








Öfen



	Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Verbrauch m³/h - gr/h	Kammer BxTxH cm	kg - m³	EURO
	FCG6 Heissluftofen Gas Gastronorm	87x75x80,5	-- / 11,40 230 / 0,60	1,21 - 885	6x GN1/1 59x33,4x43	145,0 - 0,60	5.269,00
	FCG10 Heissluftofen Gas Gastronorm	94x90x105	-- / 15,50 230 / 0,65	1,69 - 1243	10x GN1/1 64x42x67	205,0 - 0,82	6.671,00
	FCG20 Heissluftofen Gas Gastronorm	134x99,5x101	-- / 28,00 230 / 1,00	2,96 - 2175	10x GN2/1 20x GN1/1 63,8x85x67	280,0 - 1,35	9.342,00

	Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW		Kammer BxTxH cm	kg - m³	EURO
	FEC023 Heissluftofen Elektro Gastronorm	60x56,3x56	230 / 2,25		4x GN2/3 27,2x35x35,5	55,0 - 0,25	1.987,00
	FCE6 Heissluftofen Elektro Gastronorm	87x75x80,5	400 / 8,00		6x GN1/1 59x33,4x43	115,0 - 0,60	4.430,00
	FCE10 Heissluftofen Elektro Gastronorm	94x90x105	400 / 15,50		10x GN1/1 64x42x67	176,0 - 0,74	6.126,00
	FCE20 Heissluftofen Elektro Gastronorm	134x99,5x101	400 / 23,00		10x GN2/1 20x GN1/1 63,8x85x67	250,0 - 1,35	8.010,00



i Info-Box

FCG6 / FCE6

Technische Eigenschaften der Heissluftöfen FCG/FCE – FGP/FEP:

- Komplette aus Chromnickelstahl, mit Beschwadungsfunktion
- Türen mit Verglasung aus Hartglas und besonderem Dichtungsprofil
- Autoreverse-Ventilatormotor (invertergesteuert) für optimale Luftverteilung im Garraum mit zweifacher Geschwindigkeit
- Leicht zu bedienen, mit großer Kapazität bei wenig Platzbedarf, sicher und zuverlässig

Vorteile:

- Möglichkeit der gleichzeitigen Garung unterschiedlicher Speisen
- Gleichmäßige Garergebnisse in allen Bereichen des Garraumes
- Optimale Gleichmäßigkeit auch bei Vollbeschickung
- Kurze Garzeiten und hohe Funktionalität
- Reinigungsfreundlich und energiesparend
- Analoge Steuerung (außer FEC023)
- Beschwadung im Garraum

FEC023



Einfache und Schnelle Reinigung




Die Tür der MBM-Öfen ist mit einer athermischen autoventilierten Doppelglasscheibe ausgestattet. Die Innenglasscheibe der Tür lässt sich einfach öffnen und erleichtert so die Reinigung. Die Aussentemperatur der Scheibe beträgt weniger als 55°C









> Passende Untergestelle und Unterschränke finden Sie auf Seite 144.
Weiteres nützliches Zubehör ab Seite 146.





Öfen



	Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Verbrauch m³/h - gr/h	Kammer BxTxH cm	kg - m³	EURO
	FGP050 Heissluftofen Gas Backnorm	94x85x80,5	-- / 11,40 230 / 0,55	1,21 - 885	5x (60x40) 64x42x43	165,0 - 0,60	5.477,00
	FGP080 Heissluftofen Gas Backnorm	94x90x105	-- / 16,00 230 / 0,65	1,69 - 1243	8x (60x40) 64x42x67	200,0 - 0,90	7.012,00
	FGP160 Heissluftofen Gas Backnorm	134x99,5x101	-- / 28,00 230 / 1,00	2,96 - 2175	8x (60x80) 16x (60x40) 63,8x85x67	280,0 - 1,35	9.820,00




	Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW		Kammer BxTxH cm	kg - m³	EURO
	FEP050 Heissluftofen Elektro Backnorm	94x85x80,5	400 / 9,50		5x (60x40) 64x42x43	137,0 - 0,60	5.172,00
	FEP080 Heissluftofen Elektro Backnorm	94x90x105	400 / 15,50		8x (60x40) 64x42x67	176,0 - 0,80	6.649,00
	FEP160 Heissluftofen Elektro Backnorm	134x99,5x101	400 / 23,00		8x (60x80) 16x (60x40) 63,8x85x67	250,0 - 1,35	8.695,00




Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Verbrauch m³/h - gr/h	Kammer BxTxH cm	kg - m³	EURO
 FGMD67SC Kombidämpfer Gas Direktdampf	87x75x80,5	-- / 11,40 230 / 0,60	1,21 - 885	6x GN1/1 59x33,4x43	145,0 - 0,62	6.862,00
 FGMD107SC Kombidämpfer Gas Direktdampf	94x90x105	-- / 16,00 230 / 0,65	1,69 - 1243	10x GN1/1 64x42x67	205,0 - 0,82	9.193,00
 FGMD207SC Kombidämpfer Gas Direktdampf	134x99,5x101	-- / 28,00 230 / 1,00	2,96 - 2175	10x GN2/1 20x GN1/1 63,8x85x67	280,0 - 1,35	12.683,00

Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW		Kammer BxTxH cm	kg - m³	EURO
 FEMD023 Kombidämpfer Elektro Direktdampf	60x56,3x56	230 / 2,25		4x GN2/3 27,2x35x35,5	55,0 - 0,25	2.311,00
 FEMD67SC Kombidämpfer Elektro Direktdampf	87x75x80,5	400 / 8,00		6x GN1/1 59x33,4x43	115,0 - 0,54	5.960,00
 FEMD107SC Kombidämpfer Elektro Direktdampf	94x90x105	400 / 15,50		10x GN1/1 64x42x67	176,0 - 0,74	8.132,00
 FEMD207SC Kombidämpfer Elektro Direktdampf	134x99,5x101	400 / 24,00		10x GN2/1 20x GN1/1 63,8x85x67	250,0 - 1,35	10.682,00

Öfen



Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Verbrauch m³/h - gr/h	Kammer BxTxH cm	kg - m³	EURO
 FGM67SC Kombidämpfer Gas Indirektdampf	94x85x80,5	-- / 20,00 230 / 0,55	2,12 - 1554	6x GN1/1 64x42x43	190,0 - 0,62	8.334,00
 FGM107SC Kombidämpfer Gas Indirektdampf	94x90x105	-- / 27,40 230 / 0,65	2,90 - 2130	10x GN1/1 64x42x67	230,0 - 0,90	10.536,00
 FGM207SC Kombidämpfer Gas Indirektdampf	134x99,5x101	-- / 28,00 230 / 1,00	2,96 - 2175	10x GN2/1 20x GN1/1 63,8x85x67	330,0 - 1,35	14.837,00

Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW		Kammer BxTxH cm	kg - m³	EURO
 FEM67SC Kombidämpfer Elektro Indirektdampf	94x85x80,5	400 / 9,50		6x GN1/1 64x42x43	150,0 - 0,54	7.114,00
 FEM107SC Kombidämpfer Elektro Indirektdampf	94x90x105	400 / 15,50		10x GN1/1 64x42x67	205,0 - 0,74	9.482,00
 FEM207SC Kombidämpfer Elektro Indirektdampf	134x99,5x101	400 / 24,00		10x GN2/1 20x GN1/1 63,8x85x67	300,0 - 1,35	12.255,00

Einfache und Schnelle Reinigung

Die Tür der MBM-Öfen ist mit einer athermischen autoventilierten Doppelglasscheibe ausgestattet. Die Innenglasscheibe der Tür lässt sich einfach öffnen und erleichtert so die Reinigung. Die Aussentemperatur der Scheibe beträgt weniger als 55°C

**i Info-Box**
**FGM107SC / FEM107SC
FGMD107SC / FEMD107SC**
**Technische Eigenschaften der Kombidämpfer mit Indirektdampf:**

