









Minima 600



| Modell | Masse BxTxH cm | Anschluss V / kW | Verbrauch m³/h - gr/h | Brenner kW | kg - m³ | EURO |
|--|-------------------|---------------------|--------------------------|------------------|-------------|-----------------|
|  G2S6 Kochfeld Gas 2 Brenner | 40 x 60 x 27 | -- / 5,8 | 0,6 - 460 | 1x 2,7 1x 3,1 | 22,0 - 0,20 | 633,00 |
|  G4S6 Kochfeld Gas 4 Brenner | 60 x 60 x 27 | -- / 11,6 | 1,2 - 920 | 2x 2,7 2x 3,1 | 28,0 - 0,30 | 963,00 |
|  G6S6 Kochfeld Gas 6 Brenner | 100 x 60 x 27 | -- / 17,4 | 1,8 - 1380 | 3x 2,7 3x 3,1 | 35,0 - 0,40 | 1.341,00 |

| Modell | Masse BxTxH cm | Anschluss V / kW | Platten kW | kg - m³ | EURO |
|---|-------------------|---------------------|------------------------------|-------------|-----------------|
|  E26 Kochfeld Elektro 2 Platten | 40 x 60 x 27 | 400 / 4,1 | Ø15cm 1x 1,5 Ø22cm 1x 2,6 | 20,0 - 0,20 | 553,00 |
|  E46 Kochfeld Elektro 4 Platten | 60 x 60 x 27 | 400 / 8,2 | Ø15cm 2x 1,5 Ø22cm 2x 2,6 | 28,0 - 0,30 | 900,00 |
|  E66 Kochfeld Elektro 6 Platten | 100 x 60 x 27 | 400 / 12,3 | Ø15cm 3x 1,5 Ø22cm 3x 2,6 | 35,0 - 0,40 | 1.125,00 |

| Modell | Masse BxTxH cm | Anschluss V / kW | Heizzonen kW | kg - m³ | EURO |
|---|-------------------|---------------------|----------------------------|-------------|-----------------|
|  EVC26 Kochfeld Ceran 2 Zonen | 40 x 60 x 27 | 400 / 4,2 | 1x 1,8 1x 2,4 | 20,0 - 0,20 | 1.329,00 |
|  EVC46 Kochfeld Ceran 4 Zonen | 60 x 60 x 27 | 400 / 7,8 | 1x 1,2 1x 1,8 2x 2,4 | 28,0 - 0,30 | 1.909,00 |

| Modell | Masse BxTxH cm | Kochfeld | kg - m ³ | EURO |
|------------------------------|----------------|--------------|---------------------|--------------|
| A660023 Rostplatte | 34 x 51 x 5 | G2S6 G6S6 | 4,0 - 0,02 | 67,00 |
| A660024 Rostplatte | 30 x 51 x 5 | G4S6 G6S6 | 4,0 - 0,02 | 67,00 |



i Info-Box



G4S6

Technische Eigenschaften der Gas-Kochfelder:

- Tiefgezogene Arbeitsplatte aus rostfreiem Stahl AISI 304
- Ergonomische Bedienungsdrehschalter aus wärmeisoliertem Material

Brenner:

- Leistung der Brenner 2,7 kW und 3,1 kW
- Hähne aus gegossenem Messing mit Thermoelement-Sicherung zur automatischen Unterbrechung der Gaszufuhr an die Brenner
- Piezoelektrische Brennerzündung
- Rost aus emailliertem Gusseisen

Technische Eigenschaften der Elektro-Kochfelder:

- Arbeitsplatte aus rostfreiem Stahl AISI 304
- Ergonomische Bedienungsdrehschalter aus wärmeisoliertem Material

Platten:

- Leistung der Platten 1,5 kW und 2,6 kW
- Schnellwärmende Gusseisenplatte mit Überhitzungssicherung
- 7 Bedienstufen für eine optimale Temperatureinstellung
- Kontrolllampe zur Betriebsanzeige jeder einzelnen Platte



E46



EVC46

Technische Eigenschaften der Ceran-Kochfelder:

- Arbeitsplatte aus rostfreiem Stahl AISI 304
- Ergonomische Bedienungsdrehschalter aus wärmeisoliertem Material

Heizzonen:




- Leistung der Heizzonen 1,2 kW, 1,8 kW und 2,4 kW
- Perfekt fett- und speiseöldichtes Glaskeramik-Kochfeld
- Rasche Erwärmung (300 °C in 3 Min.) Mit Überhitzungssicherung




> Passende Unterschränke finden Sie auf Seite 20.
Hilfreiche Verbindungsleisten finden Sie auf Seite 20.



