



**Kochen**  
mit Leidenschaft

# Gio60 Gas- und Elektroherde



2

## Gas- bzw. Elektroherd

- Gehäuse komplett aus rostfreiem Edelstahl
- Hygienisch gestaltete tiefgezogene Kochmulden für einfache Reinigung
- geschlossener Unterbau mit höhenverstellbaren Füßen
- Gasherde: Piezozündung und Züandsicherung

**Achtung:** Bei Bestellung von Gasgeräten bitte Gasart festlegen

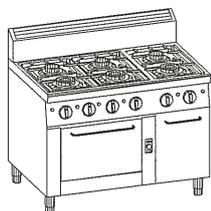


### Gasherd

4 Brenner (2 x 3,5 kW; 2 x 6,0 kW)  
Elektro-Umluft-Backofen 2,2 kW Edelstahl



| Modell  | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert |
|---------|---------|--------------------|---------------|
| LPG694E | 125320  | 600 x 600 x 900 mm | 19,0 kW / Gas |



### Gasherd

6 Brenner (3 x 3,5 kW; 3 x 6,0 kW)  
Gas-Backofen 5 kW emailliert



| Modell  | Art.Nr. | Maße BxTxH          | Anschlusswert |
|---------|---------|---------------------|---------------|
| LPG696F | 123247  | 1200 x 600 x 900 mm | 33,5 kW / Gas |

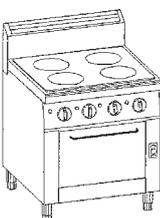


### Elektroherd

4 Platten (4 x 2,0 kW)  
Elektro-Backofen 2,2 kW



| Modell  | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert   |
|---------|---------|--------------------|-----------------|
| LPE674E | 123813  | 600 x 600 x 900 mm | 10,2 kW / 400 V |



### Glaskeramik-Elektroherd

4 Platten (2 x 2,5 kW; 1 x 1,8 kW, 1 x 1,2 kW)  
Elektro-Umluft-Backofen 2,2 kW



| Modell  | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert   |
|---------|---------|--------------------|-----------------|
| LPV674E | 123815  | 600 x 600 x 900 mm | 10,2 kW / 400 V |



## Gasherd

- Gehäuse komplett aus rostfreiem Edelstahl
- Hygienisch gestaltete tiefgezogene Kochmulden für einfache Reinigung
- Piezozündung und Zündsicherung

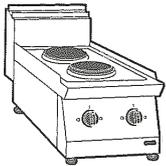
**Achtung:** Bei Bestellung von Gasgeräten bitte Gasart festlegen

## Elektroherd

- Gusskochplatten Ø 180 mm rund
- Tiefgezogenes Kochfeld mit Überfallrand
- 7-Takt-Schalter

## Elektroherd mit Glaskeramik

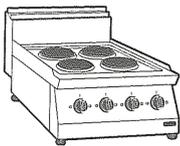
- Glaskeramik-Kochfeld
- 7-Takt-Schalter
- Kochstellen rund



## Elektroherd

2 Kochstellen Ø 180 mm / 2 kW

| Modell  | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert  |
|---------|---------|--------------------|----------------|
| LPE4721 | 123811  | 400 x 600 x 290 mm | 4,0 kW / 230 V |



## Elektroherd

4 Kochstellen Ø 180 mm / 2 kW

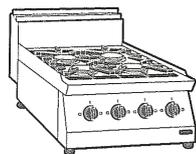
| Modell  | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert  |
|---------|---------|--------------------|----------------|
| LPE6743 | 123812  | 600 x 600 x 290 mm | 8,0 kW / 400 V |



## Gasherd

1 Kochstelle 6 kW / 1 Kochstelle 3,5 kW

| Modell  | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert |
|---------|---------|--------------------|---------------|
| LPG4920 | 125321  | 400 x 600 x 290 mm | 9,5 kW / Gas  |



## Gasherd

2 Kochstellen 6 kW / 2 Kochstellen 3,5 kW

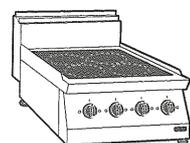
| Modell  | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert |
|---------|---------|--------------------|---------------|
| LPG6940 | 125335  | 600 x 600 x 290 mm | 19,0 kW / Gas |



## Elektroherd mit Glaskeramik

1 Kochstelle Ø 180 mm 1,8 kW / 1 Kochstelle Ø 230 mm 2,5 kW

| Modell  | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert  |
|---------|---------|--------------------|----------------|
| LPV4721 | 123854  | 400 x 600 x 290 mm | 4,3 kW / 230 V |



## Elektroherd mit Glaskeramik

1 Kochstelle Ø 180 mm 1,8 kW / 2 Ø 230 mm 2,5 kW / 1 x Ø 145 mm 1,2 kW

| Modell  | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert  |
|---------|---------|--------------------|----------------|
| LPV6743 | 123697  | 600 x 600 x 290 mm | 8,0 kW / 400 V |

# Gio60 Grillplatten / Lavasteingrill

**GIORIK**  
COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



## Grillplatte

- Gehäuse komplett aus rostfreiem Edelstahl
- mit Spritzschutzrand
- Hohe Wärmespeicherkapazität
- Temperaturregelung von 100° bis 360°C
- Ausziehbare Fettlade
- Kunststoffknebel

**Achtung:** Bei Bestellung von Gasgeräten bitte Gasart festlegen

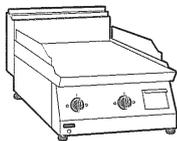
4



### Glatte Grillfläche

LGE4931 verchromt

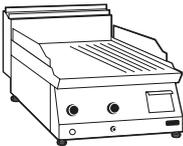
| Modell  | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Bratfläche BxT | Anschlusswert  |
|---------|---------|--------------------|----------------|----------------|
| LGE4901 | 125322  | 400 x 600 x 290 mm | 384 x 515 mm   | 3,6 kW / 230 V |
| LGE4931 | 125323  | 400 x 600 x 290 mm | 384 x 515 mm   | 3,6 kW / 230 V |



### Glatte Grillfläche

LGE6933 verchromt

| Modell  | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Bratfläche BxT | Anschlusswert  |
|---------|---------|--------------------|----------------|----------------|
| LGE6903 | 125324  | 600 x 600 x 290 mm | 384 x 515 mm   | 7,2 kW / 400 V |
| LGE6933 | 125325  | 600 x 600 x 290 mm | 384 x 515 mm   | 7,2 kW / 400 V |



### Glatte/Gerillte Grillfläche

LGE6923 1/2 Glatt - 1/2 Gerillt

LGE6963 2/3 Glatt - 1/3 Gerillt

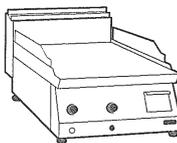
| Modell  | Art.Nr. | Maße BxTxH          | Bratfläche BxT | Anschlusswert   |
|---------|---------|---------------------|----------------|-----------------|
| LGE6923 | 123273  | 600 x 600 x 290 mm  | 584 x 515 mm   | 7,2 kW / 400 V  |
| LGE6963 | 123275  | 1000 x 600 x 290 mm | 927 x 475 mm   | 10,8 kW / 400 V |



### Glatte Grillfläche

LGG4930 verchromt

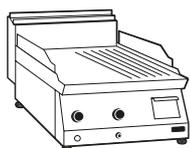
| Modell  | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Bratfläche BxT | Anschlusswert |
|---------|---------|--------------------|----------------|---------------|
| LGG4900 | 123260  | 400 x 600 x 290 mm | 384 x 515 mm   | 4,6 kW / Gas  |
| LGG4930 | 125326  | 400 x 600 x 290 mm | 384 x 515 mm   | 4,6 kW / Gas  |



### Glatte Grillfläche

LGG6930 verchromt

| Modell  | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Bratfläche BxT | Anschlusswert |
|---------|---------|--------------------|----------------|---------------|
| LGG6900 | 123262  | 600 x 600 x 290 mm | 584 x 515 mm   | 7,6 kW / Gas  |
| LGG6930 | 123264  | 600 x 600 x 290 mm | 584 x 515 mm   | 7,6 kW / Gas  |

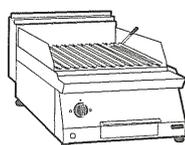


### Glatte/Gerillte Grillfläche

LGG6910 1/2 Glatt - 1/2 Gerillt

LGG6660 2/3 Glatt - 1/3 Gerillt

| Modell  | Art.Nr. | Maße BxTxH          | Bratfläche BxT | Anschlusswert |
|---------|---------|---------------------|----------------|---------------|
| LGG6910 | 123263  | 600 x 600 x 290 mm  | 584 x 515 mm   | 7,6 kW / Gas  |
| LGG6960 | 123265  | 1000 x 600 x 290 mm | 584 x 515 mm   | 13,8 kW / Gas |



### Lavasteingrill

| Modell  | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Bratfläche BxT | Anschlusswert |
|---------|---------|--------------------|----------------|---------------|
| LTG6700 | 123266  | 600 x 600 x 290 mm | 500 x 410 mm   | 7,3 kW / Gas  |
| LTG8700 | 123267  | 800 x 600 x 290 mm | 760 x 420 mm   | 14,0 kW / Gas |

# Gio60 Elektro- und Gasfriteusen



## Elektro- bzw. Gasfriteuse

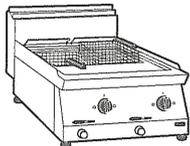
- Gehäuse komplett aus rostfreiem Edelstahl
- **Tiefgezogenes Fritierbecken** mit tiefer Kaltölzone
- Temperaturregelung von 90°-200°C
- Sicherheitsthermostat
- Ölablaufhahn
- Öl-Sammelwanne
- Kunststoffknebel

**Achtung:** Bei Bestellung von Gasgeräten bitte Gasart festlegen



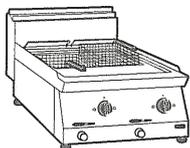
### Elektrofriteusen

| Modell  | Art.Nr. | Inhalt  | Maße BxTxH         | Anschlusswert  |
|---------|---------|---------|--------------------|----------------|
| LFE4750 | 123252  | 1 x 6 L | 400 x 600 x 290 mm | 3,3 kW / 230 V |
| LFE4783 | 123254  | 1 x 8 L | 400 x 600 x 290 mm | 6,6 kW / 400 V |



### Elektrofriteuse

| Modell  | Art.Nr. | Inhalt  | Maße BxTxH         | Anschlusswert  |
|---------|---------|---------|--------------------|----------------|
| LFE6750 | 123253  | 2 x 6 L | 600 x 600 x 290 mm | 6,6 kW / 230 V |



### Elektrofriteuse

| Modell  | Art.Nr. | Inhalt  | Maße BxTxH         | Anschlusswert   |
|---------|---------|---------|--------------------|-----------------|
| LFE6783 | 123255  | 2 x 8 L | 600 x 600 x 290 mm | 12,6 kW / 400 V |



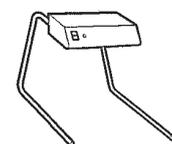
### Gasfriteusen

| Modell  | Art.Nr. | Inhalt  | Maße BxTxH         | Anschlusswert |
|---------|---------|---------|--------------------|---------------|
| LFG4710 | 123256  | 1 x 8 L | 400 x 600 x 290 mm | 6,7 kW / Gas  |
| LFG6720 | 123257  | 2 x 8 L | 600 x 600 x 290 mm | 13,4 kW / Gas |



### Pommes-Frites-Wärmer

| Modell  | Art.Nr. | Inhalt  | Maße BxTxH         | Anschlusswert  |
|---------|---------|---------|--------------------|----------------|
| LSE4711 | 123258  | 1 x 8 L | 400 x 600 x 290 mm | 1,4 kW / 230 V |



### Wärmebrücke

| Modell  | Art.Nr. | Inhalt  | Maße BxTxH         | Anschlusswert  |
|---------|---------|---------|--------------------|----------------|
| LSR4611 | 123259  | 1 x 8 L | 400 x 390 x 410 mm | 0,4 kW / 230 V |

# Gio60 Bain Marie

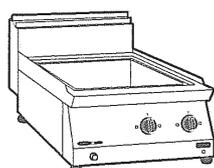


**GIORIK**  
COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

6

## Elektro Bainmarie

- Gehäuse komplett aus rostfreiem Edelstahl
- **Tiefgezogene Wanne** mit reinigungsfreundlichem Radius
- Thermostatische Regelung von bis 30° bis 85°C
- Trockengehschutz
- Indirekt beheiztes Becken für einfache Reinigung
- Kunststoffknebel



### Elektro-Bainmaries

| Modell  | Art.Nr. | Fassung         | Maße BxTxH         | Anschlusswert  |
|---------|---------|-----------------|--------------------|----------------|
| LBE4711 | 123818  | GN 1/2+GN 1/4   | 400 x 600 x 290 mm | 1,4 kW / 230 V |
| LBE6711 | 123819  | GN 1/1+2xGN 1/4 | 600 x 600 x 290 mm | 2,8 kW / 230 V |

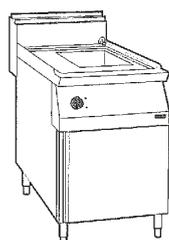


# Gio60 Pastakoher

## Pastakoher

- Gehäuse komplett aus rostfreiem Edelstahl
- **Tiefgezogene Wanne** mit reinigungsfreundlichem Radius
- Thermostatische Regelung von bis 30° bis 85°C
- Trockengehschutz
- Inhalt 26 Liter, GN 2/3
- Kunststoffknebel
- **Preise ohne Körbe** (siehe Seite 21)

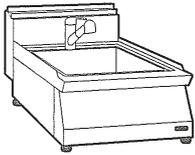
**Achtung:** Bei Bestellung von Gasgeräten bitte Gasart festlegen



### Pastakoher

| Modell  | Art.Nr. | Fassung         | Maße BxTxH         | Anschlusswert  |
|---------|---------|-----------------|--------------------|----------------|
| LCP6713 | 123268  | GN 1/2+GN 1/4   | 600 x 600 x 850 mm | 5,5 kW / 400 V |
| LCG6700 | 123269  | GN 1/1+2xGN 1/4 | 600 x 600 x 850 mm | 10,0 kW / Gas  |

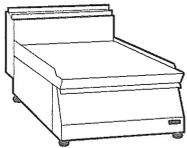




### Spülbecken

- Gehäuse komplett aus rostfreiem Edelstahl
- Mischer und Siphon

| Modell  | Art.Nr. | Maße BxTxH         |
|---------|---------|--------------------|
| LEL6700 | 123281  | 600 x 600 x 290 mm |



### Neutralelemente

- Gehäuse komplett aus rostfreiem Edelstahl
- mit Schublade

| Modell  | Art.Nr. | Maße BxTxH         |
|---------|---------|--------------------|
| LEN4700 | 123282  | 400 x 600 x 290 mm |
| LEN6700 | 123820  | 600 x 600 x 290 mm |



### Neutralelemente offen

- Gehäuse komplett aus rostfreiem Edelstahl

| Modell  | Art.Nr. | Maße BxTxH          |
|---------|---------|---------------------|
| SUL0140 | 123276  | 400 x 550 x 580 mm  |
| SUL0160 | 123277  | 600 x 550 x 580 mm  |
| SUL0180 | 123278  | 800 x 550 x 580 mm  |
| SUL1100 | 123279  | 1000 x 550 x 580 mm |



### Zubehör Friteusen

| Modell                | Art.Nr. | Maße BxTxH         |
|-----------------------|---------|--------------------|
| Friteusenkorb 2004579 | 124006  | 180 x 270 x 120 mm |
| Friteusenkorb 2003002 | 124008  | 120 x 285 x 120 mm |
| Friteusenkorb 2000003 | 124009  | 240 x 285 x 120 mm |
| Friteusenkorb 2013949 | 124010  | 230 x 290 x 100 mm |
| Friteusenkorb 2014725 | 124011  | 110 x 290 x 100 mm |

### Sonstiges Zubehör

| Modell       | Maße BxTxH |
|--------------|------------|
| Tür          | 400 mm     |
| Tür          | 600 mm     |
| 2-Ladenstock | 400 mm     |

# Unika 700 ECO Gasherde



## Gasherd

- Gehäuse komplett aus rostfreiem Edelstahl
- Hygienisch gestaltete tiefgezogene Kochmulden für einfache Reinigung
- Hochleistungsbrenner aus Messing
- Pilotflamme und Zündsicherung
- Offener Unterbau mit höhenverstellbaren Füßen 850-900 mm
- Kunststoffknebel

**Achtung:** Bei Bestellung von Gasgeräten bitte Gasart festlegen

## Elektro-Backrohr GN 2/1

- Statisch beheizt
- Sicherheitsthermostat
- Temperaturregelung von 50° bis 300°C



Symbolfoto



## Gasherde mit Backrohr

4 Brenner  
ECG740ED = 2 x 3,5 kW; 2 x 6,0 kW +  
6 kW / 400 V Elektrobackrohr

| Modell   | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert |
|----------|---------|--------------------|---------------|
| ECG740ED | 133304  | 800 x 700 x 900 mm | 19 kW / Gas   |



## Gasherd

6 Brenner (3 x 3,5 kW; 3 x 6,0 kW)

| Modell   | Art.Nr. | Maße BxTxH          | Anschlusswert |
|----------|---------|---------------------|---------------|
| ECG760GD | 133305  | 1200 x 700 x 900 mm | 28,5 kW / Gas |



## Gasherde mit Backrohr 6 Brenner

ECG760E = 3 x 3,5 kW, 3 x 6,0 kW  
6 kW / 400 V Elektrobackrohr

| Modell   | Art.Nr. | Maße BxTxH          | Anschlusswert |
|----------|---------|---------------------|---------------|
| ECG760ED | 133306  | 1200 x 700 x 900 mm | 28,5 kW / Gas |



**UNIKA 700** - Mit den Merkmalen höchste Leistungsfähigkeit, Stabilität, Effizienz und Hygiene stellt die neue modulare Kochlinie von **GIORIK** auch die anspruchsvollsten Küchenprofis zufrieden: Mehr als 120 verschiedene Module in den Modulbreiten 400, 800 und 1200 mm stehen zur Verfügung.

Sämtliche Module werden in effizienten Gas- und Elektroausführungen gefertigt und zeichnen sich durch folgende Vorteile aus:

- **Robuste Konstruktion** komplett aus rostfreiem Edelstahl
- **1,2 mm starke tiefgezogene Deckplatten** Frontblenden und Türen aus CNS 18/10

- **Hochleistungskomponenten** für lange Lebensdauer und energie-sparenden Betrieb
- **Strahlwasserschutz IPX 5** für einfache Reinigung
- Funktionelles **ergonomisches Design** mit schräggestellter Bedienblende
- **Hygienische Ausführung**



# Unika 700 Gasherde



## 10 Gasherd

- Gehäuse komplett aus rostfreiem Edelstahl
- Hygienisch gestaltete tiefgezogene Kochmulden für einfache Reinigung
- Hochleistungsbrenner aus Messing mit 4 kW oder 8 kW nach Wunsch individuell konfigurierbar
- Pilotflamme und Zündsicherung
- Unterbau mit höhenverstellbaren Füßen 850-900 mm
- Höhere Brennerleistung auf Anfrage
- Optional: flächenbündige CNS-Schieberoste für alle Modelle

### Elektro-Backrohr GN 2/1

- statisch
- Sicherheitsthermostat
- Temperaturregelung von 50° bis 300°C

### Gas-Backrohr GN 2/1

- statisch
- Temperaturregelung von 100° bis 330°C

**Achtung:** Bei Bestellung von Gasgeräten bitte Gasart festlegen



**Gasherd**  
2 Brenner (1 x 4,0 kW; 1 x 8,0 kW)



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert |
|--------|---------|--------------------|---------------|
| CG720G | 122539  | 400 x 700 x 900 mm | 12 kW / Gas   |



**Gasherd**  
4 Brenner (2 x 4,0 kW; 2 x 8,0 kW)



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert |
|--------|---------|--------------------|---------------|
| CG740G | 122540  | 800 x 700 x 900 mm | 24 kW / Gas   |



**Gasherd**  
6 Brenner (3 x 4,0 kW; 3 x 8,0 kW)



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH          | Anschlusswert |
|--------|---------|---------------------|---------------|
| CG760G | 122541  | 1200 x 700 x 900 mm | 36 kW / Gas   |



**Gasherde mit Backrohr 4 Brenner**  
CG740F = 2 x 8,0 kW + 2 x 4,0 kW + Gasbackrohr 8 kW  
CG740E = 2 x 4,0 kW, 2 x 8,0 kW + Elektrobackrohr 6 kW



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert |
|--------|---------|--------------------|---------------|
| CG740F | 122542  | 800 x 700 x 900 mm | 32 kW / Gas   |



|        |        |                    |             |
|--------|--------|--------------------|-------------|
| CG740E | 122543 | 800 x 700 x 900 mm | 24 kW / Gas |
|--------|--------|--------------------|-------------|



**Gasherde mit Backrohr 6 Brenner**  
CG760F = 3 x 4,0 kW, 3 x 8 kW + Gasbackrohr 8 kW  
CG760E = 3 x 4,0 kW, 3 x 8,0 kW + Elektrobackrohr 6 kW



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH          | Anschlusswert |
|--------|---------|---------------------|---------------|
| CG760F | 122544  | 1200 x 700 x 900 mm | 44 kW / Gas   |



|        |        |                     |             |
|--------|--------|---------------------|-------------|
| CG760E | 122545 | 1200 x 700 x 900 mm | 36 kW / Gas |
|--------|--------|---------------------|-------------|

# Unika 700 Elektroherde



**GIORIK**  
COOKING EQUIPMENT SINCE 1962

## Elektroherd

- Gehäuse komplett aus rostfreiem Edelstahl
- Gusskochplatten 220 mm rund oder 220 x 220 mm quadratisch
- Tiefgezogenes Kochfeld mit Überfallrand
- 6-Takt-Schalter
- Unterbau mit höhenverstellbaren Füßen 850-900 mm

## Elektro-Backrohr GN 2/1

- statisch
- Sicherheitsthermostat
- Temperaturregelung von 50° bis 300°C



### Elektroherd

2 Platten rund á 2,6 kW



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert  |
|--------|---------|--------------------|----------------|
| CE72TG | 122556  | 400 x 700 x 900 mm | 5,2 kW / 400 V |



### Elektroherd

4 Platten rund á 2,6 kW



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert   |
|--------|---------|--------------------|-----------------|
| CE74TG | 122557  | 800 x 700 x 900 mm | 10,4 kW / 400 V |



### Elektroherd

4 Platten rund á 2,6 kW  
Elektrorohr 2/1 - 6 kW



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert   |
|--------|---------|--------------------|-----------------|
| CE74TE | 122558  | 800 x 700 x 900 mm | 16,4 kW / 400 V |



### Elektroherd

2 Platten quadratisch á 2,6 kW



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert  |
|--------|---------|--------------------|----------------|
| CE72QG | 122553  | 400 x 700 x 900 mm | 5,2 kW / 400 V |



### Elektroherd

4 Platten quadratisch á 2,6 kW



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert   |
|--------|---------|--------------------|-----------------|
| CE74QG | 122554  | 800 x 700 x 900 mm | 10,4 kW / 400 V |



### Elektroherd

4 Platten quadratisch á 2,6 kW  
Elektrorohr 2/1 - 6 kW



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert   |
|--------|---------|--------------------|-----------------|
| CE74QE | 122555  | 800 x 700 x 900 mm | 16,4 kW / 400 V |

# Unika 700 Ceran- und Induktionsherde

**GIORIK**  
COOKING EQUIPMENT SINCE 1968



12

## Ceran- und Induktionsherde

- Gehäuse komplett aus rostfreiem Edelstahl
- Hohe Leistung
- kompakte Leistungselektronik bei einfacher Bedienung
- Drehknopf, stufenlos regulierbar
- kurze Ankochzeit
- geringer Energieverbrauch
- niedrige Wärmeentwicklung
- Glaskeramikplatte 6 mm
- Unterbau mit höhenverstellbaren Füßen 850-900 mm



### Elektroherd

mit Ceranfeld, 2 Kochzonen à 3,0 kW



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert  |
|--------|---------|--------------------|----------------|
| CV720G | 122559  | 400 x 700 x 900 mm | 6,0 kW / 400 V |



### Elektroherd

mit Ceranfeld, 4 Kochzonen à 3,0 kW



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert   |
|--------|---------|--------------------|-----------------|
| CV740G | 122560  | 800 x 700 x 900 mm | 12,0 kW / 400 V |



### Elektroherd

mit Ceranfeld, 4 Kochzonen à 3,0 kW  
Elektrorohr statisch 6 kW



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert   |
|--------|---------|--------------------|-----------------|
| CV740E | 122561  | 800 x 700 x 900 mm | 18,0 kW / 400 V |



### Induktionsherd

2 Kochzonen à 3,5 kW



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert  |
|--------|---------|--------------------|----------------|
| CI720G | 122562  | 400 x 700 x 900 mm | 7,0 kW / 400 V |



### Induktionsherd

4 Kochzonen à 3,5 kW



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert   |
|--------|---------|--------------------|-----------------|
| CI740G | 122563  | 800 x 700 x 900 mm | 14,0 kW / 400 V |



### Induktionswok

Kochmulde Ø 300 mm, Topferkennung



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert  |
|--------|---------|--------------------|----------------|
| CW720G | 123857  | 400 x 700 x 900 mm | 6,0 kW / 400 V |

# Unika 700 Elektrogrillplatten



## Elektro Grillplatte

- Gehäuse komplett aus rostfreiem Edelstahl
- Grillfläche aus **Spezialstahl** in die Oberplatte eingeschweißt (**Version F**)
- Grillfläche aus **Spezialstahl hartverchromt** (**Version CR**)
- **Grillfläche aus Compound** (**Version C**)
- **durchgehende Grillplatte (Modelle 741)**
- Das Modul 800 mm ist auch mit durchgängiger großer Grillfläche lieferbar
- Hohe Wärmespeicherkapazität
- Temperaturregelung von 100° bis 360°C
- Kochfeld mit Ablauföffnung für Fett
- Ausziehbare Fettlade
- offener Unterbau mit höhenverstellbaren Füßen 350 - 900 mm



### Glatte Grillfläche



| Modell   | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert  |
|----------|---------|--------------------|----------------|
| FLE72GF  | 122576  | 400 x 700 x 900 mm | 6,0 kW / 400 V |
| FLE72GCR | 122577  | 400 x 700 x 900 mm | 6,0 kW / 400 V |
| FLE72GC  | 123858  | 400 x 700 x 900 mm | 6,0 kW / 400 V |



### Gerillte Grillfläche



| Modell   | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert  |
|----------|---------|--------------------|----------------|
| FRE72GF  | 122578  | 400 x 700 x 900 mm | 6,0 kW / 400 V |
| FRE72GCR | 122579  | 400 x 700 x 900 mm | 6,0 kW / 400 V |