- Kombi-Backöfen Umluft/Dampf mit Boiler ganz aus rostfreiem Stahl.
- Dieselben Vorzüge wie beim Umluft-/Dampfgaren, dazu ein Boiler, der in der Lage ist, im Dauerbetrieb große Dampfmassen guter Qualität zu erzeugen
- Bauteile garantieren höchste Zuverlässigkeit
- Mit patentierten Sicherheitssystemen ausgestattet, in denen das hohe Niveau technologischer Innovation, durch das sie sich auszeichnen, zum Ausdruck kommt
- Eine Problemlose Installation, praktische Handhabung und einfache Reinigung
- Diese Geräte werten die Professionalität und Qualität der Küchenarbeit auf
- Bieten große Vorzüge in punkto Kreativität, Flexibilität und insbesondere Kosteneinsparung

Vorteile:

- Beleuchtungssystem in der Backröhre
- Verstellbarkeit der Gargeschwindigkeit
- Kontrolle der Dampfmenge
- Herausnehmbare Kerntemperatursonde
- Auch zum Aufwärmen von bereits angerichteten Speisen
- Analoge Steuerung
- Kerntemperaturfühler
- Athermische, autoventilierende Doppelglasscheiben an den Türen garantieren eine Türaußentemperatur von weniger als 55 °C
- Verschlussmechanismus mit doppelter Verankerung der Tür und HT-Dichtung, daher kein Wärmeverlust

Technische Eigenschaften der Kombidämpfer mit Direktdampf:

- Komplett aus Chromnickelstahl
- Bauteile garantieren höchste Zuverlässigkeit
- Ausgestattet mit patentierten Sicherheitssystemen ausgestattet, in denen das hohe Niveau technologischer Innovation, durch das sie sich auszeichnen, zum Ausdruck kommt
- Problemlose Installation, praktische Handhabung und einfache Reinigung
- Diese Geräte werten die Professionalität und Qualität der Küchenarbeit auf
- Große Vorzüge in punkto Kreativität, Flexibilität und insbesondere Kosteneinsparung

Vorteile:




- Beleuchtungssystem in der Backröhre
- Verstellbarkeit der Gargeschwindigkeit
- Kontrolle der Dampfmenge
- Herausnehmbare Kerntemperatursonde, außer FEMD 023
- Auch zum Aufwärmen von bereits angerichteten Speisen
- Analoge Steuerung, außer FEMD 023






Passende Untergestelle und Unterschränke finden Sie auf Seite 144. Weiteres nützliches Zubehör ab Seite 146.

Öfen



	Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Verbrauch m³/h - gr/h	Kammer BxTxH cm	kg - m³	EURO
Neu!	 FGM610L Kombidämpfer Gas Indirektdampf DRIVE	94x85x80,5	-- / 20,00 230 / 0,55	2,12 - 1554	6x GN1/1 64x42x43	190,0 - 0,62	9.977,00
Neu!	 FGM110L Kombidämpfer Gas Indirektdampf DRIVE	94x90x105	-- / 27,40 230 / 0,60	2,90 - 2130	10x GN1/1 64x42x67	230,0 - 0,90	12.383,00
Neu!	 FGM210L Kombidämpfer Gas Indirektdampf DRIVE	134x99,5x101	-- / 28,00 230 / 1,00	2,96 - 2175	10x GN2/1 20x GN1/1 63,8x85x67	330,0 - 1,35	17.101,00

	Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW		Kammer BxTxH cm	kg - m³	EURO
Neu!	 FEM610L Kombidämpfer Elektro Indirektdampf DRIVE	94x90x80,5	400 / 9,50		6x GN1/1 64x42x43	150,0 - 0,54	8.522,00
Neu!	 FEM110L Kombidämpfer Elektro Indirektdampf DRIVE	94x90x105	400 / 15,50		10x GN1/1 64x42x67	205,0 - 0,74	11.147,00
Neu!	 FEM210L Kombidämpfer Elektro Indirektdampf DRIVE	134x99,5x101	400 / 24,00		10x GN2/1 20x GN1/1 63,8x85x67	300,0 - 1,35	14.397,00



i Info-Box

Betriebs-Autodiagnose

Die Funktion Autodiagnose ermöglicht das Prüfen der Anzeige und richtige Eingreifen in das Programm, dabei wird die Diagnose und die Behebung der Störung vereinfacht und viel Zeit gespart.

