



Preisliste
Tarif

02/22



Kochspezialisten seit 1972

Spécialistes de la cuisson depuis 1972

**Preisliste
Tarif**

02/22

Verkaufsbedingungen

1 ALLGEMEINES

1-1. Unsere Lieferungen und Leistungen erfolgen ausschließlich aufgrund der nachstehenden Bedingungen. Einkaufsbedingungen des Käufers wird hiermit widersprochen.
1-2. Der Kunde, außer er wäre Nichtkaufmann, erklärt sich bei Erteilung des ersten Auftrages im Voraus damit einverstanden, daß diese AGB auch für alle weiteren Angebote, Aufträge und Verträge gelten, ohne daß sie jeweils neu vereinbart werden.
1-3. Alle Nebenabreden oder von diesen AGB abweichende Abreden sowie Änderungen der Auftragsbestätigung bedürfen zu ihrer Wirksamkeit unserer schriftlichen Bestätigung. Dies gilt insbesondere auch für den Fall, daß der Kunde im Auftragschreiben zusätzliche Bedingungen oder Auflagen aufnimmt, denen wir nicht ausdrücklich widersprechen oder, daß der Kunde seine Einkaufsbedingungen zur Grundlage des Vertrages machen will. Soweit dies im Widerspruch zu unseren AGB stehen, werden sie auch nicht durch unser Schweigen oder vorbehaltlose Ausführung dieses Vertrages vertraglich.
1-4. Handelsvertreter oder Aufdienstmitarbeiter sind nicht berechtigt. Nebenabreden oder insbesondere Vertragsbedingungen zu vereinbaren.
1-5. ALLE ANGABEN UND BILDER IN DIESEM DOKUMENT SIND NICHT VERBINDLICH.

2 ANGEBOT

2-1. Unsere Angebote sind stets freibleibend. Ein Kaufvertrag kommt erst durch unsere schriftliche Auftragsbestätigung zustande.
2-2. An Kostenanschlägen, Zeichnungen und anderen Angebotsunterlagen behalten wir uns die Eigentums- und Urheberrechte vor. Der Kunde darf solche Unterlagen Dritten nicht zugänglich machen. Auf unser Verlangen sind sie an uns zurückzugeben.

3 LIEFERUMFANG

3-1. Technische Änderungen, soweit der Lieferumfang nicht beeinflußt wird, bleiben vorbehalten.
3-2. Angaben über Leistungen und Verbrauchswerte unserer Maschinen sind als annähernd zu betrachten. Der Kunde hat selbst die Voraussetzungen dafür zu schaffen, daß aufgrund unserer Spezifizierung zum Betreiben der Anlage erforderlichen Medien (z. B. Strom, Gas, Wasser, Abzugskamine, Durchbrüche usw.) ausreichend zur Verfügung stehen.

4 PREISE

4-1. Alle Preisangaben in Angeboten oder Auftragsbestätigungen sind nach den am Abgabatag geltenden Löhnen und Preisen für Material und Frachten errechnet. Ändern sich diese Kosten bis zur Ausführung des Auftrages, so sind wir berechtigt, den vereinbarten Preis angemessen zu ändern. Ist der Kunde Nichtkaufmann, kommt eine Preisänderung frühestens 4 Monate nach Vertragsabschluß in Betracht. Diese Preisänderungsklausel findet auch dann Anwendung, wenn nachträglich auf Wunsch des Käufers der Liefertermin hinausgeschoben wird, bei einem Nichtkaufmann als Kunden nur dann, wenn es sich um mehr als 4 Monate handelt.
4-2. Die Preise verstehen sich ab Werk ohne Verpackung, sofern nichts anderes vereinbart ist, zugleich der am Tag der Lieferung geltenden gesetzlichen Mehrwertsteuer. Ein etwa erforderlicher Anschluß an die Versorgungsleitungen (Strom, Wasser, Dampf, Abwasser, Heißwasser, Gas etc.) ist vom Käufer auf seine Kosten zu veranlassen und darf nur von konzessionierten örtlichen Elektrofachleuten bzw. Installateuren vorgenommen werden.

5 LIEFERUNG

5-1. Teillieferungen sind zulässig.
5-2. Angaben zu Lieferzeiten sind für uns unverbindlich. Die Lieferfrist beginnt mit der Absendung der Auftragsbestätigung, jedoch nicht vor der Bebringung der vom Besteller zu beschaffenden Unterlagen, Genehmigungen, Freigaben sowie vor Eingang einer vereinbarten Anzahlung. Die Lieferfrist ist eingehalten, wenn die Siedlung innerhalb der vorgesehenen Frist versandbereit ist und dies dem Kunden mitgeteilt wurde bzw. der Liefergegenstand vom Werk zum Versand gegeben worden ist. Die Einhaltung jeder Lieferfrist setzt die Erfüllung der Vertragsverpflichtungen des Käufers voraus.
5-3. Liefer- und Leistungsverzögerungen aufgrund höherer Gewalt und aufgrund von Ereignissen, die uns die Lieferung wesentlich erschweren oder der unmöglich machen, wozu auch nachträglich eingetretene Materialbeschaffungsschwierigkeiten, Betriebsstörungen, Streik, Aussperrung, Mangel an Transportmittel, behördliche Anordnungen usw. gehören, haben wir nicht zu vertreten. Solche Verzögerungen verlängern etwa verbindlich vereinbarte Lieferfristen um angemessene Zeit.
5-4. Aus der Überschreitung vereinbarter Lieferfristen, die wir zu vertreten haben, stehen unserem Kunden folgende Ansprüche zu:
a) Ein Rücktritt vom Vertrag ist nur im Fall unseres Verzuges und angemessener Nachfristsetzung mit ausdrücklicher Androhung der Ablehnung der Leistung nach Ablauf der Nachfrist möglich.
b) Im Falle unseres Verzuges kann Verzugsentschädigung in Höhe von 0,5 % für jede vollendete Woche des Verzuges insgesamt höchstens 5 % des Rechnungswertes ohne Mehrwertsteuer und Transportversicherung der vom Verzug betroffenen Lieferung und Leistung verlangt werden. Darüber hinausgehende Entschädigungsansprüche sind ausgeschlossen, außer wir würden im Falle des Vorsatzes oder der groben Fahrlässigkeit auch unserer gesetzlichen Vertreter und Erfüllungsgehilfen zwingend haften.
5-5. Die Gefahr geht spätestens bei Verladung auf den Kunden über. Unterbleibt die Ablieferung aus vom Kunden zu vertretenden Gründen, geht die Gefahr mit Versandbereitschaft über. In diesen Fällen wird die versandbereite Ware für Rechnung und Gefahr des Kunden auf Lager genommen. Die Fälligkeit der Rechnung wird dadurch nicht berührt.
5-6. Die Wahl der Versandart bleibt mangels anderslautender Vereinbarung uns überlassen.

6 24-STUNDEN-LIEFERSERVICE

Alle Produkte, die mit diesem Symbol gekennzeichnete sind, gehören zum 24-Stunden-Lieferservice. Für Bestellungen bis 10.00 Uhr, erfolgt der Versand innerhalb von 24 Stunden. Die Modelle sind in der Standardkonfiguration erhältlich; gas G20 20, elektrisch 400/3N/50Hz. Verkaufsbedingungen sind mit der Firma abzustimmen. Das Unternehmen behält sich das Recht vor, im Laufe des Jahres die Liste der für diesen Service verfügbaren Maschinen zu ändern.

7 GEWÄHRLEISTUNG

7-1. Der Kunde ist verpflichtet, die gelieferte Leistung unverzüglich zu überprüfen. Dabei festgestellte offensichtliche Mängel sind unverzüglich schriftlich anzugeben. Mängel, die auch bei sorgfältiger Prüfung innerhalb dieser Frist nicht entdeckt werden können, sind – unter sofortiger Einstellung etwaiger Be- und Verarbeitung – unverzüglich nach Entdeckung, spätestens vor Ablauf der Gewährleistungsfrist schriftlich anzugeben. Der Käufer hat uns unverzüglich Gelegenheit zu geben, uns von dem Mangel zu überzeugen. Nach Durchführung einer vereinbarten Abnahme ist die Rüge von Mängeln, die bei der Abnahme feststellbar sind, ausgeschlossen.
7-2. Im Rahmen unserer Geschäftsberechnung mit Unternehmen leisten wir Gewähr für etwaige Mängel, mit denen unsere Erzeugnisse im Zeitpunkt des Gefahrenüberganges behaftet waren, auf die Dauer von 2 Jahren ab dem Zeitpunkt des Gefahrenübergangs. Die Gewährleistung entfällt, wenn unsere Betriebs- oder Wartungsanweisungen nicht sorgfältig befolgt werden oder der Kunde selbst oder durch Dritte Reparaturen ausführt bzw. sonstige Eingriffe in die gelieferten Erzeugnisse vorgenommen hat.
7-3. Die Gewährleistung für den Fachhandel beschränkt sich auf den kostenlosen Ersatz der defekten Teile.
7-4. Schlägt die von uns durchzuführende Nachfüllung innerhalb einer vom Kunden angemessen zu setzenden Nachfrist fehl, stehen dem Käufer die weiteren gesetzlichen Gewährleistungsrechte zu.
Wenn der Kunde Kaufmann ist, kann er jedoch nur die angemessene Herabsetzung der Vergütung verlangen.
7-5. Unsere Gewährleistung bezieht sich nicht auf natürliche Abnutzung, ferner nicht auf Schäden, die nach dem Gefahrenübergang infolge fehlerhafter oder nachlässiger Behandlung, übermäßiger Beanspruchung, ungeeigneter Betriebsmittel oder infolge sonstiger Einflüsse entstehen, die nach dem Vertrag nicht vorausgesetzt sind.
7-6. Weitere Ansprüche unseres Kunden sind ausgeschlossen, insbesondere ein Anspruch auf Ersatz von Schäden, auch von mittelbaren Schäden, außer wir würden aufgrund Vorsatz, grober Fahrlässigkeit oder wegen Fehlens zugesicherter Eigenschaften zwingend haften. In den Fällen des Fehlens zugesicherter Eigenschaften, haften wir nur insoweit, daß die Zusicherungen den Zweck verfolgen, den Käufer gerade gegen die eingetretenen Schäden abzusichern.