### Glatte Grillfläche



| Modell   | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert   |
|----------|---------|--------------------|-----------------|
| FLE74GF  | 122580  | 800 x 700 x 900 mm | 12,0 kW / 400 V |
| FLE74GCR | 122581  | 800 x 700 x 900 mm | 12,0 kW / 400 V |
| FLE74GC  | 123859  | 800 x 700 x 900 mm | 12,0 kW / 400 V |
| FLE741GC | 134146  | 800 x 700 x 900 mm | 12,0 kW / 400 V |



### Gerillte Grillfläche



| Modell   | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert   |
|----------|---------|--------------------|-----------------|
| FRE74GF  | 122582  | 800 x 700 x 900 mm | 12,0 kW / 400 V |
| FRE74GCR | 122583  | 800 x 700 x 900 mm | 12,0 kW / 400 V |



### Glatte/Gerillte Grillfläche



| Modell   | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert   |
|----------|---------|--------------------|-----------------|
| FME74GF  | 122584  | 800 x 700 x 900 mm | 12,0 kW / 400 V |
| FME74GCR | 122585  | 800 x 700 x 900 mm | 12,0 kW / 400 V |

# Unika 700 Gasgrillplatten



## Gas Grillplatte

- Gehäuse komplett aus rostfreiem Edelstahl
- Grillfläche aus **Spezialstahl** in die Oberplatte eingeschweißt (**Version F**)
- Grillfläche aus **Spezialstahl hartverchromt** (**Version CR**)
- **Grillfläche aus Compound** (**Version C**)
- Das Modul 800 mm ist auch mit durchgängiger großer Grillfläche lieferbar
- Hohe Wärmespeicherkapazität
- Temperaturregelung von 100° bis 360°C
- Ausziehbare Fettlade
- Kochfeld mit Ablauföffnung für Fett
- offener Unterbau mit höhenverstellbaren Füßen 350 - 900 mm
- mit Thermoelement und Zündflamme

**Achtung:** Bei Bestellung von Gasgeräten bitte Gasart festlegen



14



### Glatte Grillfläche

| Modell   | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert |
|----------|---------|--------------------|---------------|
| FLG72GF  | 122566  | 400 x 700 x 900 mm | 7,0 kW / Gas  |
| FLG72GCR | 122567  | 400 x 700 x 900 mm | 7,0 kW / Gas  |
| FLG72GC  | 123905  | 400 x 700 x 900 mm | 7,0 kW / Gas  |



### Gerillte Grillfläche

| Modell   | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert |
|----------|---------|--------------------|---------------|
| FRG72GF  | 122568  | 400 x 700 x 900 mm | 7,0 kW / Gas  |
| FRG72GCR | 122569  | 400 x 700 x 900 mm | 7,0 kW / Gas  |



### Glatte Grillfläche

| Modell   | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert |
|----------|---------|--------------------|---------------|
| FLG74GF  | 122570  | 800 x 700 x 900 mm | 14,0 kW / Gas |
| FLG74GCR | 122571  | 800 x 700 x 900 mm | 14,0 kW / Gas |
| FLG74GC  | 123906  | 800 x 700 x 900 mm | 14,0 kW / Gas |



### Gerillte Grillfläche

| Modell   | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert |
|----------|---------|--------------------|---------------|
| FRG74GF  | 122572  | 800 x 700 x 900 mm | 14,0 kW / Gas |
| FRG74GCR | 122573  | 800 x 700 x 900 mm | 14,0 kW / Gas |



### Glatte/Gerillte Grillfläche

| Modell   | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert |
|----------|---------|--------------------|---------------|
| FMG74GF  | 122574  | 800 x 700 x 900 mm | 12,0 kW / Gas |
| FMG74GCR | 122575  | 800 x 700 x 900 mm | 12,0 kW / Gas |

# Unika 700 Aqua-Grill



**GIORIK**  
COOKING EQUIPMENT SINCE 1962

## Aqua-Grill

- Gehäuse komplett aus rostfreiem Edelstahl
- Herdrost herausnehmbar zur einfachen Reinigung
- Spritzschutz-Aufkantung am Rand
- Beheizung mit Rohrbrennern aus Edelstahl (AISI 316)
- Sicherheitsgashahn mit Thermo-Element und Zündflamme

- Piezoelektrische Zündung
- offener Unterbau mit höhenverstellbaren Füßen aus Edelstahl 850 - 900 mm
- mit Wasserhahn

**Achtung:** Bei Bestellung von Gasgeräten bitte Gasart festlegen



### Aqua-Grill

| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert |
|--------|---------|--------------------|---------------|
| GL72GV | 122588  | 400 x 700 x 900 mm | 8,5 kW / Gas  |



### Aqua-Grill

| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert |
|--------|---------|--------------------|---------------|
| GL74GV | 122589  | 800 x 700 x 900 mm | 17,0 kW / Gas |

# Unika 700 Lavasteingrill

## Lavasteingrill

- Gehäuse komplett aus rostfreiem Edelstahl
- Fleischrost herausnehmbar zur einfachen Reinigung
- Spritzschutz-Aufkantung am Rand
- Beheizung mit Rohrbrennern aus Edelstahl (AISI 316)
- Sicherheitsgashahn mit Thermo-Element und Zündflamme

- Piezoelektrische Zündung
- offener Unterbau mit höhenverstellbaren Füßen aus Edelstahl 850 - 900 mm
- höhenverstellbare Füße aus Edelstahl

**Option:** Fischrost

**Achtung:** Bei Bestellung von Gasgeräten bitte Gasart festlegen



### Lavasteingrill

| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert |
|--------|---------|--------------------|---------------|
| GL72GC | 122586  | 400 x 700 x 900 mm | 8,0 kW / Gas  |



### Lavasteingrill

| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert |
|--------|---------|--------------------|---------------|
| GL74GC | 122587  | 800 x 700 x 900 mm | 16,0 kW / Gas |

# Unika 700 Multibräter



## Elektro Multibräter

16

- Gehäuse komplett aus rostfreiem Edelstahl
- Multifunktionsgerät zum Braten, Kochen, Dünsten und Warmhalten
- hohe Wärmespeicherkapazität

- Tiegelboden aus (Compound) Edelstahl
- Bratpfanne komplett rostfr. Edelstahl
- Temperaturregelung von 50° - 300°C
- offener Unterbau mit Türen und höhenverstellbaren Füßen 850-900 mm



**Elektro-Multibräter**  
 Bratfläche: 300x500 mm  
 Tiegelinnenhöhe: 110 mm



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert  |
|--------|---------|--------------------|----------------|
| CM720G | 122564  | 400 x 700 x 900 mm | 5,1 kW / 400 V |



**Elektro-Multibräter**  
 Bratfläche: 600x500 mm  
 Tiegelinnenhöhe: 110 mm



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert  |
|--------|---------|--------------------|----------------|
| CM740G | 122565  | 800 x 700 x 900 mm | 8,0 kW / 400 V |

# Unika 700 Kippbratpfannen

## Elektro Kippbratpfanne

- Gehäuse komplett aus rostfreiem Edelstahl
- Fassungsvermögen 50 Liter
- Heizelement aus Edelstahl
- Temperaturregelung von 50°- 300° C
- Wasserfüllarmatur
- abgerundete Ecken

Bratfläche: 726 x 450 mm  
 Tiegelinnenhöhe: 130 mm

## Gas Kippbratpfanne

- Gehäuse komplett aus rostfreiem Edelstahl
- Zündflammenbrenner aus Edelstahl mit piezoelektrischer Zündung
- zündgesicherter Gashahn

**Achtung:** Bei Bestellung von Gasgeräten bitte Gasart festlegen



## Elektro-Kippbratpfannen / Handkippung

- F:** Tiegelboden aus Stahl
- C:** Tiegelboden aus Edelstahl (Compound)



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert   |
|--------|---------|--------------------|-----------------|
| BE74FM | 122614  | 800 x 700 x 900 mm | 10,0 kW / 400 V |
| BE74CM | 124475  | 800 x 700 x 900 mm | 10,0 kW / 400 V |



## Gas-Kippbratpfannen / Handkippung

- F:** Tiegelboden aus Eisen
- C:** Tiegelboden aus Edelstahl (Compound)



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert |
|--------|---------|--------------------|---------------|
| BG74FM | 122612  | 800 x 700 x 900 mm | 12,0 kW / Gas |
| BG74CM | 122613  | 800 x 700 x 900 mm | 12,0 kW / Gas |

# Unika 700 Elektrofriteusen



**GIORIK**  
COOKING EQUIPMENT SINCE 1962

## Elektro Friteuse

- Gehäuse komplett aus rostfreiem Edelstahl
- **Tiefgezogene Fritierbecken** mit tiefer Kaltölzone
- schwenkbare **CNS-Rohrheizkörper**
- Temperaturregelung bis 190°C
- Sicherheitsthermostat
- Öl Ablaufhahn
- Öl-Sammelwanne
- geschlossener Unterbau mit Türen und höhenverstellbaren Füßen 850 - 900 mm

## Option:

Melting-Control (Schmelzstufe) (M)

## Melting-Control

- elektronische Kontrolle der Temperatur und programmierte, graduelle Ein- und Ausschaltzyklen für höhere Präzision und Produktivität.

## Vorteile:

- geringer Temperaturabfall beim Einfüllen vom Gargut
- schnelles Erreichen der gewünschten Temperatur
- bessere und längere Verwendung des Öles



## Elektro-Friteusen

Korbmaße 8L: 130 x 315 x 120 mm



| Modell  | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Inhalt  | Anschlusswert   |
|---------|---------|--------------------|---------|-----------------|
| FE7207  | 122603  | 400 x 700 x 900 mm | 2 x 8 L | 14,0 kW / 400 V |
| FE7207M | 122604  | 400 x 700 x 900 mm | 2 x 8 L | 14,0 kW / 400 V |



## Elektro-Friteusen

Korbmaße 13L: 230 x 315 x 120 mm

Korbmaße 17 L: 300 x 315 x 120 mm



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Inhalt | Anschlusswert   |
|--------|---------|--------------------|--------|-----------------|
| FE7113 | 122605  | 400 x 700 x 900 mm | 13 L   | 12,0 kW / 400 V |
| FE7117 | 122606  | 400 x 700 x 900 mm | 17 L   | 16,5 kW / 400 V |



## Elektro-Friteusen / Melting Control

Korbmaße 13L: 230 x 315 x 120 mm

Korbmaße 17 L: 300 x 315 x 120 mm



| Modell  | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Inhalt | Anschlusswert   |
|---------|---------|--------------------|--------|-----------------|
| FE7113M | 122607  | 400 x 700 x 900 mm | 13 L   | 12,0 kW / 400 V |
| FE7117M | 122608  | 400 x 700 x 900 mm | 17 L   | 16,5 kW / 400 V |



## Elektro-Friteusen

Korbmaße 15L: 240 x 280 x 120 mm

Korbmaße 17 L: 300 x 315 x 120 mm



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Inhalt   | Anschlusswert   |
|--------|---------|--------------------|----------|-----------------|
| FE7215 | 130915  | 600 x 700 x 900 mm | 2 x 15 L | 20,4 kW / 400 V |
| FE7217 | 122610  | 800 x 700 x 900 mm | 2 x 17 L | 33,0 kW / 400 V |



## Elektro-Friteusen / Melting Control

Korbmaße 15L: 240 x 280 x 120 mm

Korbmaße 17 L: 300 x 315 x 120 mm



| Modell  | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Inhalt   | Anschlusswert   |
|---------|---------|--------------------|----------|-----------------|
| FE7215M | 130930  | 600 x 700 x 900 mm | 2 x 15 L | 20,4 kW / 400 V |
| FE7217M | 123911  | 800 x 700 x 900 mm | 2 x 17 L | 33,0 kW / 400 V |

# Unika 700 Gasfriteusen



18

### Gas Friteuse

- Gehäuse komplett aus rostfreiem Edelstahl
- Tiefgezogenes Fritierbecken mit tiefer Kaltölzone
- Indirekte Wärmeübertragung durch Beheizung der Beckenaußenwände
- Brenner mit thermoelektrischer Zündsicherung
- Temperaturregelung von 90°- 200°C
- Sicherheitsthermostat
- Ölablaufbahn, Öl-Sammelwanne
- geschlossener Unterbau mit Türen und höhenverstellbaren Füßen 850 - 900 mm

### Melting-Control

- elektronische Kontrolle der Temperatur und programmierte, graduelle Ein- und Ausschaltzyklen für höhere Präzision und Produktivität.

### Vorteile:

- geringer Temperaturabfall beim Einfüllen des Garguts
- schnelles Erreichen der gewünschten Temperatur
- bessere und längere Verwendung des Öles



**Option:** Melting Control (Schmelzstufe)

**Achtung:** Bei Bestellung von Gasgeräten bitte Gasart festlegen



### Gas-Friteusen

Korbmaße 13L: 210 x 300 x 120 mm      Korbmaße 17L: 300 x 300 x 120 mm

| Modell  | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Inhalt | Anschlusswert |
|---------|---------|--------------------|--------|---------------|
| FG7413P | 122596  | 400 x 700 x 900 mm | 13 L   | 12,0 kW / Gas |
| FG7417P | 122597  | 400 x 700 x 900 mm | 17 L   | 16,0 kW / Gas |



### Gas-Friteusen / Melting Control

Korbmaße 13L: 210 x 300 x 120 mm      Korbmaße 17L: 300 x 300 x 120 mm

| Modell   | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Inhalt | Anschlusswert |
|----------|---------|--------------------|--------|---------------|
| FG7413MP | 122598  | 400 x 700 x 900 mm | 13 L   | 12,0 kW / Gas |
| FG7417MP | 122599  | 400 x 700 x 900 mm | 17 L   | 16,0 kW / Gas |



### Gas-Friteusen

Korbmaße 13L: 210 x 300 x 120 mm      Korbmaße 17L: 300 x 300 x 120 mm

| Modell  | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Inhalt   | Anschlusswert |
|---------|---------|--------------------|----------|---------------|
| FG7813P | 122600  | 800 x 700 x 900 mm | 2 x 13 L | 24,0 kW / Gas |
| FG7817P | 122601  | 800 x 700 x 900 mm | 2 x 17 L | 33,0 kW / Gas |



### Gas-Friteusen / Melting Control

Korbmaße 13L: 210 x 300 x 120 mm      Korbmaße 17L: 300 x 300 x 120 mm

| Modell   | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Inhalt   | Anschlusswert |
|----------|---------|--------------------|----------|---------------|
| FG7813MP | 122602  | 800 x 700 x 900 mm | 2 x 13 L | 24,0 kW / Gas |
| FG7817MP | 123912  | 800 x 700 x 900 mm | 2 x 17 L | 33,0 kW / Gas |

# Unika 700 Kochkessel



**GIORIK**  
COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

## Elektro bzw. Gas Kochkessel

- Gehäuse komplett aus rostfreiem Edelstahl
- höhenverstellbare Füße aus Stahl 850 - 900 mm
- Deckel mit gefedertem Schließmechanismus
- Hähne für Wasserzu- und Abfluss aus verchromtem Messing
- Gussgekapselte Heizelemente aus Incoloy-800-Legierung (Elektrogeräte)
- Rohrbrenner aus Edelstahl (Gasgeräte)

**Achtung:** Bei Bestellung von Gasgeräten bitte Gasart festlegen



### Elektro-Kochkessel

indirekt beheizt, Inhalt: 50 Liter



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert |
|--------|---------|--------------------|---------------|
| PEI705 | 122618  | 800 x 700 x 900 mm | 10 kW / 400 V |



### Gas-Kochkessel

direkt beheizt, Inhalt: 50 Liter



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert |
|--------|---------|--------------------|---------------|
| PGD705 | 122616  | 800 x 700 x 900 mm | 12,0 kW / Gas |



### Gas-Kochkessel

indirekt beheizt, Inhalt: 50 Liter



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert |
|--------|---------|--------------------|---------------|
| PGI705 | 122617  | 800 x 700 x 900 mm | 12,0 kW / Gas |

# Unika 700 Elektro Bainmarie

## Elektro Bainmarie GN 1/1

- Gehäuse komplett aus rostfreiem Edelstahl
- Behälter mit abgerundeten Ecken und Kanten für GN 1/1 und GN 1/3
- einschließlich Trennelementen für GN-Behälter, in verschiedenen Positionen einsetzbar
- Ablassen vom Wasser über Kugelventil
- Einstellung der Temperatur mit Thermostat von 0° 90°C
- offener Unterbau mit höhenverstellbaren Füßen 850 - 900 mm



Symbolfoto



### Elektro Bainmarie



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert  |
|--------|---------|--------------------|----------------|
| BM720E | 122590  | 400 x 700 x 900 mm | 1,1 kW / 230 V |



### Elektro-Bainmarie



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert  |
|--------|---------|--------------------|----------------|
| BM740E | 122591  | 800 x 700 x 900 mm | 2,2 kW / 230 V |

# Unika 700 Pastakocher



20

## Elektro Pastakocher

- Gehäuse komplett aus rostfreiem Edelstahl
- Aufkantung als Überlaufschutz
- Becken aus Edelstahlpressteil (AISI 316L - Chrom-Nickel-Molybdän)
- abgerundete Ecken für eine leichte Reinigung
- Ablassen des Wassers über einen Kugelhahn
- leistungsstarke Heizelemente, außen am Becken montiert
- höhenverstellbare Füße 850-900 mm
- **Preise ohne Körbe** (siehe S. 40)

## Gas Pastakocher

- Ausführung wie Modell Elektro
- Gasbrenner aus Edelstahl mit hoher Wärmeleistung, unter dem Becken montiert
- Piezoelektrische Zündung

**Achtung:** Bei Bestellung von Gasgeräten bitte Gasart festlegen



### Elektro-Pastakocher



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Inhalt | Anschlusswert |
|--------|---------|--------------------|--------|---------------|
| CPE726 | 122212  | 400 x 700 x 900 mm | 26 L   | 6 kW / 400 V  |



### Elektro-Pastakocher



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Inhalt   | Anschlusswert   |
|--------|---------|--------------------|----------|-----------------|
| CPE746 | 122595  | 800 x 700 x 900 mm | 2 x 26 L | 12,0 kW / 400 V |



### Gas-Pastakocher



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Inhalt | Anschlusswert |
|--------|---------|--------------------|--------|---------------|
| CPG726 | 122592  | 400 x 700 x 900 mm | 26 L   | 10,0 kW / Gas |



### Gas-Pastakocher



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Inhalt   | Anschlusswert |
|--------|---------|--------------------|----------|---------------|
| CPG746 | 122593  | 800 x 700 x 900 mm | 2 x 26 L | 20,0 kW / Gas |

# Unika 700 Neutralelemente



**GIORIK**  
COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

## Neutralelement

- Gehäuse komplett aus rostfreiem Edelstahl
- offener Unterbau mit höhenverstellbaren Füßen 850-900 mm



### Neutralelement mit offenem Unterbau

| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         |
|--------|---------|--------------------|
| EN720G | 122619  | 400 x 700 x 900 mm |



### Neutralelement mit offenem Unterbau

| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         |
|--------|---------|--------------------|
| EN740G | 122620  | 800 x 700 x 900 mm |



### Neutralelement mit offenem Unterbau

Mit Schublade GN 1/1 / 150 mm

| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         |
|--------|---------|--------------------|
| EN72CG | 122621  | 400 x 700 x 900 mm |



### Neutralelement mit offenem Unterbau

Mit Schublade GN 2/1 / 150 mm

| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         |
|--------|---------|--------------------|
| EN74CG | 122622  | 800 x 700 x 900 mm |

# Unika 700 TOP Gasherde



22

## Gasherd

- Gehäuse komplett aus rostfreiem Edelstahl
- Hygienisch gestaltete tiefgezogene Kochmulden für einfache Reinigung
- Hochleistungsbrenner aus Messing mit 4 kW oder 8 kW nach Wunsch individuell konfigurierbar
- Pilotflamme und Zündsicherung
- Auftischgerät

**Achtung:** Bei Bestellung von Gasgeräten bitte Gasart festlegen



**Gasherd**  
2 Brenner (1 x 4,0 kW; 1 x 8,0 kW)



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert |
|--------|---------|--------------------|---------------|
| CG720T | 123889  | 400 x 700 x 250 mm | 12,0 kW / Gas |



**Gasherd**  
4 Brenner (2 x 4,0 kW; 2 x 8,0 kW)



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert |
|--------|---------|--------------------|---------------|
| CG740T | 123890  | 800 x 700 x 250 mm | 24,0 kW / Gas |



**Gasherd**  
6 Brenner (3 x 4,0 kW; 3 x 8,0 kW)



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH          | Anschlusswert |
|--------|---------|---------------------|---------------|
| CG760T | 123891  | 1200 x 700 x 250 mm | 36,0 kW / Gas |

# Unika 700 TOP Elektroherde



**GIORIK**  
COOKING EQUIPMENT SINCE 1962

## Elektroherd

- Gehäuse komplett aus rostfreiem Edelstahl
- Gusskochplatten 220 mm rund oder 220 x 220 mm quadratisch
- Tiefgezogenes Kochfeld mit Überfallrand
- 6-Takt-Schalter
- Auftischgerät



### Elektroherd

2 Platten quadratisch á 2,6 kW



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert  |
|--------|---------|--------------------|----------------|
| CE72QT | 123892  | 400 x 700 x 250 mm | 5,2 kW / 400 V |



### Elektroherd

4 Platten quadratisch á 2,6 kW



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert   |
|--------|---------|--------------------|-----------------|
| CE74QT | 123893  | 800 x 700 x 250 mm | 10,4 kW / 400 V |



### Elektroherd

2 Platten rund á 2,6 kW



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert  |
|--------|---------|--------------------|----------------|
| CE72TT | 123894  | 400 x 700 x 250 mm | 5,2 kW / 400 V |



### Elektroherd

4 Platten rund á 2,6 kW



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert   |
|--------|---------|--------------------|-----------------|
| CE74TT | 123895  | 800 x 700 x 250 mm | 10,4 kW / 400 V |

# Unika 700 TOP Grillplatten



**GIORIK**  
COOKING EQUIPMENT SINCE 1962

24

## Elektro Grillplatte

- Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl
- Grillfläche aus **Spezialstahl** flächenbündig in die Oberplatte eingeschweißt (**Version F**)
- Grillfläche aus **Spezialstahl hartverchromt** (**Version CR**)
- **Grillfläche aus Compound** (**Version C**)
- **durchgehende Grillplatte (Modelle 741)**

- Das Modul 800 mm ist auch mit durchgängiger großer Grillfläche lieferbar
- Hohe Wärmespeicherkapazität
- Temperaturregelung von 100° bis 360°C
- Ausziehbare Fettlade

## Gas Grillplatte:

- Ausführung wie Mod. Elektro
- Pilotflamme und Zündsicherung

**Achtung:** Bei Bestellung bitte Gasart festlegen



### Glatte Grillfläche

| Modell   | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert  |
|----------|---------|--------------------|----------------|
| FLE72TF  | 123913  | 400 x 700 x 250 mm | 6,0 kW / 400 V |
| FLE72TCR | 123914  | 400 x 700 x 250 mm | 6,0 kW / 400 V |
| FLE72TC  | 123915  | 400 x 700 x 250 mm | 6,0 kW / 400 V |



### Glatte Grillfläche

| Modell   | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert   |
|----------|---------|--------------------|-----------------|
| FLE74TF  | 123916  | 800 x 700 x 250 mm | 12,0 kW / 400 V |
| FLE74TCR | 123917  | 800 x 700 x 250 mm | 12,0 kW / 400 V |
| FLE74TC  | 123918  | 800 x 700 x 250 mm | 12,0 kW / 400 V |



### Glatte Grillfläche

| Modell   | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert |
|----------|---------|--------------------|---------------|
| FLG72TF  | 123919  | 400 x 700 x 250 mm | 7,0 kW / Gas  |
| FLG72TCR | 123920  | 400 x 700 x 250 mm | 7,0 kW / Gas  |
| FLG72TC  | 123921  | 400 x 700 x 250 mm | 7,0 kW / Gas  |



### Glatte Grillfläche

| Modell   | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert |
|----------|---------|--------------------|---------------|
| FLG74TF  | 123922  | 800 x 700 x 250 mm | 14,0 kW / Gas |
| FLG74TCR | 123923  | 800 x 700 x 250 mm | 14,0 kW / Gas |
| FLG74TC  | 123924  | 800 x 700 x 250 mm | 14,0 kW / Gas |
| FLG741TC | 134147  | 800 x 700 x 250 mm | 14,0 kW / Gas |



**UNIKA 900** - Mit den Merkmalen höchster Leistungsfähigkeit, Stabilität, Effizienz und Hygiene stellt die neue modulare Kochlinie von **GIORIK** auch die anspruchsvollsten Küchenprofis zufrieden: Mehr als 120 verschiedene Module in den Modulbreiten 400, 800 und 1200 mm stehen zur Verfügung.