> Passende Untergestelle und Unterschränke finden Sie auf Seite 144.
Weiteres nützliches Zubehör ab Seite 146.

FGM110L / FEM110L

i Info-Box

**Technische Eigenschaften der Kombidämpfer DRIVE:**

- Kombi-Backöfen Umluft/Dampf mit Boiler komplett aus Chromnickelstahl
- Dieselben Vorzüge wie beim Umluft-/Dampfgaren, dazu ein Boiler, der in der Lage ist, im Dauerbetrieb große Dampfmassen guter Qualität zu erzeugen
- Bauteile garantieren höchste Zuverlässigkeit
- Mit patentierten Sicherheitssystemen ausgestattet, in denen das hohe Niveau technologischer Innovation, durch das sie sich auszeichnen, zum Ausdruck kommt
- Problemlose Installation, praktische Handhabung und einfache Reinigung
- Diese Geräte werten die Professionalität und Qualität der Küchenarbeit auf
- Bieten große Vorzüge in punkto Kreativität, Flexibilität und insbesondere Kosteneinsparung

Einfache und Schnelle Reinigung

Die Tür der MBM-Öfen ist mit einer athermischen autoventilierten Doppelglasscheibe ausgestattet. Die Innenglasscheibe der Tür lässt sich einfach öffnen und erleichtert so die Reinigung. Die Aussentemperatur der Scheibe beträgt weniger als 55°C

**Vorteile:**

- Beleuchtungssystem in der Backröhre
- Verstellbarkeit der Gargeschwindigkeit
- Kontrolle der Dampfmenge
- Herausnehmbare Kerntemperatursonde
- Auch zum Aufwärmen von bereits angerichteten Speisen
- Digitale Steuerung, elektronischer Programmierung

Kochsystem Delta T:

- Geeignet für delikate und große Nahrungsmittel
- Gestattet das Einstellen der Temperatur im Inneren der Speisen, unabhängig von Größe und Konsistenz

Kerntemperaturfühler:

- Ein System für zwei Kerntemperaturfühler
- 1 große Sonde (Standard) mit einer Stärke von 4 mm
- 1 kleine Sonde mit einer Stärke von 2 mm (ideal für vakuumverpackte Speisen)

Invertergesteuerte Heissluft:

- Luftstromsystem mit zweifacher Geschwindigkeit
- Ausnutzung der zweifachen Drehrichtung des Heisslufttrades
- Gleichmäßige Verteilung der Hitze garantiert eine uniforme Zubereitung der Speisen

DRIVE - der Praktische Multifunktionsknopf

Es genügt eine Knopfdrehung für alle Hauptfunktionen und ein Drücken um zu Bestätigen.

**Ein leicht lesbares LCD Display**

Das Display liefert alle für das Programmieren, Überwachen, Abfragen, Speichern und das Eingreifen erforderlichen Ofenfunktionen.

**Automatisches Reinigungssystem**

Dank der programmierbaren Reinigungszyklen, ist die Kammer auch in den unzugänglichen Ecken sauber und desinfiziert.



Öfen



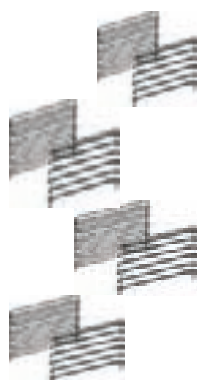
Modell	Masse BxTxH cm	Konvektion	Direkt- dampf	Indirekt- dampf	kg - m ³	EURO
SF Untergestell	90 x 82 x 77	10x GN1/1 5x (60x40) 8x (60x40)	10x GN1/1	6x GN1/1 10x GN1/1	35,0 - 0,20	653,00
SF2 Untergestell	134 x 94 x 77	20x GN1/1	20x GN1/1	20x GN1/1	48,0 - 1,10	850,00
SF3 Untergestell	87 x 70 x 75	6x GN 1/1	6x GN1/1		35,0 - 0,20	619,00