8 ZAHLUNGEN

8-1. Falls nichts anderes schriftlich vereinbart oder von uns schriftlich bestätigt ist, haben alle Zahlungen nach Eingang Auftragsbestätigung per Vorkasse ohne jeglichen Abzug zu erfolgen. Zahlungsanweisungen, Schecks und Wechsel werden nur nach besonderer Vereinbarung und nur zahlungshalber angenommen, unter Berechnung aller Einzahlungs- und Diskontspesen.

8-2. Wir sind berechtigt, trotz anders lautender Bestimmung des Kunden, Zahlungen zunächst auf etwa bestehende ältere Restschulden anzurechnen. Sind bereits Kosten und Zinsen entstanden, so sind wir berechtigt, Zahlungen zunächst auf die Kosten, dann auf die Zinsen und zuletzt auf die Hauptforderung anzurechnen.

8-3. Eine Zahlung ist erst erfolgt, wenn wir über den Betrag bedingungslos verfügen können. Im Falle von Schecks erst dann, wenn der Scheck ohne Vorbehalt eingelöst ist.

8-4. Diskontfähige Wechsel nehmen wir nur aufgrund einer ausdrücklichen Vereinbarung und dann erfüllungshalber herein. Hereinnommene Wechsel werden, vorbehaltlich der Einlösung ab Fälligkeitstag, gebucht. Kosten für Diskontierung und Einziehung trägt der Kunde.

8-5. Ab Verzug berechnen wir Verzugszinsen in Höhe von 1,5 % pro Monat, mindestens jedoch die von uns zu zahlenden Kontokorrentzinsen.

8-6. Der Kunde kann gegen unsere Forderungen nur mit unbestrittenen oder rechtskräftig festgestellten Gegenforderungen aufrechnen. Ein Zurückbehaltungsrecht des Kunden, der Kaufmann ist, wegen beaupteter Gewährleistungsansprüche ist ausgeschlossen. Sonst kann der Kunde in diesem Fall ein zurückbehaltungsrecht nur in Höhe eines angemessenen Teils der Kaufpreisforderung geltend machen und nur dann, wenn es auf demselben Vertragsverhältnis beruht.

8-7. Bei Kreditierung wird die Restschuld ohne Rücksicht auf den vereinbarten Fälligkeitstermin sofort zahlungsfähig und etwaige Stundungsabreden gegenstandslos, wenn:

a) der Besteller mit 2 aufeinanderfolgenden Teilzahlungen ganz oder teilweise in Verzug kommt,
b) der Besteller seine Zahlungen einstellt, gegen ihn das Vergleichsverfahren oder Konkurs eröffnet oder beantragt wird oder er bei seinen Gläubigern um ein Moratorium nachsucht oder ein Vergleichsverfahren anstrebt,

c) der Besteller gegen die ihm nach dem Vertrag obliegenden Verpflichtungen trotz Annahme in erheblicher Weise verstößt oder in Abnahmeverzug gerät – bei Abnahmeverzug wird der Besteller für den gesamten Kaufpreis vorleistungspflichtig,

d) der Besteller stirbt und dessen Erben nicht ausdrücklich und schriftlich die dem Besteller obliegenden Verpflichtungen übernehmen,

e) sich herausstellt, daß von dem Besteller im Vertrage falsche Angaben gemacht worden sind,

f) sich die Vermögensverhältnisse des Bestellers wesentlich verschlechtern. Wir sind dann berechtigt, die Ware zurückzunehmen, gegebenenfalls den Betrieb des Käufers zu betreten und die Ware wegzunehmen. Die Rücknahme ist nicht automatisch ein Rücktritt vom Vertrag. Ein bei Verzug des Kunden erklärter Rücktritt muß ausdrücklich schriftlich erfolgen. Sowohl der Besteller zur Rückgabe des Erlangten nicht in der Lage ist, hat er uns den Wert zu ersetzen. Darauf hinaus können wir Ersatz des uns entstandenen Schadens verlangen.

8-8. Soweit die Zahlungsbedingungen laut Liefervertrag überschritten werden, sind wir zu entsprechenden Nachbelastungen berechtigt.

9 EIGENTUMSVORBEHALT

Bis zur Erfüllung aller (auch Saldo-) Forderungen, die uns aus jedem Rechtsgrund gegen unseren Kunden jetzt oder künftig zustehen, werden uns folgende Sicherheiten gewährt, die wir auf Verlangen nach unserer Wahl freigeben, soweit ihr Wert die Forderungen nachhaltig um mehr als 20 % übersteigt:

9-1. Unsere Waren bleiben unser Eigentum. Verarbeitung oder Umbildung im Bereich des Kunden erfolgen stets für uns als Hersteller jedoch ohne Verpflichtung für uns. Erlischt unser (Mit-) Eigentum durch Verbindung, so wird bereits jetzt vereinbart, daß das (Mit-) Eigentum unseres Kunden an der einheitlichen Sache wertanteilmäßig (Rechnungswert) auf uns übergeht. Der Kunde verwahrt unser (Mit-) Eigentum unentgeltlich. Ware, an denen uns (Mit-) Eigentum zusteht, wird im folgenden als Vorbelohnsware bezeichnet.

9-2. Unser Kunde ist berechtigt, Vorbelohnware im ordnungsgemäßen Geschäftswerk zu verarbeiten und zu veräußern, wenn er mit seinem Abnehmer einen Eigentumsvorbehalt vereinbart und solange er nicht uns gegenüber im Verzug ist. Verpfändungen oder Sicherungsüberleihungen sind unzulässig. Die aus dem Weiterverkauf oder einem sonstigen Rechtsgrund (Versicherung, unerlaubte Handlung) bezüglich der Vorbelohnware entstehenden Forderungen trifft der Kunde hiermit sicherungshalber an uns in vollem Umfang ab. Wir ermächtigen den Kunden widerrufflich, die abgetrennten Forderungen für unsere Rechnung im eigenen Namen einzuziehen. Auf unsere Aufforderung wird der Kunde die Abtretung offenlegen und uns die erforderlichen Auskünfte und Unterlagen geben. Bis zur vollständigen Bezahlung des Kaufpreises gestattet der Wiederverkäufer der Verkäufer oder Beauftragter das Betreten des Ausstellungsräumes des jeweiligen Liefergegenstandes. Wird die Vorbelohnware vom Käufer zusammen mit anderen Waren weiterveräußert, so wird uns die Forderung aus der Weiterveräußerung im Verhältnis des Rechnungswertes der Vorbelohnware zum Rechnungswert der anderen Waren abgetreten. Bei der Weiterveräußerung von Waren, an denen wir Miteigentumsanteile haben, wird uns ein unserem Miteigentumsanteil entsprechender Teil der Forderung abgetreten.

9-3. Bei Zugriffen Dritter auf die Vorbelohnware wird der Kunde auf unser Eigentum hinweisen und uns unverzüglich benachrichtigen. Kosten und Schäden tragen der Kunde.

9-4. Sollten wir dem sogenannten Scheck-Wechselverfahren zugestimmt haben, dann sind unsere Forderungen erst erfüllt, wenn auch der Wechsel eingelöst und einschließlich Nebenkosten vollständig bezahlt ist.

9-5. Ist der Käufer oder Besteller mit der Bezahlung des Kaufpreises in Verzug oder mit einer Teilzahlung in Rückstand geraten, dann sind wir berechtigt, sofort die gelieferte Ware, auch soweit sie mit Grund oder Gebäude fest verbunden ist, beim Käufer oder Besteller abzuholen. Der Käufer oder Besteller gestattet uns insoweit die im Eigentum oder im Besitz des Käufers oder Bestellers stehenden Räumlichkeiten und Grundstücke oder Grundstücksteile zu betreten. Schäden, die infolge des Abtransports oder der Demontage an Grundstück und Räumlichkeiten sowie Gebäuden und Gebäudeteilen entstehen, haben wir nicht zu erstatzen.

10 SCHADENSERSATZANSPRÜCHE DER VERKÄUFERIN

Falls wir ausdrücklich in die Aufhebung eines verbindlich erteilten Auftrages einwilligen, hat der Kunde 20 % der Auftragssumme an uns zu zahlen, auch wenn wir dies bei der Aufhebung nicht ausdrücklich wiederholen. Dasselbe gilt, wenn der Kunde den Vertrag nicht erfüllt und bei Rücktritt. Ist der Lieferungsgegenstand ausgeliefert, erhöht sich der Pauschalbetrag um die Kosten des Hin- und Rücktransports sowie die Kosten der Aufarbeitung. Die Geltendmachung eines höheren Schadens ist damit nicht ausgeschlossen. Der Kunde ist berechtigt nachzuweisen, daß uns ein geringerer Schaden entstanden ist.

11 ALLGEMEINE HAFTUNGSBEGRENZUNG

Soweit in diesen Bedingungen nichts anderes geregelt ist, haften wir auf Schadensersatz wegen Verletzung vertraglicher oder außervertraglicher Pflichten nur bei Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit. Für Vorsatz und grober Fahrlässigkeit nicht leitender Erfüllungsgehilfen haften wir jedoch nur, wenn sie eine wesentliche vertragliche Pflicht verletzen.

12 SCHLUSSBESTIMMUNGEN, GERICHTSSTAND

12-1. Sollte ein Teil des Vertrages oder dieser AGB unwirksam sein, dann wird dadurch die Wirksamkeit des Vertrages und der AGB im übrigen nicht berührt.

12-2. Spätere Ergänzungen oder Änderungen des Vertrages bedürfen der Schriftform, wobei unsere Bestätigung maßgeblich ist.

12-3. Für die Beurteilung der gesamten Rechtsbeziehung zu unserem Kunden gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland.

12-4. a) Erfüllungsort und Gerichtsstand für beide Vertragsteile ist – soweit es sich um Volk kaufleute (die also nicht zu den in 4 des HGB bezeichneten Gewerbetreibenden gehören), juristische Personen des öffentlichen Rechts oder öffentliche Sondervermögen handelt – Hamm/ Deutschland. Wir sind auch berechtigt, den Käufer an seinem allgemeinen Gerichtsstand zu verklagen.

b) Derselbe Gerichtsstand gilt, wenn der Käufer keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, nach Vertragsabschluß seinen Wohnsitz oder gewöhnlichen Aufenthaltsort aus dem Inland verlegt oder sein Wohnsitz oder gewöhnlicher Aufenthaltsort zum Zeitpunkt der Klageerhebung nicht bekannt ist.