Minima 600



Minima
600

| Modell | Masse BxTxH cm | Anschluss V / kW | Verbrauch m³/h - gr/h | Fläche BxT cm | kg - m³ | EURO |
|---|-------------------|---------------------|--------------------------|------------------|-------------|-----------------|
|  <p>GFT46L Grillplatte Gas glatt aus Stahl</p> | 40 x 60 x 27 | -- / 5,1 | 0,54 - 400 | 39 x 46 | 38,0 - 0,20 | 1.158,00 |
|  <p>GFT66L Grillplatte Gas glatt aus Stahl</p> | 60 x 60 x 27 | -- / 10,2 | 1,08 - 800 | 59 x 46 | 56,0 - 0,30 | 1.511,00 |
|  <p>GFT106L Grillplatte Gas glatt aus Stahl</p> | 100 x 60 x 27 | -- / 15,3 | 1,62 - 1200 | 99 x 46 | 74,0 - 0,40 | 2.173,00 |

| Modell | Masse BxTxH cm | Anschluss V / kW | Verbrauch m³/h - gr/h | Fläche BxT cm | kg - m³ | EURO |
|--|-------------------|---------------------|--------------------------|------------------|-------------|-----------------|
|  <p>GFT46LC Grillplatte Gas glatt verchromt</p> | 40 x 60 x 27 | -- / 5,1 | 0,54 - 400 | 39 x 46 | 38,0 - 0,20 | 1.428,00 |
|  <p>GFT66LC Grillplatte Gas glatt verchromt</p> | 60 x 60 x 27 | -- / 10,2 | 1,08 - 800 | 59 x 46 | 56,0 - 0,30 | 1.951,00 |
|  <p>GFT106LC Grillplatte Gas glatt verchromt</p> | 100 x 60 x 27 | -- / 15,3 | 1,62 - 1200 | 99 x 46 | 74,0 - 0,40 | 2.790,00 |

| Modell | Masse BxTxH cm | Anschluss V / kW | Verbrauch m³/h - gr/h | Fläche BxT cm | kg - m³ | EURO |
|--|-------------------|---------------------|--------------------------|------------------|-------------|-----------------|
|  <p>GFT46R Grillplatte Gas gerillt aus Stahl</p> | 40 x 60 x 27 | -- / 5,1 | 0,54 - 400 | 39 x 46 | 38,0 - 0,20 | 1.103,00 |
|  <p>GFT66R Grillplatte Gas gerillt aus Stahl</p> | 60 x 60 x 27 | -- / 10,2 | 1,08 - 800 | 59 x 46 | 56,0 - 0,30 | 1.589,00 |

i Info-Box

Technische Eigenschaften:

- Kochfeld aus höchst wärmeleitfähigem, extradickem Spezialstahl
- Spritzblech aus rostfreiem Stahl AISI 304, verschweißt und einwandfrei dicht, mit vorderem Fettsammelkanal
- Bei den Ausführungen "LC", "RC" und "LRC" garantiert die Verchromung eine gleichmäßige Temperaturverteilung und reduziert die Wärmeausstrahlung zum Bediener
- Herausziehbares Schubkästchen zum Auffangen der Flüssigkeiten

Gasbeheizung:

- Beheizung mit Brennern (5,1 kW, 10,2 kW, 15,3 kW) aus rostfreiem Stahl mit selbstregelnder Flamme, mit über Thermostat geregelter Temperatureinstellung
- Auf der gesamten Platte gleichmäßige Temperatur mit der Möglichkeit unterschiedlicher Einstellungen bei den Modellen "66" und "106"
- Automatische Zündung mit Pilotflammenbrenner und piezoelektrischer Vorrichtung
- Sicherheitsventil mit Thermoelement zur Unterbrechung der Gaszufuhr bei Erlöschen des Pilotflammenbrenners



GFT66L / LC



GFT66R / RC



4-seitige Aufkantung



GFT106LR / LRC

> Passende Unterschränke finden Sie auf Seite 20.
Hilfreiche Verbindungsleisten finden Sie auf Seite 20.



| Modell | Masse BxTxH cm | Anschluss V / kW | Verbrauch m³/h - gr/h | Fläche BxT cm | kg - m³ | EURO |
|---|----------------|------------------|-----------------------|---------------|-------------|-----------------|
| GFT46RC Grillplatte Gas gerillt verchromt | 40 x 60 x 27 | -- / 5,1 | 0,54 - 400 | 39 x 46 | 38,0 - 0,20 | 1.460,00 |
| GFT66RC Grillplatte Gas gerillt verchromt | 60 x 60 x 27 | -- / 10,2 | 1,08 - 800 | 59 x 46 | 56,0 - 0,30 | 1.946,00 |



| Modell | Masse BxTxH cm | Anschluss V / kW | Verbrauch m³/h - gr/h | Fläche BxT cm | kg - m³ | EURO |
|--|----------------|------------------|-----------------------|---------------|-------------|-----------------|
| GFT66LR Grillplatte Gas glatt & gerillt aus Stahl | 60 x 60 x 27 | -- / 10,2 | 1,08 - 800 | 59 x 46 | 56,0 - 0,30 | 1.621,00 |
| GFT106LR Grillplatte Gas glatt & gerillt aus Stahl | 100 x 60 x 27 | -- / 15,3 | 1,62 - 1200 | 99 x 46 | 74,0 - 0,40 | 2.335,00 |