Sämtliche Module werden in effizienten Gas- und Elektroausführungen gefertigt und zeichnen sich durch folgende Vorteile aus:

- **Robuste Konstruktion** komplett aus rostfreiem Edelstahl
- **2 mm starke tiefgezogene Deckplatten** Frontblenden und Türen aus CNS 18/10
- **Hochleistungskomponenten** für lange Lebensdauer und energiesparenden Betrieb
- **Strahlwasserschutz IPX 5** für einfache Reinigung
- Funktionelles **ergonomisches Design** mit schräggestellter Bedienblende
- **Hygienische Ausführung**



# Unika 900 Gasherde



26

## Gasherd

- Gehäuse komplett aus rostfreiem Edelstahl
- Hygienisch gestaltete tiefgezogene Kochmulden für einfache Reinigung
- Hochleistungsbrenner aus Messing nach Wunsch 6 kW oder 10 kW individuell konfigurierbar
- Pilotflamme und Zündsicherung
- Unterbau mit höhenverstellbaren Füßen 850 - 900 mm
- Höhere Brennerleistung auf Anfrage
- Optional: flächenbündige CNS-Schieberoste für alle Modelle

## Elektro Backrohr GN 2/1

- Sicherheitsthermostat
- Temperaturregelung von 50° bis 300°C

## Gas-Backrohr GN 2/1

- Temperaturregelung von 100° - 330°C
- Zündflamme und Thermoelement

**Achtung:** Bei Bestellung von Gasgeräten bitte Gasart festlegen



**Gasherd**  
2 Brenner (1 x 6,0 kW; 1 x 10,0 kW)

| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert |
|--------|---------|--------------------|---------------|
| CG920G | 122440  | 400 x 900 x 900 mm | 16,0 kW / Gas |



**Gasherd**  
4 Brenner (2 x 6,0 kW; 2 x 10,0 kW)

| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert |
|--------|---------|--------------------|---------------|
| CG940G | 122441  | 800 x 900 x 900 mm | 32,0 kW / Gas |



**Gasherd**  
6 Brenner (3 x 6,0 kW; 3 x 10,0 kW)

| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH          | Anschlusswert |
|--------|---------|---------------------|---------------|
| CG960G | 122442  | 1200 x 900 x 900 mm | 48,0 kW / Gas |



## Gasherde mit Backrohr GN 2/1

4 Brenner, Gasbackrohr 8 kW  
CG940F = 2 x 6,0 + 2 x 10 kW  
CG940E = 2 x 6,0 kW, 2 x 10,0 kW + 6 kW / 400 V Elektrobackrohr

| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert |
|--------|---------|--------------------|---------------|
| CG940F | 122443  | 800 x 900 x 900 mm | 40,0 kW / Gas |
| CG940E | 122444  | 800 x 900 x 900 mm | 32,0 kW / Gas |



## Gasherd mit Backrohr GN 2/1 und neutralem Schrank

6 Brenner  
CG960E = 3 x 6,0 kW, 3 x 10,0 kW + 6 kW / 400 V Elektrobackrohr

| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH          | Anschlusswert |
|--------|---------|---------------------|---------------|
| CG960E | 122446  | 1200 x 900 x 900 mm | 48,0 kW / Gas |

# Unika 900 Elektroherde



**GIORIK**  
COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

## Elektroherd

- Gehäuse komplett aus rostfreiem Edelstahl
- Gusskochplatten 330 x 330 mm quadratisch
- Tiefgezogenes Kochfeld mit Überfallrand
- 6-Takt-Schalter
- Unterbau mit höhenverstellbaren Füßen 850 - 900 mm

## Elektro Backrohr GN 2/1

- Sicherheitsthermostat
- Temperaturregelung von 50° bis 300°C



### Elektroherd

2 Platten quadratisch á 4,0 kW



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert  |
|--------|---------|--------------------|----------------|
| CE92QG | 122454  | 400 x 900 x 900 mm | 8,0 kW / 400 V |



### Elektroherd

4 Platten quadratisch á 4,0 kW



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert   |
|--------|---------|--------------------|-----------------|
| CE94QG | 122455  | 800 x 900 x 900 mm | 16,0 kW / 400 V |



### Elektroherd

4 Platten quadratisch á 4,0 kW  
Elektrorohr 2/1, 6 kW statisch



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert   |
|--------|---------|--------------------|-----------------|
| CE94QE | 122456  | 800 x 900 x 900 mm | 22,0 kW / 400 V |



### Elektrokochfeld

4 Platten quadratisch á 3,0 kW

Maße Kochplatte: 700 x 500 mm



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert   |
|--------|---------|--------------------|-----------------|
| TE940G | 122452  | 800 x 900 x 900 mm | 12,0 kW / 400 V |



### Elektrokochfeld

4 Platten quadratisch á 3,0 kW  
Elektrorohr 2/1, 6 kW statisch

Maße Kochplatte: 700 x 500 mm



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert   |
|--------|---------|--------------------|-----------------|
| TE940E | 122453  | 800 x 900 x 900 mm | 18,0 kW / 400 V |

# Unika 900 Ceran- und Induktionsherde

**GIORIK**  
COOKING EQUIPMENT SINCE 1962



28

## Ceran- und Induktionsherd

- Gehäuse komplett aus rostfreiem Edelstahl
- kompakte Leistungselektronik bei einfacher Bedienung
- Drehknopf
- stufenlos regulierbar
- kurze Ankochzeit
- geringer Energieverbrauch
- niedrige Wärmeentwicklung
- hohe Leistung
- Glaskeramikplatte 6 mm
- Unterbau mit höhenverstellbaren Füßen 850 - 900 mm



### Elektroherd mit Ceranfeld

2 quadratische Kochzonen à 4,0 kW



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert  |
|--------|---------|--------------------|----------------|
| CV920G | 122457  | 400 x 900 x 900 mm | 8,0 kW / 400 V |



### Elektroherd mit Ceranfeld

4 quadratische Kochzonen à 4,0 kW



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert   |
|--------|---------|--------------------|-----------------|
| CV940G | 122458  | 800 x 900 x 900 mm | 16,0 kW / 400 V |



### Elektroherd mit Ceranfeld

Elektrorohr GN 2/1, 6 kW statisch

4 quadratische Kochzonen à 4,0 kW



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert   |
|--------|---------|--------------------|-----------------|
| CV940E | 122459  | 800 x 900 x 900 mm | 22,0 kW / 400 V |



### Induktionsherd

2 runde Kochzonen à 6,0 kW



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert   |
|--------|---------|--------------------|-----------------|
| CI920G | 122460  | 400 x 900 x 900 mm | 12,0 kW / 400 V |



### Induktionsherd

4 runde Kochzonen à 6,0 kW



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert   |
|--------|---------|--------------------|-----------------|
| CI940G | 122461  | 800 x 900 x 900 mm | 24,0 kW / 400 V |



### Induktionswok

Ø 300 mm, Topferkennung



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert  |
|--------|---------|--------------------|----------------|
| CW920G | 122462  | 400 x 900 x 900 mm | 6,0 kW / 400 V |

# Unika 900 Elektrogrillplatten



## Elektro Grillplatte

- Gehäuse komplett aus rostfreiem Edelstahl
- Grillfläche aus **Spezialstahl (Version F)**
- Grillfläche aus **Spezialstahl hartverchromt (Version CR)**
- **Grillfläche aus Compound (Version C)**
- Das Modul 800 mm ist auch mit durchgängiger großer Grillfläche lieferbar
- Hohe Wärmespeicherkapazität
- Temperaturregelung von 100° bis 360°C
- Ausziehbare Fettbehälter
- Unterbau mit höhenverstellbaren Füßen 850 - 900 mm



### Glatte Grillfläche



| Modell   | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert  |
|----------|---------|--------------------|----------------|
| FLE92GF  | 122475  | 400 x 900 x 900 mm | 8,0 kW / 400 V |
| FLE92GCR | 122476  | 400 x 900 x 900 mm | 8,0 kW / 400 V |
| FLE92GC  | 124969  | 400 x 900 x 900 mm | 8,0 kW / 400 V |

### Gerillte Grillfläche



| Modell   | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert  |
|----------|---------|--------------------|----------------|
| FRE92GF  | 122477  | 400 x 900 x 900 mm | 8,0 kW / 400 V |
| FRE92GCR | 122478  | 400 x 900 x 900 mm | 8,0 kW / 400 V |

### Glatte Grillfläche



| Modell   | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert   |
|----------|---------|--------------------|-----------------|
| FLE94GF  | 122479  | 800 x 900 x 900 mm | 16,0 kW / 400 V |
| FLE94GCR | 122480  | 800 x 900 x 900 mm | 16,0 kW / 400 V |
| FLE94GC  | 123925  | 800 x 900 x 900 mm | 16,0 kW / 400 V |

### Gerillte Grillfläche



| Modell   | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert   |
|----------|---------|--------------------|-----------------|
| FRE94GF  | 122481  | 800 x 900 x 900 mm | 16,0 kW / 400 V |
| FRE94GCR | 122482  | 800 x 900 x 900 mm | 16,0 kW / 400 V |

### Glatte / Gerillte Grillfläche



| Modell   | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert   |
|----------|---------|--------------------|-----------------|
| FME94GF  | 122483  | 800 x 900 x 900 mm | 16,0 kW / 400 V |
| FME94GCR | 122484  | 800 x 900 x 900 mm | 16,0 kW / 400 V |

# Unika 900 Gasgrillplatten



**GIORIK**  
COOKING EQUIPMENT SINCE 1962

## Gasgrillplatte

- Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl
- Grillfläche aus **Spezialstahl (Version F)**
- Grillfläche aus **Spezialstahl hartverchromt (Version CR)**
- **Grillfläche aus Compound (Version C)**
- Das Modul 800 mm ist auch mit durchgehender großer Grillfläche lieferbar
- Hohe Wärmespeicherkapazität
- Temperaturregelung von 100° bis 360°C
- Thermoelement und Zündflamme
- Ausziehbare Fettbehälter
- offener Unterbau höhenverstellbaren Füßen 850 - 900 mm

**Achtung:** Bei Bestellung von Gasgeräten bitte Gasart festlegen



### Glatte Grillfläche

| Modell   | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert |
|----------|---------|--------------------|---------------|
| FLG92GF  | 122465  | 400 x 900 x 900 mm | 9,0 kW / Gas  |
| FLG92GCR | 122466  | 400 x 900 x 900 mm | 9,0 kW / Gas  |
| FLG92GC  | 123926  | 400 x 900 x 900 mm | 9,0 kW / Gas  |



### Gerillte Grillfläche

| Modell   | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert |
|----------|---------|--------------------|---------------|
| FRG92GF  | 122467  | 400 x 900 x 900 mm | 9,0 kW / Gas  |
| FRG92GCR | 122468  | 400 x 900 x 900 mm | 9,0 kW / Gas  |



### Glatte Grillfläche

| Modell   | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert |
|----------|---------|--------------------|---------------|
| FLG94GF  | 122469  | 800 x 900 x 900 mm | 18,0 kW / Gas |
| FLG94GCR | 122470  | 800 x 900 x 900 mm | 18,0 kW / Gas |
| FLG94GC  | 123927  | 800 x 900 x 900 mm | 18,0 kW / Gas |



### Gerillte Grillfläche

| Modell   | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert |
|----------|---------|--------------------|---------------|
| FRG94GF  | 122471  | 800 x 900 x 900 mm | 18,0 kW / Gas |
| FRG94GCR | 122472  | 800 x 900 x 900 mm | 18,0 kW / Gas |



### Glatte/Gerillte Grillfläche

| Modell   | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert |
|----------|---------|--------------------|---------------|
| FMG94GF  | 122473  | 800 x 900 x 900 mm | 18,0 kW / Gas |
| FMG94GCR | 122474  | 800 x 900 x 900 mm | 18,0 kW / Gas |

# Unika 900 Aqua-Grill



**GIORIK**  
COOKING EQUIPMENT SINCE 1962

## Aqua-Grill

- Gehäuse komplett aus rostfreiem Edelstahl
- Herdrost herausnehmbar zur einfachen Reinigung
- Spritzschutz-Aufkantung am Rand
- Beheizung mit Rohrbrennern aus Edelstahl (AISI 316)
- Sicherheitsgashahn mit Thermo-Element und Zündflamme

- Piezoelektrische Zündung
- offener Unterbau mit höhenverstellbaren Füßen aus Edelstahl 850-900 mm

**Achtung:** Bei Bestellung von Gasgeräten bitte Gasart festlegen



### Aqua-Grill



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert |
|--------|---------|--------------------|---------------|
| GL92GV | 122487  | 400 x 900 x 900 mm | 11,0 kW / Gas |

### Aqua-Grill



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert |
|--------|---------|--------------------|---------------|
| GL94GV | 122488  | 800 x 900 x 900 mm | 22,0 kW / Gas |

# Unika 900 Lavasteingrill

## Lavasteingrill

- Gehäuse komplett aus rostfreiem Edelstahl
- Fleischrost herausnehmbar zur einfachen Reinigung
- Spritzschutz-Aufkantung am Rand
- Beheizung mit Rohrbrennern aus Edelstahl (AISI 316)
- Sicherheitsgashahn mit Thermo-Element und Zündflamme

- Piezoelektrische Zündung
- offener Unterbau mit höhenverstellbaren Füßen aus Edelstahl 850-900 mm

**Option:** Fischrost

**Achtung:** Bei Bestellung von Gasgeräten bitte Gasart festlegen



### Lavasteingrill



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert |
|--------|---------|--------------------|---------------|
| GL92GC | 122485  | 400 x 900 x 900 mm | 11,0 kW / Gas |

### Lavasteingrill



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert |
|--------|---------|--------------------|---------------|
| GL94GC | 122486  | 800 x 900 x 900 mm | 22,0 kW / Gas |

# Unika 900 Kippbratpfannen



## Elektro Kippbratpfanne

- Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl
- Heizsystem mit Alublockspeichertechnik
- Tiegelboden aus Eisen
- Heizelement aus Edelstahl
- Temperaturregelung von 50° - 300° C
- Hohe Temperaturstabilität
- Geringe Hitzeabstrahlung
- Wasserfüllarmatur
- Abgerundete Ecken

**F:** Tiegelboden aus Stahl  
**C:** Tiegelboden aus Edelstahl (Compound)

## Gas Kippbratpfanne

- Ausführung wie Mod. Elektro
- Zündflammenbrenner aus Edelstahl mit piezoelektrischer Zündung
- Temperatur 100 - 330°C

Bratfläche: 726 / 1200 x 650 mm  
 Tiegellinnenhöhe: 130 mm

**Achtung:** Bei Bestellung von Gasgeräten bitte Gasart festlegen.

### Elektro-Kippbratpfannen / Handkippung



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Fassung | Anschlusswert   |
|--------|---------|--------------------|---------|-----------------|
| BE94FM | 122523  | 800 x 900 x 900 mm | 80 L    | 15,0 kW / 400 V |
| BE94CM | 123896  | 800 x 900 x 900 mm | 80 L    | 15,0 kW / 400 V |

Mehrpreis Heizsystem «Alublock-Speichertechnik»



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Fassung | Anschlusswert   |
|--------|---------|--------------------|---------|-----------------|
| BE94FA | 122525  | 800 x 900 x 900 mm | 80 L    | 15,3 kW / 400 V |
| BE94CA | 122524  | 800 x 900 x 900 mm | 80 L    | 15,3 kW / 400 V |

Mehrpreis Heizsystem «Alublock-Speichertechnik»



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH          | Fassung | Anschlusswert   |
|--------|---------|---------------------|---------|-----------------|
| BE96FA | 122527  | 1200 x 900 x 900 mm | 120 L   | 19,0 kW / 400 V |
| BE96CA | 123713  | 1200 x 900 x 900 mm | 120 L   | 19,0 kW / 400 V |

Mehrpreis Heizsystem «Alublock-Speichertechnik»

### Gas-Kippbratpfannen / Handkippung



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Fassung | Anschlusswert |
|--------|---------|--------------------|---------|---------------|
| BG94FM | 122517  | 800 x 900 x 900 mm | 80 L    | 20,0 kW / Gas |
| BG94CM | 122518  | 800 x 900 x 900 mm | 80 L    | 20,0 kW / Gas |

### Gas-Kippbratpfannen / Motorkippung



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Fassung | Anschlusswert |
|--------|---------|--------------------|---------|---------------|
| BG94FA | 122519  | 800 x 900 x 900 mm | 80 L    | 20,0 kW / Gas |
| BG94CA | 122520  | 800 x 900 x 900 mm | 80 L    | 20,0 kW / Gas |

### Gas-Kippbratpfannen / Motorkippung



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH          | Fassung | Anschlusswert |
|--------|---------|---------------------|---------|---------------|
| BG96FA | 122521  | 1200 x 900 x 900 mm | 120 L   | 24,0 kW / Gas |
| BG96CA | 122522  | 1200 x 900 x 900 mm | 120 L   | 24,0 kW / Gas |

# Unika 900 Multibräter



**GIORIK**  
COOKING EQUIPMENT SINCE 1962

## Elektro Multibräter

- Gehäuse komplett aus rostfreiem Edelstahl
- Multifunktionsgerät zum Braten, Kochen Dünsten und Warmhalten
- hohe Wärmespeicherkapazität
- Tiegelboden aus (Compound) Edelstahl
- Bratpfanne komplett aus CNS 18/10
- Temperaturregelung von 50° - 300°C
- offener Unterbau mit Türen und höhenverstellbaren Füßen 850-900 mm



### Elektro-Multibräter



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Fassung | Anschlusswert  |
|--------|---------|--------------------|---------|----------------|
| CM920G | 122463  | 400 x 900 x 900 mm | 12 L    | 5,1 kW / 400 V |



### Elektro-Multibräter



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Fassung | Anschlusswert   |
|--------|---------|--------------------|---------|-----------------|
| CM940G | 122464  | 800 x 900 x 900 mm | 24 L    | 10,2 kW / 400 V |

# Unika 900 Kochkessel

## Elektro Kochkessel indirekt beheizt

- Gehäuse aus Edelstahl mit Wasserabflussöffnung und Einlasshahn f. Warm- u. Kaltwasser
- Fassungsvermögen **100-150 Liter**
- gussgekapselte Heizelemente aus Incoloy800-Legierung

## Gas Kochkessel direkt beheizt

- Gehäuse aus Edelstahl mit Wasserabflussöffnung und Einlasshahn für Warm- und Kaltwasser
- Fassungsvermögen **100 - 150 Liter**

**Achtung:** Bei Bestellung von Gasgeräten bitte Gasart festlegen.



### Elektro-Kochkessel indirekt beheizt



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Fassung | Anschlusswert   |
|--------|---------|--------------------|---------|-----------------|
| PEI910 | 122533  | 800 x 900 x 900 mm | 100 L   | 21,0 kW / 400 V |
| PEI915 | 122534  | 800 x 900 x 900 mm | 150 L   | 21,0 kW / 400 V |



### Gas-Kochkessel



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Fassung | Anschlusswert |
|--------|---------|--------------------|---------|---------------|
| PGD910 | 122529  | 800 x 900 x 900 mm | 100 L   | 21,0 kW / Gas |
| PGD915 | 122530  | 800 x 900 x 900 mm | 150 L   | 24,0 kW / Gas |



### Gas-Kochkessel indirekt beheizt



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Fassung | Anschlusswert |
|--------|---------|--------------------|---------|---------------|
| PGI910 | 122531  | 800 x 900 x 900 mm | 100 L   | 21,0 kW / Gas |
| PGI915 | 122532  | 800 x 900 x 900 mm | 150 L   | 24,0 kW / Gas |

# Unika 900 Elektrofriteusen



34

## Elektrofriteuse

- Gehäuse komplett aus rostfreiem Edelstahl
- Becken mit abgerundeten Ecken zur optimalen Reinigung
- Arbeitsfläche mit Aufkantung als Überlaufschutz
- Große Kaltzone am Beckenboden
- Ölablasshahn, Ölsammelwanne mit Filter
- Heizelemente geschützt durch herausnehmbares, verchromtes Gitter
- drehbarer Heizkörper für leichte Reinigung
- Temperaturkontrolle bis 190°C plus Sicherheitsthermostat
- höhenverstellbare FüÙe aus Stahl 850-900 mm

## Melting-Control

- elektronische Kontrolle der Temperatur und programmierte, graduelle Ein- und Ausschaltzyklen für höhere Präzision und Produktivität.

### Vorteile:

- geringer Temperaturabfall beim Einfüllen des Garguts
- schnelles Erreichen der gewünschten Temperatur
- bessere und längere Verwendung des Öles



**Option:** Melting Control (Schmelzstufe) (M)

## Elektrofriteusen

KorbmaÙe: 130 x 315 x 120 mm



| Modell  | Art.Nr. | MaÙe BxTxH         | Inhalt  | Anschlusswert   |
|---------|---------|--------------------|---------|-----------------|
| FE9207  | 122505  | 400 x 900 x 900 mm | 8 + 8 L | 14,0 kW / 400 V |
| FE9207M | 122506  | 400 x 900 x 900 mm | 8 + 8 L | 14,0 kW / 400 V |

**Elektrofriteusen** KorbmaÙe 17 L: 130 x 315 x 120 mm    KorbmaÙe 21 L: 300 x 410 x 120 mm



| Modell | Art.Nr. | MaÙe BxTxH         | Inhalt | Anschlusswert   |
|--------|---------|--------------------|--------|-----------------|
| FE9117 | 122508  | 400 x 900 x 900 mm | 17 L   | 16,5 kW / 400 V |
| FE9121 | 122509  | 400 x 900 x 900 mm | 21 L   | 20,0 kW / 400 V |

## Elektrofriteusen / Melting Control

KorbmaÙe 17 L: 130 x 315 x 120 mm    KorbmaÙe 21 L: 300 x 410 x 120 mm



| Modell  | Art.Nr. | MaÙe BxTxH         | Inhalt | Anschlusswert   |
|---------|---------|--------------------|--------|-----------------|
| FE9117M | 122511  | 400 x 900 x 900 mm | 17 L   | 16,5 kW / 400 V |
| FE9121M | 122512  | 400 x 900 x 900 mm | 21 L   | 20,0 kW / 400 V |

## Elektrofriteusen

KorbmaÙe 17 L: 130 x 315 x 120 mm    KorbmaÙe 21 L: 300 x 410 x 120 mm



| Modell | Art.Nr. | MaÙe BxTxH         | Inhalt   | Anschlusswert   |
|--------|---------|--------------------|----------|-----------------|
| FE9217 | 122513  | 800 x 900 x 900 mm | 2 x 17 L | 33,0 kW / 400 V |
| FE9221 | 122514  | 800 x 900 x 900 mm | 2 x 21 L | 40,0 kW / 400 V |

## Elektrofriteusen / Melting Control

KorbmaÙe 17 L: 130 x 315 x 120 mm    KorbmaÙe 21 L: 300 x 410 x 120 mm



| Modell  | Art.Nr. | MaÙe BxTxH         | Inhalt   | Anschlusswert   |
|---------|---------|--------------------|----------|-----------------|
| FE9217M | 123409  | 800 x 900 x 900 mm | 2 x 17 L | 33,0 kW / 400 V |
| FE9221M | 122516  | 800 x 900 x 900 mm | 2 x 21 L | 40,0 kW / 400 V |

# Unika 900 Gasfriteusen



## Gasfriteuse

- Gehäuse komplett aus rostfreiem Edelstahl
- Tiefgezogenes Fritierbecken mit tiefer Kaltölzone
- Modell P: Indirekte Wärmeübertragung durch Beheizung der Beckenaußenwände
- Modell T: Direkte Beheizung durch Brenner im Becken
- Brenner mit thermoelektrischer Zündsicherung
- Temperaturregelung bis 190°C
- Sicherheitsthermostat
- Ölablaufhahn, Öl-Sammelwanne
- geschlossener Unterbau mit Türen und höhenverstellbaren Füßen 850 - 900 mm

## Melting-Control

- elektronische Kontrolle der Temperatur und programmierte, graduelle Ein- und Ausschaltzyklen für höhere Präzision und Produktivität.

### Vorteile:

- geringer Temperaturabfall beim Einfüllen des Garguts
- schnelles Erreichen der gewünschten Temperatur
- bessere und längere Verwendung des Öles



**Option:** Melting Control (Schmelzstufe)

**Achtung:** Bei Bestellung von Gasgeräten bitte Gasart festlegen

## Gasfriteusen

Korbmaße 17 L: 300 x 300 x 120 mm

Korbmaße 21 L: 300 x 410 x 120 mm



| Modell  | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Inhalt | Anschlusswert |
|---------|---------|--------------------|--------|---------------|
| FG9117T | 133871  | 400 x 900 x 900 mm | 17 L   | 16,5 kW / Gas |
| FG9421P | 122497  | 400 x 900 x 900 mm | 21 L   | 20,0 kW / Gas |

## Gasfriteusen / Melting Control

Korbmaße 17 L: 300 x 300 x 120 mm

Korbmaße 21 L: 300 x 410 x 120 mm



| Modell   | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Inhalt | Anschlusswert |
|----------|---------|--------------------|--------|---------------|
| FG9117MT | 133872  | 400 x 900 x 900 mm | 17 L   | 16,5 kW / Gas |
| FG9421MP | 122500  | 400 x 900 x 900 mm | 21 L   | 20,0 kW / Gas |

## Gasfriteusen

Korbmaße 17 L: 300 x 300 x 120 mm

Korbmaße 21 L: 300 x 410 x 120 mm



| Modell  | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Inhalt   | Anschlusswert |
|---------|---------|--------------------|----------|---------------|
| FG9217T | 133873  | 800 x 900 x 900 mm | 2 x 17 L | 33,0 kW / Gas |
| FG9821P | 122502  | 800 x 900 x 900 mm | 2 x 21 L | 40,0 kW / Gas |

## Gasfriteusen / Melting Control

Korbmaße 17 L: 300 x 300 x 120 mm

Korbmaße 21 L: 300 x 410 x 120 mm



| Modell   | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Inhalt   | Anschlusswert |
|----------|---------|--------------------|----------|---------------|
| FG9217MT | 133874  | 800 x 900 x 900 mm | 2 x 17 L | 33,0 kW / Gas |
| FG9821MP | 122504  | 800 x 900 x 900 mm | 2 x 21 L | 40,0 kW / Gas |

# Unika 900 Elektro Bainmarie



36

## Elektro Bainmarie GN 1/1 + 1/3

- Gehäuse komplett aus rostfreiem Edelstahl
- **Tiefgezogene Wanne** mit reinigungs-freundlichem Radius, geeignet für GN-Behälter 1/1 und 1/3
- Thermostatische Regelung von 0° - 90°C
- Indirekt beheiztes Becken für einfache Reinigung
- offener Unterbau



Symbolfoto



### Elektro-Bainmarie



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert   |
|--------|---------|--------------------|-----------------|
| BM920E | 122489  | 400 x 900 x 900 mm | 1,65 kW / 230 V |



### Elektro-Bainmarie



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert  |
|--------|---------|--------------------|----------------|
| BM940E | 122490  | 800 x 900 x 900 mm | 3,3 kW / 230 V |

# Unika 900 Neutralelemente



**GIORIK**  
COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

## Neutralelement

- Gehäuse komplett aus rostfreiem Edelstahl
- Offener Unterbau
- Robuste Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl



### Neutralelement mit offenem Unterbau

| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         |
|--------|---------|--------------------|
| EN920G | 122535  | 400 x 900 x 900 mm |



### Neutralelement mit offenem Unterbau

| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         |
|--------|---------|--------------------|
| EN940G | 122536  | 800 x 900 x 900 mm |



### Neutralelement mit offenem Unterbau

Mit Schublade GN 1/1 / 150 mm

| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         |
|--------|---------|--------------------|
| EN92CG | 122537  | 400 x 900 x 900 mm |



### Neutralelement mit offenem Unterbau

Mit Schublade GN 2/1 / 150 mm

| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         |
|--------|---------|--------------------|
| EN94CG | 122538  | 800 x 900 x 900 mm |

## Zubehör

Modell

Türen, doppelwandig, links oder rechts anschlagbar

Umluftheizung, Tellerwärmeschrank

# Unika 900 TOP Gas- und Elektroherde



38

## Gasherd

- Gehäuse komplett aus rostfreiem Edelstahl
- Hygienisch gestaltete tiefgezogene Kochmulden für einfache Reinigung
- Hochleistungsbrenner aus Messing mit 6 kW oder 10 kW nach Wunsch individuell konfigurierbar
- Thermoelement und Zündflamme

