A800121 Wasserhahn	40 x 60 x 10		Montage Rückseite		3,5 - 0,03	331,00

Neu! ↙



Beidseitig bedienbar



Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Verbrauch m³/h - gr/h	Brenner kW	kg - m³	EURO
G4SAP Gasherd 4 Brenner Unterschrank Durchreiche	90 x 90 x 85	-- / 21,2	2,2 - 1640	1x 3,2 2x 5,5 1x 7,0	100,0 - 1,05	2.745,00
G6SAP Gasherd 6 Brenner Unterschrank Durchreiche	135 x 90 x 85	-- / 31,4	3,27 - 2440	2x 3,2 2x 5,5 2x 7,0	140,0 - 1,50	3.649,00

Neu! ↙



Beidseitig bedienbar



Magistra
900

Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Backofen V / kW	Brenner kW	kg - m³	EURO
G6SFM Gasherd 6 Brenner Gasbackofen Jumbo	135 x 90 x 85	-- / 41,4	-- / 10,0	2x 3,2 2x 5,5 2x 7,0	225,0 - 1,30	4.218,00
G6SFMG Gasherd 6 Brenner Gasbackofen Jumbo + Grill	135 x 90 x 85	-- / 41,4	-- / 10,0 Grill 230 / 0,4	2x 3,2 2x 5,5 2x 7,0	225,0 - 1,30	4.464,00

Neu! ↙



Neu! ↙



Beidseitig bedienbar



Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Backofen V / kW	Brenner kW	kg - m³	EURO
G4SFP Gasherd 4 Brenner Gasbackofen Durchreiche	90 x 90 x 85	-- / 28,4	-- / 7,2	1x 3,2 2x 5,5 1x 7,0	150,0 - 1,05	3.646,00
G6SFAP Gasherd 6 Brenner Gasbackofen Durchreiche	135 x 90 x 85	-- / 38,6	-- / 7,2	2x 3,2 2x 5,5 2x 7,0	220,0 - 1,50	5.041,00
G8SF2P Gasherd 8 Brenner Gasbackofen Durchreiche	180 x 90 x 85	-- / 56,8	2x 7,2	2x 3,2 4x 5,5 2x 7,0	290,0 - 2,00	6.641,00

Neu! ↙



Beidseitig bedienbar



Neu! ↙



Beidseitig bedienbar



i Info-Box



G4SFP

Technische Eigenschaften der Gasherde:

- Arbeitsplatte aus Edelstahl AISI 304
- 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
- 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:

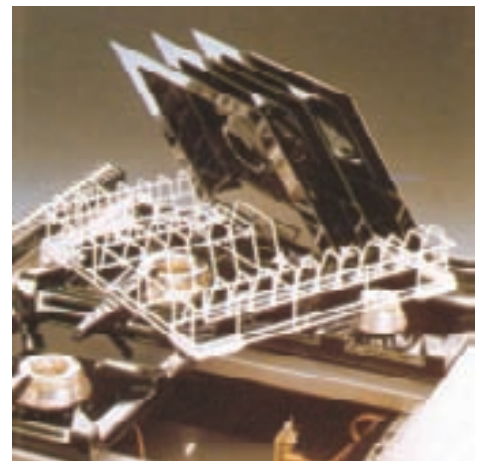
- Brenner (7,2 kW, 10,0 kW bei Jumbo-Version) aus Edelstahl
- Thermostatische Temperaturregelung mit Sicherheitsventil und Thermoelement
- Automatische Zündung mit Pilotflammenbrenner
- Piezo-Zünder

Brenner:

- Herausnehmbare Brenner (3,2 kW, 5,5 kW, 7,0 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

Einfache Entnahme der Brenner, leichte Reinigung und Wartung

G8SF2P



> Passendes, nützliches und hilfreiches Zubehör finden Sie auf Seite 90.

Neu! ↖



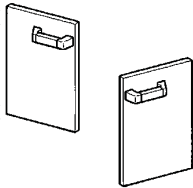
Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Backofen kW	Platten kW	kg - m ³	EURO
E6FM Elektroherd 6 Platten Backofen Maxi	135 x 90 x 85	400 / 28,0	8,0	4x 3,0 2x 4,0	225,0 - 1,30	5.928,00

Neu! ↖



Modell	Masse BxTxH cm				kg - m ³	EURO
N45P Neutralelement Schrank offen Durchreiche	45 x 90 x 85				65,0 - 0,55	946,00

Neu! ↖



Modell	Masse BxTxH cm				kg - m ³	EURO
A800038 Tür rechts	44 x 47 x 5				5,0 - 0,01	166,00
A800039 Tür links	44 x 47 x 5				5,0 - 0,01	166,00

Neu! ↖



Modell	Masse BxTxH cm		Geeignet für		kg - m ³	EURO
A800037 Wasserhahn	40 x 60 x 10		Montage seitlich		3,5 - 0,03	309,00

i Info-Box

Technische Eigenschaften der Elektroherde:

- Arbeitsplatte aus Edelstahl AISI 304
- 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
- Ergonomische Bedienungsdrehschalter aus wärmeisoliertem Material



E6FM

Platten:

- Leistung der Platten 3,0 kW und 4,0 kW
- Kochfelder mit 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 (Außenseite aus Edelstahl) mit Glaswolle im Isolierzwischenraum
- Leicht greifbar geformter Alugriff und Scharniere mit Ausgleichsfeder



N45P

Elektrische Beheizung:

- Edelstahl-Rohrheizelemente (8,0 kW bei Maxi-Ofen) 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“



Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Verbrauch m³/h - gr/h	Becken Liter	kg - m³	EURO
GBR Kippbratpfanne Gas	90 x 90 x 85	-- / 21,0 230 / 0,05	1,72 - 1280	80 0,50 m²	176,0 - 1,40	4.984,00
GBRVI Kippbratpfanne Gas	90 x 90 x 85	-- / 21,0 230 / 0,05	1,72 - 1280	80 0,50 m² CNS	176,0 - 1,40	5.272,00



Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Becken Liter	kg - m³	EURO
EBR Kippbratpfanne Elektro	90 x 90 x 85	400 / 9,0	80 0,50 m²	176,0 - 1,40	4.913,00
EBRVI Kippbratpfanne Elektro	90 x 90 x 85	400 / 9,0	80 0,50 m² CNS	176,0 - 1,40	5.290,00



Technische Eigenschaften der Kippbratpfannen:

- Becken aus rostfreiem Edelstahl AISI 304
- Stärke 20/10 mit abgerundeten Ecken in der Ausführung mit 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 Bedienungsdrehgeber aus wärmeisoliertem Material

i Info-Box

**GBR
GBRVI**



Gasbeheizung:

- Hauptbrenner (21,0 kW) aus Chromnickelstahl AISI 304.
- Vollzündgesicherte Gasarmatur, elektrische Zündeinrichtung für den Pilotflammenbrenner.
- Hauptbrenner aus Chromnickelstahl AISI 304 mit « Ein-Aus » -Schaltung.
- Die Temperaturregelung erfolgt durch einen Thermostat, Anwendungsbereich zwischen 75 bis 275°C.
- Ein Sicherheitsthermostat unterbricht die Gaszufuhr bei Überschreitung von 340°C.