| Modell | Masse BxTxH cm | Anschluss V / kW | Verbrauch m³/h - gr/h | Fläche BxT cm | kg - m³ | EURO |
|---|----------------|------------------|-----------------------|---------------|-------------|-----------------|
| GFT66LRC Grillplatte Gas glatt & gerillt verchromt | 60 x 60 x 27 | -- / 10,2 | 1,08 - 800 | 59 x 46 | 56,0 - 0,30 | 2.076,00 |
| GFT106LRC Grillplatte Gas glatt & gerillt verchromt | 100 x 60 x 27 | -- / 15,3 | 1,62 - 1200 | 99 x 46 | 74,0 - 0,40 | 2.952,00 |





| Modell | Masse BxTxH cm | Anschluss V / kW | Fläche BxT cm | kg - m ³ | EURO |
|--|-------------------|---------------------|------------------|---------------------|-----------------|
| EFT46L Grillplatte Elektro glatt aus Stahl | 40 x 60 x 27 | 400 / 5,0 | 39 x 46 | 38,0 - 0,20 | 973,00 |
| EFT66L Grillplatte Elektro glatt aus Stahl | 60 x 60 x 27 | 400 / 7,5 | 59 x 46 | 56,0 - 0,30 | 1.218,00 |
| EFT106L Grillplatte Elektro glatt aus Stahl | 100 x 60 x 27 | 400 / 12,5 | 99 x 46 | 74,0 - 0,40 | 1.765,00 |





| Modell | Masse BxTxH cm | Anschluss V / kW | Fläche BxT cm | kg - m ³ | EURO |
|---|-------------------|---------------------|------------------|---------------------|-----------------|
| EFT46LC Grillplatte Elektro glatt verchromt | 40 x 60 x 27 | 400 / 5,0 | 39 x 46 | 38,0 - 0,20 | 1.266,00 |
| EFT66LC Grillplatte Elektro glatt verchromt | 60 x 60 x 27 | 400 / 7,5 | 59 x 46 | 56,0 - 0,30 | 1.655,00 |
| EFT106LC Grillplatte Elektro glatt verchromt | 100 x 60 x 27 | 400 / 12,5 | 99 x 46 | 74,0 - 0,40 | 2.467,00 |







| Modell | Masse BxTxH cm | Anschluss V / kW | Fläche BxT cm | kg - m ³ | EURO |
|---|-------------------|---------------------|------------------|---------------------|-----------------|
| EFT46R Grillplatte Elektro gerillt aus Stahl | 40 x 60 x 27 | 400 / 5,0 | 39 x 46 | 38,0 - 0,20 | 1.039,00 |
| EFT66R Grillplatte Elektro gerillt aus Stahl | 60 x 60 x 27 | 400 / 7,5 | 59 x 46 | 56,0 - 0,30 | 1.398,00 |

Minima 600



| Modell | Masse BxTxH cm | Anschluss V / kW | Fläche BxT cm | kg - m ³ | EURO |
|---|-------------------|---------------------|------------------|---------------------|-----------------|
|  <p>EFT46RC Grillplatte Elektro gerillt verchromt</p> | 40 x 60 x 27 | 400 / 5,0 | 39 x 46 | 38,0 - 0,20 | 1.298,00 |
|  <p>EFT66RC Grillplatte Elektro gerillt verchromt</p> | 60 x 60 x 27 | 400 / 7,5 | 59 x 46 | 56,0 - 0,30 | 1.792,00 |

| Modell | Masse BxTxH cm | Anschluss V / kW | Fläche BxT cm | kg - m ³ | EURO |
|--|-------------------|---------------------|------------------|---------------------|-----------------|
|  <p>EFT66LR Grillplatte Elektro glatt & gerillt aus Stahl</p> | 60 x 60 x 27 | 400 / 7,5 | 59 x 46 | 56,0 - 0,30 | 1.280,00 |
|  <p>EFT106LR Grillplatte Elektro glatt & gerillt aus Stahl</p> | 100 x 60 x 27 | 400 / 12,5 | 99 x 46 | 74,0 - 0,40 | 1.902,00 |

| Modell | Masse BxTxH cm | Anschluss V / kW | Fläche BxT cm | kg - m ³ | EURO |
|---|-------------------|---------------------|------------------|---------------------|-----------------|
|  <p>EFT66LRC Grillplatte Elektro glatt & gerillt verchromt</p> | 60 x 60 x 27 | 400 / 7,5 | 59 x 46 | 56,0 - 0,30 | 1.701,00 |
|  <p>EFT106LRC Grillplatte Elektro glatt & gerillt verchromt</p> | 100 x 60 x 27 | 400 / 12,5 | 99 x 46 | 74,0 - 0,40 | 2.560,00 |

i Info-Box

Technische Eigenschaften:

- Kochfeld aus höchst wärmeleitfähigem, extradickem Spezialstahl
- Spritzblech aus rostfreiem Stahl AISI 304, verschweißt und einwandfrei dicht, mit vorderem Fettsammelkanal
- Bei den Ausführungen "LC", "RC" und "LRC" garantiert die Verchromung eine gleichmäßige Temperaturverteilung und reduziert die Wärmeausstrahlung zum Bediener
- Herausziehbares Schubkästchen zum Auffangen der Flüssigkeiten

Elektrische Beheizung:

- Heizelemente (5,0 kW, 7,5 kW, 12,5 kW) aus rostfreiem, gepanzertem "INCOLOY"-Stahl
- Thermostatische Temperatureinstellung mit Kontrolllampe zur Betriebs- und Temperaturüberwachung
- Gleichmäßige Temperatur auf der gesamten Platte mit der Möglichkeit unterschiedlicher Einstellungen bei den Modellen "66" und "106"



EFT66L / LC

EFT66R / RC



4-seitige Aufkantung



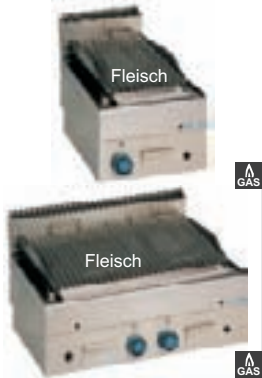
EFT106LR / LRC

> Passende Unterschränke finden Sie auf Seite 20.
Hilfreiche Verbindungsleisten finden Sie auf Seite 20.

Minima 600



Minima 600



| Modell | Masse BxTxH cm | Anschluss V / kW | Verbrauch m³/h - gr/h | Fläche BxT cm | kg - m³ | EURO |
|--|----------------|------------------|-----------------------|---------------|-------------|-----------------|
| GPL46 Lavasteingrill mit Fleischrost | 40 x 60 x 27 | -- / 7,0 | 0,6 - 475 | 37 x 46 | 36,0 - 0,30 | 1.330,00 |
| GPL86 Lavasteingrill mit Fleischrost | 80 x 60 x 27 | -- / 14,0 | 1,2 - 950 | 75 x 46 | 46,0 - 0,30 | 1.946,00 |



| Modell | Masse BxTxH cm | Anschluss V / kW | Verbrauch m³/h - gr/h | Fläche BxT cm | kg - m³ | EURO |
|---|----------------|------------------|-----------------------|---------------|-------------|-----------------|
| GPL46P Lavasteingrill mit Fischrost | 40 x 60 x 27 | -- / 7,0 | 0,6 - 475 | 37 x 46 | 36,0 - 0,30 | 1.330,00 |
| GPL86P Lavasteingrill mit Fischrost | 80 x 60 x 27 | -- / 14,0 | 1,2 - 950 | 75 x 46 | 46,0 - 0,30 | 1.946,00 |



| Modell | Masse BxTxH cm | Anschluss V / kW | | Fläche BxT cm | kg - m³ | EURO |
|--|----------------|------------------|--|---------------|-------------|-----------------|
| EPL46 Rostbräter mit Fleischrost | 40 x 60 x 27 | 400 / 4,5 | | 31 x 43 | 26,0 - 0,20 | 1.131,00 |
| EPL66 Rostbräter mit Fleischrost | 60 x 60 x 27 | 400 / 7,5 | | 51 x 43 | 36,0 - 0,30 | 1.554,00 |



| Modell | Masse BxTxH cm | | | | kg - m³ | EURO |
|------------------------------|----------------|--|--|--|------------|--------------|
| A800100 Lavasteine | 1 Sack | | | | 8,0 - 0,01 | 39,00 |

i Info-Box

Technische Eigenschaften:

- Arbeitsplatte und umfassende Aufkantung aus rostfreiem Stahl AISI 304
- Fleischkochstelle aus rostfreien Stahlprofilen AISI 304 zum Auffangen von Fett und Fleischsaft sowie Einführung in das Fettschubkästchen
- Herausziehbares Asche- und Abfallschubkästchen

Gasbeheizung:

- Beheizung mit Brennern (7,0 kW, 14,0 kW) aus rostfreiem Stahl mit geregelter Flamme, die über gegossene Messinghähne geschaltet werden, mit Sicherheitsventil und Thermoelement
- Automatische Zündung mit Pilotflammenbrenner und piezoelektrischer Vorrichtung
- Modell "GPL86" besitzt zwei voneinander unabhängige Heizzonen



GPL86 / P

Technische Eigenschaften:

- Gehäuse und Kamin aus rostfreiem Stahl AISI 304
- Fleischkochstelle aus rostfreien Stahlprofilen AISI 304
- Schublade zum Auffangen von Fett und Fleischsaft

Elektrische Heizung:

- Heizelement (4,5 kW, 7,5 kW) aus rostfreiem "INCOLOY"-Stahl mit Potenzregler
- Funktionsanzeigelampe



EPL66

> Passende Unterschränke finden Sie auf Seite 20.
Hilfreiche Verbindungsleisten finden Sie auf Seite 20.