Conditions générales de vente

ARTICLE 1 - CHAMP D'APPLICATION ET GENERALITES

1-1. Les présentes conditions générales de vente s'appliquent à toutes les ventes conclues par la société EUROTEC division MBM auprès des acheteurs professionnels, quelque soient les clauses pouvant figurer sur les documents du client et notamment ses conditions générales d'achat. Toute dérogation aux conditions générales de vente de la société EUROTEC division MBM devra faire l'objet d'un accord préalable écrit et signé par le fournisseur et l'acheteur.

1-2. Les renseignements et photographies portés sur les catalogues, prospectus et tarifs n'ont pas un caractère contractuel, sont donnés à titre indicatif et restent révisables à tout moment. Conformément à la réglementation en vigueur, le fournisseur se réserve le droit de déroger à certaines clauses des présentes Conditions Générales de Vente en fonction des négociations menées avec l'acheteur, par l'établissement de Conditions de Vente Particularées.

TOUTES LES INFORMATIONS CONTENUES DANS CE DOCUMENT PEUVENT ÊTRE SUJETTES À MODIFICATION, LES VISUELS NE SONT PAS CONTRACTUELS.

1-3. Le fournisseur peut, en outre, être amené à établir des Conditions Générales de Vente Catégorielles, dérogatoires aux présentes Conditions Générales de Vente, en fonction du type de clientèle considérée et déterminée à partir de critères objectifs. Dans ce cas, les Conditions Générales de Vente Catégorielles s'appliqueront à tous les opérateurs répondant à ces critères.

ARTICLE 2 – COMMANDE - TARIF

2-1. Les ventes ne sont parfaites qu'après acceptation expresse et par écrit de la commande du client, par le fournisseur, sous la forme d'un accusé de réception, lequel s'assurera notamment de la disponibilité des produits demandés. L'acheteur est engagé par sa commande quelque soit sa forme (lettre simple et/ou LR avec AR et/ou fax et/ou courrier électronique) dès lors qu'elle est effectivement parvenue à la société EUROTEC division MBM .

2-2. Les éventuelles modifications demandées par l'acheteur ne pourront être prises en compte, dans la limite des possibilités du fournisseur et à sa seule discréction, que si elles sont notifiées par écrit. En tout état de cause, les modifications ne pourront être acceptées que si elles sont signifiées au fournisseur vingt et un jours au moins avant la date prévue pour la livraison, après signature par l'acheteur d'un nouveau bon de commande spécifique et ajustement éventuel du prix.

2-3. En cas d'annulation de la commande par l'acheteur après son acceptation par le fournisseur, pour quelque raison que ce soit hormis la force majeure, l'acompte versé à la commande, tel que défini à l'article Livraisons des présentes Conditions Générales de Vente sera de plein droit acquis au fournisseur et ne pourra donner lieu à un quelconque remboursement.

2-4. Les produits et/ou matériels sont fournis aux tarifs en vigueur au jour de la passation de la commande. Ces tarifs sont fermes et non révisables pendant leur période de validité. Ces prix sont francs de port France métropolitaine à compter de 500 € HT. Pour les expéditions d'un coût inférieur à ce montant, une participation forfaitaire de 30 € HT sera facturée à l'acheteur.

ARTICLE 3 – CONDITIONS DE PAIEMENT

3-1. A défaut de conditions particulières dérogatoires, les conditions de paiement sont les suivantes:

- un acompte de 40 % du prix total TTC d'acquisition des produits et/ou matériels susvisés est exigé lors de la passation de la commande
- le solde du prix est payable au comptant, au jour de la livraison ou de la mise à disposition des produits et/ou matériels

Le fournisseur ne sera pas tenu de procéder à la livraison des produits commandés par l'acheteur si celui-ci ne lui en paye pas le prix dans les conditions et selon les modalités ci-dessus indiquées.

3-2. Lieu et moyen de paiement:

Les paiements doivent être effectués au siège social de l'entreprise. Sauf dispositions expresses contraires, le règlement prévu à la commande doit faire l'objet de l'émission d'un chèque et le solde doit faire l'objet de l'émission d'une lettre de change acceptée, domiciliée et établie conformément aux délais contractuels. Aucun escompte ne sera pratiqué par le fournisseur pour paiement comptant, ou dans un délai inférieur à celui figurant aux présentes CGV ou sur la facture émise.

3-3. Acompte:

Le versement effectué à la commande est un acompte sur le prix et ne peut en aucun cas être considéré comme des arrhes dont l'abandon autoriserait les parties à se désengager du contrat.

En cas de non paiement des chèques et/ou des lettres de change à l'échéance et/ou de paiement partiel, la totalité du paiement est réputée non effectuée et tous les frais (agios, intérêts, taxes, assurances, etc...) en relation avec cette défaillance seront à la charge de l'acheteur sans préjudice des actions ci-après exposées.

3-4. Retard de paiement et/ou de versement des sommes dues par l'acheteur:

Conformément aux dispositions de l'article L.441-6 du Code de Commerce issu de la Loi de Modernisation de l'Economie n° 2008/776 du 4 août 2008; le délai convenu entre les parties pour régler les sommes dues ne peut excéder quarante cinq jours fin de mois ou soixante jours à compter de la date d'émission de la facture.

Conformément à l'article L.441-6 du Code de commerce, tout retard de paiement donnera lieu, si bon semble au fournisseur, et dès le premier jour de retard:

- à l'application d'un intérêt de retard égal au taux de refinancement le plus récent de la Banque centrale européenne majoré de dix points (LME- N°2008-776 du 4 aout 2008)
- à l'application d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de 40€ (directive européenne 2011/7 du 16 février 2011, loi 2012-387 du 22 mars 2012, et décret 2012-1115 du 2 octobre)
- lorsque les frais de recouvrement exposés sont supérieurs au montant de cette indemnité forfaitaire, une indemnité complémentaire, sur justification.

En cas de non respect des conditions de paiement figurant ci-dessus, le fournisseur se réserve en outre le droit de suspendre ou d'annuler la livraison des commandes en cours de la part de l'acheteur et de diminuer ou d'annuler les éventuelles remises accordées à ce dernier.

ARTICLE 4 – CLAUSE DE RESERVE DE PROPRIETE

Le fournisseur se réserve, jusqu'au complet paiement du prix par l'acheteur, un droit de propriété sur les produits vendus jusqu'au paiement complet du prix et de ses accessoires, lui permettant de reprendre possession desdits produits. Tout acompte versé par l'acheteur restera acquis au fournisseur à titre d'indemnisation forfaitaire, sans préjudice de toutes autres actions qu'il serait en droit d'intenter de ce fait à l'encontre de l'acheteur et notamment la revendication des produits et/ou matériels vendus et dont il s'est réservé la propriété. En revanche et dès la livraison des produits commandés, le risque de perte et/ou de détérioration sera transféré à l'acheteur.

ARTICLE 5 – TRANSPORT

Les marchandises de la société EUROTEC division MBM voyagent aux risques et périls du destinataire, même en cas de retour ou d'envoi effectué franco de port ou contre remboursement. Les frais dus à l'utilisation d'un mode de transport exceptionnel demandé par le client sont à la charge de ce dernier et la société EUROTEC division MBM ne peut être tenue responsable des dommages survenus au cours du transport et/ou du déchargement.

En conséquence, il appartient à l'acheteur de procéder à la vérification quantitative et/ou qualitative des produits et/ou matériels à leur réception. Les réserves précisant le type de dommage, son emplacement et son importance doivent être portées sur le récépissé du transporteur et confirmées à celui-ci par lettre recommandée avec accusé de réception dans les trois jours francs suivant la réception des marchandises.

A défaut de réserves expressément formulées par écrit, par celui-ci, dans un délai de trois jours francs à compter de la livraison, les produits livrés par le transporteur seront réputés conformes en quantité et qualité à la commande.

ARTICLE 6 – LIVRAISON

Les produits acquis par l'acheteur seront livrés dans un délai maximum de quarante cinq jours à compter de la réception par le fournisseur du bon de commande correspondant dumment signé et accompagné du montant de l'acompte exigible à cette date, sous réserve de son bon encaissement. Ce délai est fourni à titre indicatif et ne constitue pas un délai de rigueur. Le fournisseur ne pourra ainsi voir sa responsabilité engagée à l'égard de l'acheteur en cas de retard de livraison n'excédant pas quinze jours.

En cas de retard supérieur à soixante jours, l'acheteur pourra demander la résolution de la vente. Les acomptes déjà versés lui seront alors restitués par le fournisseur.

La responsabilité du fournisseur ne pourra en aucun cas être engagée en cas de retard et/ou de suspension de la livraison imputable à l'acheteur ou en cas de force majeure.

ARTICLE 7 – SERVICE DE LIVRAISON 24H



Les produits marqués de ce symbole font partie du service de livraison 24h. Pour les commandes reçues avant h. 10.00 expédition sera faite dans les 24 heures. Les modèles sont disponibles dans leur configuration standard: gaz G20 20, électrique 400/3N/50Hz. Conditions de vente à vérifier auprès de l'entreprise. La société se réserve le droit de modifier la liste des machines disponibles pour ce service au cours de l'année.

ARTICLE 8 – TRANSFERT DE PROPRIÉTÉ – TRANSFERT DES RISQUES

Le transfert de propriété des produits et/ou matériels du fournisseur au profit de l'acheteur, ne sera réalisé qu'après complet paiement du prix par ce dernier et ce quelque soit la date de livraison desdits produits.

En revanche, le transfert des risques de pertes et/ou de détérioration des produits et/ou matériels du fournisseur sera réalité dès livraison et réception desdits produits par l'acheteur.