## Elektroherd

- Ausführung wie Mod. Gas
- Gusskochplatten 300 x 300 mm quadratisch
- Tiefgezogenes Kochfeld mit Überfallrand
- 6-Takt-Schalter



### Gasherd

2 Brenner (1 x 6,0 kW; 1 x 10,0 kW)



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert |
|--------|---------|--------------------|---------------|
| CG920T | 123931  | 400 x 900 x 250 mm | 16,0 kW / Gas |



### Gasherd

4 Brenner (2 x 6,0 kW; 2 x 10,0 kW)



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert |
|--------|---------|--------------------|---------------|
| CG940T | 123932  | 800 x 900 x 250 mm | 32,0 kW / Gas |



### Gasherd

6 Brenner (3 x 6,0 kW; 3 x 10,0 kW)



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH          | Anschlusswert |
|--------|---------|---------------------|---------------|
| CG960T | 123933  | 1200 x 900 x 250 mm | 48,0 kW / Gas |



### Elektroherd

2 Platten quadratisch á 4,0 kW



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert  |
|--------|---------|--------------------|----------------|
| CE92QT | 123934  | 400 x 900 x 250 mm | 8,0 kW / 400 V |



### Elektroherd

4 Platten quadratisch á 4,0 kW



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert   |
|--------|---------|--------------------|-----------------|
| CE94QT | 123935  | 800 x 900 x 250 mm | 16,0 kW / 400 V |

# Unika 900 TOP Grillplatten

## Gas- bzw. Elektro Grillplatte

- Gehäuse komplett aus rostfreiem Edelstahl
- Grillfläche aus **Spezialstahl (Version F)**
- Grillfläche aus **Spezialstahl hartverchromt (Version CR)**
- **Grillfläche aus Compound (Version C)**
- Das Modul 800 mm ist auch mit durchgängiger großer Grillfläche lieferbar
- Hohe Wärmespeicherkapazität
- Temperaturregelung von 100° bis 360°C
- Ausziehbare Fettlade



### Glatte Grillfläche



| Modell   | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert  |
|----------|---------|--------------------|----------------|
| FLE92TF  | 123936  | 400 x 900 x 250 mm | 8,0 kW / 400 V |
| FLE92TCR | 123937  | 400 x 900 x 250 mm | 8,0 kW / 400 V |
| FLE92TC  | 123938  | 400 x 900 x 250 mm | 8,0 kW / 400 V |



### Glatte Grillfläche



| Modell   | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert   |
|----------|---------|--------------------|-----------------|
| FLE94TF  | 123939  | 800 x 900 x 250 mm | 16,0 kW / 400 V |
| FLE94TCR | 123940  | 800 x 900 x 250 mm | 16,0 kW / 400 V |
| FLE94TC  | 123941  | 800 x 900 x 250 mm | 16,0 kW / 400 V |



### Glatte Grillfläche



| Modell   | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert |
|----------|---------|--------------------|---------------|
| FLG92TF  | 123942  | 400 x 900 x 250 mm | 9,0 kW / Gas  |
| FLG92TCR | 123943  | 400 x 900 x 250 mm | 9,0 kW / Gas  |
| FLG92TC  | 123944  | 400 x 900 x 250 mm | 9,0 kW / Gas  |



### Glatte Grillfläche

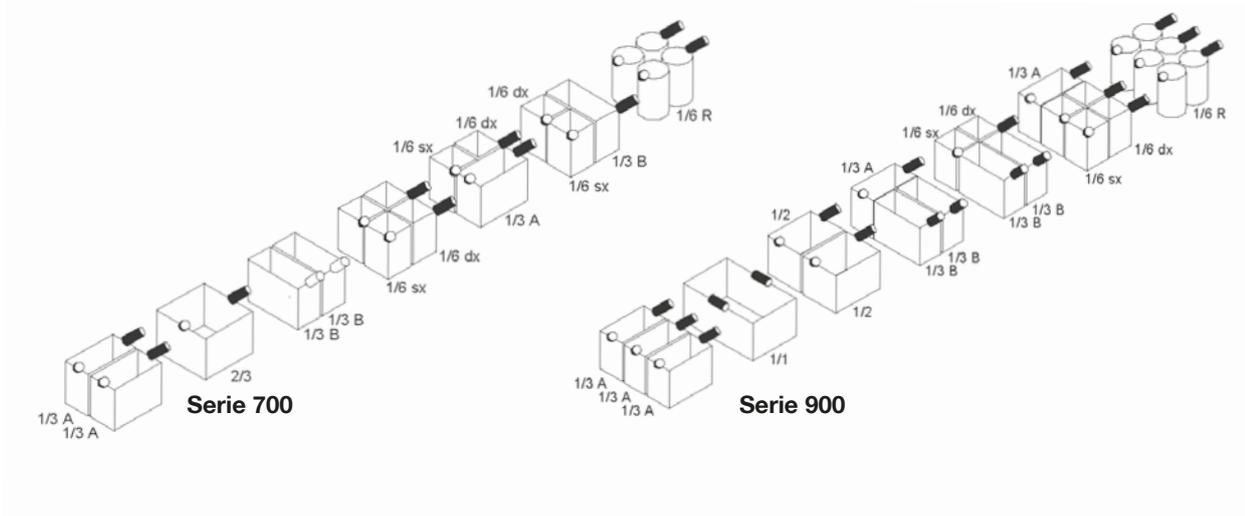


| Modell   | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert |
|----------|---------|--------------------|---------------|
| FLG94TF  | 123945  | 800 x 900 x 250 mm | 18,0 kW / Gas |
| FLG94TCR | 123946  | 800 x 900 x 250 mm | 18,0 kW / Gas |
| FLG94TC  | 123947  | 800 x 900 x 250 mm | 18,0 kW / Gas |

# Zubehör Gio60, Unika 700 + 900



## Zubehör Pastakocher



| Modell       | Art.Nr. | Serie             | Fassung   | Maße BxTxH         |
|--------------|---------|-------------------|-----------|--------------------|
| Korb 2003075 | 124012  | Gio60, 700, 900   | GN 2/3    | 298 x 334 x 230 mm |
| Korb 2003046 | 124013  | Gio606i, 700, 900 | GN 1/3 A  | 163 x 298 x 230 mm |
| Korb 2003077 | 124015  | Gio60, 700, 900   | GN 1/3 B  | 296 x 143 x 230 mm |
| Korb 2003045 | 124016  | Gio60, 700, 900   | GN 1/6 AX | 163 x 143 x 230 mm |
| Korb 2003047 | 122640  | Gio60, 700, 900   | GN 1/6 SX | 163 x 143 x 230 mm |
| Korb 2003080 | 124018  | Gio60, 700, 900   | GN 1/6 R  | Ø 152 x 230 mm     |
| Korb 2101603 | 124020  | 900               | GN 1/1    | 300 x 486 x 230 mm |
| Korb 2003094 | 124021  | 900               | GN 1/2    | 295 x 242 x 230 mm |
| Korb 2003050 | 124022  | 900               | GN 1/3 C  | 165 x 295 x 230 mm |



## Zubehör Friteusen Serie Gio 60, Unika 700 und Unika 900

| Modell       | Art.Nr. | Serie           | Inhalt        | Maße BxTxH         |
|--------------|---------|-----------------|---------------|--------------------|
| Korb 2015154 | 124023  | 700, 900        | 1/2 Korb 13 l | 100 x 300 x 120 mm |
| Korb 2012896 | 124024  | 700, 900        | Korb 17 l     | 300 x 300 x 120 mm |
| Korb 2012892 | 124025  | 700, 900        | 1/2 Korb 13 l | 113 x 315 x 120 mm |
| Korb 2012893 | 124026  | 700, 900        | Korb 13 l     | 230 x 315 x 120 mm |
| Korb 2003002 | 130484  | 700, 900        | 1/2 Korb 15 l | 120 x 280 x 120 mm |
| Korb 2003003 | 130485  | 700, 900        | Korb 15 l     | 240 x 280 x 120 mm |
| Korb 2012895 | 124027  | 700, 900        | 1/2 Korb 17 l | 146 x 315 x 120 mm |
| Korb 2012898 | 124028  | 700, 900        | 1/2 Korb 17 l | 130 x 315 x 120 mm |
| Korb 2003002 | 124008  | Gio60, 700, 900 | 1/2 Korb 8 l  | 120 x 285 x 120 mm |
| Korb 2003003 | 124009  | Gio60, 700, 900 | Korb 8 l      | 240 x 285 x 120 mm |
| Korb 2004579 | 124006  | Gio 60          | Korb 6 l      | 180 x 270 x 120 mm |
| Korb 2013949 | 124010  | Gio 60          | Korb 8 l      | 230 x 290 x 100 mm |
| Korb 2014725 | 124011  | Gio 60          | 1/2 Korb 8 l  | 110 x 290 x 100 mm |



## Einbauherde Induktion 1 Kochstelle / Punktstar

| Modell   | Art. Nr. | Maße BxTxH   | Ceranfläche  | Spule        | Anschlusswert  |
|----------|----------|--------------|--------------|--------------|----------------|
| BI1EG3.5 | 117286   | 400 x 400 mm | 350 x 350 mm | 270 x 270 mm | 3,5 kW / 230 V |
| BI1EG5   | 120062   | 400 x 400 mm | 350 x 350 mm | 270 x 270 mm | 5,0 kW / 400 V |

### Ausführung mit Flächeninduktion

|          |        |              |              |              |                |
|----------|--------|--------------|--------------|--------------|----------------|
| BI1EGGF5 | 125038 | 400 x 400 mm | 388 x 388 mm | 300 x 300 mm | 5,0 kW / 400 V |
|----------|--------|--------------|--------------|--------------|----------------|



## Einbauherde Induktion 2 Kochstellen / Punktstar

| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH   | Ceranfläche  | Spule      | Anschlusswert  |
|--------|---------|--------------|--------------|------------|----------------|
| BI2EG7 | 120064  | 400 x 700 mm | 350 x 650 mm | 2 x 220 mm | 7,0 kW / 400 V |

### Ausführung mit Flächeninduktion

|           |        |              |              |              |                 |
|-----------|--------|--------------|--------------|--------------|-----------------|
| BI2EGF14K | 120065 | 400 x 650 mm | 350 x 605 mm | 280 x 280 mm | 14,0 kW / 400 V |
| BI2EGAF10 | 114767 | 420 x 770 mm | 370 x 720 mm | 300 x 300 mm | 10,0 kW / 400 V |
| BI2EGAF14 | 115114 | 420 x 770 mm | 370 x 720 mm | 300 x 300 mm | 14,0 kW / 400 V |



## Einbauherde Induktion 4 Kochstellen / Punktstar

| Modell  | Art.Nr. | Maße BxTxH   | Ceranfläche  | Spule      | Anschlusswert   |
|---------|---------|--------------|--------------|------------|-----------------|
| BI4EG14 | 115358  | 700 x 700 mm | 650 x 650 mm | 4 x 220 mm | 14,0 kW / 400 V |
| BI4EG20 | 118786  | 700 x 700 mm | 650 x 650 mm | 4 x 260 mm | 20,0 kW / 400 V |

### Ausführung mit Flächeninduktion

|           |        |              |              |              |                 |
|-----------|--------|--------------|--------------|--------------|-----------------|
| BI4EGAF20 | 114766 | 750 x 770 mm | 700 x 720 mm | 300 x 300 mm | 20,0 kW / 400 V |
| BI4EGAF28 | 115145 | 750 x 770 mm | 700 x 720 mm | 300 x 300 mm | 28,0 kW / 400 V |



## Einbauherde Induktion WOK

| Modell  | Art.Nr. | Maße BxTxH   | Ceranfläche | Anschlusswert  |
|---------|---------|--------------|-------------|----------------|
| BWEB3.5 | 115246  | 400 x 400 mm | 300 mm      | 3,5 kW / 230 V |
| BWEB5   | 112108  | 400 x 400 mm | 300 mm      | 5,0 kW / 400 V |
| BW07    | 121541  | 400 x 400 mm | 300 mm      | 7,0 kW / 400 V |

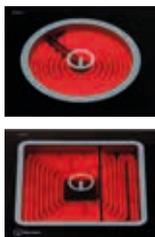
# Einbau-System Strahlheizkörper



**ASM**

42

## Einbauherde Strahlheizkörper 1 Kochstelle



| Modell   | Art.Nr. | Spule       | Maße BxT   | Ceranfläche BxT | Anschlusswert  |
|----------|---------|-------------|------------|-----------------|----------------|
| BS1PEG   | 130234  | 230 mm rund | 400x400 mm | 350x350 mm      | 3,0 kW / 230 V |
| BS1CEGA* | 130235  | 230 mm rund | 400x400 mm | 350x350 mm      | 3,5 kW / 230 V |
| BS1PEGQ  | 130236  | 240 mm qua. | 400x400 mm | 350x350 mm      | 3,0 kW / 230 V |
| BS1QEG   | 120066  | 270 mm qua. | 440x440 mm | 388x388 mm      | 4,0 kW / 400 V |

## Einbauherde Strahlheizkörper 2 Kochstellen



| Modell   | Art.Nr. | Spule         | Maße BxT   | Ceranfläche BxT | Anschlusswert  |
|----------|---------|---------------|------------|-----------------|----------------|
| BS2CES   | 130238  | 2x230 mm rund | 400x700 mm | 350x650 mm      | 6,0 kW / 400 V |
| BS2CERA* | 130239  | 2x270 mm rund | 400x700 mm | 350x650 mm      | 8,0 kW / 400 V |
| BS2CESS  | 120330  | 2x240 mm qua. | 400x700 mm | 350x650 mm      | 6,0 kW / 400 V |
| BS2CEP   | 120067  | 2x270 mm qua. | 400x700 mm | 350x650 mm      | 8,0 kW / 400 V |

## Einbauherde Strahlheizkörper 4 Kochstellen



| Modell   | Art.Nr. | Spule         | Maße BxT   | Ceranfläche BxT | Anschlusswert   |
|----------|---------|---------------|------------|-----------------|-----------------|
| BS4CES   | 119396  | 4x230 mm rund | 700x700 mm | 650 x 650 mm    | 12,0 kW / 400 V |
| BS4CERA* | 130240  | 4x270 mm rund | 700x700 mm | 650 x 650 mm    | 16,0 kW / 400 V |
| BS4CESS  | 122196  | 4x240 mm qua. | 700x700 mm | 650 x 650 mm    | 12,0 kW / 400 V |
| BS4CEGG  | 120068  | 4x270 mm qua. | 700x700 mm | 650 x 650 mm    | 16,0 kW / 400 V |

# Standherde Strahlheizkörper



## Standherde Strahlheizkörper 2 Kochstellen

| Modell  | Art.Nr. | Spule         | Maße BxTxH     | Ceranfläche BxT | Anschlusswert  |
|---------|---------|---------------|----------------|-----------------|----------------|
| BSH2KTD | 130241  | 2x230 mm rund | 400x700x850 mm | 350 x 605 mm    | 6,0 kW / 400 V |



## Standherde Strahlheizkörper 4 Kochstellen

| Modell  | Art.Nr. | Spule         | Maße BxTxH     | Ceranfläche BxT | Anschlusswert   |
|---------|---------|---------------|----------------|-----------------|-----------------|
| BSH4KTD | 130242  | 4x230 mm rund | 700x700x850 mm | 650 x 605 mm    | 12,0 kW / 400 V |

### \* Modelle Speedstar

elektronische Regelung über Potentiometer  
leistungsstärker, bis zu 30 % schneller



# Induktives Kochen

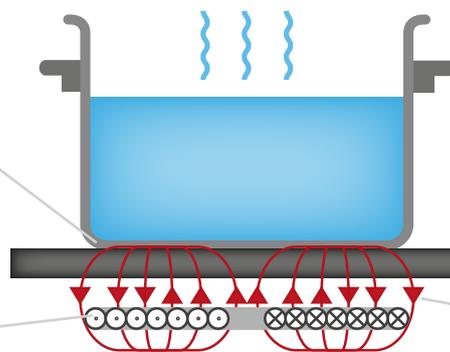
## Was bedeutet Induktion?

Im Vergleich zu einem konventionellen Kochvorgang wird mit Hilfe der Induktionstechnik die Kochhitze direkt im Topfboden erzeugt.

Die Glaskeramikplatte dient in diesem Fall nicht der Wärmeübertragung sondern lediglich als Standfläche.

In einer Kupferspule unter der Herdplatte wird mittels Hochfrequenzstrom von 25000 Hz ein magnetisches Wechselfeld. Dadurch kommt es zum Fluss der Elektronen und in weiterer Folge zur Erwärmung in einem ferromagnetischen Topfboden.

Kochgefäßboden aus Stahl oder Gusseisen wird durch Wirbelströme erhitzt.



Glaskeramikkochfeld.

Induktionsspule erzeugt magnetisches Wechselfeld.

Magnetische Kraftlinien.

## Welche Vorteile habe ich damit?

1

### Energieersparnis

Die Wärmeübertragung erfolgt nur zwischen Induktionsspule und Topfboden, das heißt, auch mit Töpfen, die kleiner sind als Ihre Herdplatte, arbeiten Sie ohne Energieverlust.

2

### Zeitersparnis

Da das Vorheizen der Kochstelle entfällt schaffen Sie mithilfe der Induktionstechnik noch kürzere Ankochzeiten wie mit einer traditionellen Gasflamme.

3

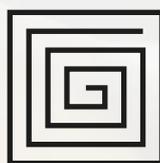
### Arbeitssicherheit

Verbrennungsgefahr sowie Wärmeabstrahlung, welche oft eine große thermische Belastung für die Köche darstellt, wird auf ein Minimum reduziert. Die prozentgenaue Leistungseinstellung verhindert ein Anbrennen und Überkochen von Speisen.



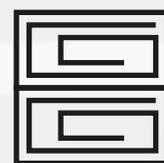
#### Punktstar

Runde Induktionsspule (1)  
Topferkennung in der Mitte  
der Fläche



#### Punktstar

Quadrat. Induktionsspule (1)  
Topferkennung in der Mitte  
der Fläche



#### Flächenstar

Quadrat. Induktionsspulen (2)  
Topferkennung auf  
der gesamten Fläche

# Induktionsherde Mini



- Kompakte, leistungsstarke **Induktionsherde**
- Gehäuse komplett aus CNS 18/10
- kompakte Leistungselektronik bei einfacher Bedienung
- mittels Drehknopf stufenlos regulierbar
- Betriebskontrollleuchte
- elektronische Überwachung der Energiezufuhr

**Vorteile:**

- sehr schnelle Ankochzeit
- geringer Energieverbrauch
- niedrige Wärmeentwicklung
- flexibler und beweglicher Einsatz
- flache, formschöne Bauweise
- hohe Leistung

**Induktionsherde mit 1 Kochstelle**



| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH     | Ceranfläche | Spulengröße | Anschlusswert  |
|--------|---------|----------------|-------------|-------------|----------------|
| BM 3.5 | 117445  | 340x420x100 mm | 290x290 mm  | Ø 220 mm    | 3,5 kW / 230 V |

**Induktionsherd mit 2 Kochstellen hintereinander**



| Modell    | Art.Nr. | Maße BxTxH     | Ceranfläche | Spulengröße     | Anschlusswert  |
|-----------|---------|----------------|-------------|-----------------|----------------|
| BI2SK 3.5 | 121538  | 330x575x100 mm | 320x510 mm  | Ø 1x160/1x210mm | 3,5 kW / 230 V |

**Induktionsherd mit 2 Kochstellen nebeneinander**



| Modell  | Art.Nr. | Maße BxTxH     | Ceranfläche | Spulengröße  | Anschlusswert  |
|---------|---------|----------------|-------------|--------------|----------------|
| BI2SQ 6 | 123949  | 600x380x100 mm | 590x310 mm  | 2 x Ø 220 mm | 6,0 kW / 400 V |

**Induktionsherd mit 4 Kochstellen**



| Modell  | Art.Nr. | Maße BxTxH     | Ceranfläche | Spulengröße  | Anschlusswert  |
|---------|---------|----------------|-------------|--------------|----------------|
| BI4SK 7 | 128935  | 560x575x120 mm | 550x510 mm  | 4 x Ø 220 mm | 7,0 kW / 400 V |

**Wok-Induktion**



| Modell   | Art.Nr. | Maße BxTxH     | Cuvette Ø | Spule Ø | Anschlusswert  |
|----------|---------|----------------|-----------|---------|----------------|
| BWMS 3.0 | 128936  | 300x350x160 mm | 250 mm    | 250 mm  | 3,0 kW / 230 V |



BWK 5

- Kompakte, leistungsstarke **Induktionsherde**
- Gehäuse komplett aus CNS 18/10
- kompakte Leistungselektronik bei einfacher Bedienung
- mittels Drehknopf stufenlos regulierbar
- Betriebskontrollleuchte
- elektronische Überwachung der Energiezufuhr

**Vorteile:**

- sehr schnelle Ankochzeit
- geringer Energieverbrauch
- niedrige Wärmeentwicklung
- flexibler und beweglicher Einsatz
- flache, formschöne Bauweise
- hohe Leistung



**Induktionsherde mit 1 Kochstelle**

Spule:

| Modell    | Art.Nr. | Maße BxTxH     | Ceranfläche | Spulengröße | Anschlusswert  |
|-----------|---------|----------------|-------------|-------------|----------------|
| BI1KS 3.5 | 129395  | 400x455x120 mm | 350x350 mm  | 270x270 mm  | 3,5 kW / 230 V |
| BI1KS 5   | 129541  | 400x455x120 mm | 350x350 mm  | 270x270 mm  | 5,0 kW / 400 V |



**Induktionsherde mit 2 Kochstellen hintereinander**

Spule:

| Modell  | Art.Nr. | Maße BxTxH     | Ceranfläche | Spulengröße  | Anschlusswert   |
|---------|---------|----------------|-------------|--------------|-----------------|
| BI2K 7  | 100050  | 400x665x120 mm | 350x560 mm  | 2 x Ø 230 mm | 7,0 kW / 400 V  |
| BI2K 10 | 100053  | 400x665x120 mm | 350x560 mm  | 2 x Ø 230 mm | 10,0 kW / 400 V |



**Induktionsherde mit 2 Kochstellen nebeneinander**

Spule:

| Modell   | Art.Nr. | Maße BxTxH     | Ceranfläche | Spulengröße  | Anschlusswert   |
|----------|---------|----------------|-------------|--------------|-----------------|
| BI2KQ 7  | 100055  | 700x455x120 mm | 650x350 mm  | 2 x Ø 230 mm | 7,0 kW / 400 V  |
| BI2KQ 10 | 100054  | 700x455x120 mm | 650x350 mm  | 2 x Ø 230 mm | 10,0 kW / 400 V |



**Wok-Induktion**

| Modell  | Art.Nr. | Maße BxTxH     | Cuvette Ø | Spule Ø | Anschlusswert  |
|---------|---------|----------------|-----------|---------|----------------|
| BWM 3   | 125366  | 330x380x175 mm | 300 mm    | 300 mm  | 3,0 kW / 230 V |
| BWK 3.5 | 100097  | 400x455x180 mm | 300 mm    | 300 mm  | 3,5 kW / 230 V |
| BWK 5   | 100098  | 400x455x180 mm | 300 mm    | 300 mm  | 5,0 kW / 400 V |
| BWK 7   | 120058  | 400x455x180 mm | 300 mm    | 300 mm  | 7,0 kW / 400 V |

**Zubehör**



| Modell  | Art.Nr. |
|---|---------|
| Wok-Pfanne Stahl Ø 360 mm (WPS1) passend zu Cuvette Ø 300 mm      | 101567  |
| Wok-Pfanne Edelstahl Ø 390 mm (WPR1) passend zu Cuvette Ø 300 mm  | 101569  |
| Wok-Pfanne Edelstahl Ø 305 mm (WPLK1) passend zu Cuvette Ø 250 mm | 129749  |
| Wok Aufsatzrahmen (WA2) passend für BM 3.0 und 3.5                |         |

C

# Hochleistungs-Grillplatten



46



BGA60

## Hochleistungs-Grillplatten

- Gehäuse komplett aus CNS 18/10
- Heizungen in Alu-Blöcke gegossen für optimale Wärmespeicherkapazität und gleichmäßige Wärmeverteilung
- Grillplattenstärke 15 mm, Grillfläche aus Edelstahl Compound 3 mm
- Spezialschliff für Antihafte Wirkung
- inklusive abnehmbarem Spritzschutz, Spezialspatel und Edelstahlreinigungsschwamm
- ohne Teflonstopfen



Alublock Speichertechnik

Modelle R - gerillte Bratplatte  
Modelle H - gerillte/glatte Bratplatte



## Grillplatten mit 1 Heizzone

| Modell  | Art.Nr. | Maße BxTxH     | Bratfläche BxT | Anschlusswert  |
|---------|---------|----------------|----------------|----------------|
| BGA40S  | 113734  | 400x665x120 mm | 320x520 mm     | 4,5 kW / 400 V |
| BGAR40S | 130711  | 400x665x120 mm | 320x520 mm     | 4,5 kW / 400 V |



## Grillplatten mit 2 Heizzonen

| Modell  | Art.Nr. | Maße BxTxH      | Bratfläche BxT | Anschlusswert   |
|---------|---------|-----------------|----------------|-----------------|
| BGA60   | 100045  | 600x665x120 mm  | 520x520 mm     | 7,5 kW / 400 V  |
| BGAR60  | 130712  | 600x665x120 mm  | 520x520 mm     | 7,5 kW / 400 V  |
| BGA80   | 123109  | 800x665x120 mm  | 720x520 mm     | 9,8 kW / 400 V  |
| BGA80H  | 130713  | 800x665x120 mm  | 720x520 mm     | 9,8 kW / 400 V  |
| BGA100  | 114314  | 1000x665x120 mm | 920x520 mm     | 10,5 kW / 400 V |
| BGA100H | 130714  | 1000x665x120 mm | 920x520 mm     | 10,5 kW / 400 V |

## Zubehör



| Modell                                 | Art.Nr. |
|--|---------|
| Teflonstopfen TAS für Ablauf           | 130117  |
| Spezialspatel WS                       | 130983  |
| Reinigungsset RSE: 2 Edelstahlschwämme | 130984  |

## System 60/20

- Gehäuse komplett aus CNS 18/10
- Einsatz in Frontcooking, Küche oder Cateringbereich
- Tiefe: 600 mm / Höhe: 200 mm
- Flächenbündige Verbindung möglich
- Komplett aus CNS AISI 304



Individuell flächenbündig verbindbar, robust und energiesparend.