Modell	Masse BxTxH cm	Konvektion	Direkt- dampf	Indirekt- dampf	kg - m ³	EURO
SFA Unterschrank	94 x 86 x 69	10x GN1/1 5x (60x40) 8x (60x40)	10x GN1/1	6x GN1/1 10x GN1/1	64,0 - 0,70	1.424,00
SFA2 Unterschrank	134 x 98 x 69	20x GN1/1	20x GN1/1	20x GN1/1	84,0 - 1,10	1.846,00
SFA3 Unterschrank	87 x 70 x 86	6x GN 1/1	6x GN1/1		64,0 - 0,70	1.414,00

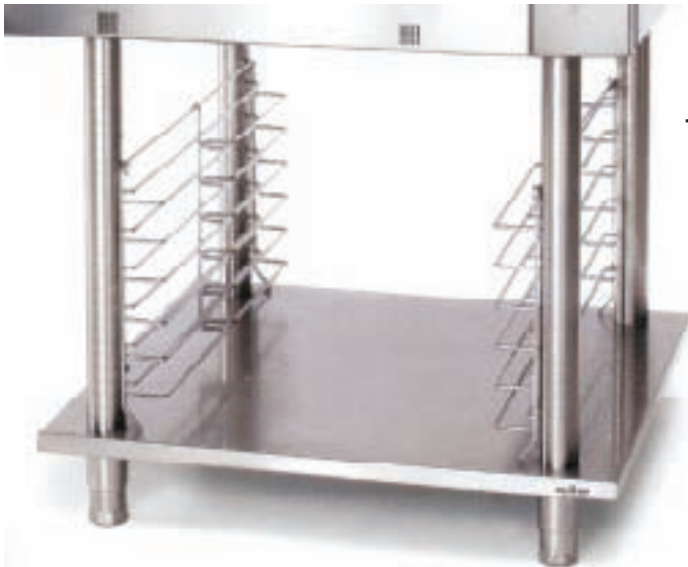


Modell	Masse BxTxH cm	Konvektion	Direkt- dampf	Indirekt- dampf	kg - m ³	EURO
SFRU Gärschrank	94 x 86 x 69 230V / 2,2kW	10x GN1/1 5x (60x40) 8x (60x40)	10x GN1/1	6x GN1/1 10x GN1/1	75,0 - 0,70	2.080,00
SFRU2 Gärschrank	134 x 98 x 69 230V / 3,0kW	20x GN1/1	20x GN1/1	20x GN1/1	95,0 - 1,10	2.637,00
SFR3 Wärme- schrank	87 x 70 x 86 230V / 2,2kW	6x GN 1/1	6x GN1/1		75,0 - 0,40	1.944,00



Modell	Masse BxTxH cm		Geeignet für		kg - m ³	EURO
AFC0083 Backnorm- gestell	0x73,3x49		SF		25,0 - 0,45	91,00
AFC0046 Backnorm- gestell	92,7x66,7x47		SF2		25,0 - 0,45	612,00
AFC0047 Backnorm- gestell	107x81,7x47		SF2		25,0 - 0,45	612,00
AFC0064 Backnorm- gestell			SF3 SFA3 SFR3		25,0 - 0,45	328,00

i Info-Box



SF
+ AFC0083

Technische Eigenschaften:

- Für jeden Heissluftofen und Kombidämpfer das passende Untergestell aus Edelstahl in Kombination mit Führungsschienen zur Aufnahme von Rosten und Backblechen.

SFA



Technische Eigenschaften:

- Für jeden Heissluftofen und Kombidämpfer der passende Unterschrank mit Schienen für die Roste und Backbleche.

SFRA



Technische Eigenschaften:

- Für jeden Heissluftofen und Kombidämpfer der passende Gärkammerschrank mit Schienen für die Roste und Backbleche.



Modell	Masse BxTxH cm		Für Öfen mit		kg - m ³	EURO
AFC0017 Horden- gestell	63 x 36 x 43		6x GN1/1		8,0 - 0,10	429,00
AFC0019 Horden- gestell	63 x 36 x 67		10x GN1/1		9,0 - 0,11	517,00
AFC0048 Horden- gestell	58 x 70 x 67		10x GN 2/1 20x GN1/1		18,0 - 0,27	752,00