| Modell | Masse BxTxH cm | Anschluss V / kW | Verbrauch m³/h - gr/h | Becken Liter | kg - m³ | EURO |
|--|----------------|------------------|-----------------------|--------------|-------------|-----------------|
| GF46 Fritteuse Gas inkl. 1 Korb und 1 Deckel | 40 x 60 x 27 | -- / 7,4 | 0,78 - 584 | 8 | 23,0 - 0,20 | 1.240,00 |
| GF66 Fritteuse Gas inkl. 2 Körben und 2 Deckeln | 60 x 60 x 27 | -- / 14,8 | 1,56 - 1168 | 8 + 8 | 40,0 - 0,30 | 2.134,00 |



| Modell | Masse BxTxH cm | Anschluss V / kW | | Becken Liter | kg - m³ | EURO |
|--|----------------|------------------|--|--------------|-------------|-----------------|
| EF46 Fritteuse Elektro inkl. 1 Korb und 1 Deckel | 40 x 60 x 27 | 400 / 9,0 | | 10 | 23,0 - 0,20 | 1.115,00 |
| EF66 Fritteuse Elektro inkl. 2 Körben und 2 Deckeln | 60 x 60 x 27 | 400 / 18,0 | | 10 + 10 | 40,0 - 0,30 | 1.796,00 |



| Modell | Masse BxTxH cm | Anschluss V / kW | | Becken BxTxH mm | kg - m³ | EURO |
|--------------------------------------|----------------|------------------|--|-----------------|-------------|---------------|
| ECC46 Frittenwanne Elektro | 40 x 60 x 27 | 230 / 1,0 | | 305x475x175 | 24,0 - 0,20 | 895,00 |



| Modell | Masse BxTxH cm | Anschluss V / kW | Verbrauch m³/h - gr/h | Becken Liter | kg - m³ | EURO |
|--|----------------|------------------|-----------------------|--------------|-------------|-----------------|
| GC66 Nudelkocher Gas inkl. 4 Körben | 60 x 60 x 27 | -- / 11,0 | 1,16 - 870 | 25 | 35,0 - 0,30 | 1.771,00 |
| EC66 Nudelkocher Elektro inkl. 4 Körben | 60 x 60 x 27 | 400 / 9,0 | | 25 | 38,0 - 0,30 | 1.733,00 |



| Modell | Masse BxTxH cm | Aufteilung | kg - m ³ | EURO |
|---|-------------------|----------------------|---------------------|--------------|
| A660018 Korb für Fritteuse | 11 x 28 x 12 | 2 Körbe je Becken | 0,5 - 0,01 | 61,00 |
| A660019 Korb für Fritteuse | 24 x 28 x 12 | 1 Korb je Becken | 0,5 - 0,01 | 69,00 |



| Modell | Masse BxTxH cm | Aufteilung | kg - m ³ | EURO |
|---|-------------------|------------------------|---------------------|--------------|
| A660025 Korb für Nudelkocher | 11,5 x 30 x 13 | 1 Reihe je 4 Körbe | 0,5 - 0,01 | 82,00 |
| A660027 Korb für Nudelkocher | 11,5 x 15 x 13 | 2 Reihen je 4 Körbe | 0,5 - 0,01 | 49,00 |

Technische Eigenschaften:

- Beckenboden mit Kaltzone und Ölabblasshahn
- Verchromter Stahlkorb mit wärmeisoliertem Griff
- Deckel aus rostfreiem Stahl AISI 304

Gasbeheizung:

- Hochleistungsfähiger Horizontalflammenbrenner (7,4 kW, 14,8 kW)
- Thermostatische Öltemperatureinstellung von 90 °C bis 190 °C mit Sicherheitsventil und Thermoelement
- Automatische Zündung mit Pilotflammenbrenner und piezoelektrischer Vorrichtung
- Zusätzlicher Sicherheitsthermostat

Elektrische Beheizung:

- Elektrische Heizelemente (9,0 kW, 18,0 kW) aus rostfreiem gepanzertem "INCOLOY"-Stahl im Ölbad
- Thermostatische Öltemperatureinstellung von 90 °C bis 190 °C
- Zur gründlichen Reinigung einfach umkippar, thermostatische Temperatureinstellung mit Kontrolllampe zur Betriebsüberwachung
- Zusätzlicher Sicherheitsthermostat



EF66



ECC46

Frittenwanne:

- Leichte Reinigung durch Abrundungen an Becken und Kanten
- Doppelter Lochboden
- Keramisches Infrarot-Heizelement



EC66

Technische Eigenschaften:

- Becken aus rostfreiem Stahl AISI 304, leichte Reinigung mit abgerundeten Ecken
- Verchromter Stahlkorb mit wärmeisoliertem Griff
- Wasserein- und ablaufhahn

Gasbeheizung:

- Hochleistungsbrenner (11,0 kW)
- Gegossener Messinghahn mit Thermoelement-Sicherung zur automatischen Unterbrechung der Gaszufuhr
- Automatische Zündung mit Pilotflammenbrenner und piezoelektrischer Vorrichtung

Elektrische Beheizung:

- Elektrische Heizelemente (9,0 kW) aus rostfreiem gepanzertem "INCOLOY"-Stahl im Beckeninneren
- Sicherheits-Thermostat zur Betriebssperre bei Wassermangel

i Info-Box

Neu!



| Modell | Masse BxTxH cm | Anschluss V / kW | Verbrauch m³/h - gr/h | Becken GN 15 cm | kg - m³ | EURO |
|--|----------------|------------------|-----------------------|-----------------|-------------|-----------------|
| GBM46 Bain-Marie Gas ohne Behälter | 40 x 60 x 27 | -- / 2,1 | 0,22 - 88 | 1/2+1/3 | 22,0 - 0,20 | 900,00 |
| GBM66 Bain-Marie Gas ohne Behälter | 60 x 60 x 27 | -- / 5,0 | 0,52 - 205 | 1/1+1/4+1/4 | 30,0 - 0,30 | 1.168,00 |