ARTICLE 9 – RESPONSABILITE DU FOURNISSEUR - GARANTIE

Les produits et/ou matériels livrés par le fournisseur à l'exclusion de la fourniture des pièces détachées bénéficient d'une garantie d'une durée de douze mois à compter de la date de livraison, couvrant la non-conformité des produits à la commande et tout vice caché, provenant d'un défaut de matière, de conception ou de fabrication affectant les produits et/ou matériels livrés et les rendant impropre à leur utilisation.

Cette garantie est limitée au remplacement ou au remboursement des produits non-conformes ou affectés d'un vice reconnus défectueux par les services techniques de la société EUROTEC division MBM à l'exclusion de tout autre frais.

Toute garantie est exclue en cas de mauvaise utilisation, négligence ou défaut d'entretien de la part de l'acquéreur, comme en cas d'usure normale du bien ou de force majeure. Sont exclues de la garantie les pièces d'usage telles que les lampes, joints, pièces entartrées et/ou ayant été effectivement détériorées par un usage anormal et/ou un manque d'entretien.

Afin de faire valoir ses droits, l'acheteur devra, sous peine de décharge de toute action s'y rapportant, informer le fournisseur, par écrit, de l'existence des vices dans un délai maximum de trois jours à compter de leur découverte.

Le fournisseur remplacera ou fera réparer les produits et/ou pièces sous garantie jugés défectueux. Cette garantie ne couvre pas les frais de main d'œuvre. Le remplacement des produits et/ou matériels et/ou pièces défectueux n'aura pas pour effet de prolonger la durée de la garantie ci-dessus fixée.

ARTICLE 10 – GESTION DES EQUIPEMENTS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES EN FIN DE VIE

Les équipements électriques et électroniques professionnels visés par le décret n° 2005-829 du 20 juillet 2005 transposant la directive n° 2002/96/CE du 27 janvier 2003 et mise sur le marché après le 13 aout 2005, bénéficiant du dispositif mis en place par le SYNEG pour la reprise et le traitement des DEEE. Les modalités pratiques sont précisées sur chaque appareil et sa notice technique.

En cas de contrôle, le fabricant présentera les documents établissant qu'il remplit, pour ses équipements, l'ensemble des obligations qui lui incombent. Dans le cas où le client ne remplirait pas les obligations mises à sa charge dans les dispositions contractuelles, il sera présumé responsable et le fabricant se réserve le droit de lui demander la réparation de tout dommage qu'il pourrait subir de ce fait.

ARTICLE 11 – CLAUSE D'ATTRIBUTION DE JURIDICTION

Tous les litiges auxquels le présent contrat pourrait donner lieu, concernant tant sa validité, son interprétation, son exécution, sa résiliation, leurs conséquences et leur suites seront soumis au Tribunal de Commerce de LYON quelque soit le lieu de livraison, le mode de paiement et même en cas d'appel(s) en garantie.

ARTICLE 12 – LOI APPLICABLE

De convention expresse entre les parties, les présentes Conditions Générales de Vente et les opérations d'achat et de vente qui en découlent sont régies par le droit français. Elles sont rédigées en langue française. Dans le cas où elles seraient traduites en une ou plusieurs langues, seul le texte français ferait foi en cas de litige.

ARTICLE 13 – ACCEPTATION DE L'ACHETEUR

Les présentes Conditions Générales de Vente ainsi que les tarifs sont expressément agréées et acceptées par l'acheteur, qui déclare et reconnaît en avoir une parfaite connaissance, et renonce, de ce fait, à se prévaloir de tout document contradictoire et notamment de ses propres Conditions Générales d'Achat.



MBM steigert schneller deinen Umsatz

Um Sie bestmöglich zu unterstützen, haben wir unseren neuen Versandservice "SERVICE 24 STUNDEN" starten.

Deine MBM Küche, sofort lieferbar!

Für alle Bestellungen bis 10:00 Uhr, erfolgt der Versand innerhalb von 24 Stunden.

Suchen Sie das Symbol  , und für weitere Informationen kontaktieren Sie Ihr Ansprechpartner oder Ihre Kundendienst.

Die Produkte werden ständig umgesetzt. Konsultieren Sie den Link <https://www.mbmitaly.com/mobile/mrd-stock> für immer aktualisierte Informationen.

MBM rend votre entreprise plus rapide

Pour mieux correspondre à votre entreprise, nous avons lancé le «service 24 heures».

Votre cuisine prête à être livrée!

Pour toutes les commandes reçues avant 10.00, l'expédition sera faite dans 24 heures.

Recherchez le symbole  , veuillez vous adresser à votre responsable des ventes ou au service clientèle pour plus d'informations.

Les produits sont constamment mis à jour.

Consultez le lien <https://www.mbmitaly.com/mobile/mrd-stock> pour des informations toujours à jour.

Index

Index

MODULARES KOCHEN - CUISSON MODULAIRE

- DOMINA PRO 700 pag. 6
- DOMINA PRO 900  pag. 60
- DOMINA 1100 pag. 110
- MAGISTRA PLUS 700  pag. 130
- MAGISTRA PLUS 900  pag. 178
- MINIMA 600 pag. 208
- SMART 650 pag. 232

SONSTIGE KOCHGERÄTE - PRODUITS COMPLEMENTAIRES

- HOCKERKOCHE - FEUX VIFS pag. 256
- FRITTEUSEN - FRITEUSES pag. 257
- SALAMANDER - SALAMANDRES pag. 260

ÖFEN - FOURS

pag. 262

SPÜLTECHNIK - LAVERIE

- DIRECT PLUS pag. 275
- DOMINA PLUS pag. 278
- DOMINA EVO PLUS pag. 281
- DOMINA TOPFSPÜLER - LAVE-BATTERIE pag. 286
- DOMINA KORBTRANSPORTMASCHINE - CONVOYEUR A CASIER pag. 289

KÜHLTECHNIK - RÉFRIGÉRATION

- KÜHLTECHNIK - ARMOIRES FROIDES pag. 303
- KÜHLTISCHE - TABLES RÉFRIGÉRÉES pag. 309
- SCHOCKFROSTER - CELLULES REFROIDISSEMENT RAPIDE pag. 316

ZUSATZGERÄTE - PRODUITS COMPLEMENTAIRES

- VORBEREITUNG - PRÉPARATION pag. 321
- SELF-SERVICE - SELF-SERVICE pag. 347
- KÜHLUNG - RÉFRIGÉRATION pag. 354
- ENTLÜFTUNG - ASPIRATION pag. 364

domina Pro|700

The real value for your kichen

Robustheit

- Neuer Knebel und neuer Griff um die Solidität der Details zu erfassen
- Neue Struktur für maximale Stabilität
- Stahlboden um jede Maschine wider standsfähiger zu machen
- IPX5 um den Schutz aller Komponenten und die Langlebigkeit unserer Maschinen zu gewährleisten



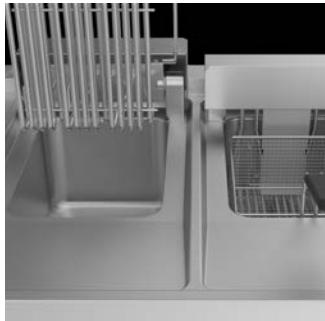
Leistungsfähigkeit

- Hochleistungsbrenner mit 60% zertifiziertem Wirkungsgrad
- Neue elektrische Fritteusen mit hoher Reaktionsfähigkeit
- Neue leistungsstärkere Grillplatten garantieren ein gleichmäßigeres Garergebnis
- Neue Lavasteingrills höhenverstellbar auf verschiedenen Stufen für bessere Garergebnisse



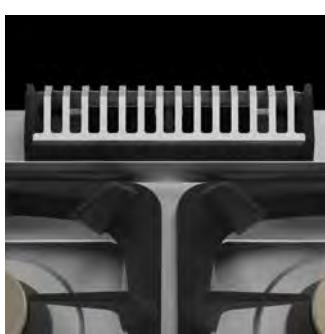
Reinigung

- Neue elektrische Fritteusen mit klappbaren elektrischen Heizelementen für einfachste Beckenreinigung
- Neue Grillplatte mit abnehmbarem Spritzschutz einfache Reinigung durch flache, freizugängliche Oberflächen
- Begrenzte Anzahl an Schrauben für Oberflächen ohne Hürden
- Abnehmbarer Boden zur leichteren Reinigung unter den Maschinen



Einfache Wartung

- Neuer Kamin ohne Schrauben leicht abnehmbar
- Neue Stoßverbindungen für Installationen in Rekordzeit
- Installationsschacht hinter den Maschinen erleichtert das Anschliessen an die Versorgungsnetze
- Abnehmbarer Boden für einfachen Zugang zum Bereich unter den Maschinen



Solidité

- Nouveau bouton et nouvelle poignée pour capturer la force des détails
- Nouvelle structure conçue pour garantir une solidité maximale
- Fond en acier pour rendre chaque machine plus résistante
- IPX5 pour assurer la protection de tous les composants et la durabilité de nos machines

Performances

- Brûleurs à haute puissance avec une efficacité certifiée de 60%
- Nouvelles friteuses électriques à haute réactivité
- Nouvelle plancha plus puissants pour assurer une meilleure uniformité
- Nouvelle grillade pierre del lave à différents niveaux pour de meilleurs résultats de cuisson

Nottoyabilité

- Nouvelles friteuses électriques avec résistances élevées pour un nettoyage maximum de la cuve
- Nouvelle plancha intégrée avec pare éclaboussure amovible pour rendre la surface plane et facile à nettoyer
- Nombre limité de vis pour surfaces sans obstacles
- Fond amovible pour faciliter le nettoyage de la zone sous les machines

Facilité d'entretien

- Nouveau foyer sans vis facilement démontable
- Nouvel assemblage bords francs pour des installations en un temps record
- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Fond amovible pour un accès facile à la zone sous-jacente des machines

6

Tiefe: 73 cm

Modularität: 40-70-110 cm

Arbeitsfläche: 1,5 mm

IPX5

Profondeur: 73 cm

Largeur des modules: 40-70-110 cm

Epaisseur du plan de travail: 1,5 mm

IPX5

Gasherde

Feux vifs

Flex Burners

5,5 kW - 7 kW

Die DOMINA PRO 700 Gasherdeserie besteht aus Modellen mit 2/4/6 Brennern als Standgerät mit offenem Unterschrank, einem statischen Gas- oder Elektrobackofen, mit Maxi-Backofen oder als Tischgerät. Brenner 7 kW oder 5,5 kW. Die Öfen sind mit 3-stufigen Grillhaltern und 1 Grill ausgestattet. Elektroöfen mit 2 separaten Heizelementen, eines am Himmel (Grill) und eines am Boden.