Modell	Masse BxTxH cm		Für Öfen mit		kg - m ³	EURO
AFC0018 Horden- gestell	63 x 41 x 43		5x (60x40)		9,0 - 0,11	429,00
AFC0016 Horden- gestell	63 x 41 x 67		8x (60x40)		9,0 - 0,17	517,00
AFC0049 Horden- gestell	63 x 81 x 67		8x (60x80) 16x (60x40)		18,0 - 0,34	752,00



Modell	Masse BxTxH cm	Konvektion	Direkt- dampf	Indirekt- dampf	kg - m ³	EURO
AFC0061 Wagen für Gestelle	60x60x100	6-10x GN1/1 5-8x (60x40)	6-10x GN1/1	6-10x GN1/1	40,0 - 0,30	942,00
BFC0004 Wagen für Gestelle	60x108x110	20x GN1/1	20x GN1/1	20x GN1/1	43,0 - 0,50	994,00



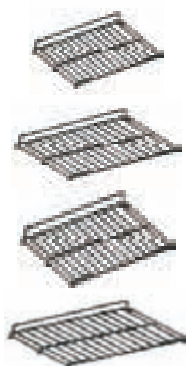
Modell	Masse BxTxH cm		Für Öfen mit		kg - m ³	EURO
AFC0006 KIT Seiten- führungen	34,5 x 30 x 3		6x GN1/1		5,0 - 0,01	139,00
AFC0007 KIT Seiten- führungen	34,5 x 62 x 3		10x GN1/1		10,0 - 0,01	211,00



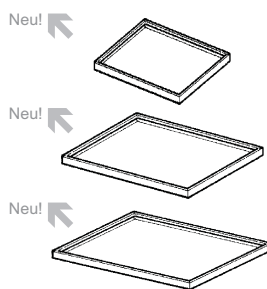
Modell	Masse BxTxH cm		Für Öfen mit		kg - m ³	EURO
AFC0009 KIT Seiten- führungen	42 x 38 x 3		5x (60x40)		5,0 - 0,01	116,00
AFC0063 KIT Seiten- führungen	42 x 62 x 3		8x (60x40)		10,0 - 0,01	156,00



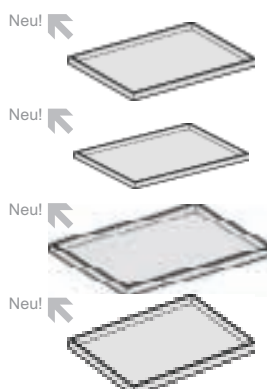
Modell	Masse BxTxH cm	Für Öfen mit	kg - m ³	EURO
AFC0003 Ofenrost INOX	53 x 32,5 x 3	GN1/1	5,0 - 0,01	55,00
AFC0054 Ofenrost INOX	65 x 53 x 3	GN2/1	10,0 - 0,01	105,00
AFC0052 Ofenrost INOX	60 x 80 x 3	(60x80)	15,0 - 0,02	48,00



Modell	Masse BxTxH cm	Für Öfen mit	kg - m ³	EURO
BFC0006 Ofenrost verchromt	32,5x35,2x3	GN2/3	2,0 - 0,01	32,00
AFC0002 Ofenrost verchromt	53 x 32,5 x 3	GN1/1	5,0 - 0,01	28,00
AFC0053 Ofenrost verchromt	65 x 53 x 3	GN2/1	10,0 - 0,01	48,00
AFC0004 Ofenrost verchromt	60 x 40 x 3	(60x40)	7,5 - 0,01	28,00

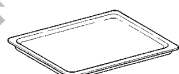


Modell	Masse BxTxH cm	Für Öfen mit	kg - m ³	EURO
AFC0069 Backblech Alu	35,4x32,5x3	GN2/3	1,0 - 0,01	33,00
AFC0056 Backblech Alu	60 x 40 x 3	(60x40)	3,7 - 0,01	39,00
AFC0057 Backblech Alu	60 x 80 x 3	(60x80)	7,5 - 0,02	51,00



Modell	Masse BxTxH cm	Für Öfen mit	kg - m ³	EURO
AFC0035 Backblech Blau	60 x 40 x 2	(60x40)	6,5 - 0,01	26,00
AFC0042 Backblech Blau	53 x 32,5 x 2	GN1/1	5,0 - 0,01	24,00
AFC0055 Backblech Blau	60 x 80 x 2	(60x80)	15,0 - 0,02	39,00
AFC0045 Backblech Blau	65 x 53 x 2	GN2/1	10,0 - 0,01	39,00

Neu!