Neu!



| Modell | Masse BxTxH cm | Anschluss V / kW | | Becken GN 15 cm | kg - m³ | EURO |
|--|----------------|------------------|--|-----------------|-------------|---------------|
| EBM46 Bain-Marie Elektro ohne Behälter | 40 x 60 x 27 | 230 / 1,5 | | 1/2+1/3 | 22,0 - 0,20 | 781,00 |
| EBM66 Bain-Marie Elektro ohne Behälter | 60 x 60 x 27 | 230 / 3,0 | | 1/1+1/4+1/4 | 30,0 - 0,30 | 877,00 |



| Modell | Masse BxTxH cm | Anschluss V / kW | Verbrauch m³/h - gr/h | Pfanne BxTxH cm | kg - m³ | EURO |
|-----------------------------------|----------------|------------------|-----------------------|-----------------|-------------|-----------------|
| GBR6 Bratpfanne Gas | 60 x 60 x 27 | -- / 6,5 | 0,54 / 400 | 50 x 40 x 8,5 | 29,0 - 0,30 | 1.543,00 |
| EBR6 Bratpfanne Elektro | 60 x 60 x 27 | 400 / 4,5 | | 50 x 40 x 8,5 | 33,0 - 0,30 | 1.363,00 |



Neu! ↖



Neu! ↖



Neu! ↖



Neu! ↖



| Modell | Masse BxT cm | | GN | | kg - m ³ | EURO |
|---|---------------------------|--|-----|--|---------------------|---------------|
| A800040 GN-Behälter mit Deckel | 53 x 32,5 15 cm hoch | | 1/1 | | 0,5 - 0,03 | 107,00 |
| A800042 GN-Behälter mit Deckel | 32,5 x 26,5 15 cm hoch | | 1/2 | | 0,5 - 0,02 | 69,00 |
| A800043 GN-Behälter mit Deckel | 32,5 x 17,6 15 cm hoch | | 1/3 | | 0,5 - 0,01 | 55,00 |
| A800071 GN-Behälter mit Deckel | 26,5 x 16,2 15 cm hoch | | 1/4 | | 0,5 - 0,01 | 52,00 |

i Info-Box



EBM66

Technische Eigenschaften:

- Ablasshahn auf der Vorderseite mit Kugelhahn
- Becken aus rostfreiem Stahl AISI 304
- Kapazität Gastronormschalen (h = 150 mm):
GN 1/2 + 1/3 bei Ausführung "EBM/GBM 46",
GN 1/1 + 1/4 + 1/4 bei Ausführung "EBM/GBM 66"

Gasbeheizung:

- Brenner (2,1 kW, 5,0 kW) aus rostfreiem Stahl mit selbstregelnder Flamme
- Thermostatische Temperatureinstellung mit Sicherheitsventil und Thermoelement
- Automatische Zündung mit Pilotflammenbrenner und piezoelektrischer Vorrichtung

Elektrische Beheizung:

- Elektrisches Heizelement (1,5 kW, 3,0 kW) aus rostfreiem gepanzertem Stahl
- Thermostatische Temperatureinstellung mit Kontrolllampe zur Betriebs- und Temperaturüberwachung

Technische Eigenschaften:

- Becken aus rostfreiem Stahl AISI 304, zur leichten Reinigung herausnehmbar

Gasbeheizung:

- Brenner (6,5 kW) aus rostfreiem Stahl mit selbstregelnder Flamme
- Thermostatische Temperatureinstellung mit Sicherheitsventil und Thermoelement
- Automatische Zündung mit Pilotflammenbrenner und piezoelektrischer Vorrichtung

Elektrische Beheizung:

- Elektrisches Heizelement (4,5 kW) aus rostfreiem "INCOLOY"-Stahl, unterhalb des Beckenbodens angebracht
- Thermostatische Temperatureinstellung mit Kontrolllampe zur Betriebsüberwachung



EBR6



Passende Unterschränke finden Sie auf Seite 20.
Hilfreiche Verbindungsleisten finden Sie auf Seite 20.

Minima 600



Minima 600



| Modell | Masse BxTxH cm | Schublade BxT cm | kg - m ³ | EURO |
|---|----------------|------------------|---------------------|---------------|
| N46C Neutralelement mit Schublade | 40 x 60 x 27 | 30,5 x 51,0 | 21,0 - 0,20 | 450,00 |
| N66C Neutralelement mit Schublade | 60 x 60 x 27 | 50,5 x 51,0 | 25,0 - 0,30 | 526,00 |

Neu! ↗



| Modell | Masse BxTxH cm | Anschluss V / kW | Temperatur °C | Schubladen | kg - m ³ | EURO |
|---|----------------|------------------|---------------|------------|---------------------|-----------------|
| BR2C6 Kühlunterbau mit Schubladen | 120 x 60 x 58 | 230 / 0,3 | -2 bis +10 | 2 | 90,0 - 0,60 | 3.994,00 |
| BR3C6 Kühlunterbau mit Schubladen | 160 x 60 x 58 | 230 / 0,4 | -2 bis +10 | 3 | 125,0 - 0,70 | 4.450,00 |