### Induktionsherd

- 1 Kochstelle
- Kochfläche Ceranglas 350 x 560 mm



### Punktstar

Spule quadratisch, Topferkennung in der Mitte der Spule

| Modell    | Art.Nr. | Spule        | Maße BxTxH         | Anschlusswert  |
|-----------|---------|--------------|--------------------|----------------|
| BI1KTT3,5 | 128782  | 270 x 270 mm | 400 x 600 x 200 mm | 3,5 kW / 230 V |
| BI1KTT5   | 128783  | 270 x 270 mm | 400 x 600 x 200 mm | 5 kW / 400 V   |



### Induktionsherd

- 2 Kochstellen hintereinander
- Kochfläche Ceranglas 350 x 560 mm
- BI2KTT7 2 x 3,5 kW, BI2KTT10 2 x 5,0 kW



### Punktstar

Spule rund, Topferkennung in der Mitte der Spule

| Modell   | Art.Nr. | Spule        | Maße BxTxH         | Anschlusswert   |
|----------|---------|--------------|--------------------|-----------------|
| BI2KTT7  | 124414  | 2 x Ø 230 mm | 400 x 600 x 200 mm | 7,0 kW / 400 V  |
| BI2KTT10 | 124415  | 2 x Ø 230 mm | 400 x 600 x 200 mm | 10,0 kW / 400 V |



### Induktionswok

- Mit Ceranglasschale
- Cuvette Ø 300 mm

| Modell   | Art.Nr. | Spule    | Maße BxTxH         | Anschlusswert  |
|----------|---------|----------|--------------------|----------------|
| BWKTT3.5 | 124421  | Ø 300 mm | 400 x 600 x 200 mm | 3,5 kW / 230 V |
| BWKTT5   | 124422  | Ø 300 mm | 400 x 600 x 200 mm | 5,0 kW / 400 V |



### Elektroherd mit Strahlheizkörper

- 2 Kochstellen hintereinander
- Kochfläche aus Ceranglas
- Kochfläche 350 x 560 mm
- 2 x 3,0 kW

| Modell  | Art.Nr. | Strahlheizkörper | Maße BxTxH         | Anschlusswert  |
|---------|---------|------------------|--------------------|----------------|
| BS2KTT6 | 125925  | 2 x Ø 230 mm     | 400 x 600 x 200 mm | 6,0 kW / 400 V |

# System 60/20



# ASM

48



### Elektroherd mit Strahlheizkörper

- Gehäuse komplett aus CNS 18/10
- 4 Kochstellen
- Kochfläche aus Ceranglas
- Kochfläche 550 x 560 mm
- 4 x 3,0 kW
- BS4KTTT mit elektr. Topferkennung

| Modell  | Art.Nr. | Strahlheizkörper | Maße BxTxH         | Anschlusswert | Preis €         |
|---------|---------|------------------|--------------------|---------------|-----------------|
| BS4KTT  | 128785  | 4 x Ø 230 mm     | 600 x 600 x 200 mm | 12 kW / 400 V | <b>3.075,00</b> |
| BS4KTTT | 128786  | 4 x Ø 230 mm     | 600 x 600 x 200 mm | 12 kW / 400 V | <b>3.876,00</b> |



### Elektro-Bratplatte

- Gehäuse komplett aus CNS 18/10
- hart verchromt
- hohe Wärmespeicherkapazität
- Abwurfschacht in Fettschublade
- Spritzschutz aus Edelstahl

| Modell  | Art.Nr. | Heizzonen | Maße BxTxH         | Bratfläche | Anschlusswert  | Preis €         |
|---------|---------|-----------|--------------------|------------|----------------|-----------------|
| BGAHS40 | 125927  | 1         | 400 x 600 x 200 mm | 320x520    | 4,5 kW / 400 V | <b>3.229,00</b> |



| Modell  | Art.Nr. | Heizzonen | Maße BxTxH          | Bratfläche | Anschlusswert   | Preis €         |
|---------|---------|-----------|---------------------|------------|-----------------|-----------------|
| BGAH60  | 128627  | 2         | 600 x 600 x 200 mm  | 520x520    | 7,5 kW / 400 V  | <b>4.479,00</b> |
| BGAH80  | 128787  | 2         | 800 x 600 x 200 mm  | 720x520    | 10,5 kW / 400 V | <b>5.086,00</b> |
| BGAH100 | 128728  | 2         | 1000 x 600 x 200 mm | 920x520    | 10,5 kW / 400 V | <b>5.449,00</b> |



### Elektro-Bratplatte tief

- Gehäuse komplett aus CNS 18/10
- Edelstahl hartplattiert
- hohe Wärmespeicherkapazität
- Tiegelhöhe innen 60 mm
- Ablaufloch mit Teflonstopfen

| Modell  | Art.Nr. | Heizzonen | Maße BxTxH         | Bratfläche | Anschlusswert  | Preis €         |
|---------|---------|-----------|--------------------|------------|----------------|-----------------|
| BGAH40T | 124428  | 1         | 400 x 600 x 200 mm | 340x540    | 4,5 kW / 400 V | <b>3.460,00</b> |
| BGAH60T | 128788  | 2         | 600 x 600 x 200 mm | 540x540    | 7,5 kW / 400 V | <b>4.851,00</b> |



### Elektro-Kocher GN 1/1-150

- Gehäuse komplett aus CNS 18/10
- Mit 3 Leistungsstufen, dadurch energiesparende Nutzung
- inklusive Ablaufhahn und Lochblech
- ohne Behälter, ohne Wasserzulauf

| Modell   | Art.Nr. | Heizzonen               | Maße BxTxH         | Anschlusswert  | Preis €         |
|----------|---------|-------------------------|--------------------|----------------|-----------------|
| BUKKTT   | 124431  | 1                       | 400 x 600 x 200 mm | 7,0 kW / 400 V | <b>2.276,00</b> |
| BUKK Set |         | 1 x GN 1/3 + 4 x GN 1/6 | 160 mm             |                | <b>555,00</b>   |



### Elektro-Wasserbad GN 1/1-150

- Gehäuse komplett aus CNS 18/10
- Gerät zum Warmhalten verschiedener Produkte, einfache Reinigung
- inklusive Ablaufhahn
- ohne Behälter, ohne Wasserzulauf

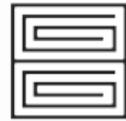
| Modell | Art.Nr. | Heizzonen | Maße BxTxH         | Anschlusswert  | Preis €         |
|--------|---------|-----------|--------------------|----------------|-----------------|
| BWBKTT | 124430  | 1         | 400 x 600 x 200 mm | 1,8 kW / 230 V | <b>1.475,00</b> |

## Leistungsstarke Induktions-Standherde

- Gehäuse komplett aus CNS 18/10
- Unterschrank offen
- kompakte Leistungselektronik bei einfacher Bedienung
- stufenlos regulierbar
- Betriebskontrollleuchte
- kurze Ankochzeit
- elektronische Überwachung der Energiezufuhr
- Aufkantung hinten 20 mm



**Punktstar**  
1 Spule, rund,  
Topferkennung in der Mitte



**Flächenstar**  
2 Spulen, quadratisch,  
Topferkennung auf der  
gesamten Spulenfläche



### Standgeräte 2 Kochstellen

| Modell   | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Ceranfläche  | Spule | Spulen           | Anschlusswert   |
|----------|---------|--------------------|--------------|-------|------------------|-----------------|
| BIH2K7   | 120059  | 400 x 700 x 850 mm | 350 x 605 mm |       | 2 x Ø 230 mm     | 7,0 kW / 400 V  |
| BIH2K10  | 120060  | 400 x 700 x 850 mm | 350 x 605 mm |       | 2 x Ø 260 mm     | 10,0 kW / 400 V |
| BIH2KF10 | 120061  | 400 x 700 x 850 mm | 350 x 605 mm |       | 2 x 280 x 280 mm | 10,0 kW / 400 V |

Warmhaltefunktion pro Kochstelle



### Standgeräte 4 Kochstellen

| Modell   | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Ceranfläche  | Spule | Spulen           | Anschlusswert   |
|----------|---------|--------------------|--------------|-------|------------------|-----------------|
| BIH4K14  | 114121  | 700 x 700 x 850 mm | 650 x 605 mm |       | 4 x Ø 230 mm     | 14,0 kW / 400 V |
| BIH4K20  | 120480  | 700 x 700 x 850 mm | 650 x 605 mm |       | 4 x Ø 260 mm     | 20,0 kW / 400 V |
| BIH4KF20 | 118926  | 700 x 700 x 850 mm | 650 x 605 mm |       | 4 x 280 x 280 mm | 20,0 kW / 400 V |

Warmhaltefunktion pro Kochstelle



### Standgeräte 6 Kochstellen

| Modell   | Art.Nr. | Maße BxTxH          | Ceranfläche  | Spule | Spulen           | Anschlusswert   |
|----------|---------|---------------------|--------------|-------|------------------|-----------------|
| BIH6K21  | 124081  | 1000 x 700 x 850 mm | 950 x 605 mm |       | 6 x Ø 230 mm     | 21,0 kW / 400 V |
| BIH6K30  | 124082  | 1000 x 700 x 850 mm | 950 x 605 mm |       | 6 x Ø 260 mm     | 30,0 kW / 400 V |
| BIH6KF30 | 124083  | 1000 x 700 x 850 mm | 950 x 605 mm |       | 6 x 280 x 280 mm | 30,0 kW / 400 V |

Warmhaltefunktion pro Kochstelle



## Vielseitige Gerichte erfordern vielseitige Funktionalität.

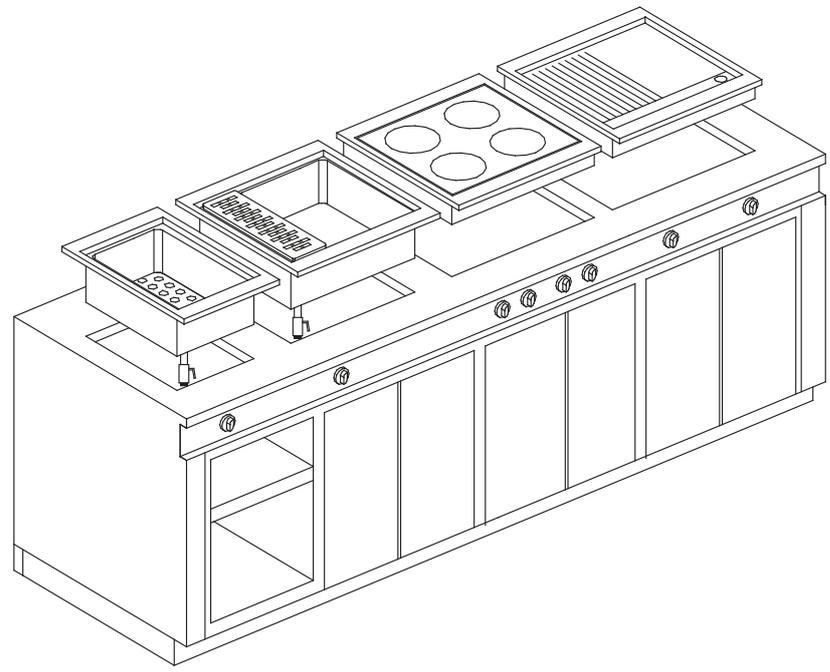
Die ASM Drop-in Serie bietet individuelle, effiziente Lösungen für jeden Küchenmeister und alle kochtechnischen Anforderungen.

Die vielseitige Produktlinie stellt eine breite Palette an verschiedensten Kochgeräten für den einfachen und sicheren Einbau in Arbeitstischen zur Verfügung.

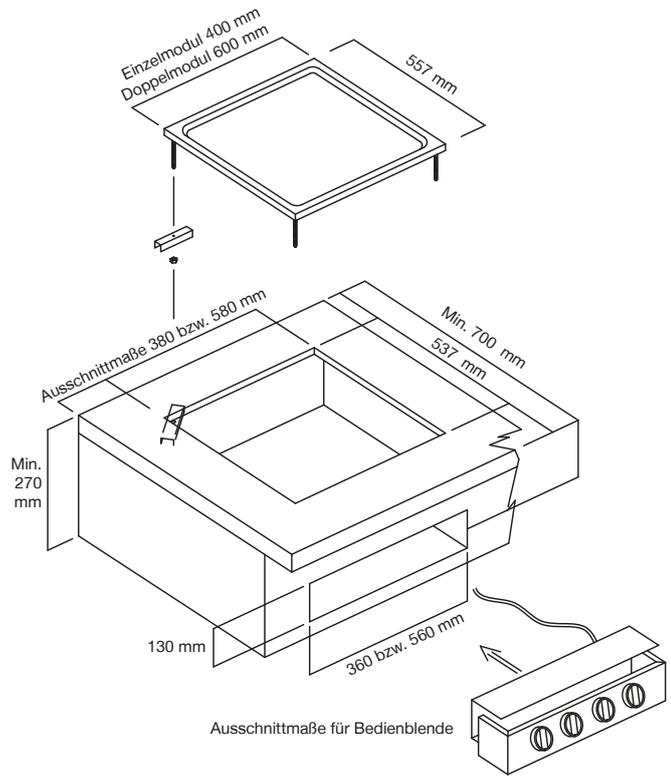
Jedes Modell wurde entworfen, um das höchste Hygiene-Niveau zu sichern und gleichzeitig die Reinigung so einfach wie möglich zu gestalten.

Wählen Sie aus einer Vielzahl an Kochgeräten und gestalten Sie individuelle Lösungen für maximalen Arbeitskomfort.

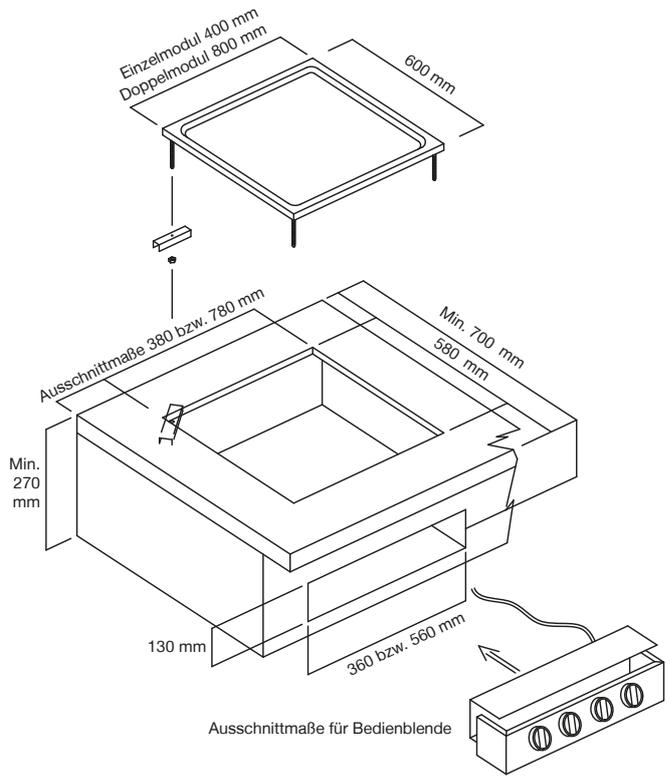
Die Einbaugeräte werden komplett mit allen zugehörigen Komponenten inklusive der Schaltknebel geliefert.



### Einbausystem 650

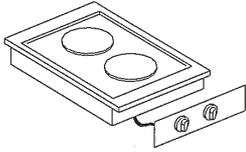


### Einbausystem 700



## Einbau Elektroherd

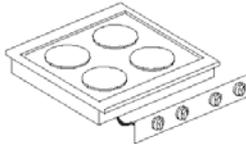
Ausführung rostfrei  
runde Platten Ø 180 mm



| Modell   | Art.Nr. | Kochplatten | Maße BxTxH   | Anschlusswert  |
|----------|---------|-------------|--------------|----------------|
| LPE6421D | 124084  | 2 x 2 kW    | 400 x 557 mm | 4,0 kW / 230 V |

## Einbau Elektroherd

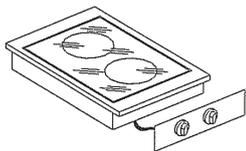
Ausführung rostfrei  
runde Platten Ø 180 mm



| Modell   | Art.Nr. | Kochplatten | Maße BxTxH   | Anschlusswert  |
|----------|---------|-------------|--------------|----------------|
| LPE4843D | 124085  | 4 x 2 kW    | 600 x 557 mm | 8,0 kW / 400 V |

## Einbau Keramik-Kochfeld

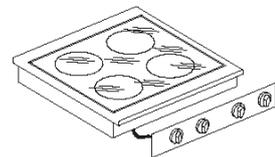
Ausführung rostfrei  
Kochfeld aus Glaskeramik



| Modell   | Art.Nr. | Kochplatten      | Maße BxTxH   | Anschlusswert  |
|----------|---------|------------------|--------------|----------------|
| LPV6421D | 124091  | 1x1,8 / 1x2,5 kW | 400 x 557 mm | 4,3 kW / 230 V |

## Einbau Keramik-Kochfeld

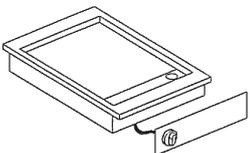
Ausführung rostfrei  
Kochfeld aus Glaskeramik



| Modell   | Art.Nr. | Kochplatten          | Maße BxTxH   | Anschlusswert  |
|----------|---------|----------------------|--------------|----------------|
| LPV6861D | 124092  | 1x1,8/2x2,5/1x1,2 kW | 600 x 557 mm | 8,0 kW / 400 V |

## Einbau Elektro-Grillplatten

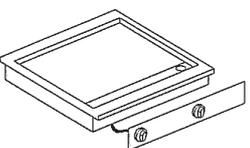
Ausführung rostfrei / inklusive Spritzschutz



| Modell   | Art.Nr. | Grillfläche | Maße BxTxH   | Anschlusswert  |
|----------|---------|-------------|--------------|----------------|
| LGE4803D | 124094  | glatt       | 388 x 516 mm | 3,6 kW / 400 V |
| LGE4813D | 124095  | gerillt     | 388 x 516 mm | 3,6 kW / 400 V |
| LGE4833D | 125016  | verchromt   | 388 x 516 mm | 3,6 kW / 400 V |

## Einbau Elektro-Grillplatten

Ausführung rostfrei / inklusive Spritzschutz

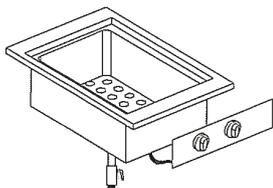


| Modell   | Art.Nr. | Grillfläche     | Maße BxTxH   | Anschlusswert  |
|----------|---------|-----------------|--------------|----------------|
| LGE6803D | 124097  | glatt           | 588 x 516 mm | 7,2 kW / 400 V |
| LGE6823D | 124099  | glatt / gerillt | 588 x 516 mm | 7,2 kW / 400 V |
| LGE6833D | 124098  | hartverchromt   | 588 x 516 mm | 7,2 kW / 400 V |

# Einbau-System 650

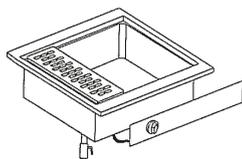

**ASM**

52


**Einbau Bainmarie**

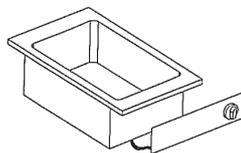
Ausführung rostfrei

| Modell   | Art.Nr. | Fassung           | Maße BxTxH   | Anschlusswert  |
|----------|---------|-------------------|--------------|----------------|
| LBE4811D | 124100  | GN1/2 + GN1/4     | 400 x 557 mm | 1,4 kW / 230 V |
| LBE6811D | 124101  | GN1/1 + 2 x GN1/4 | 600 x 557 mm | 2,8 kW / 230 V |


**Einbau Nudelkocher**

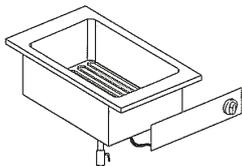
Ausführung rostfrei

| Modell   | Art.Nr. | Fassung  | Maße BxTxH   | Anschlusswert  |
|----------|---------|----------|--------------|----------------|
| LCP6813D | 124103  | 26 Liter | 600 x 557 mm | 5,5 kW / 400 V |


**Einbau Frittenwanne**

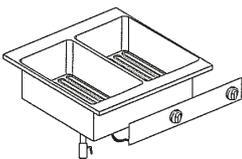
Ausführung rostfrei

| Modell   | Art.Nr. | Fassung | Maße BxTxH   | Anschlusswert  |
|----------|---------|---------|--------------|----------------|
| LSE4811D | 124102  | GN 2/3  | 400 x 557 mm | 1,4 kW / 230 V |


**Einbau Friteusen**

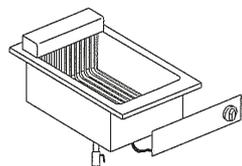
Ausführung rostfrei

| Modell   | Art.Nr. | Fassung | Maße BxTxH   | Anschlusswert  |
|----------|---------|---------|--------------|----------------|
| LFE4850D | 124104  | 6 Liter | 400 x 557 mm | 3,3 kW / 230 V |


**Einbau Friteusen**

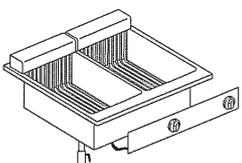
Ausführung rostfrei

| Modell   | Art.Nr. | Fassung     | Maße BxTxH   | Anschlusswert    |
|----------|---------|-------------|--------------|------------------|
| LFE6850D | 124105  | 6 + 6 Liter | 600 x 557 mm | 2x3,3 kW / 230 V |


**Einbau Friteusen**

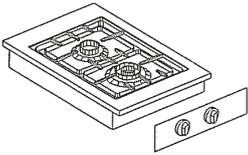
Ausführung rostfrei

| Modell   | Art.Nr. | Fassung | Maße BxTxH   | Anschlusswert  |
|----------|---------|---------|--------------|----------------|
| LFE4883D | 124115  | 8 Liter | 400 x 557 mm | 6,3 kW / 400 V |


**Einbau Friteusen**

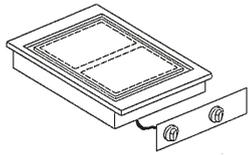
Ausführung rostfrei

| Modell   | Art.Nr. | Fassung     | Maße BxTxH   | Anschlusswert   |
|----------|---------|-------------|--------------|-----------------|
| LFE6883D | 124116  | 8 + 8 Liter | 600 x 557 mm | 12,6 kW / 400 V |



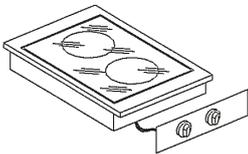
**Einbau Gasherd**  
Ausführung rostfrei

| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH   | Anschlusswert |
|--------|---------|--------------|---------------|
| CG720D | 124117  | 400 x 600 mm | 12,0 kW / Gas |



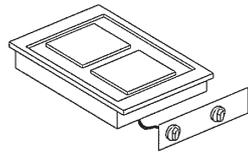
**Einbau Glühplattenherd**  
Ausführung rostfrei

| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH   | Anschlusswert   |
|--------|---------|--------------|-----------------|
| TE720D | 124118  | 400 x 600 mm | 10,0 kW / 400 V |



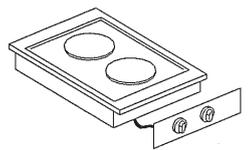
**Einbau Glaskeramik-Herd**  
Ausführung rostfrei

| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH   | Anschlusswert  |
|--------|---------|--------------|----------------|
| CV720D | 124120  | 400 x 600 mm | 4,2 kW / 400 V |



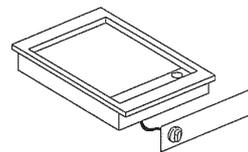
**Einbau Elektroherd**  
Ausführung rostfrei  
mit viereckigen Gussplatten

| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH   | Anschlusswert  |
|--------|---------|--------------|----------------|
| GE72QD | 124121  | 400 x 600 mm | 5,2 kW / 400 V |



**Einbau Elektroherd**  
Ausführung rostfrei  
mit runden Platten

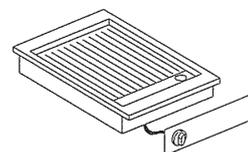
| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH   | Anschlusswert  |
|--------|---------|--------------|----------------|
| CE72TD | 124122  | 400 x 600 mm | 5,2 kW / 400 V |



**Einbau Elektro-Grillplatte**

Ausführung rostfrei, Bratfläche aus Stahl glatt / FLE 72 DC Bratfläche aus Compound-Edelstahl

| Modell  | Art.Nr. | Bratfläche   | Maße BxTxH   | Anschlusswert  |
|---------|---------|--------------|--------------|----------------|
| FLE72DF | 124124  | 330 x 470 mm | 400 x 600 mm | 6,0 kW / 400 V |
| FLE72DC | 124125  | 330 x 470 mm | 400 x 600 mm | 6,0 kW / 400 V |



**Einbau Elektro-Grillplatte**

Ausführung rostfrei, Bratfläche gerillt / FRE 72DC Bratfläche aus Edelstahl

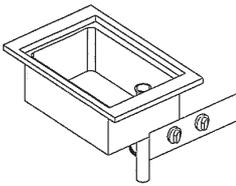
| Modell  | Art.Nr. | Bratfläche   | Maße BxTxH   | Anschlusswert  |
|---------|---------|--------------|--------------|----------------|
| FRE72DF | 124126  | 330 x 470 mm | 400 x 600 mm | 6,0 kW / 400 V |
| FRE72DC | 125018  | 330 x 470 mm | 400 x 600 mm | 6,0 kW / 400 V |

# Einbau-System 700



**ASM**

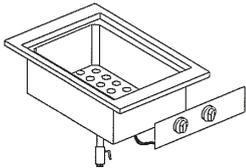
54



### Einbau Elektro-Multibräter

Ausführung rostfrei, Tiegelboden aus Compound, Tiegelinnenhöhe 110 mm, Teflonstopfen, Fassung 12 L

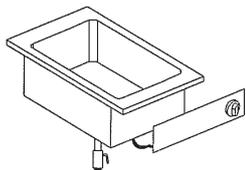
| Modell  | Art.Nr. | Bratfläche   | Maße BxTxH   | Anschlusswert  |
|---------|---------|--------------|--------------|----------------|
| CMD720D | 124127  | 300 x 500 mm | 400 x 600 mm | 5,1 kW / 400 V |



### Einbau Bain-Marie

Ausführung rostfrei, mit Ablauf

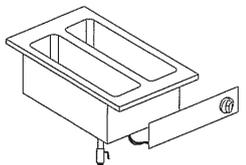
| Modell | Art.Nr. | Fassung       | Maße BxTxH   | Anschlusswert  |
|--------|---------|---------------|--------------|----------------|
| BM72ED | 124128  | GN 1/1 150 mm | 400 x 600 mm | 1,1 kW / 230 V |