Leistungsfähigkeit

- Hochleistungsbrenner mit 5,5 kW oder 7 kW
- Zertifiziertem Wirkungsgrad bei 60%
- Horizontale Flamme: gleichmäßige Wärmeverteilung, ideal für empfindliche Kochen
- Elektronische Zündung (Zubehör) zur Optimierung des Einsatzes von Brenner

Reinigung

- Das integrierte Oberteil ohne Fugen und mit abgerundeten Ecken erleichtert die Reinigung der Arbeitsfläche
- Wasserabflusssystem (Zubehör)
- Begrenzte Anzahl an Schrauben für Oberflächen ohne Hürden
- Abnehmbarer Boden zur leichteren Reinigung unter den Maschinen

Einfache Wartung

- Neuer Kamin ohne Schrauben leicht abnehmbar
- Installationsschacht hinter den Maschinen erleichtert das Anschließen an die Versorgungsnetze
- Schnelles Entfernen der Frontplatte für den sofortigen Zugriff auf die Komponenten

La gamme feux vifs DOMINA PRO 700 se compose de modèles avec 2/4/6 feux disponibles en versions: baie libre, avec four statique électrique ou gaz ou grand four gaz, et également en version top. Brûleurs 7 kW ou 5,5 kW. Les fours comprennent des supports de gril à 3 niveaux et 1 gril est inclus. Fours électriques équipés de 2 éléments chauffants séparés, un sur le ciel (grill) et un sur le fond.

Performances

- Brûleur Flex Burner haute puissance: 5,5 kW ou 7 kW
- Efficacité certifiée à 60%
- Flamme horizontale: distribution uniforme de la chaleur, optimale aussi pour cuissons délicates
- Allumage électrique (en option), pour optimiser l'utilisation des feux

Nettoyabilité

- Plan embouti étanche et angles arrondis pour assurer une nettoyabilité maximale
- Kit de vidange (en option), pour faciliter le nettoyage
- Nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
- Fond amovible pour faciliter le nettoyage de la zone sous les machines

Facilité d'entretien

- Nouvelle cheminée sans vis facilement amovible
- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants

IPX5

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Ofenabmessungen Dimensions du four	Brenner Brûleurs	Backofen Four	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix	
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	5,5 kW	7 kW	G kW	E kW	kW	Kg	m³	€

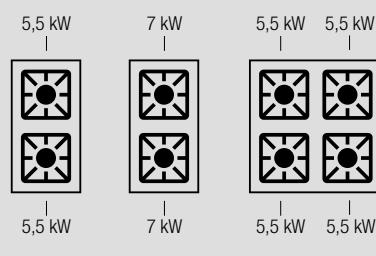
Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre



FB74AXS 2 Brenner 2 feux vifs	40x73x85	-	2	-	-	-	11	-	43	0,4	1.925
FB74AXL 2 Brenner 2 feux vifs	40x73x85	-	-	2	-	-	14	-	43	0,4	1.925



FB77AXS 4 Brenner 4 feux vifs	70x73x85	-	4	-	-	-	22	-	67	0,8	2.715
FB77AXL 4 Brenner 4 feux vifs	70x73x85	-	-	4	-	-	28	-	67	0,8	2.715



FB74AXS

FB74AXL

FB77AXS

FB77AXL

domina Pro|700 Gasherde - Feux vifs

IPX5

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Ofenabmessungen Dimensions du four	Brenner Brûleurs	Backofen Four	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	5,5 kW 7 kW	G kW E kW	kW		Kg	m³	€



FB711AXS

6 Brenner

6 feux vifs



FB711AXL

6 Brenner

6 feux vifs

Auf Backofen - Monobloc sur four



FB77FGXS

4 Brenner, Gas-Backofen

4 feux, four gaz



FB77FGXL

4 Brenner, Gas-Backofen

4 feux, four gaz



FB77FEXS

4 Brenner, Elektro-Backofen

4 feux, four électrique



FB77FEVXS

4 Brenner,
Elektro- Umluft-Backofen

4 feux, four électrique
ventilé

8



5,5 kW
5,5 kW



5,5 kW
5,5 kW

7 kW
7 kW



7 kW
7 kW

5,5 kW
5,5 kW
5,5 kW



5,5 kW
5,5 kW
5,5 kW

7 kW
7 kW
7 kW



7 kW
7 kW
7 kW

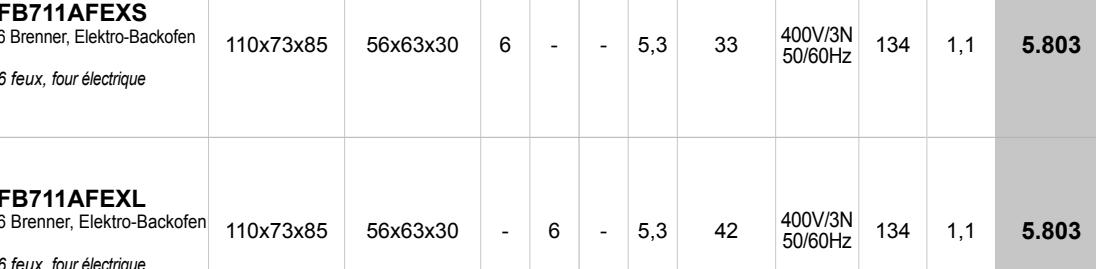
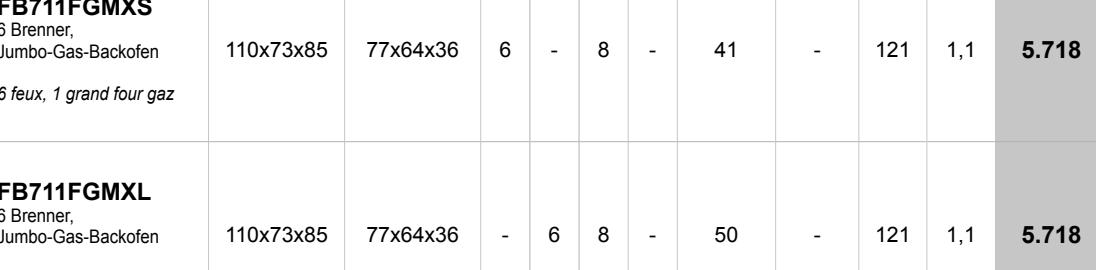
FB77FGXS
FB77FEXS
FB77FEVXS

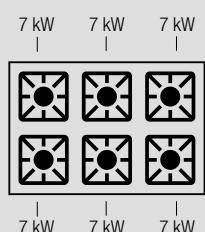
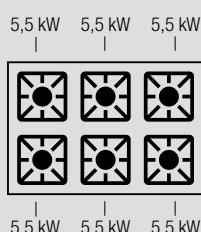
FB77FGXL
FB77FEXL
FB77FEVXL

FB711AXS

FB711AXL

Gasherde - Feux vifs domina Pro|700

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Ofenabmessungen Dimensions du four	Brenner Brûleurs	Backofen Four		Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	5,5 kW	7 kW	G kW	E kW	kW	Kg	m³	€
IPX5										
	FB711AFGXS 6 Brenner, Gas-Backofen <i>6 feux, four gaz</i>	110x73x85	56x63x30	6	-	6	-	39	-	131 1,1 5.296
	FB711AFGXL 6 Brenner, Gas-Backofen <i>6 feux, four gaz</i>	110x73x85	56x63x30	-	6	6	-	48	-	131 1,1 5.296
	FB711AFEXS 6 Brenner, Elektro-Backofen <i>6 feux, four électrique</i>	110x73x85	56x63x30	6	-	-	5,3	33	400V/3N 50/60Hz	134 1,1 5.803
	FB711AFEXL 6 Brenner, Elektro-Backofen <i>6 feux, four électrique</i>	110x73x85	56x63x30	-	6	-	5,3	42	400V/3N 50/60Hz	134 1,1 5.803
	FB711FGMXS 6 Brenner, Jumbo-Gas-Backofen <i>6 feux, 1 grand four gaz</i>	110x73x85	77x64x36	6	-	8	-	41	-	121 1,1 5.718
	FB711FGM XL 6 Brenner, Jumbo-Gas-Backofen <i>6 feux, 1 grand four gaz</i>	110x73x85	77x64x36	-	6	8	-	50	-	121 1,1 5.718



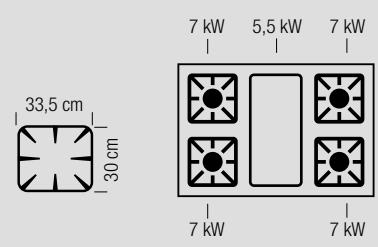
FB711AFGXS
FB711AFEXS
FB711FGMXS

FB711AFGXL
FB711AFEXL
FB711FGM XL

domina Pro|700 Gasherde - Feux vifs

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Ofenabmessungen Dimensions du four	Brenner Brûleurs	Backofen Four	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
IPX5		(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	5,5 kW 7 kW	G kW E kW	kW		Kg m³	€
	FB711MFG4XL 4 Brenner, 5,5 kW zentrale Platte, Gas-Backofen, 1 Tür <i>4 feux vifs, plaque centrale 5,5 kW, four gaz, 1 porte</i>	110x73x85	56x63x30	- 4 6 -	39,5	-	150	1,1	6.112

10

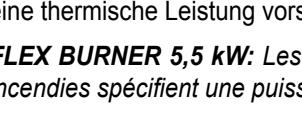
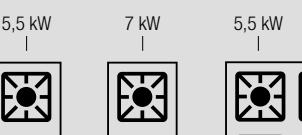