Neu! ↗



| Modell | Masse BxTxH cm | Anschluss V / kW | Temperatur °C | Türen | kg - m ³ | EURO |
|--|----------------|------------------|---------------|-------|---------------------|-----------------|
| BR2P6 Kühlunterbau mit Türen | 120 x 60 x 58 | 230 / 0,3 | -2 bis +10 | 2 | 90,0 - 0,60 | 3.562,00 |
| BR3P6 Kühlunterbau mit Türen | 160 x 60 x 58 | 230 / 0,4 | -2 bis +10 | 3 | 125,0 - 0,70 | 3.945,00 |



i Info-Box

Technische Eigenschaften:

- Der Kühl-Unterschrank ermöglicht es, alle Lebensmittel bei Plusstemperatur (-2 °C bis +10 °C) aufzubewahren
- Die Geräte mit eingebautem Kühlaggregat sind aus rostfreiem Stahl AISI 304 gefertigt
- Außenstruktur aus rostfreiem Stahl
- Ausführung mit Türen bei den Modellen "P6"
- Ausführung mit auf Teleskopführung herausziehbaren Schubladen bei den Modellen "C6"
- Kühlaggregat (0,3 kW, 0,4 kW) mit statischem Verdampfer, elektronischem Digital-Thermostat und Kondenswasserkästchen
- FüÙe aus rostfreiem Stahl AISI 304, von 150 mm bis 200 mm höhenverstellbar



BR2P6

Technische Eigenschaften:

- Arbeitsplatte aus rostfreiem Stahl AISI 304
- Auf Führungen gleitende Schublade aus rostfreiem Stahl



N66C

NSA66

**Technische Eigenschaften:**

- Unterschrank aus rostfreiem Stahl mit von 150 mm bis 200 mm höhenverstellbaren FüÙen aus rostfreiem Stahl AISI 304
- Mit Schranktüren, Führungen und Schubladen (siehe Seite 21) erweiterbar.

> Passende Unterschränke finden Sie auf Seite 20.
Hilfreiche Verbindungsleisten finden Sie auf Seite 20.



| Modell | Masse BxTxH cm | Aufteilung cm | Türen | Schubladen | kg - m ³ | EURO |
|------------------------------|-------------------|------------------|--------------------|------------|---------------------|---------------|
| NSA46 Unterschrank | 40 x 60 x 58 | 40 | A660009 A660010 | A660016 | 11,0 - 0,20 | 269,00 |



| Modell | Masse BxTxH cm | Aufteilung cm | Türen | Schubladen | kg - m ³ | EURO |
|------------------------------|-------------------|------------------|---------|------------|---------------------|---------------|
| NSA66 Unterschrank | 60 x 60 x 58 | 60 | A660011 | A660017 | 13,0 - 0,30 | 297,00 |



| | | | | | | |
|------------------------------|--------------|---------|---------|---------|-------------|---------------|
| NSA86 Unterschrank | 80 x 60 x 58 | 40 + 40 | A660012 | A660016 | 15,0 - 0,30 | 343,00 |
|------------------------------|--------------|---------|---------|---------|-------------|---------------|



| Modell | Masse BxTxH cm | Aufteilung cm | Türen | Schubladen | kg - m ³ | EURO |
|-------------------------------|-------------------|------------------|---------|--------------------|---------------------|---------------|
| NSA106 Unterschrank | 100 x 60 x 58 | 60 + 40 | A660013 | A660016 A660017 | 18,0 - 0,40 | 393,00 |



| | | | | | | |
|-------------------------------|---------------|--------------|---------|---------|-------------|---------------|
| NSA126 Unterschrank | 120 x 60 x 58 | 40 + 40 + 40 | A660014 | A660016 | 24,0 - 0,50 | 441,00 |
|-------------------------------|---------------|--------------|---------|---------|-------------|---------------|








Neu!





| | | | | | | |
|-------------------------------|---------------|--------------|---------|--------------------|-------------|---------------|
| NSA146 Unterschrank | 140 x 60 x 58 | 40 + 60 + 40 | A660015 | A660016 A660017 | 30,0 - 0,60 | 494,00 |
|-------------------------------|---------------|--------------|---------|--------------------|-------------|---------------|



| Modell | Masse BxTxH cm | | Serie | | kg - m ³ | EURO |
|--|-------------------|--|------------|--|---------------------|--------------|
| A660020 Verbindungs- leiste | 1 x 52,5 x 1 | | Minima 600 | | 0,5 - 0,01 | 19,00 |

| Modell | Masse BxTxH cm | Aufteilung cm | für Untergestell | kg - m ³ | EURO |
|---|-------------------|------------------|---------------------|---------------------|---------------|
|  A660009 Tür Anschlag rechts | 40 x 42 x 2 | 40 | NSA46 | 1,5 - 0,01 | 114,00 |
|  A660010 Tür Anschlag links | 40 x 42 x 2 | 40 | NSA46 | 1,5 - 0,01 | 114,00 |
|  A660011 Tür-Kit 2 Türen | 60 x 42 x 2 | 30 + 30 | NSA66 | 2,6 - 0,01 | 193,00 |
|  A660012 Tür-Kit 2 Türen | 80 x 42 x 2 | 40 + 40 | NSA86 | 3,0 - 0,01 | 225,00 |
|  A660013 Tür-Kit 3 Türen | 100 x 42 x 2 | 30 + 30 + 40 | NSA106 | 4,1 - 0,01 | 322,00 |
|  A660014 Tür-Kit 3 Türen | 120 x 42 x 2 | 40 + 40 + 40 | NSA126 | 4,5 - 0,01 | 339,00 |
|  A660015 Tür-Kit 3 Türen | 140 x 42 x 2 | 40+30+30+40 | NSA146 | 5,6 - 0,02 | 435,00 |