Modell	Masse BxTxH cm	Grösse	kg - m ³	EURO
AFC0021 Backblech INOX	32,5x26,5x2	GN1/2	2,5 - 0,01	26,00
AFC0022 Backblech INOX	32,5x26,5x4	GN1/2	2,5 - 0,01	30,00
AFC0023 Backblech INOX	35,4x32,5x2	GN2/3	3,5 - 0,01	32,00
AFC0024 Backblech INOX	35,4x32,5x4	GN2/3	3,5 - 0,01	38,00
AFC0038 Backblech INOX	53x32,5x2	GN1/1	5,0 - 0,01	33,00
AFC0025 Backblech INOX	53x32,5x4	GN1/1	5,0 - 0,01	39,00
AFC0026 Backblech INOX	53x32,5x6,5	GN1/1	5,0 - 0,01	43,00
AFC0027 Backblech INOX	65x53x2	GN2/1	10,0 - 0,01	61,00
AFC0028 Backblech INOX	65x53x4	GN2/1	10,0 - 0,01	69,00
AFC0029 Backblech INOX	65x53x6,5	GN2/1	10,0 - 0,02	75,00

Neu!



Neu!



Neu!



Neu!



Neu!



Neu!



Neu!



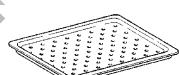
Neu!



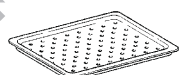
Neu!



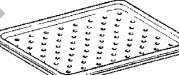
Neu!



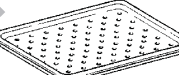
Neu!



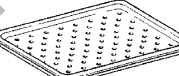
Neu!



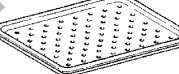
Neu!



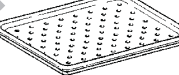
Neu!



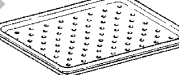
Neu!



Neu!

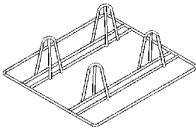


Neu!



Modell	Masse BxTxH cm	Grösse	kg - m ³	EURO
AFC0067 Backblech INOX gelocht	35,4x32,5x2	GN2/3	3,5 - 0,01	46,00
AFC0068 Backblech INOX gelocht	35,4x32,5x4	GN2/3	3,5 - 0,01	46,00
AFC0030 Backblech INOX gelocht	53x32,5x2	GN1/1	5,0 - 0,01	46,00
AFC0031 Backblech INOX gelocht	53x32,5x4	GN1/1	5,0 - 0,01	55,00
AFC0032 Backblech INOX gelocht	53x32,5x6,5	GN1/1	5,0 - 0,01	59,00
AFC0033 Backblech INOX gelocht	65x53x2	GN2/1	10,0 - 0,01	89,00
AFC0034 Backblech INOX gelocht	65x53x4	GN2/1	10,0 - 0,01	114,00
AFC0039 Backblech INOX gelocht	65x53x6,5	GN2/1	10,0 - 0,02	136,00

Neu!



Neu!

Modell	Masse BxTxH cm		Für Öfen mit	Anzahl Hähnchen	kg - m ³	EURO
AFC0078 Hähnchenrost	35 x 32 x 10		GN2/3	4	5,0 - 0,01	48,00
AFC0070 Hähnchenrost	53 x 31 x 10		GN1/1	8	7,5 - 0,01	68,00

Neu!



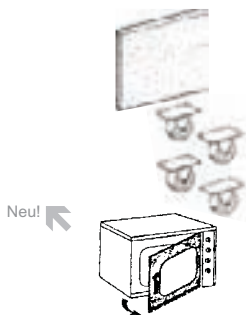
Neu!

Neu!



Neu!