FB711MFG4XL

Gasherde - Feux vifs domina Pro|700

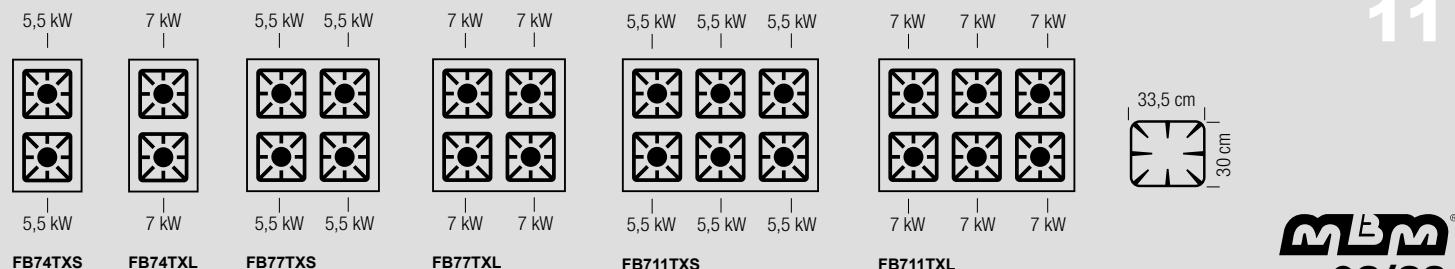
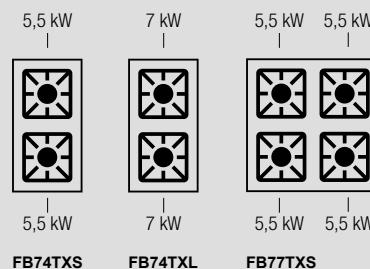
IPX5

Aufbau - Top

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Ofenabmessungen Dimensions du four	Brenner Brûleurs	Backofen Four	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	5,5 kW 7 kW	G kW E kW	kW		Kg	m³	€
FB74TXS 2 Brenner <i>Feux vifs 2 feux</i>	40x73x25	-	2 - - -	11	-	32	0,2	1.284	
									
FB74TXL 2 Brenner <i>Feux vifs 2 feux</i>	40x73x25	-	- 2 - -	14	-	32	0,2	1.284	
									
FB77TXS 4 Brenner <i>Feux vifs 4 feux</i>	70x73x25	-	4 - - -	22	-	54	0,32	2.107	
									
FB77TXL 4 Brenner <i>Feux vifs 4 feux</i>	70x73x25	-	- 4 - -	28	-	54	0,32	2.107	
									
FB711TXS 6 Brenner <i>Feux vifs 6 feux</i>	110x73x25	-	6 - - -	33	-	70	0,5	2.980	
									
FB711TXL 6 Brenner <i>Feux vifs 6 feux</i>	110x73x25	-	- 6 - -	42	-	70	0,5	2.980	
									

FLEX BURNER 5,5 kW: Flexbrenner Modelle mit 5,5 kW Leistung sind für solche Küchen geeignet, für die die Brandschutzbestimmungen eine thermische Leistung vorsehen, welche nicht über 35 kW (30.000kcal/h) liegt.

FLEX BURNER 5,5 kW: Les modules équipés du Flex Burner 5,5 kW sont particulièrement adaptés pour les cuisines où les normes incendies spécifient une puissance totale installée inférieure à 35 kW (30.000kcal/h).



11

domina Pro |700 Gasherde - Feux vifs

Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kg	m³	€
S Wasserablauf-Kit für Kochfelder mit 2 Brennern für Unterschrank Modelle und für Modelle auf Backofen <i>Option kit de vidange plan estampé 2 feux vifs pour models sur baie libre et sur four</i>				177
 new	Bei der Bestellung bitte *S* am Ende der Artikelnummer anfügen - <i>Pour cette option préciser *S* à la fin du code du matériel commandé</i>			
S2 Wasserablauf-Kit für Kochfelder mit 4 Brennern für Unterschrank Modelle und für Modelle auf Backofen <i>Option kit de vidange plan estampé 4 feux vifs pour models sur baie libre et sur four</i>				352
	Bei der Bestellung bitte *S2* am Ende der Artikelnummer anfügen - <i>Pour cette option préciser *S2* à la fin du code du matériel commandé</i>			
S3 Wasserablauf-Kit für Kochfelder mit 6 Brennern für Unterschrank Modelle und für Modelle auf Backofen <i>Option kit de vidange plan estampé 6 feux vifs pour models sur baie libre et sur four</i>				505
	Bei der Bestellung bitte *S3* am Ende der Artikelnummer anfügen - <i>Pour cette option préciser *S3* à la fin du code du matériel commandé</i>			
AE new Elektronische Zündung - optional (230V/1N/50-60 Hz) <i>Option allumage électrique (230V/1N/50-60 Hz)</i>				118
Bei der Bestellung bitte *AE* am Ende der Artikelnummer anfügen - <i>Pour cette option préciser *AE* à la fin du code du matériel commandé</i>				
A777103 Grillplatte glatt, 1 Brenner (AISI 430) <i>Plaque grillade lisse, 1 brûleur (AISI 430)</i>	30x33,5x0,8	6,5	0,01	315
				
A777104 Grillplatte gerillt, 1 Brenner (AISI 430) <i>Plaque grillade rainurée, 1 brûleur (AISI 430)</i>	30x33,5x0,8	6	0,01	388
				
A777125* Wassersäule für Unterschrank Modelle <i>Colonne alimentation en eau pour models sur baie libre</i>	32x49x1	5	0,03	460
				
A777126* Wassersäule für Top Modelle <i>Colonne alimentation en eau pour pour models top</i>	32x49x1	5	0,03	460
				
A777127* Wassersäule für Modelle auf Backofen <i>Colonne alimentation en eau pour models sur four</i>	32x49x1	5	0,03	460
				

* 711-Modelle mit Backofen und Schrankfach erlauben den Einbau der Wassersäule nur auf der linken Seite
**Les modèles 711 avec compartiment four et placard permettent l'installation de la colonne d'eau uniquement sur le côté gauche*

12



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

(A777103 - A777104)

Elektroherde

Fourneaux électriques

Die DOMINA PRO 700 Elektroherdeserie besteht aus Modellen mit 2, 4 und 6 Kochfeldern, als Standgerät (auf offenem Unterbau oder mit statischem Elektrobackofen) oder als Tischgerät. Runde, eckige oder bündige gusseiserne Kochfelder. 6 (+1) stufiges Arbeits-Thermostat. Die Öfen sind mit 3-stufigen Grillhaltern und 1 Grill ausgestattet. Elektroöfen mit 2 separaten Heizelementen, eines am Himmel (Grill) und eines am Boden.

Leistungsfähigkeit

- Schnell heizenden Kochfelder von 50 °C bis zu 400 °C
- 6 (+1)-stufiges Thermostat um die Leistung jeder Kochfelder einzustellen

Reinigung

- Das integrierte Oberteil ohne Fugen und mit abgerundeten Ecken erleichtert die Reinigung der Arbeitsfläche
- Begrenzte Anzahl an Schrauben für Oberflächen ohne Hürden
- Abnehmbarer Boden zur leichteren Reinigung unter den Maschinen

Einfache Wartung

- Neuer Kamin ohne Schrauben leicht abnehmbar
- Installationsschacht hinter den Maschinen erleichtert das Anschließen an die Versorgungsnetze
- Schnelles Entfernen der Frontplatte für den sofortigen Zugriff auf die Komponenten

La gamme de fourneaux électriques DOMINA PRO 700 se compose de modèles avec 2/4/6 plaques, disponibles en versions: baie libre, ou avec four statique électrique, et également en version top. Plaques de cuisson rondes ou carrées ou affleurantes. Éléments de chauffe avec thermostats 6 (+1) positions. Les fours comprennent des supports de gril à 3 niveaux et 1 gril est inclus. Four électriques équipés de 2 éléments chauffants séparés, un sur le ciel (grill) et un sur le fond.

Performances

- Plaques chauffantes rapides de 50 °C à 400 °C
- Commutateur avec 6 (+1) positions pour régler la puissance de chaque plaque

Nettoyabilité

- Plan embouti étanche et angles arrondis pour assurer une nettoyabilité maximale
- Nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
- Fond amovible pour faciliter le nettoyage de la zone sous les machines

Facilité d'entretien

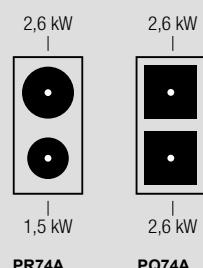
- Nouvelle cheminée sans vis facilement amovible
- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants

Modell Modèle	Außenabmessungen Außenabmessungen		Ofenabmessungen Dim. du four		Platten Plaques		Backofen Four		Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	1,5 kW	2,6 kW	2,5 kW	G kW	E kW	kW			Kg	m³	€

IPX5

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre

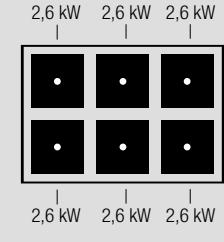
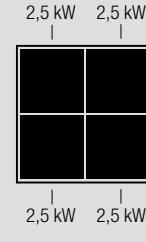
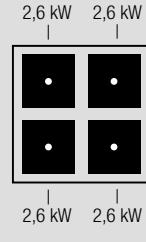
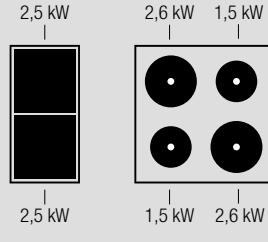
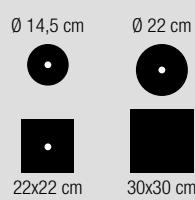
	PR74A 2 Kochplatten rund 2 plaques électriques rondes	40x73x85	-	1	1	-	-	4,1	400V/3N 50/60Hz	35	0,4	1.880
	PQ74A 2 Kochplatten quadratisch 2 plaques électriques carrés	40x73x85	-	-	2	-	-	5,2	400V/3N 50/60Hz	45	0,4	2.544



domina Pro|700 Elektroherde - Fourneaux électriques

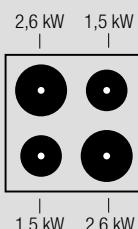
Modell Modèle	Außenabmessungen Außenabmessungen	Ofenabmessungen Dim. du four	Platten Plaques		Backofen Four		Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix		
			(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	1,5 kW	2,6 kW	2,5 kW	G kW	E kW	kW	Kg	m³	€
IPX5													
	PQR74A 2 bündige gusseiserne Kochplatten <i>2 zones de chauffe intégrées</i>	40x73x85	-	-	-	2	-	-	5	400V/3N 50/60Hz	58	0,4	2.839
	PR77A 4 Kochplatten rund <i>4 plaques électriques rondes</i>	70x73x85	-	2	2	-	-	-	8,2	400V/3N 50/60Hz	60	0,8	2.582
	PQ77A 4 Kochplatten quadratisch <i>4 plaques électriques carrés</i>	70x73x85	-	-	4	-	-	-	10,4	400V/3N 50/60Hz	69	0,8	4.085
	PQR77A 4 bündige gusseiserne Kochplatten <i>4 zones de chauffe intégrées</i>	70x73x85	-	-	-	4	-	-	10	400V/3N 50/60Hz	92	0,8	4.572
	PQ711A 6 Kochplatten quadratisch <i>6 plaques électriques carrés</i>	110x73x85	-	-	6	-	-	-	15,6	400V/3N 50Hz	136	1,1	5.612