### Einbau Multikocher

Ausführung rostfrei

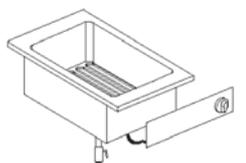
| Modell  | Art.Nr. | Fassung       | Maße BxTxH   | Anschlusswert  |
|---------|---------|---------------|--------------|----------------|
| CPE726D | 124129  | GN 1/1 200 mm | 400 x 600 mm | 5,1 kW / 400 V |



### Einbau-Friteuse

Ausführung rostfrei, 2 Körbe je 130x310x210 mm, inkl. Fettauffangschale

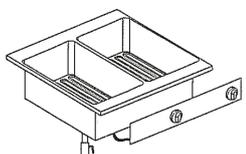
| Modell  | Art.Nr. | Fassung     | Maße BxTxH   | Anschlusswert   |
|---------|---------|-------------|--------------|-----------------|
| FE7207D | 123793  | 2 x 8 Liter | 400 x 600 mm | 14,0 kW / 400 V |



### Einbau-Friteuse

Ausführung rostfrei, 1 Korb 230x310x120 mm, Heizung drehbar, inkl. Fettauffangschale

| Modell  | Art.Nr. | Fassung  | Maße BxTxH   | Anschlusswert   |
|---------|---------|----------|--------------|-----------------|
| FE7113D | 124131  | 13 Liter | 400 x 600 mm | 12,0 kW / 400 V |



### Einbau-Friteuse

Ausführung rostfrei, 2 Körbe 230x310x120 mm, Heizung drehbar, inkl. Fettauffangschale

| Modell  | Art.Nr. | Fassung      | Maße BxTxH   | Anschlusswert   |
|---------|---------|--------------|--------------|-----------------|
| FE7213D | 124132  | 2 x 13 Liter | 800 x 600 mm | 24,0 kW / 400 V |



### Allgemeine Ausstattung

- Gehäuse und Innenraum Ausführung **komplett aus CNS 18/10**
- Fugenloser **Hygiene-Garraum** mit abgerundeten Ecken zur leichten Reinigung
- 35 mm starke Garraumisolierung
- Garraum für Bleche GN 1/1 und EN 60x40 verwendbar (600+400 mm)
- **Garraumtür mit Doppelverglasung** zur reduzierten Wärmeabstrahlung
- **Beleuchtung**
- **Aufklappbare Innenscheibe**
- Türtropfwanne
- **Aufklappbares Luftleitblech** zur leichten Reinigung des Ventilatorbereiches
- herausnehmbare Auflageschienen
- **Hochleistungs-Heizkörper** aus INCOLOY 800 Chromnickelstahl
- Schienenabstand 74 mm

### Funktionsausstattung MME

- Ventilator mit **Autoreverse-Funktion**
- **Schnellabkühlung**
- **Beschwädungsfunktion** über Drucktaste
- 2 Lüftungsgeschwindigkeiten

### Funktionsausstattung MDE

- Ausführung wie oben, zusätzlich:
- **99 Garprogramme** mit 9 Zyklen
- 3 Lüftergeschwindigkeiten
- **USB-Schnittstelle**
- Funktionen: Umluft, Dämpfen, Kombidämpfen

### Betriebsarten

- Heißumluft mit Befeuchtung 30°C - 300°C
- Dampfwaren 30°C - 130°C
- Kombi-Garen 30°C - 300°C
- Delta-T-Garen (Serie E)

### Optionen:

- Reinigungssystem
- Kerntemperaturfühler
- Untergestell



Optional: Kerntemperaturfühler, einfach montierbar



Schienenabstand 74 mm

| Modell | Art.-Nr. | Steuerung | Einschübe                 | Maße BxTxH         | Anschlusswert   |
|--------|----------|-----------|---------------------------|--------------------|-----------------|
| MME523 | 127458   | manuell   | 5 x GN 2/3                | 600 x 700 x 600 mm | 3,3 kW / 230 V  |
| MME52  | 125855   | manuell   | 5 x GN 1/1 oder EN 60/40  | 870 x 730 x 600 mm | 6,3 kW / 400 V  |
| MME72  | 125856   | manuell   | 7 x GN 1/1 oder EN 60/40  | 870 x 730 x 780 mm | 9,6 kW / 400 V  |
| MME102 | 125857   | manuell   | 10 x GN 1/1 oder EN 60/40 | 870 x 730 x 980 mm | 12,6 kW / 400 V |

| Modell | Art.-Nr. | Steuerung    | Einschübe                 | Maße BxTxH         | Anschlusswert   |
|--------|----------|--------------|---------------------------|--------------------|-----------------|
| MDE523 | 128411   | elektronisch | 5 x GN 2/3                | 600 x 700 x 600 mm | 3,3 kW / 400 V  |
| MDE52  | 125858   | elektronisch | 5 x GN 1/1 oder EN 60/40  | 870 x 730 x 600 mm | 6,3 kW / 400 V  |
| MDE72  | 125859   | elektronisch | 7 x GN 1/1 oder EN 60/40  | 870 x 730 x 780 mm | 9,6 kW / 400 V  |
| MDE102 | 125860   | elektronisch | 10 x GN 1/1 oder EN 60/40 | 870 x 730 x 980 mm | 12,6 kW / 400 V |

# Heißluftdämpfer ECO



Serie MME / manuelle Steuerung

Serie MDE / Digitale Steuerung

**ASM**

- Anzeige Ofen AN/AUS
- Einstellung Garen/Backen
- Anzeige Heizfunktion
- Einstellung Temperatur (°C)
- Einstellung der Zeit (in Minuten, oder unbegrenzt)
- Einstellung Beschwädung
- Lüftergeschwindigkeit Stufe 1
- Digitalanzeige Kerntemperatur
- Einstellung Kerntemperatur
- Aus Umluft
- Dämpfen
- Kombi-Dämpfen
- max. Temperatur für Garen/Backen mit Dampf (110°C)
- Aktivierung Zeit
- Aktivierung Kerntemperaturfühler
- Kerntemperatur verringern oder erhöhen

**ASM**

- Ein/Aus
- Umluft
- Dämpfen
- Kombi-Dämpfen
- Temperaturanzeige Delta-T-Garen
- Aktivierung Temperatur
- Anzeige Zeit Kerntemperatur-Fühler
- Aktivierung Zeit
- Anzeige Lüftergeschwindigkeit/Beschwädung
- Aktivierung Beschwädung
- Anzeige Garphasen/Programme
- Aktivierung Programme
- Wrasenabzug
- Innenbeleuchtung
- Rückstelltaste
- Start/Stop
- Scrollwheel



Symbolfoto

## Untergestell 10 x GN 1/1 (ohne Einschubschienen)

| Modell  | Art. Nr. | Passend für  | Maße BxTxH     |
|---------|----------|--------------|----------------|
| TSP0500 | 125885   | alle Modelle | 850x700x741 mm |



## Kerntemperaturfühler Set

| Modell  | Art. Nr. | Passend für  |
|---------|----------|--------------|
| 6000116 | 133458   | alle Modelle |



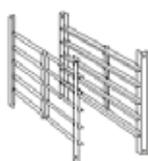
## Schlauchbrause Set mit Halterung (Schlauchlänge 2 m)

| Modell       | Art. Nr. | Passend für  |
|--------------|----------|--------------|
| R 0802010101 | 100411   | alle Modelle |



## Waschsystem

| Modell      | Art. Nr. | Passend für  |
|-------------|----------|--------------|
| Waschsystem | 125891   | alle Modelle |



## Auflageschienen

| Modell     | Passend für  |
|------------|--------------|
| 5 x 60/40  | alle Modelle |
| 7 x 60/40  | alle Modelle |
| 10 x 60/40 | alle Modelle |

# Heißluftdämpfer Kompatto



**GIORIK**  
COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

58



**Meteo**  
SYSTEM

Mithilfe des **patentierten Meteo-Systems** kann die Feuchtigkeit im Garraum nach Wunsch, je Produkt individuell gesteuert und überwacht werden.

steam tuner

**Patentiertes System zur Einstellung der Dampfsättigung.** Abhängig von der Art des Kochprozesses kann die Dampfqualität mehrstufig von „Trocken“ bis „Feucht“ reguliert werden.

## Allgemeine Ausstattung

- **Gehäuse und Innenraum Ausführung komplett aus CNS 18/10**
- Grafik-Display, digit. Steuerung
- Fugenloser **Hygiene-Garraum** mit abgerundeten Ecken zur leichten Reinigung
- 35 mm starke Garraumisolierung zur reduzierten Wärmeabstrahlung
- Ventilator mit **Autoreverse-Funktion**
- **Integrierte Beleuchtung**
- **Garraumtür mit Doppelverglasung**
- **Aufklappbare Innenscheibe**
- Türtropfwanne
- Herausnehmbare Auflageschienen
- **Hochleistungs-Heizkörper** aus INCOLOY 800 Chromnickelstahl
- **Kerntemperaturfühler**
- **Schnellabkühlung**
- 6 Lüftungsgeschwindigkeiten
- **Optional:** Autom. Reinigungssystem, weiteres Zubehör auf Anfrage

## Allgemeine Funktionsausstattung

- **Digitale Steuerung mit benutzerfreundlicher Software, intuitiv bedienbare Menüführung**
- 500 Garprogramme bis zu 9 Zyklen
- Rezeptdatenbank
- Rack Management steuert Koch- und Garprozesse für alle Ebenen
- Ventilator mit **Autoreverse-Funktion**
- Heißluft mit Autoclima 50°C - 300°C
- Dampfgaren 50°C - 130°C
- Kombi-Garen mit Autoclima 50°C - 300°C
- Patentiertes **METEO-System** ermöglicht optimale **Feuchtigkeitskontrolle** im Garraum
- Holdfunktion
- Schnellabkühlung
- Autom. Reinigungssystem (=Option)
- **Beschwadungsfunktion** über Drucktaste
- **USB Schnittstelle** ermöglicht einfachen Datentransfer

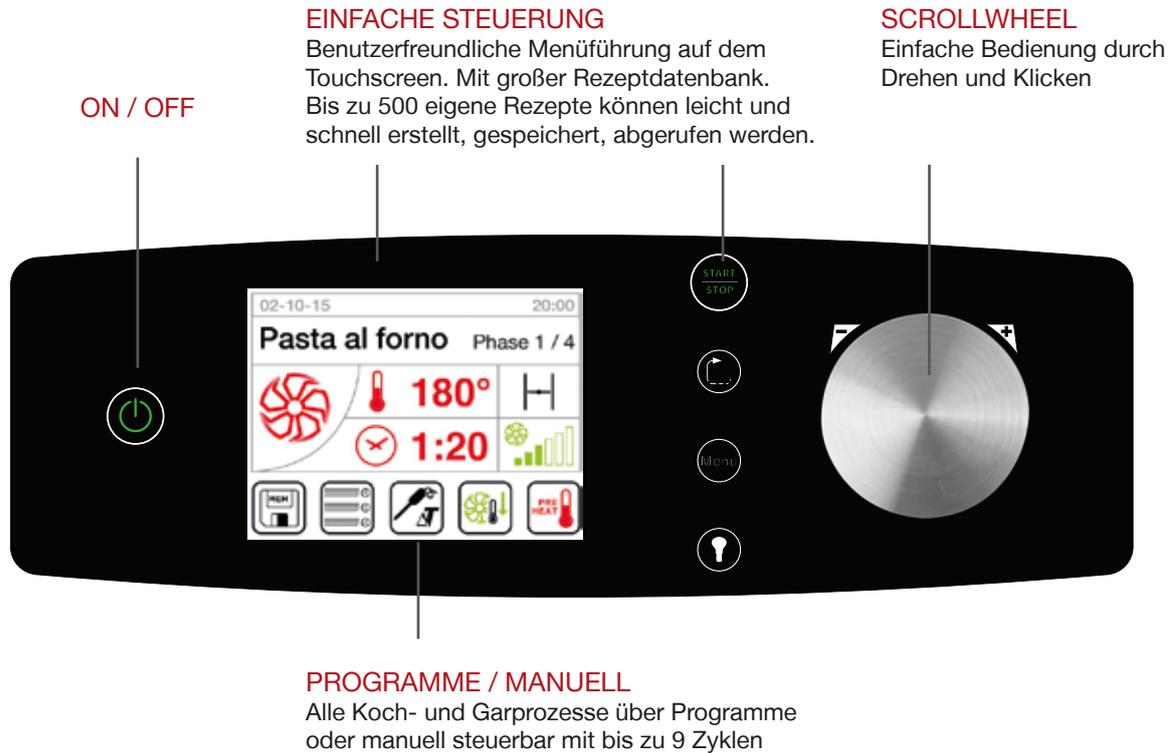
## Ausstattung KH (zusätzlich)

- **Energiesparender Mikroboiler garantiert optimale Dampfproduktion**
- Automatische Boiler-Entkalkung
- Niedertemperaturgaren ab 30 °C

# Heißluftdämpfer Kompatto



**GIORIK**  
COOKING EQUIPMENT SINCE 1962



**EINFACHE STEUERUNG**  
Benutzerfreundliche Menüführung auf dem Touchscreen. Mit großer Rezeptdatenbank. Bis zu 500 eigene Rezepte können leicht und schnell erstellt, gespeichert, abgerufen werden.

**SCROLLWHEEL**  
Einfache Bedienung durch Drehen und Klicken

**PROGRAMME / MANUELL**  
Alle Koch- und Garprozesse über Programme oder manuell steuerbar mit bis zu 9 Zyklen

## Modelle Kompatto

| Modell  | Art. Nr. | Einschübe   | Boiler | Maße BxTxH          | Anschlusswert   |
|---------|----------|-------------|--------|---------------------|-----------------|
| KT 0623 | 131740   | 6 x GN 2/3  |        | 519 x 628 x 770 mm  | 4,7 kW / 400 V  |
| KT 061  | 130065   | 6 x GN 1/1  |        | 519 x 803 x 770 mm  | 6,9 kW / 400 V  |
| KT 101  | 131741   | 10 x GN 1/1 |        | 519 x 803 x 1010 mm | 13,8 kW / 400 V |
| KH 0623 | 129530   | 6 x GN 2/3  | •      | 519 x 628 x 770 mm  | 5,7 kW / 400 V  |
| KH 061  | 129531   | 6 x GN 1/1  | •      | 519 x 803 x 770 mm  | 7,9 kW / 400 V  |
| KH 101  | 129532   | 10 x GN 1/1 | •      | 519 x 803 x 1010 mm | 14,8 kW / 400 V |

## Untergestelle



| Modell | Art.Nr. | Passend für | Maße BxTxH     |
|--------|---------|-------------|----------------|
| TK23   | 134088  | 0623        | 470x450x800 mm |
| TK1    | 132348  | 061+101     | 470x623x800 mm |

## Einschubschienen



| Modell  | Art.Nr. | Passend für |
|---------|---------|-------------|
| 2023001 | 134089  | TK23        |
| 2023000 | 134090  | TK1         |

## Autom. Reinigungssystem



| Modell                  | Erhältlich für |
|-------------------------|----------------|
| Autom. Reinigungssystem | alle Modelle   |

## Schlauchbrause Set mit Halterung (Schlauchlänge 2 m)



| Modell  | Art. Nr. | Passend für  |
|---------|----------|--------------|
| 7080003 | 132346   | alle Modelle |

D

# Steambox Evolution



## Neue Kombidämpfer für die moderne Großküche



**Meteo**  
SYSTEM

Mithilfe des **patentierten Meteo-Systems** kann die Feuchtigkeit im Garraum nach Wunsch, je Produkt individuell gesteuert und überwacht werden.

steam tuner

**Patentiertes System zur Einstellung der Dampfsättigung.** Abhängig von der Art des Kochprozesses kann die Dampfqualität mehrstufig von „Trocken“ bis „Feucht“ reguliert werden.

### Allgemeine Ausstattung

- **Gehäuse und Innenraum Ausführung komplett aus CNS 18/10**
- Fugenloser **Hygiene-Garraum** mit abgerundeten Ecken zur leichten Reinigung
- Hinterlüftete Mehrfachglastür zur reduzierten Wärmeabstrahlung
- LED-Beleuchtung in der Türe integriert
- Aufklappbare Innenscheibe zur einfachen Reinigung
- 35 mm starke Garraumisolierung
- Integrierte Türtropfwanne
- Herausnehmbare Auflageschienen, wechselbar, zur Aufnahme von GN 1/1 oder EN 600x400
- Hochleistungs-Heizkörper aus Chromnickelstahl INCOLOY 800
- **Aufklappbares Luftleitblech** zur leichten Reinigung des Ventilatorbereiches
- **Kerntemperaturfühler**

### Allgemeine Funktionsausstattung

- Manuelle Steuereinheit (siehe S. 62) zur Programmierung von bis zu **9 Zyklen**
- Ventilator mit **Autoreverse-Funktion**
- Heißumluft mit Autoclima 30°C - 300°C
- Dampf-garen 30°C - 130°C (Niedertemperatur, atmosphärisch, forciert)
- Kombi-Garen mit Autoclima 30°C - 300°C
- Delta-T-Garen
- Patentiertes **METEO-System** ermöglicht optimale **Feuchtigkeitskontrolle** im Garraum
- Holdfunktion
- Schnellabkühlung
- **Beschwadfunktion** über Drucktaste
- **USB Schnittstelle** ermöglicht einfachen Datentransfer

### Ausstattung SETE / SEHE (zusätzlich)

- **Energiesparender Mikroboiler (SEHE)** garantiert optimale Dampfproduktion
- Patentiertes **Steamtuner System** gewährleistet genaueste Regulierung der Dampfsättigung
- Automatische Boiler-Entkalkung
- Autom. Reinigungssystem (=Option)

### Funktionsausstattung SETE / SEHE (zusätzlich)

- **9" Touch-Screen-Steuerung (siehe S.61)**,
- Benutzerfreundliche Software, interaktive, intuitiv bedienbare Menüführung
- **Recipe Tuner** - perfekt organisierte Rezeptdatenbank mit großzügiger Auswahl an vordefinierten, sowie einfacher Eingabe von eigenen Rezepten
- **Rack Control Management** individuelle Steuerung, Überwachung mehrerer Garprozesse auf allen Ebenen
- Intelligente Selbstdiagnose-Tools gewährleisten Ausfallsicherheit
- Autom. Reinigungssystem (=Standard)

## Touchscreen Steuerung - Modelle T / H

### MANUELLER BETRIEB

Alle Koch- und Garprozesse manuell und übersichtlich steuerbar mit bis zu 9 Zyklen

### RECIPE TUNER

perfekt organisiert dank benutzerfreundlicher Rezeptdatenbank. Großzügige Auswahl an vordefinierten Rezepten. Eigene Rezepte können leicht und schnell erstellt und gespeichert werden

### INTUITIVE STEUERUNG

perfekt organisiert dank benutzerfreundlicher Rezeptdatenbank. Großzügige Auswahl an vordefinierten Rezepten. Eigene Rezepte können leicht und schnell erstellt und gespeichert werden

### FEEDBACK

Intelligente Selbstdiagnose-Tools gewährleisten dauerhafte Ausfallsicherheit & effizienten Service



ON / OFF

### ORGANISATIONSTALENT

Das Easy Service Rack Control Management steuert Koch- und Garprozesse für alle Ebenen

### 9" TOUCH SCREEN

benutzerfreundliche, interaktive Menüführung und Steuerung

### INTELLIGENTE KOCH- UND GARPROZESSE

Die neue Hightech-Software kontrolliert zielsicher jeden einzelnen Koch- und Garprozess.

### SCROLLWHEEL

Einfache Bedienung durch Drehen und Klicken



### Reinigungssystem

Umfangreiches, voll-automatisches Reinigungssystem mit mehreren Programmen



### Intuitive Steuerung

Übersichtliche Menüführung, einfaches Arbeiten mit Touchpad und Scrollwheel



### Kerntemperaturfühler

Serienmäßig im Lieferumfang, gewährleistet präzise Kochergebnisse auf allen Ebenen

### Modelle SETE / SEHE Touchscreen Steuerung

| Modell  | Art.Nr. | Boiler | Einschübe                 | Maße BxTxH          | Anschlusswert   |
|---------|---------|--------|---------------------------|---------------------|-----------------|
| SETE061 | 129925  |        | 6 x GN 1/1 oder EN 60/40  | 860 x 795 x 835 mm  | 10,4 kW / 400 V |
| SEHE061 | 133138  | •      | 6 x GN 1/1 oder EN 60/40  | 860 x 795 x 835 mm  | 11,4 kW / 400 V |
| SETE101 | 129926  |        | 10 x GN 1/1 oder EN 60/40 | 860 x 795 x 1115 mm | 15,7 kW / 400 V |
| SEHE101 | 133139  | •      | 10 x GN 1/1 oder EN 60/40 | 860 x 795 x 1115 mm | 16,7 kW / 400 V |

# Steambox Evolution



## Manuelle Steuerung - Modelle P / M

**MANUELLE STEUERUNG**

Alle Koch- und Garprozesse übersichtlich steuerbar über manuelle Tastenbedienung

**DELTA T GAREN**

**KERNTEMPERATUR**

Kerntemperatur-Fühler bei allen Modellen inkludiert, einfache Einstellung über Tastendruck

**KOCHPHASEN**

Übersicht über die bis zu 9 einstellbaren Kochzyklen

**REINIGUNGSSYSTEM**



ON / OFF

TEMPERATURWAHL

**METEO SYSTEM**

Zur Einstellung der optimalen Feuchtigkeit im Garraum.

**PROGRAMME**

Manuelle Einstellung von bis zu 9 Zyklen, Programmspeicher für bis zu 99 Programme

**SCROLLWHEEL**

Einfache Bedienung durch Drehen und Klicken



**LED-Beleuchtung**

Energiesparende LED-Beleuchtung serienmäßig, in die Türe integriert



**Intuitive Steuerung**

Übersichtliche Menüführung, einfaches Arbeiten m. Tastenbedienung und Scrollwheel



**Kerntemperaturfühler**

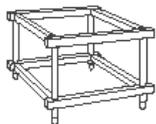
Serienmäßig im Lieferumfang, gewährleistet präzise Kochergebnisse auf allen Ebenen

**Modelle SEPE / SEME mit manueller Steuerung**

| Modell  | Art.Nr. | Boiler | Einschübe                 | Maße BxTxH          | Anschlusswert   |
|---------|---------|--------|---------------------------|---------------------|-----------------|
| SEPE061 | 130486  | -      | 6 x GN 1/1 oder EN 60/40  | 860 x 795 x 835 mm  | 10,4 kW / 400 V |
| SEME061 | 133133  | •      | 6 x GN 1/1 oder EN 60/40  | 860 x 795 x 835 mm  | 11,4 kW / 400 V |
| SEPE101 | 130487  | -      | 10 x GN 1/1 oder EN 60/40 | 860 x 795 x 1115 mm | 15,7 kW / 400 V |
| SEME101 | 133134  | •      | 10 x GN 1/1 oder EN 60/40 | 860 x 795 x 1115 mm | 16,7 kW / 400 V |



## Untergestelle



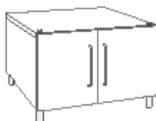
| Modell | Art.Nr. | Passend für | Maße BxTxH     |
|--------|---------|-------------|----------------|
| TSB06  | 126293  | 061         | 790x610x850 mm |
| TSB10  | 126294  | 101         | 790x610x700 mm |

## Einschubschienen



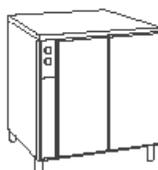
| Modell  | Art.Nr. | Passend für |
|---------|---------|-------------|
| 2019768 | 126298  | TSB06       |
| 2019769 | 126299  | TSB10       |

## Unterschrank



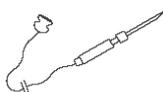
| Modell  | Art.Nr. | Passend für | Maße BxTxH      |
|---------|---------|-------------|-----------------|
| TAN0800 | 126301  | 061+101     | 850x770x800 mm  |
| TAN0821 | 126302  | 101         | 1120x850x800 mm |

## Wärmeschrank



| Modell  | Art.Nr. | Passend für | Maße BxTxH     |
|---------|---------|-------------|----------------|
| TAC0800 | 126303  | 061+101     | 850x770x800 mm |

## Kerntemperaturfühler Set



| Modell  | Art.Nr. | Passend für  |
|---------|---------|--------------|
| 6000102 | 126305  | alle Modelle |

## Waschsystem



| Modell      | Passend für |
|-------------|-------------|
| Waschsystem | 061         |
| Waschsystem | 101         |

## Kondensationshaube



| Modell  | Passend für | Maße BxTxH     |
|---------|-------------|----------------|
| 7080523 | 134093      | 061+101        |
|         |             | 876x987x345 mm |

# Heißluftöfen ME / MR



ME42



MR32

## Heißluftöfen ME / MR

- **Gehäuse- und Innenraum komplett aus CNS 18/10**
- Hygiene-Garraum mit runden Ecken zur leichten Reinigung (HACCP)
- Beschwängungseinrichtung mit Mengeneinstellung
- Garraum-Beleuchtung
- Garraumtür mit Doppelverglasung zur reduzierten Wärmeabstrahlung
- Hochleistungs-Heizkörper
- Aufklappbare Innenscheibe zur leichten Reinigung
- Autoreverse-Funktion für optimale Backergebnisse
- Temperaturkontrolle von 50° C – 280° C
- Zeitschaltuhr 120 Minuten
- Dauerbetrieb möglich
- 2 Lüftungsgeschwindigkeiten
- Schienenabstand 74 mm
  
- Modelle ME: Ausführung mit Schwenktüre rechts angeschlagen
- Modell MR: Ausführung mit Klapptüre

### Optional:

- Untergestell

| Modell  | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Einschübe              | Anschlusswert   |
|---------|---------|--------------------|------------------------|-----------------|
| MR 32   | 125867  | 770 x 740 x 600 mm | 3 x GN 1/1 (EN 60-40)  | 4,8 kW / 400 V  |
| ME 4232 | 125862  | 650 x 600 x 530 mm | 4 x GN 2/3             | 2,6 kW / 230 V  |
| ME 42   | 125863  | 870 x 730 x 530 mm | 4 x GN 1/1 (EN 60-40)  | 6,3 kW / 400 V  |
| ME 52   | 125864  | 870 x 730 x 600 mm | 5 x GN 1/1 (EN 60-40)  | 6,3 kW / 400 V  |
| ME 52X  | 128454  | 870 x 730 x 600 mm | 5 x GN 1/1 (EN 60-40)  | 7,7 kW / 400 V  |
| ME 72X  | 125865  | 870 x 730 x 780 mm | 7 x GN 1/1 (EN 60-40)  | 12,6 kW / 400 V |
| ME 102  | 125866  | 870 x 730 x 980 mm | 10 x GN 1/1 (EN 60-40) | 12,6 kW / 400 V |



T043MH



T04MI



T04DI

## Heißluft- und Backöfen T04

- Gehäuse-Ausführung Edelstahl
- Hygiene-Garraum mit runden Ecken zur leichten Reinigung (HACCP)
- Garraumbür mit Doppelverglasung zur reduzierten Wärmeabstrahlung
- Aufklappbare Innenscheibe zur leichten Reinigung
- 4 Einschubschienen
- Schienenabstand 75 mm
- Temperatursteuerung von 0 - 280° C
- Manueller Timer von 0 - 120 min
- Manueller Luftbefeuchter
- Eingebauter Wasseranschluss: 3/4"
- Lüftermotor mit Reverse-Funktion (ausgenommen T043MH)
- Halogen-Beleuchtung
- Modelle DI mit digitaler Steuerung
- Mod. T043MH mit 3 Stück Bleche, Mod. T04MI bzw. T04DI ohne Bleche

## Heißluftöfen T04

| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Einschübe            | Anschlusswert   |
|--------|---------|--------------------|----------------------|-----------------|
| T043MH | 129967  | 560 x 595 x 580 mm | 4 x 450 x 340 mm     | 2,85 kW / 230 V |
| T04MI  | 129966  | 750 x 695 x 560 mm | 4 x GN 1/1 (EN60/40) | 6,4 kW / 400 V  |
| T04DI  | 129965  | 750 x 695 x 560 mm | 4 x GN 1/1 (EN60/40) | 6,4 kW / 400 V  |

## Zubehör

| Modell                     | Art.Nr. | passend zu Modell |
|----------------------------|---------|-------------------|
| Wassertank für Beschwadung | 130006  | alle Modelle      |

## Backbleche

| Modell   | Art.Nr. | Beschreibung                                  | Maße BxT   |
|----------|---------|---|------------|
| P3445BP  | 130865  | Aluminium                                     | 450x340 mm |
| F3445BP  | 130866  | Aluminium gelocht                             | 450x340 mm |
| F3445BPT | 130830  | Aluminium gelocht Teflon                      | 450x340 mm |
| PG12     | 130831  | Backofenrost verchromt                        | 450x340 mm |
| P40060PB | 124059  | Aluminium Backblech                           | 600x400 mm |
| F40060BP | 124060  | Aluminium Backblech gelocht                   | 600x400 mm |
| P40060PB | 130826  | Aluminium Backblech Teflon                    | 600x400 mm |
| F40060BP | 124061  | Aluminium Backblech Teflon gelocht            | 600x400 mm |
| FTV40060 | 130825  | Aluminium Backblech gelocht 5 Baguette        | 600x400 mm |
| FTV40060 | 130839  | Aluminium Backblech Teflon gelocht 5 Baguette | 600x400 mm |
| PG10     | 130827  | Backofenrost Edelstahl                        | 600x400 mm |

# Professionelle Mikrowellenherde



## 66 Was zeichnet eine Profimikrowelle aus?

Unabhängig davon, welche Lebensmittel oder Garverfahren eingesetzt werden, ist die Mikrowelle wegen ihres Funktionsprinzips beim Erhitzen von Gerichten vor dem Servieren ohne Konkurrenz. Dabei wird das Gericht nicht der Hitze ausgesetzt, sondern es wird durch Mikrowelleneinspeisung und molekulare Reibung erwärmt – dies bietet besondere Vorteile.