Modell		Konvektion	Direkt-dampf	Indirekt-dampf	kg - m ³	EURO
AFC0014 Kerntemp.-Fühler		10x GN1/1 20x GN1/1		10x GN1/1 20x GN1/1 nur Mod. DRIVE	0,5 - 0,01	465,00
AFC0084 Kerntemp.-Fühler			6x GN1/1	6x GN1/1 nicht Mod. DRIVE	0,5 - 0,01	465,00
AFC0085 Kerntemp.-Fühler			10x GN1/1 20x GN1/1	10x GN1/1 20x GN1/1 nicht Mod. DRIVE	0,5 - 0,01	465,00
SC KIT Kern-temp.-Fühler		10x GN1/1 20x GN1/1	Alle Modelle nicht GN2/3	Alle Modelle nicht 6x GN1/1	0,5 - 0,01	475,00



Neu!

Modell	Masse BxTxH cm				kg - m ³	EURO
AFC0037 Fettfilter	30x0,6x32,5				0,5 - 0,01	72,00
AFC0001 Set Rollen	Ø 100	2x mit Bremse	2x ohne Bremse		1,0 - 0,01	244,00
DX Türanschlag rechts		alle Öfen				328,00

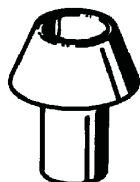


Neu!

Modell		Position	Für Öfen mit		kg - m ³	EURO
AFC0036 Waschbrause		Extern	Alle Modelle		1,0 - 0,01	178,00
AFC0073 Waschbrause		Aufrollbar	6-10x GN1/1 5-8x (60x40)		1,0 - 0,01	328,00
AFC0086 Waschbrause		Aufrollbar	10x GN2/1		1,0 - 0,01	330,00

Neu!

Modell	Masse BxTxH cm	Konvektion	Direkt- dampf	Indirekt- dampf	kg - m ³	EURO
AFC0011 Abgaskamin	Ø 11 x 37	6x GN1/1	6x GN1/1		1,0 - 0,01	130,00
AFC0043 Abgaskamin	Ø 13 x 37			6x GN1/1	1,2 - 0,01	169,00
AFC0012 Abgaskamin	Ø 13 x 48	10x GN1/1	10x GN1/1		1,7 - 0,01	142,00
AFC0040 Abgaskamin	Ø 16 x 51			10x GN1/1	2,0 - 0,01	211,00
AFC0050 Abgaskamin	Ø 16 x 51	20x GN1/1	20x GN1/1		2,0 - 0,01	159,00
AFC0051 Abgaskamin	Ø 18 x 51			20x GN1/1	2,3 - 0,02	251,00



Neu!

Neu!

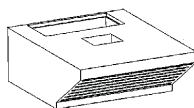
Neu!

Neu!

Neu!

Neu!

Modell	Masse BxTxH cm	Anschluss V / kW	Konvektion	Dampf	kg - m ³	EURO
CF60 Haube ohne Motor	94 x 120 x 40	230 / 0,18	FGP-FEP050	FGM-FEM67 FGM-FEM610	40,0 - 0,50	1.551,00
CFM60 Haube mit Motor	94 x 120 x 40	230 / 0,18	FGP-FEP050	FGM-FEM67 FGM-FEM610	40,0 - 0,50	2.173,00
CF10 Haube ohne Motor	94 x 120 x 40	230 / 0,18	FGP-FEP080	FGMD-FEMD107 FGM-FEM107 FGM-FEM110	40,0 - 0,50	1.568,00
CFM10 Haube mit Motor	94 x 120 x 40	230 / 0,18	FGP-FEP080	FGMD-FEMD107 FGM-FEM107 FGM-FEM110	40,0 - 0,50	2.179,00



Neu!

Neu!

Neu!

Neu!

Modell	Masse BxTxH cm	Haube	Kamin		kg - m ³	EURO
AFC0074 Verbindungs- element	Ø 10 x 35	CF60 CFM60	AFC0011		2,0 - 0,01	30,00
AFC0075 Verbindungs- element	Ø 13 x 35	CF10 CFM40	AFC0043		2,2 - 0,01	62,00
AFC0076 Verbindungs- element	Ø 13 x 35	CF10 CFM10	AFC0012		2,2 - 0,01	32,00
AFC0077 Verbindungs- element	Ø 16 x 35	CF10 CFM10	AFC0040		2,5 - 0,01	64,00



Neu!

Neu!

Neu!