14

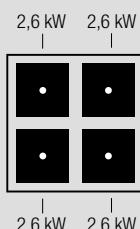


Elektroherde - Fourneaux électriques domina Pro|700

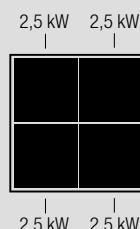
Modell Modèle	Außenabmessungen Außenabmessungen	Ofenabmessungen Dim. du four	Platten Plaques		Backofen Four		Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix		
			(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	1,5 kW	2,6 kW	2,5 kW	G kW	E kW	kW	Kg	m³	€
IPX5													
Auf Backofen - Monobloc sur four													
	PR77FE 4 Kochplatten rund Elektro-Backofen 4 plaques électriques rondes, 1 four électrique	70x73x85	56x66x31	2	2	-	-	5,3	13,5	400V/3N 50Hz	90	0,8	4.453
	PQ77FE 4 Kochplatten quadratisch Elektro-Backofen 4 plaques électriques carrées, 1 four électrique	70x73x85	56x66x31	-	4	-	-	5,3	15,7	400V/3N 50/60Hz	99	0,8	5.785
	PQR77FE 4 bündige gusseiserne Kochplatten Elektro-Backofen 4 plaques intégrées sur four électrique	70x73x85	56x66x31	-	-	4	-	5,3	15,3	400V/3N 50/60Hz	125	0,8	6.362
	PQR77FEV 4 bündige gusseiserne Kochplatten Elektro-Umluft-Backofen 4 plaques électriques intégrées sur four électrique ventilé	70x73x85	56x37x32	-	-	4	-	2,6	12,6	230V/1N 50/60Hz	117	0,8	5.666
	PR711FE 6 Kochplatten rund Elektro-Backofen 6 plaques électriques rondes, 1 four électrique, 1 placard	110x73x85	56x66x31	3	3	-	-	5,3	17,6	400V/3N 50/60Hz	136	1,1	5.164



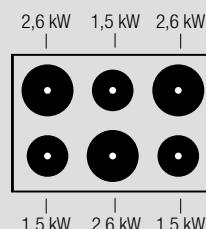
PR77FE



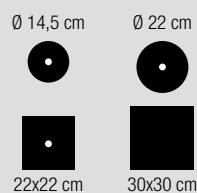
PQ77FE



PQR77FE; PQR77FEV



PR711FE



Ø 14,5 cm, Ø 22 cm, 22x22 cm, 30x30 cm

15

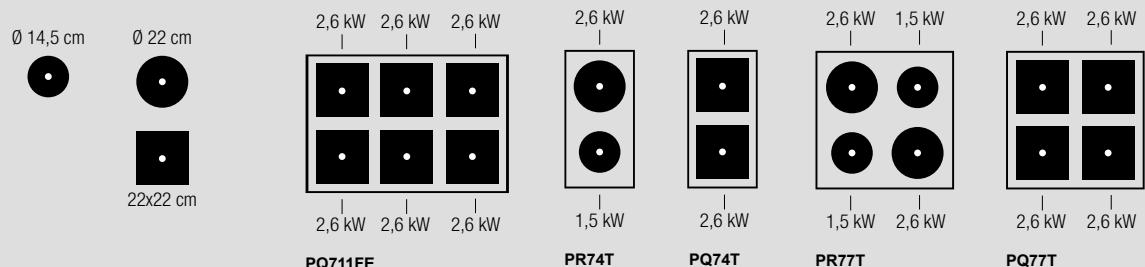
domina Pro | 700 Elektroherde - Fourneaux électriques

Modell Modèle	Außenabmessungen Außenabmessungen	Ofenabmessungen Dim. du four	Platten Plaques			Backofen Four		Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix	
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	1,5 kW	2,6 kW	2,5 kW	G kW	E kW	kW		Kg	m³	€	
IPX5													
													
PQ711FE 6 Kochplatten quadratisch Elektro-Backofen 6 plaques électriques carrées, 1 four électrique	110x73x85	56x66x31	-	6	-	-	5,3	20,9	400V/3N 50Hz	142	1,1	7.285	
Aufbau - Top													
	PR74T 2 Kochplatten rund 2 plaques électriques rondes	40x73x25	-	1	1	-	-	-	4,1	400V/3N 50/60Hz	20	0,2	1.313
	PQ74T 2 Kochplatten quadratisch 2 plaques électriques carrés	40x73x25	-	-	2	-	-	-	5,2	400V/3N 50/60Hz	27	0,2	2.024
	PR77T 4 Kochplatten rund 4 plaques électriques rondes	70x73x25	-	2	2	-	-	-	8,2	400V/3N 50/60Hz	40	0,3	1.817
	PQ77T 4 Kochplatten quadratisch 4 plaques électriques carrés	70x73x25	-	-	4	-	-	-	10,4	400V/3N 50/60Hz	49	0,3	3.528
Zubehör - Accessoires													
Modell Modèle			Außenabmessungen Dimensions			Brutto G. P. Brut		Volumen Volume		Preis Prix			
			(BxTxH) cm (LxPxH) cm			kg		m³		€			
	A777125* Wassersäule für Unterschrank Modelle Colonne alimentation en eau pour modèles sur baie libre		32x49x1			5		0,03		460			
	A777126* Wassersäule für Top Modelle Colonne alimentation en eau pour pour modèles top		32x49x1			5		0,03		460			
	A777127* Wassersäule für Modelle auf Backofen Colonne alimentation en eau pour pour modèles sur four		32x49x1			5		0,03		460			

* 711-Modelle mit Backofen und Schrankfach erlauben den Einbau der Wassersäule nur auf der linken Seite - Nicht montierbar bei Modellen mit abgesenkten PQR-Platten

* Les modèles 711 avec compartiment four et placard permettent l'installation de la colonne d'eau uniquement sur le côté gauche - Pas disponible pour le modèle avec plaques PQR

16



Glühplattenherde

Plaque coup de feu

Die Glühplattenherde **DOMINA PRO 700** bestehen aus verschiedenen Modellen mit oder ohne seitlichen Brennern, als Standgerät mit offenem Unterschrank, mit einem statischen Gasbackofen oder als Tischgerät, in Gas oder Elektro. Gusseiserne Heizplatten mit einer Oberfläche von 40 dm², 10 cm Stärke bei Gasmodellen und Stahlheizplatte 15 mm Stärke bei Elektromodellen. Die Öfen sind mit 3-stufigen Grillhaltern und 1 Grill ausgestattet. Elektroöfen mit 2 separaten Heizelementen, eines am Himmel (Grill) und eines am Boden.

Leistungsfähigkeit

- Gas Versionen: verschiedene Garvorgänge gleichzeitig, von 500 °C von der Mitte bis zu 200 °C an den Enden
- Elektrische Versionen: thermostatische Temperaturregelung jeder Kochzonen, von 80 °C bis zu 450 °C

Reinigung

- Umlaufende Vertiefung für das Auffangen von Flüssigkeiten zur Erleichterung der Reinigung
- Begrenzte Anzahl an Schrauben für Oberflächen ohne Hürden
- Abnehmbarer Boden zur leichteren Reinigung unter den Maschinen

Einfache Wartung

- Neuer Kamin ohne Schrauben leicht abnehmbar
- Installationsschacht hinter den Maschinen erleichtert das Anschließen an die Versorgungsnetze
- Schnelles Entfernen der Frontplatte für den sofortigen Zugriff auf die Komponenten

La gamme plaque coup de feu **DOMINA PRO 700** se compose de modèles avec ou sans feux vifs latéral en version baie libre, avec four gaz statique ou en version top Alimentation gaz ou électrique. Surface de cuisson en fonte de 40 dm², épaisseur 10 mm pour la version gaz et en acier 15 mm pour la version électrique. Les fours comprennent des supports de gril à 3 niveaux et 1 gril est inclus. Fours électriques équipés de 2 éléments chauffants séparés, un sur le ciel (grill) et un sur le fond.