### Starke Garleistung

- kürzere Garzeiten
- Gerichte können überprüft werden
- in einer Mikrowelle lösen sich die Nährstoffe nicht – Geschmack, Farbe und Ernährungseigenschaften bleiben unverändert

### Sicheres Regenerieren

- kein neuer Garprozess beim Erhitzen
- daher: keine Veränderung von Geschmack, Aussehen und Konsistenz

### Überlegenes Auftauen

- Schnelle Auftauzeiten
- Schonende Rohstoffbehandlung

## Für jede Küche die passende Mikrowelle.



### 1000 Watt Klasse

Einfach in der Anwendung, manuell zu bedienen und leicht programmierbar, sind die Produkte dieser Klasse darauf ausgelegt, den starken Anforderungen professionellen Einsatzes stand zu halten.

Egal ob zur Erhitzung gekühlter Fertigerichte oder gefroreter Snacks - die Geräte der 1000 Watt Klasse decken den Bedarf aller kleinen und mittleren Gastronomiebetriebe.

### Kompaktklasse

Ausgerichtet auf die schnelle Produktion von Einzelgerichten ist diese Modellreihe die ideale Lösung für stark frequentierte Einrichtungen wie Fastfood-Restaurants, Lebensmittelstände in Bahnhöfen, Conveniencestores usw. mit hohem Umsatz.

Bei geringem Platz vor Ort, lassen sich die Geräte mithilfe einer Verbindungsplatte einfach und sicher übereinander stapeln.

### Gourmetklasse

Durch ihre robuste Konstruktion komplett aus Edelstahl verfügen diese Geräte über eine Leistungsfähigkeit und Kapazität, die gleichmäßige Ergebnisse auch dann gewährleistet, wenn es auf Schnelligkeit und großen Durchsatz ankommt.

Die ideale Lösung für Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, Krankenhäuser, Kantinen, Schulen, große Restaurants, Hotels und Gaststätten mit großem Durchsatz von Multiportionsgerichten oder vielen unterschiedlichen Einzelportionen.

## 1000 Watt Klasse

22 Liter / Standardausführung  
Ideal für kleine bis mittelständische Betriebe. Taut auf, erhitzt und gart im Handumdrehen.

Einfach in der Anwendung, manuell zu bedienen und programmierbar sind diese Geräte darauf ausgelegt, den starken Anforderungen des professionellen Einsatzes Stand zu halten.

Ob gekühlte Fertiggerichte oder gefrostete Snacks erhitzt werden sollen – diese Modelle decken den Bedarf von kleineren bis mittleren Gastronomiebetrieben.



### Features auf einen Blick: NE-1037

- Garraumgröße 22 Liter
- Gehäuse und Garraum aus rostfreiem Edelstahl 18/10
- 3 Leistungsstufen von 340 W bis 1.000 W
- 20 freie Speicherprogramme
- Zwei- und dreistufiger Garvorgang ermöglicht den automatischen Wechsel der Leistungsstufe während des Garens
- Zuschaltpbarer Signalton

- Programmverriegelung ermöglicht die Bedienung durch einen einzigen Druck auf ein Programmfeld
- 99-Min-Zeitschaltuhr
- 3 Leistungsstufen
- Fehlerdiagnosesystem
- 10 Programmfelder
- Startautomatik
- Garraum BxTxH: 330x330x200 mm

### Features auf einen Blick: NE-1027

- Garraumgröße 22 Liter
- Gehäuse und Garraum aus hochbelastbarem Edelstahl
- Ausgangsleistung von 100 W bis 1.000 W
- 30-Min-Zeitschaltuhr
- Leistungseinstellung per Drehknopf
- Fehlerdiagnosesystem
- 10 Programmfelder
- Startautomatik
- Garraum BxTxH: 330x330x200 mm



NE-1037



| Modell  | Art.Nr. | Magnetronen | Speicher | Leistung | Maße B x T x H     | Anschlusswert  |
|---------|---------|-------------|----------|----------|--------------------|----------------|
| NE-1027 | 100498  | 1           | -        | 1000 W   | 510 x 360 x 306 mm | 1490 W / 230 V |
| NE-1037 | 100501  | 1           | 20       | 1000 W   | 510 x 360 x 306 mm | 1490 W / 230 V |

# Mikrowellenherde

# Panasonic

## 68 Kompaktklasse

Kleines 18-Liter Gehäuse, riesige Leistung. 2 Garraumbenen für 2 Tellergerichte sorgen für blitzschnellen Genuss.

Diese Modellreihe ist auf die schnelle Produktion von Einzelportionen ausgerichtet. Die ideale Lösung für Fastfood-Restaurants, Verkaufsstellen und andere stark besuchte Einrichtungen wie Conveniencestores, Lebensmittelstände in Bahnhöfen usw. mit hohem Umsatz.

Wenn der Platz knapp ist, lassen sich diese Geräte mit einer Verbindungsplatte sicher stapeln, die als Zubehör erhältlich ist.



NE-2153-2 EUG

### Features auf einen Blick

- Garraumgröße 18 Liter
- **2 Magnetrons** oben und unten sorgen für gleichmäßige Erhitzung
- Gehäuse und Garraum aus rostfreiem Edelstahl 18/10
- Abgerundeter, leicht zu reinigender Garraum mit herausnehmbarem Himmel
- Stapelmontage möglich
- LED-Lampe
- Geräte 2143-2 EUG und 2153-2 EUG mit **2 Garraumbenen für 2 Tellergerichte**
- Garraum BxTxH: 330x310x175 mm

### Besondere Features der NE-2153-2

- 30 freie Speicherprogramme
- 3 Leistungsstufen: Hoch, Mittel und Niedrig
- Manuell wählbare zwei- und dreistufige Erhitzung
- Erhitzung der doppelten oder dreifachen Menge programmierbar
- Programmverriegelung ermöglicht Bedienung durch einen einzigen Tastendruck
- Wiederholfunktion (nur für manuelle Erhitzung)
- Hinweis auf Luftfilterreinigung
- Zuschaltbarer Signalton



NE-1653 EUG



NE-1843 EUG

| Modell        | Art.Nr. | Magnetrone | Speicher | Leistung | Maße B x T x H     | Anschlusswert  |
|---------------|---------|------------|----------|----------|--------------------|----------------|
| NE 1643 EUG   | 131133  | 2          | -        | 1600 W   | 422 x 508 x 337 mm | 2590 W / 230 V |
| NE 1653 EUG   | 131134  | 2          | 30       | 1600 W   | 422 x 508 x 337 mm | 2590 W / 230 V |
| NE 1843 EUG   | 131135  | 2          | -        | 1800 W   | 422 x 508 x 337 mm | 2830 W / 230 V |
| NE 2143-2 EUG | 131136  | 2          | -        | 2100 W   | 422 x 508 x 337 mm | 3160 W / 230 V |
| NE 2153-2 EUG | 131137  | 2          | 30       | 2100 W   | 422 x 508 x 337 mm | 3160 W / 230 V |

B

Listenpreise exkl. MWSt.

## Gourmetklasse

Die idealen Profi-Geräte mit großem, variablen 44-Liter Garraum für alle, die große Mengen in kürzester Zeit servieren möchten.

Durch ihre robuste Konstruktion verfügen diese Geräte über eine Leistungsfähigkeit und Kapazität, die gleichmäßige Ergebnisse auch dann gewährleisten, wenn es auf Schnelligkeit und großen Durchsatz ankommt.

Die ideale Lösung für die gastronomische Versorgung von Einrichtungen und Krankenhäusern, Kantinen, Schulen, großen Restaurants, Hotels und Gaststätten mit großem Bedarf an Multiporionsgerichten oder unterschiedlichen Einzelportionen. So überzeugen diese Panasonic Profi-Mikrowellen in großen Küchen.



## Features auf einen Blick

- Garraumgröße 44 Liter
- 4 Magnetrons oben und unten sorgen für schnelle und gleichmäßige Erhitzung
- 4 Leistungsstufen: Hoch, Mittel, Niedrig und Auftauen
- Gehäuse und Garraum aus hochbelastbarem Edelstahl
- Abgerundeter, leicht zu reinigender Garraum mit herausnehmbarer Keramikplatte
- Einstellung über Drehknopf
- Aufziehbare, nach unten öffnende Klapptür
- 2 Garraumebenen GN 2 x 1/1
- 60-Min-Zeitschaltuhr
- Automatisches Fehlerdiagnosesystem
- Garraum BxTxH: 535x330x250 mm



NE-1880



| Modell  | Art.Nr. | Magnetrone | Speicher | Leistung | Maße B x T x H     | Anschlusswert  |
|---------|---------|------------|----------|----------|--------------------|----------------|
| NE-1840 | 100503  | 4          | -        | 1600 W   | 650 x 526 x 471 mm | 3200 W / 230 V |
| NE-1880 | 100499  | 4          | 16       | 1800 W   | 650 x 526 x 471 mm | 3200 W / 230 V |
| NE-2140 | 100504  | 4          | -        | 2100 W   | 650 x 526 x 471 mm | 3650 W / 400 V |
| NE-3240 | 100505  | 4          | -        | 2100 W   | 650 x 526 x 471 mm | 4960 W / 400 V |

# Mikrowellenherde



70



**Panasonic NE-C1475**  
Kombinationsgerät für den Snackbereich

- **Funktionen:** Mikrowelle, Grill, Umluftgrill, Auftauen, Regenerieren, Grillen, Backen und Braten
- **SD Karte** mit 16 MB im Lieferumfang
- **99 Programme** mit 3 Garphasen
- Programmierung über MS Excel oder direkt am Gerät, Übertragung über Email, Speicherung / Aktualisierung der Programme auf SD Karte
- Fehlerdiagnose-System
- Gehäuse und Garraum aus Edelstahl
- Garraum BxTxH: 406 x 336 x 217 mm



Punktgenaues Garen



Mikrowelle: Auftauen



Ofen: Backen



Grill: Überbacken

| Modell   | Art.Nr. | Magnetrone | Speicher | Leistung | Maße B x T x H     | Anschlusswert  |
|----------|---------|------------|----------|----------|--------------------|----------------|
| NEC-1475 | 115323  | 1          | 99       | 1840 W   | 600 x 484 x 383 mm | 3300 W / 230 V |



**Geräte Wandbord**  
gefertigt aus Edelstahl

| Modell | Art.Nr. | passend für   | Maße BxT   |
|--------|---------|---------------|------------|
| WB 54  | 118436  | 1000 W-Klasse | 550x400 mm |
| WB 55  | 118437  | Kompaktklasse | 550x500 mm |
| WB 65  | 118438  | Kompaktklasse | 600x500 mm |
| WB 75  | 118439  | Gourmetklasse | 680x550 mm |

B



### Mikrowellenherde MWP

- Gehäuse und Garraum aus rostfreiem Edelstahl
- 35 Liter Garraum, 2 Ebenen, GN 2/3
- Innenmaße: 360x400x228 mm
- 2 Magnetrons und rotierende Hohlleiter
- 5 Leistungsstufen
- 10 Speicher Tasten
- bis 100 Programme speicherbar
- Elektronische Steuerung rechts
- LED-Display
- 60 Min-Zeitschaltuhr

| Modell         | Art.Nr. | Kapazität | Maße BxTxH     | Leistung | Anschlusswert  |
|----------------|---------|-----------|----------------|----------|----------------|
| MWP 1852-35 E2 | 129526  | 35 l      | 570x512x370 mm | 1800 W   | 3000 W / 230 V |
| MWP 2162-35 E2 | 129514  | 35 l      | 570x512x370 mm | 2100 W   | 3200 W / 230 V |

# Hi-Lite Salamander



72

## Hi-Lite Salamander

- Ausführung komplett aus CNS 18/10
- Höhenverstellbares Heizelement
- Grillrost verchromt
- Automatische Abschaltung mit akustischem Signal
- Heizleistung je nach Bedarf wählbar
- Verbessertes Raumklima dank verringerter Wärmeabstrahlung

### Patentierte Hi-Lite Heiztechnik:

- Schnelle Aufheizzeit: in nur 5 Sekunden betriebsbereit
- Kostenvorteil: bis zu 65 % Energie-Ersparnis
- Optimaler Bedienkomfort
- Einfache, hygienische Reinigung

### Modell SH31

- Inklusive Warmhaltefunktion

### Modell Hi-Touch ST30

- Digitales HI-TOUCH Ceran-Bedienfeld mit 3 Programmen
- Warmhaltefunktion
- Memory-Funktion



ST 30



SH 20



SH 40

### Vergleich von Energiekosten- und Verbrauch / Jahr Salamander Standard & Giorik Hi-Lite-Salamander

|                    | Salamander Standard | Salamander Giorik Hi-Lite | Ihr Einsparungspotential kWh / € |
|--------------------|---------------------|---------------------------|----------------------------------|
| Verbrauch kWh/Tag  | 20 kWh              | 7 kWh                     | 13 kWh                           |
| Verbrauch kWh/Jahr | 6464 kWh            | 2240 kWh                  | 4224 kWh                         |
| € / Tag *          | 4,00 €              | 1,40 €                    | 2,60 €                           |
| € / Jahr *         | 1.152,00 €          | 399,00 €                  | 753,00 €                         |

\* Ihr Einsparungspotential beträgt 65 %  
(berechnet für 300 Arbeitstage / Kosten von 0,20 € pro kWh)

| Modell | Art.Nr. | Grillrost    | Maße BxTxH         | Anschlusswert  |
|--------|---------|--------------|--------------------|----------------|
| SH 20  | 132037  | 390 x 303 mm | 400 x 545 x 515 mm | 3,0 kW / 230 V |
| SH 31  | 132196  | 560 x 358 mm | 570 x 580 x 520 mm | 4,5 kW / 400 V |
| ST 30  | 131926  | 560 x 358 mm | 570 x 580 x 520 mm | 4,5 kW / 400 V |
| SH 40  | 132038  | 725 x 358 mm | 735 x 580 x 520 mm | 5,3 kW / 400 V |



### Elektro-Salamander SA 40

- Ausführung komplett aus CNS 18/10
- 1 Heizzone
- Infrarot-Strahlungsheizkörper "Incoloy"
- Kontrolllampe
- Grillrost mit Kippsicherung

### Elektro-Salamander SA 70

- Ausführung komplett aus CNS 18/10
- 2 Heizzonen
- Infrarot-Strahlungsheizkörper "Incoloy"
- Kontrolllampe
- Grillrost mit Kippsicherung

| Modell | Art.Nr. | Grillrost    | Maße BxTxH         | Anschlusswert  |
|--------|---------|--------------|--------------------|----------------|
| SA 40  | 128488  | 445 x 330 mm | 600 x 415 x 360 mm | 3,0 kW / 230 V |
| SA 70  | 128489  | 710 x 330 mm | 800 x 415 x 360 mm | 4,5 kW / 230 V |

### Salamander

- Ausführung aus rostfreiem Edelstahl
- Oberteil stufenlos verstellbar
- 2 Heizzonen getrennt regelbar



| Modell | Art.Nr. | Ausführung | Maße BxTxH         | Anschlusswert  |
|--------|---------|------------|--------------------|----------------|
| OS200  | 112589  | Elektro    | 600 x 580 x 590 mm | 3,2 kW / 400 V |

# Langzeitgargeräte



**GIORIK**  
COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

74

## Langzeitgargerät

- Statisches Ringheizsystem für perfektes Heißhalten ohne Qualitätsverlust
- Ausführung komplett aus Edelstahl
- Hygiene-Garraum mit abgerundeten Ecken
- Elektronische Temperaturkontrolle bis 120° C
- Entlüftungssystem in Türe und Rückwand für optimales Raumklima
- Herausnehmbare Hordengestelle für GN-Behälter 1/1
- Kostengünstiger Betrieb durch niedrigen Stromverbrauch
- Türanschlag wechselbar
- Stapelbar
- Version C mit Kerntemperaturfühler



### Mehr Nutzen durch innovative Technik.



**Elektronische Steuerung**  
Übersichtliche Bedienblende, einfaches Arbeiten. Inklusive digitaler Temperaturanzeige.

**Hygiene-Innenraum**  
Die abgerundeten Ecken ermöglichen eine einfache, saubere Reinigung. Die Einschubschienen sind komplett abnehmbar.

**Praktische Tragegriffe**  
Kunststoffgriffe an beiden Seiten bieten gute Transportmöglichkeiten auch in schwierigen Einsatzgebieten.

**Verbindungslösungen**  
Bei Betrieb von mehreren Produkten wird dank der einfachen Stapellösung wichtiger Platz gespart.

| Modell   | Art. Nr. | Einschübe        | Maße BxTxH         | Anschlusswert  |
|----------|----------|------------------|--------------------|----------------|
| GM0311E  | 128455   | 3 x GN 1/1 65 mm | 450 x 630 x 420 mm | 750 W / 230 V  |
| GM0311EC | 130497   | 3 x GN 1/1 65 mm | 450 x 630 x 420 mm | 750 W / 230 V  |
| GM0511E  | 128456   | 5 x GN 1/1 65 mm | 450 x 630 x 570 mm | 1000 W / 230 V |
| GM0511EC | 130498   | 5 x GN 1/1 65 mm | 450 x 630 x 570 mm | 1000 W / 230 V |

## Heißhaltegerät

- Statisches Ringheizsystem für perfektes Heißhalten ohne Qualitätsverlust
- Ausführung komplett aus Edelstahl
- Hygiene-Garraum mit abgerundeten Ecken
- Elektronische Temperaturkontrolle von 60° bis 90° C
- Entlüftungssystem in Türe und Rückwand für optimales Raumklima
- Kostengünstiger Betrieb durch niedrigen Stromverbrauch
- Stapelbar



### Mehr Nutzen durch innovative Technik.



**Elektronische Steuerung**  
Übersichtliche Bedienblende, einfaches Arbeiten. Inklusive digitaler Temperaturanzeige.



**Hygiene-Innenraum**  
Die abgerundeten Ecken ermöglichen eine einfache, saubere Reinigung. Die Einschubschienen sind komplett abnehmbar.



**Praktische Tragegriffe**  
Kunststoffgriffe an beiden Seiten bieten gute Transportmöglichkeiten auch in schwierigen Einsatzgebieten.



**Verbindungslösungen**  
Bei Betrieb von mehreren Produkten wird dank der einfachen Stapellösung wichtiger Platz gespart.

| Modell | Art. Nr. | Einschübe             | Maße BxTxH         | Anschlusswert  |
|--------|----------|-----------------------|--------------------|----------------|
| GMC2E  | 128457   | 2 Laden GN 1/1 150 mm | 650 x 599 x 510 mm | 900 W / 230 V  |
| GMC3E  | 128458   | 3 Laden GN 1/1 150 mm | 650 x 599 x 720 mm | 1000 W / 230 V |

# Hähnchen - Grillgeräte



E 6 P

E 8 P

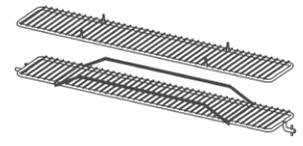
E 12 P

## Hähnchengrill Serie E

- Gehäuse und Innenraum aus rostfreiem Edelstahl
- Durchgehende Hähnchen-Stundenleistung
- Grillmöglichkeiten mit Teilladungen und reduziertem Verbrauch
- Einfache und schnelle Reinigung
- Gute Sichtbarkeit und optimale Präsentation von Hähnchen, Braten, usw. beim Grillen
- Innenbeleuchtung



| Modell    | Art.Nr. | Drehspieße | Fassung             | Maße BxTxH          | Anschlusswert   |
|-----------|---------|------------|---------------------|---------------------|-----------------|
| E 6 P     | 116417  | 2          | 6 Hähnchen (6 Kg)   | 700 x 360 x 530 mm  | 2,8 kW / 230 V  |
| E 8 P S2  | 100132  | 2          | 8 Hähnchen (8 Kg)   | 880 x 430 x 530 mm  | 3,5 kW / 400 V  |
| E 12 P S3 | 100131  | 3          | 12 Hähnchen (12 Kg) | 880 x 430 x 710 mm  | 5,0 kW / 400 V  |
| E 20 P S5 | 125371  | 5          | 20 Hähnchen (20 Kg) | 880 x 450 x 1250 mm | 10,7 kW / 400 V |



| Zubehör passend zu | Grillspieß m. Klammern Art.Nr. | Spießkorb Art.Nr. | Flachkorb Art.Nr. |
|--------------------|--------------------------------|-------------------|-------------------|
| E 6 P              | 128493                         | 128496            | 128499            |
| E 8 P              | 128494                         | 128497            | 128500            |
| E 12 P             | 128495                         | 128498            | 128501            |



PEF 10 SA



PEF 10+10 SA



## ASM Tisch-Friteuse

- Gehäuse und Heizwiderstände **komplett aus rostfreiem Edelstahl**
- Kaltölzone für wirtschaftliches Fritieren ohne Geschmacksübertragung und maximale Fettschonung
- **Friteusenkorb aus verchromtem Stahldraht** mit Isoliergriff und Einhängvorrichtung
- Behälter und Heizelement für einfache Reinigung entnehmbar
- Thermostatische Temperaturregelung von 60° C – 200 °C.
- Arbeits- und Sicherheitsthermostat
- Modelle SA: mit Ablaufhahn



PEF 8

## Tisch-Friteusen mit 1 Becken

| Modell    | Art.Nr. | Fassung | Ablaufhahn | Korbmaße       | Maße BxTxH     | Anschlusswert  |
|-----------|---------|---------|------------|----------------|----------------|----------------|
| PEF 8     | 127807  | 8 L     |            | 190x210x130 mm | 275x460x340 mm | 3,5 kW / 230 V |
| PEF 8 SA  | 133783  | 8 L     | •          | 190x220x130 mm | 290x460x370 mm | 4,5 kW / 400 V |
| PEF 10 SA | 127811  | 10 L    | •          | 240x245x130 mm | 325x490x380 mm | 8,5 kW / 400 V |

## Tisch-Friteusen mit 2 Becken

| Modell       | Art.Nr. | Fassung  | Ablaufhahn | Korbmaße           | Maße BxTxH     | Anschlusswert      |
|--------------|---------|----------|------------|--------------------|----------------|--------------------|
| PEF 8+8 S    | 127809  | 2 x 8 L  |            | 2 x 190x210x130 mm | 550x460x340 mm | 2 x 3,5 kW / 400 V |
| PEF 8+8 SA   | 133784  | 2 x 8 L  | •          | 2 x 190x210x130 mm | 550x460x340 mm | 2 x 6 kW / 400 V   |
| PEF 10+10 SA | 127812  | 2 x 10 L | •          | 2 x 240x245x130 mm | 650x490x380 mm | 2 x 8,5 kW / 400 V |

## Friteusenkörbe

| Modell        | Art.Nr. | Korbmaße       |
|---------------|---------|----------------|
| Korb 8 Liter  | 133870  | 245x165x130 mm |
| Korb 10 Liter | 133869  | 190x210x130 mm |

# Tisch-Friteusen



78



## Elektro-Tischfriteusen mit 1 Becken

- Gehäuse und Heizwiderstände **komplett aus rostfreiem Edelstahl**
- tiefe Kaltölzone für bessere Fetthaltbarkeit
- Füllmengen von 8, 12 oder 20 Liter
- Ölablaufhahn
- herausnehmbare Heizkörper
- thermostatische Regelung 105-195 °C
- Sicherheits-Thermostat
- 1 Friteusenkorb aus verchromtem Stahldraht

| Modell   | Art.Nr. | Fassung | Korbmaße       | Maße BxTxH     | Anschlusswert  |
|----------|---------|---------|----------------|----------------|----------------|
| EF 6 B   | 124185  | 6 L     | 140x200x105 mm | 290x485x435 mm | 3 kW / 230 V   |
| EF 8 B   | 123610  | 8 L     | 190x245x105 mm | 290x550x435 mm | 6,0 kW / 400 V |
| EF 12 B  | 123611  | 12 L    | 235x275x105 mm | 375x655x450 mm | 9,0 kW / 400 V |
| EF 20 BP | 123612  | 20 L    | 560x275x105 mm | 750x675x380 mm | 9,0 kW / 400 V |