 Neu! 

| Modell | Masse BxTxH mm | geeignet für | kg - m ³ | EURO |
|---|-------------------|--|---------------------|---------------|
|  A660016 Kit 2 Schubladen | 308x429x105 | NSA46 NSA86 NSA106 NSA126 NSA146 | 4,2 - 0,02 | 346,00 |
|  A660017 Kit 2 Schubladen | 508x429x105 | NSA66 NSA106 NSA146 | 7,0 - 0,03 | 413,00 |

Minima 600



Minima
600



| Modell | Masse BxTxH cm | Anschluss V / kW | Backofen V / kW | Brenner kW | kg - m ³ | EURO |
|--|-------------------|---------------------|------------------------------|------------------|---------------------|-----------------|
| G4SF6 Gasherd 4 Brenner Gasbackofen | 60 x 60 x 85 | -- / 13,8 | -- / 2,2 Grill 230 / 1,8 | 2x 2,7 2x 3,1 | 60,0 - 0,50 | 1.668,00 |
| G4SFE6 Gasherd 4 Brenner Elektrobackofen | 60 x 60 x 85 | -- / 11,6 | 230 / 2,5 Grill 230 / 1,8 | 2x 2,7 2x 3,1 | 60,0 - 0,50 | 2.076,00 |



| Modell | Masse BxTxH cm | Anschluss V / kW | Backofen V / kW | Brenner kW | kg - m ³ | EURO |
|--|-------------------|---------------------|------------------------------|------------------|---------------------|-----------------|
| G6SFA6 Gasherd 6 Brenner Gasbackofen Schrank | 100 x 60 x 85 | -- / 19,6 | -- / 2,2 Grill 230 / 1,8 | 3x 2,7 3x 3,1 | 85,0 - 0,65 | 1.872,00 |
| G6SFEA6 Gasherd 6 Brenner Elektrobackofen Schrank | 100 x 60 x 85 | -- / 17,4 | 230 / 2,5 Grill 230 / 1,8 | 3x 2,7 3x 3,1 | 85,0 - 0,65 | 2.271,00 |



| Modell | Masse BxTxH cm | Anschluss V / kW | Backofen V / kW | Brenner kW | kg - m ³ | EURO |
|---|-------------------|---------------------|------------------------------|------------------|---------------------|-----------------|
| G6SF6 Gasherd 6 Brenner Jumbobackofen Gas | 100 x 60 x 85 | -- / 20,7 | -- / 3,3 Grill 230 / 1,8 | 3x 2,7 3x 3,1 | 85,0 - 0,65 | 2.786,00 |
| G6SFE6 Gasherd 6 Brenner Jumbobackofen Elektro | 100 x 60 x 85 | -- / 17,4 | 230 / 2,5 Grill 230 / 1,8 | 3x 2,7 3x 3,1 | 85,0 - 0,65 | 3.115,00 |

i Info-Box

Technische Eigenschaften:

- Außenstruktur aus rostfreiem Stahl
- Tiefgezogene Arbeitsplatte aus rostfreiem Stahl AISI 304, Seitenkanten mit Profil für die Aufnahme der Verbindungsleisten, welches die Ausrichtung und Verbindung mehrerer Geräte ermöglicht
- Drehschalter aus wärmeisoliertem Material
- Innenbeleuchtung
- Tür mit doppeltem, gehärtetem Glas
- Garraum aus säurefestem, emailliertem Blech
- Oberer Kamin aus rostfreiem Stahl AISI 304

Brenner:

- Leistung der Brenner 2,7 kW und 3,1 kW
- Hähne aus gegossenem Messing mit Thermoelement-Sicherung für die automatische Unterbrechung der Gaszufuhr zu den Brennern
- Elektronische Zündung der Brenner
- Säurefeste, emaillierte Gusseisenroste

Gasbackofen:

- Ventilgasbackofen (2,2 kW, 3,3 kW bei Jumbo-Ausführung) mit verstellbarem Thermostat
- Elektronische Zündung
- Grill (1,8 kW) elektrisch

Elektrobackofen:

- Multifunktionsbackofen (2,5 kW) mit Grill (1,8 kW)
- Von 0° - 250°C einstellbarer Backofenthermostat



G4SF6



G6SFA6

> Passende Herdrote finden Sie auf Seite 5.
Hilfreiche Verbindungsleisten finden Sie auf Seite 20.
Ofenrote und Bleche auf Anfrage.