## Elektro-Tischfriteusen mit 2 Becken

- aus rostfreiem Edelstahl
- tiefe Kaltölzone für höhere Fetthaltbarkeit
- Füllmenge 2x12 Liter
- Ölablaufhahn
- herausnehmbare Heizkörper
- thermostatische Regelung 105-195 °C
- Sicherheits-Thermostat
- 2 Friteusenkörbe aus verchromtem Stahldraht

| Modell    | Art.Nr. | Fassung  | Korbmaße           | Maße BxTxH     | Anschlusswert    |
|-----------|---------|----------|--------------------|----------------|------------------|
| EF 6+6 B  | 124186  | 2 x 6 L  | 2 x 140x200x105 mm | 580x485x435 mm | 3 + 3 kW / 230 V |
| EF 8+8 B  | 130436  | 2 x 8 L  | 2 x 190x245x105 mm | 580x550x435 mm | 6 + 6 kW / 400 V |
| EF 12+12B | 123613  | 2 x 12 L | 2 x 235x275x105 mm | 750x665x450 mm | 9 + 9 kW / 400 V |

## Allgemeine Ausstattung

- Gehäuse aus Edelstahl AISI 304
- Tiefgezogene Wanne in Edelstahl AISI 304 mit großer Kaltölzone
- Elektronische (NE, NG) bzw. elektro-mechanische (NEM) Steuerung
- Stand-by Temperatur 120°C
- Anzeige der Öltemperatur
- Akustischer Alarm beim Erreichen der eingestellten Temperatur
- Automatische Wannenwaschfunktion
- Melting-Funktion.
- Temperaturregelung mit zwei Sonden in der Wanne (NE und NG)
- Sicherheitsthermostat
- Schwenkbare gepanzerte Heizelemente
- Öl Ablaufhahn & Ölbehälter mit Ölsieb
- Korb aus verchromtem Stahldraht mit Kunststoffgriff
- Unterbau mit Flügeltüre geschlossen
- Höhenverstellbare Füße



NE 12/6



Elektronische Steuerung mit zwei einstellbaren Betriebstemperaturen (Mod. NE, NG)



Elektronische Steuerung mit zwei einstellbaren Betriebstemperaturen (Mod. NEM)



Schwenkbare, gepanzerte Heizelemente

## Ausführung Elektro

- Anzeige der Öltemperatur
- Akustischer Alarm beim Erreichen der eingestellten Temperatur
- Sicherheitsthermostat
- Schwenkbare gepanzerte Heizelemente

## Ausführung Gas

- Atmosphärische Brenner mit doppelter elektrischer Zündung und doppeltem Flammensensor für zuverlässige Zündung, unabhängig vom Gasdruck
- Management der thermischen Leistung beim Frittieren

**Achtung:** bei Bestellung von Gasgeräten bitte Gasart festlegen.

## Elektro-Friteusen

| Modell     | Art.Nr. | Steuerung    | Fassung | Korbmaße           | Maße BxTxH          | Anschlusswert |
|------------|---------|--------------|---------|--------------------|---------------------|---------------|
| NEM 120/6  | 133876  | mechanisch   | 14 L    | 240 x 280 x 120 mm | 400 x 700 x 1120 mm | 6 kW / 400 V  |
| NEM 120/9  | 133877  | mechanisch   | 14 L    | 240 x 280 x 120 mm | 400 x 700 x 1120 mm | 9 kW / 400 V  |
| NEM 200/10 | 133878  | mechanisch   | 20 L    | 260 x 280 x 150 mm | 400 x 700 x 1120 mm | 10 kW / 400 V |
| NEM 200/16 | 133879  | mechanisch   | 20 L    | 260 x 280 x 150 mm | 400 x 700 x 1120 mm | 16 kW / 400 V |
| NE 12/6    | 133337  | elektronisch | 14 L    | 240 x 280 x 120 mm | 400 x 700 x 1120 mm | 6 kW / 400 V  |
| NE 12/9    | 133338  | elektronisch | 14 L    | 240 x 280 x 120 mm | 400 x 700 x 1120 mm | 9 kW / 400 V  |
| NE 20/10   | 133339  | elektronisch | 20 L    | 260 x 280 x 150 mm | 400 x 700 x 1120 mm | 10 kW / 400 V |
| NE 20/16   | 133340  | elektronisch | 20 L    | 260 x 280 x 150 mm | 400 x 700 x 1120 mm | 16 kW / 400 V |

## Gas-Friteusen

| Modell   | Art.Nr. | Steuerung    | Fassung | Korbmaße               | Maße BxTxH          | Anschlusswert |
|----------|---------|--------------|---------|------------------------|---------------------|---------------|
| NG 12    | 133341  | elektronisch | 12 L    | 240 x 280 x 120 mm     | 400 x 700 x 1120 mm | 10 kW / Gas   |
| NG 20    | 133342  | elektronisch | 20 L    | 260 x 280 x 150 mm     | 400 x 700 x 1120 mm | 15 kW / Gas   |
| NG 20+20 | 133880  | elektronisch | 20+20 L | 2 x 260 x 280 x 150 mm | 800 x 700 x 1120 mm | 30 kW / Gas   |

# Hochleistungs-friteusen



## Hochleistungs-friteusen Friggy

- Ausführung aus rostfreiem Edelstahl CNS 18/10
- **Nahtlos in die Oberplatte eingeschweißtes, tiefgezogenes Becken mit Kaltzone**
- Infrarottechnologie mit dynamischer Temperaturkontrolle bewirkt hohe Energieeffizienz
- Dank verringertem Temperaturabfall in den Standby-Phasen arbeitet das Gerät äußerst energiesparend und das Öl kann länger verwendet werden
- Ölbehälter mit herausnehmbarem ÖlfILTER; eingebunden in das Chassis mit Rollen ermöglicht leichte Entleerung der Wanne
- Elektronische Steuereinheit EasyTouch mit LCD-Panel mit 12 individuellen Programmspeicherplätzen, Memo-funktion, Autom. Fettschmelzzyklus, Energiesparende Leistungsmodulierung, Autom. Reinigungszyklus, Autodiagnose-System
- Nachhaltig ökologisches Gerät ohne schädliches Isolierungsmaterial mit ausgezeichnetem Ertragsverhältnis zwischen Stromverbrauch und Wärmeleistung
- Das gesamte Energieeinsparungspotential beträgt 40 % gegenüber herkömmlichen Friteusen gleicher Größe
- **Modelle AC mit automatischem Korblift-System**

## Ausführung Elektro

- Elektrisches Heizsystem mit Temperaturkontrolle und Leistungsmodulation in der Start- sowie Annäherungsphase an die Endtemperatur bewirkt hohe Energieeffizienz und hilft den Stromverbrauch zu minimieren
- Klappbares verstärktes Widerstandssystem mit automatischer Positionblockierung für eine einfache Reinigung der Fritteurwanne

## Ausführung Gas

- Vorbrennungssystem Premix passt die Ausgabe-Leistung des Gerätes optimal an die Menge der verarbeiteten Güter an und hilft dadurch den Gasverbrauch zu minimieren

**Achtung:** bei Bestellung von Gasgeräten bitte Gasart festlegen.



Steuereinheit EasyTouch mit LCD-Panel

## Elektro-Stand-Friteusen Friggy

| Modell    | Art.Nr. | Fassung | Korbmaße               | Maße BxTxH          | Anschlusswert |
|-----------|---------|---------|------------------------|---------------------|---------------|
| EFP 25    | 128384  | 27 L    | 2 x 140 x 365 x 130 mm | 400 x 800 x 1120 mm | 20 kW / 400 V |
| EFU 25    | 128389  | 27 L    | 2 x 140 x 365 x 130 mm | 400 x 900 x 1120 mm | 20 kW / 400 V |
| EFP 25 AC | 133348  | 27 L    | 2 x 140 x 365 x 130 mm | 400 x 800 x 1120 mm | 20 kW / 400 V |
| EFU 25 AC | 133349  | 27 L    | 2 x 140 x 365 x 130 mm | 400 x 900 x 1120 mm | 20 kW / 400 V |

## Gas-Stand-Friteusen Friggy

| Modell    | Art.Nr. | Fassung | Korbmaße               | Maße BxTxH          | Anschlusswert |
|-----------|---------|---------|------------------------|---------------------|---------------|
| GFP 25    | 128390  | 27 L    | 2 x 140 x 365 x 130 mm | 400 x 800 x 1120 mm | 25 kW / Gas   |
| GFU 25    | 128391  | 27 L    | 2 x 140 x 365 x 130 mm | 400 x 900 x 1120 mm | 25 kW / Gas   |
| GFP 25 AC | 133350  | 27 L    | 2 x 140 x 365 x 130 mm | 400 x 800 x 1120 mm | 25 kW / Gas   |
| GFU 25 AC | 133351  | 27 L    | 2 x 140 x 365 x 130 mm | 400 x 900 x 1120 mm | 25 kW / Gas   |



PEF 16

## Backwarenfriteuse

- Gehäuse und Heizwiderstände komplett aus rostfreiem Edelstahl
- Kaltölzone für wirtschaftliches Fritieren ohne Geschmacksübertragung und maximale Fettschonung
- Drahtkorb mit Isoliergriff und Einhängenvorrichtung
- Einfache Reinigung: Behälter und Heizelement entnehmbar.
- Thermostatische Temperaturregelung von 60 °C – 200 °C
- Arbeits- und Sicherheitsthermostat

| Modell                | Art.Nr. | Fassung | Korbmaße      | Maße BxTxH     | Anschlusswert   |
|-----------------------|---------|---------|---------------|----------------|-----------------|
| PEF 16                | 127813  | 16 L    | 460x245x90 mm | 527x465x360 mm | 9,0 kW / 400 V  |
| PEF 30                | 128484  | 30 L    | 575x430x80 mm | 650x670x400 mm | 15,0 kW / 400 V |
| Ersatzkorb für PEF 16 | 133881  |         |               | 460x245x90 mm  |                 |
| Ersatzkorb für PEF 30 | 133882  |         |               | 575x430x80 mm  |                 |



BF21

## Elektro- oder Gasfriteuse

- Ausführung in Edelstahl
- Becken mit großer Kaltzone
- Ablasshahn mit Sicherheitsvorrichtung
- Erhöhte Spritzschutzwand
- Stahlnetzkörbe mit Isoliergriff
- Temperaturregelung von 90° bis 195°C
- Leistungsstarke, gepanzerte Heizwiderstände aus Edelstahl
- Arbeits- und Sicherheitsthermostat
- **Option:** Korbablage

| Modell | Art.Nr. | Fassung | Korbmaße      | Maße BxTxH      | Anschlusswert   |
|--------|---------|---------|---------------|-----------------|-----------------|
| BF 21  | 110056  | 21 L    | 630x365x70 mm | 700x580x250 mm  | 6,8 kW / 400 V  |
| BF 35  | 110057  | 35 L    | 970x365x70 mm | 1050x580x250 mm | 10,0 kW / 400 V |
| BFG 18 | 118359  | 20 L    | 576x320x70 mm | 700x585x390 mm  | 12 kW / Gas     |

| Modell           | Art.Nr. | Maße BxTxH    |
|------------------|---------|---------------|
| Korbablage BF 21 | 120433  | 767x392 mm    |
| Korbablage BF 35 | 125101  | 1127x390 mm   |
| Korb für BF 21   | 123373  | 630x365x70 mm |
| Korb für BF 35   | 125102  | 970x365x70 mm |
| Korb für BFG 18  | 130530  | 576x320x70 mm |

# Hockerkocher



EHK



GHK



NGETL

### Elektrohockerkocher EHK

- Ausführung komplett aus rostfreiem Edelstahl
- Robuste Bauweise und kompaktes Design
- Kochplatte mit Ø 440 mm
- Höhenverstellbare Füße
- Kontrolllampe
- Überhitzungsschutz

### Gashockerkocher GHK

- Ausführung komplett aus rostfreiem Edelstahl
- Robuste Bauweise und kompaktes Design
- Gasbrenner mit hoher Leistung
- Höhenverstellbare Füße
- Brenner mit elektrothermischer Steuerung
- Piezozünder
- Bei Bestellung bitte Gasart festlegen.

### Gashockerkocher NGETL

- Ausführung komplett aus rostfreiem Edelstahl
- Hochleistungs-Schlitzbrenner mit abnehmbarem Kopf
- Gas-Sicherheitsventile mit Thermoelementen
- Gasanschluss: 3/4 Zoll
- Ab Werk auf Flüssiggas eingestellt
- Umrüstsatz für Erdgas liegt bei

| Modell               | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert  |
|----------------------|---------|--------------------|----------------|
| NGETL 5-50           | 128519  | 500 x 500 x 450 mm | 13 kW / Gas    |
| EHK                  | 112844  | 540 x 580 x 375 mm | 6,0 kW / 400 V |
| GHK                  | 112845  | 540 x 580 x 375 mm | 10,0 kW / Gas  |
| Untergestell fahrbar | 130970  | für Mod. EHK       |                |

## Grillplatte

- Ausführung aus rostfreiem Edelstahl
- Erhältlich mit emaillierter Stahlplatte (EE) oder verchromter Stahlplatte (EC)
- CNS-Heizelemente
- 1 - 3 Heizzonen
- Temperaturregelung 0-300°C



PSR 400



PSR 600 EE



PSR 900 EE

| Modell    | Art.Nr. | Grillfläche | Heizzonen | Maße BxTxH     | Anschlusswert |
|-----------|---------|-------------|-----------|----------------|---------------|
| PSR400 EC | 127575  | 400x400 mm  | 1         | 400x475x230 mm | 3 kW / 230 V  |
| PSR600 EC | 130705  | 600x400 mm  | 2         | 600x475x230 mm | 6 kW / 400 V  |
| PSR900 EC | 130706  | 900x400 mm  | 3         | 900x475x230 mm | 9 kW / 400 V  |
| PSR400 EE | 130707  | 400x400 mm  | 1         | 400x475x230 mm | 3 kW / 230 V  |
| PSR600 EE | 132430  | 600x400 mm  | 2         | 600x475x230 mm | 6 kW / 400 V  |
| PSR900 EE | 130709  | 900x400 mm  | 3         | 900x475x230 mm | 9 kW / 400 V  |

# Bain Marie / Würstchenwärmer



**ASM**

84



BMT 1/1-200

## Bain Marie

- Ausführung aus rostfreiem Edelstahl
- Thermostatische Regelung 30° bis 90°C
- Kontrollleuchte
- Modelle BMT mit Ablaufhahn

| Modell      | Art.Nr. | Inhalt            | Ablaufhahn | Maße BxTxH         | Anschlusswert  |
|-------------|---------|-------------------|------------|--------------------|----------------|
| BM 1/1-150  | 128622  | GN 1/1 150 mm     |            | 330 x 570 x 260 mm | 1,5 kW / 230 V |
| BMT 1/1-200 | 128490  | GN 1/1 200 mm     | •          | 340 x 590 x 300 mm | 1,5 kW / 230 V |
| BMT 2/1-200 | 128491  | 2 x GN 1/1 200 mm | •          | 660 x 570 x 310 mm | 3,0 kW / 230 V |



SC-112

## Würstchenwärmer

- Ausführung aus rostfreiem Edelstahl
- Aufklappbarer Deckel
- Thermostatische Regelung 50° bis 90°C
- Kontrollleuchte
- Wasser-Ablasshahn
- Beckentiefe: 150 mm

| Modell | Art.Nr. | Inhalt     | Maße BxTxH         | Anschlusswert    |
|--------|---------|------------|--------------------|------------------|
| SC112  | 127814  | GN 1/2     | 265 x 330 x 260 mm | 1 kW / 230 V     |
| SC212  | 127815  | 2 x GN 1/2 | 530 x 330 x 260 mm | 2 x 1 kW / 230 V |



## Hot Dog Gerät

- Ausführung aus rostfreiem Edelstahl
- Teflonbeschichtete Spieße
- Jeweils 2 Spieße getrennt schaltbar

| Modell | Art.Nr. | Spieße | Maße BxTxH         | Anschlusswert |
|--------|---------|--------|--------------------|---------------|
| TP 2   | 100047  | 2      | 220 x 220 x 270 mm | 170 W / 230 V |
| TP 4   | 100048  | 4      | 220 x 220 x 270 mm | 340 W / 230 V |
| TP 6   | 100049  | 6      | 220 x 340 x 270 mm | 510 W / 230 V |

# Elektro-Eierkocher



## Elektro-Eierkocher

- Ausführung aus Edelstahl
- Kapazität: 10 Eier
- Behälter GN 1/3
- 6 Eierkörbchen (nummeriert)

| Modell                | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert  |
|-----------------------|---------|--------------------|----------------|
| CO60                  | 117674  | 215 x 430 x 255 mm | 1,5 kW / 230 V |
| Zusätzl. Eierkörbchen | 111046  |                    |                |

# Induktionsherd RIB

**ASM**

86

## Induktionsherd RIB 3520 ET

- Ausführung komplett aus rostfreiem Edelstahl
- kompakte Leistungselektronik
- Output-Level 500 - 3500 W
- Temperatur einstellbar von 60-240 °C
- LED-Display
- Timer 0-180 Min
- Betriebskontrollleuchte
- Auto-Off



| Modell      | Art.Nr. | Maße BxTxH         | Anschlusswert  |
|-------------|---------|--------------------|----------------|
| RIB 3520 ET | 129304  | 330 x 420 x 100 mm | 3,5 kW / 230 V |



BAR 1000



TOAST 3

### Salamander-Toaster BAR / TOAST

- zum Auftauen, Bräunen, Grillen Toasten
- Ausführung aus rostfreiem Edelstahl
- Ober- und Unterhitze getrennt schaltbar
- Zeitschaltuhr 15 Minuten
- höhenverstellbarer Einschubrost
- Fettauffang-Lade
- Schutzgitter für Quarzröhren
- Optional: Toastzange

### Salamander-Toaster TS

- 2 Einschübe für je 1 x GN 1/1
- Ausführung aus rostfreiem Edelstahl
- Ober- und Unterhitze getrennt schaltbar
- Zeitschaltuhr 15 Minuten
- 2 Einschubroste
- Oberteil geschlossen für schnelle Backzeiten (abnehmbar)



TS 3270

| Modell     | Art.Nr. | Rostmaß BxT      | Maße BxTxH         | Anschlusswert  |
|------------|---------|------------------|--------------------|----------------|
| TOAST 3    | 132941  | 370 x 240 mm     | 525 x 305 x 305 mm | 1,8 kW / 230 V |
| TOAST 6    | 133332  | 2 x 370 x 240 mm | 525 x 305 x 405 mm | 2,7 kW / 230 V |
| BAR 1000   | 100549  | 350 x 240 mm     | 450 x 285 x 305 mm | 2,0 kW / 230 V |
| BAR 2000   | 100546  | 2 x 350 x 240 mm | 450 x 285 x 420 mm | 3,0 kW / 230 V |
| TS 3270    | 118184  | 2 x 530 x 325 mm | 640 x 380 x 475 mm | 4,0 kW / 400 V |
| Toastzange | 108200  | Edelstahl        |                    |                |

# Kontaktgriller



88

## Elektro-Kontakt-Plattengriller

- für Steaks, Hamburger, Toasts, etc.
- Ausführung aus rostfreiem Edelstahl
- Graugussplatte für optimale Wärmespeicherung und rasche Aufheizzeit
- Obere Grillplatte gerillt, klappbar mit massiven, isolierten Griffen
- Untere Grillplatte glatt
- Abnehmbare Fettauffangschale
- Thermostatregler bis 250° C
- Balancierte Oberhitze



CG 80



CG 40



CG 60

| Modell | Art.Nr. | Grillfläche  | Maße BxTxH         | Anschlusswert  |
|--------|---------|--------------|--------------------|----------------|
| CG 40  | 133206  | 255 x 245 mm | 400 x 430 x 240 mm | 1,8 kW / 230 V |
| CG 60  | 132901  | 365 x 245 mm | 510 x 430 x 240 mm | 3,0 kW / 230 V |
| CG 80  | 132902  | 550 x 245 mm | 690 x 430 x 240 mm | 3,6 kW / 230 V |

## Kontakt-Plattengriller

- für Steaks, Hamburger, Toasts, etc.
- Ausführung aus rostfreiem Edelstahl
- Graugussplatte für optimale Wärmespeicherung und rasche Aufheizzeit
- Obere Grillplatten gerillt, klappbar mit massiven, isolierten Griffen
- Untere Grillplatten glatt
- Abnehmbare Fettauffangschale
- Thermostatregler bis 300° C
- Balancierte Oberhitze
- Panini XLE: elektronischer Timer für Programmierung von 3 Backzeiten



Doppelpanini



Savoye



Panini



Panini XL



Majestic



| Modell       | Art.Nr. | Platte unten / oben | Grillfläche      | Maße BxTxH         | Anschlusswert  |
|--------------|---------|---------------------|------------------|--------------------|----------------|
| Savoye       | 100586  | glatt / gerillt     | 260 x 240 mm     | 330 x 385 x 220 mm | 2,0 kW / 230 V |
| Panini       | 100584  | glatt / gerillt     | 360 x 240 mm     | 430 x 385 x 220 mm | 3,0 kW / 230 V |
| Majestic     | 100583  | glatt / gerillt     | 535 x 240 mm     | 600 x 385 x 220 mm | 4,0 kW / 400 V |
| Panini XL    | 117041  | glatt / gerillt     | 360 x 360 mm     | 410 x 620 x 340 mm | 3,6 kW / 230 V |
| Panini XLE   | 117040  | glatt / gerillt     | 360 x 360 mm     | 410 x 620 x 340 mm | 3,6 kW / 230 V |
| Doppelpanini | 100585  | glatt / gerillt     | 2 x 360 x 240 mm | 835 x 385 x 220 mm | 6,0 kW / 400 V |

# Tisch-Kocher



90

## Tisch-Kocher Gas

- Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl
- Gussrippenrahmen
- Sicherheitsregler mit Zündflammenposition
- Flammenabdeckung und Edelstahlwanne abnehmbar



GAR 7

## Tisch-Kocher Elektro

- Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl
- Gusskochplatte ø 230 mm
- Kontrollleuchte
- Stufenschalter



ELR 4



GAR 21

| Modell | Art.Nr. | Maße BxTxH          | Anschlusswert    |
|--------|---------|---------------------|------------------|
| GAR 7  | 129920  | 370 x 510 x 195 mm  | 7 kW / Gas       |
| GAR 14 | 129921  | 690 x 510 x 195 mm  | 2 x 7 kW / Gas   |
| GAR 21 | 129922  | 1005 x 510 x 195 mm | 3 x 7 kW / Gas   |
| ELR 2  | 129923  | 350 x 400 x 155 mm  | 2 kW / 230 V     |
| ELR 4  | 129924  | 600 x 400 x 155 mm  | 2 x 2 kW / 400 V |



CT 540

## Durchlauftoaster CT 540 B

- Leistungsstarker Durchlauftoaster
- Starke Heizleistung mit Infrarot-Quarz-Strahler, kurze Aufheizzeit
- Sehr gute Wärmeverteilung
- Ausführung aus rostfreiem Edelstahl
- einstellbare Geschwindigkeit zur Regulierung der Backzeit
- 3-Stufen Wahlschalter für Ober-, Unter- oder Ober- und Unterhitze
- Geräuscharmer Betrieb dank kugellagerter Achse
- Einfache Bedienung und Reinigung
- Entnahme des Backgutes front- oder rückseitig

## Durchlauftoaster CT 3000 B

- Leistungsstarker Durchlauftoaster für Burgerlaibchen, Panini, Sandwiches...
- Ausführung aus rostfreiem Edelstahl
- Starke Heizleistung mit Infrarot-Quarz-Strahler (1450 und 1550 W)
- Sehr kurze Aufheizzeit
- 2 Leistungsstufen (50/100 %)
- Einfache Bedienung und Reinigung
- Stufenlos einstellbare Geschwindigkeit zur Regulierung der Backzeit
- Schaltkasten auf Vorder- oder Rückseite montierbar



CT 3000 B

| Modell    | Art.Nr. | Ausführung | Maße BxTxH         | Maße Heizzone BxT | Anschlusswert  |
|-----------|---------|------------|--------------------|-------------------|----------------|
| CT 540 B  | 100531  | Elektro    | 450 x 530 x 345 mm | 300 x 335 mm      | 2,3 kW / 230 V |
| CT 3000 B | 133354  | Elektro    | 720 x 470 x 385 mm | 300 x 370 mm      | 3,0 kW / 230 V |

# Crepes-Geräte



CFE 400



CSE 400

### Crepes-Gerät

- Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl
- Modelle CF mit rundem Gehäuse
- Modelle CDE/CDG mit 2 Platten
- Plattendurchmesser 400 mm

**Achtung:** Bei Bestellung von Gasgeräten bitte Gasart festlegen.

| Modell  | Art.Nr. | Ausführung | Ø / H        | Anschlusswert  |
|---------|---------|------------|--------------|----------------|
| CFE 400 | 129918  | Elektro    | 400 / 200 mm | 3,6 kW / 230 V |
| CFG 400 | 129919  | Gas        | 400 / 200 mm | 3,6 kW / Gas   |

| Modell  | Art.Nr. | Ausführung | Maße BxTxH         | Anschlusswert  |
|---------|---------|------------|--------------------|----------------|
| CSE 400 | 129914  | Elektro    | 450 x 500 x 240 mm | 3,6 kW / 230 V |
| CSG 400 | 129916  | Gas        | 450 x 500 x 240 mm | 3,2 kW / Gas   |
| CDE 400 | 129915  | Elektro    | 860 x 500 x 240 mm | 7,2 kW / 400 V |
| CDG 400 | 129917  | Gas        | 860 x 500 x 240 mm | 6,4 kW / Gas   |

# Rechaud-Batterien



### Rechaud-Batterie

- Gehäuse und Heizwiderstände aus rostfreiem Edelstahl
- Wärmeplatten aus Aluminium
- Thermostatische Temperaturregulierung bis 180 °C



DW 106



DW 110

| Modell | Art.Nr. | Kapazität  | Plattengröße | Maße BxTxH         | Anschlusswert  |
|--------|---------|------------|--------------|--------------------|----------------|
| DW 106 | 100591  | 6 Platten  | 270 x 150 mm | 400 x 215 x 335 mm | 650 W / 230 V  |
| DW 110 | 100590  | 10 Platten | 270 x 150 mm | 400 x 215 x 475 mm | 1300 W / 230 V |

Ersatzplatte