Performances

- Versions gaz: cuissons différentes en même temps, de 500 °C du centre jusqu'à 200 °C aux extrémités
- Versions électriques: contrôle thermostatique indépendant pour chaque zone de cuisson, avec un réglage de 80 °C à 450 °C

Nettoyabilité

- Plan embouti dans le périmètre pour la collecte des liquides et pour faciliter le nettoyage
- Nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
- Fond amovible pour faciliter le nettoyage de la zone sous les machines

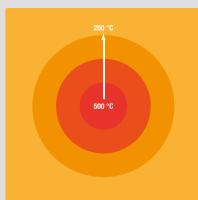
Facilité d'entretien

- Nouvelle cheminée sans vis facilement amovible
- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants

IPX5

Gas - Gaz

Modell Modèle	Außenabmessungen Außenabmessungen Dim. du four	Ofenabmessungen Dim. du four	Kochplatte Plaque de cuisson	Backofen Four	Gesamtleistung KW Tot. Energie	Anschluss Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix			
TPG77A Gas-Glühplattenherd auf offenem Unterbau Plaque coup de feu sur baie libre, veilleuse et thermocouple, allumage piezzo	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	G 10 kW	E 2,25 kW	G kW	E kW	kW	Kg m³ €			
TPG77FG Gas-Glühplattenherd mit Backofen Fourneau plaque coup de feu/four, 1 plaque coup de feu, veilleuse et thermocouple, allumage piezzo, 1 four gaz, allumage piezzo, robinet thermostatique	70x73x85	-	1	-	-	-	10	-	83	0,8	3.248



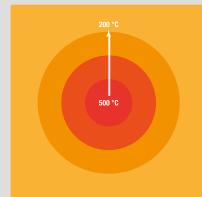
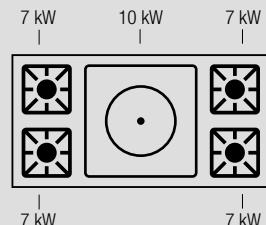
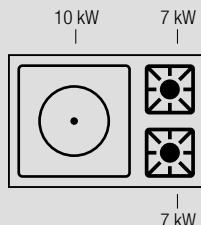
Gas-Typschild

Plaque modèle gaz

domina Pro|700 Glühplattenherde - Plaque coup de feu

Modell Modèle	Außenabmessungen Außenabmessungen	Ofenabmessungen Dim. du four	Kochplatte Plaque de cuisson		Backofen Four		Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
			(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	G 10 kW	E 2,25 kW					
IPX5											
	TPG711FG2XL 2 Brenner recht, Glühplattenherd gas 10 kW, Gasofen, 1 Tür 2 feu vifs, gaz plaque coup de feu 10 kW, four gaz, 1 porte	110x73x85	56x63x30	1	-	6	-	30	-	160	1,1 5.523
	TPG7152FG4XL 4 Brenner, zentrale Glühplattenherd 10 kW, 2 Gasofen 4 feu vifs, gaz plaque coup de feu centrale 10 kW, 2 fours gaz	150x73x85	2x 56x63x30	1	-	6+6	-	50	-	320	1,5 7.694
	TPG77T Gas-Glühplatte 1 plaque coup de feu, veilleuse et thermocouple, allumage piezzo	70x73x25	-	1	-	-	-	10	-	68	0,3 2.414
	TPG711T2XL 2 Brenner recht, Glühplattenherd gas 10 kW 2 feu vifs, gaz plaque coup de feu 10 kW	110x73x25	-	1	-	-	-	24	-	100	0,5 3.752
	TPG715T4XL 4 Brenner, zentrale Glühplattenherd 10 kW 4 feu vifs, gaz plaque coup de feu centrale 10 kW	150x73x25	-	1	-	-	-	38	-	122	0,8 4.629

18



Gas-Typenschild
Plaque modèle gaz

Glühplattenherde - Plaque coup de feu domina Pro|700

IPX5

Elektro - Électrique

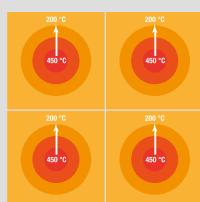
Modell Modèle	Außenabmessungen Außenabmessungen Dim. du four	Ofenabmessungen Dim. du four	Kochplatte Plaque de cuisson		Backofen Four		Gesamtleistung KW Tot.		Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
			G 10 kW	E 2,25 kW	G kW	E kW	kW	Kg				
	TPE77A Elektro-Glühpattenherd auf offenem Unterbau Plaque coup de feu électrique sur baie libre	70x73x85	-	-	4	-	-	9	400V/3N 50/60Hz	84	0,8	3.937
	TPE77FE Elektro-Glühplatte mit Backofen Plaque coup de feu électrique, 1 four électrique	70x73x85	56x66x31	-	4	-	5,3	14,3	400V/3N 50/60Hz	117	0,8	5.228
	TPE77T Elektro-Glühplatte Plaque coup de feu électrique	70x73x25	-	-	4	-	-	9	400V/3N 50/60Hz	69	0,3	3.170

Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Prezzo Price	
				(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kg
	A777125* Wassersäule für Unterschrank Modelle Colonne alimentation en eau pour modèles sur baie libre	32x49x1	5	0,03	460
	A777126* Wassersäule für Top Modelle Colonne alimentation en eau pour pour modèles top	32x49x1	5	0,03	460
	A777127* Wassersäule für Modelle auf Backofen Colonne alimentation en eau pour pour modèles sur four	32x49x1	5	0,03	460

* Nicht installierbar auf den Modellen TPG und TPE711

* Pas disponible pour les modèles TPG et TPE711



Elektrisches Typenschild
Plaque modèle électrique

19

Glasceranfelder

Plaques de cuisson vitrocéramiques

Die DOMINA PRO 700 Glasceranfelder gibt es als Auftisch- Modelle mit 2 oder 4 Infrarotkochzonen.

Leistungsfähigkeit

- Kochzonen mit 1,8 und 2,5 kW
- Leistungsregelung auf 3 Ebenen

Reinigung

- Begrenzte Anzahl an Schrauben für Oberflächen ohne Hürden
- Abnehmbarer Boden zur leichteren Reinigung unter den Maschinen

Einfache Wartung

- Neuer Kamin ohne Schrauben leicht abnehmbar
- Installationsschacht hinter den Maschinen erleichtert das Anschliessen an die Versorgungsnetze
- Schnelles Entfernen der Frontplatte für den sofortigen Zugriff auf die Komponenten

La gamme de plaques de cuisson vitrocéramiques **DOMINA PRO 700** se compose de modèles en version top ou monobloc de 2 ou 4 zones de chauffe.

Performances

- Zones de cuisson de 1.8 et 5 kW
- Régulation de puissance à 3 niveaux

Nettoyabilité

- Nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
- Fond amovible pour faciliter le nettoyage de la zone sous les machines

Facilité d'entretien

- Nouvelle cheminée sans vis facilement amovible
- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants

Modell Modèle	Außenabmessungen Außenabmessungen	Ofenabmessungen Dim. du four	Kochzonen Zones de cuisson	Backofen Four	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut.	Volumen Volume	Preis Prix
IPX5	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	1,8 kW 2,5 kW	E kW	kW		Kg	m³	€

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre

	VC74A 2 Kochzonen <i>Fourneau vitrocéramique 2 zones de cuisson</i>	40x73x85	-	1 1	-	4,3	400V/3N 50/60Hz	53	0,4	2.358
	VC77A 4 Kochzonen <i>Fourneau vitrocéramique 4 zones de cuisson</i>	70x73x85	-	2 2	-	8,6	400V/3N 50/60Hz	76	0,8	3.862



Glasceranfelder - Plaques de cuisson vitrocéramiques domina Pro|700

IPX5

Modell Modèle	Außenabmessungen Außenabmessungen	Ofenabmessungen Dim. du four	Kochzonen Plaque	Backofen Four	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	1,8 kW 2,5 kW	E kW	kW			Kg m³	€

Auf Backofen - Monobloc sur four



VC77FE
4 Kochzonen
Elektro-Backofen
*Fourneau vitrocéramique
4 zones de cuisson,
1 four électrique*

70x73x85	56x66x31	2	2	5,3	13,9	400V/3N 50/60Hz	99	0,8	5.642
----------	----------	---	---	-----	------	--------------------	----	-----	--------------

Aufbau - Top



VC74T
2 Kochzonen
*Fourneau vitrocéramique
2 zones de cuisson*

40x73x25	-	1	1	-	4,3	400V/3N 50/60Hz	27	0,2	2.246
----------	---	---	---	---	-----	--------------------	----	-----	--------------



VC77T
4 Kochzonen
*Fourneau vitrocéramique
4 zones de cuisson*

70x73x25	-	2	2	-	8,6	400V/3N 50/60Hz	49	0,3	3.679
----------	---	---	---	---	-----	--------------------	----	-----	--------------

Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Prezzo Price
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kg	m³	€



A777125*

Wassersäule für Unterschrank Modelle
Colonne alimentation en eau pour modèles sur baie libre

32x49x1

5

0,03

460

A777126*

Wassersäule für Top Modelle
Colonne alimentation en eau pour pour modèles top

32x49x1

5

0,03

460

A777127*

Wassersäule für Modelle auf Backofen
Colonne alimentation en eau pour pour modèles sur four

32x49x1

5

0,03

460

* Nicht installierbar auf den Modellen VC74

* Pas disponible pour les modèles VC74

1,8 kW

2,5 kW



Ø 18 cm



Ø 25 cm

21

Induktionskochfelder

Plaques induction

Für ein modernes Kochsystem, bei dem Höchstleistung mit Energieeinsparung und vollständiger Reinigungsmöglichkeit gleichgesetzt wird.

Leistungsfähigkeit

- Kochzonen: je 220 mm Ø und 3,5 kW (5 kW Wok Version).
- 6 Leistungsstufen für spezielles und feines Garen

Reinigung

- Glatte Oberflächen, fehlender Kamin und begrenzte Anzahl an Schrauben für Oberflächen ohne Hürden
- Abnehmbarer Boden zur leichteren Reinigung unter den Maschinen

Einfache Wartung

- Installationsschacht hinter den Maschinen erleichtert das Anschliessen an die Versorgungsnetze
- Schnelles Entfernen der Frontplatte für den sofortigen Zugriff auf die Komponenten

Pour des cuisssons avant-gardistes et pour allier performance, économies d'énergie, et simplicité de nettoyage.

Performances

- Zones de cuisson Ø 220 mm et 3,5 kW (5 kW dans la version wok)
- Régulation de puissance à 6 niveaux, pour cuissons spéciales et délicates

Nettoyabilité

- Surfaces lisses, absence de cheminée et nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
- Fond amovible pour faciliter le nettoyage de la zone sous les machines

Facilité d'entretien

- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants



Modell Modèle	Außenabmessungen Außenabmessungen	Induktoren Inducteurs		Gesamtleistung kW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	3,5 kW	5 kW	kW		Kg	m³	€

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre

 IN74A 2 Induktionsfelder Plaque induction 2 zones	40x73x85	2	-	7	400V/3 50/60Hz	53	0,4	9.802
 IN77A 4 Induktionsfelder Plaque induction 4 zones	70x73x85	4	-	14	400V/3 50/60Hz	76	0,8	15.592



Induktionskochfelder - Plaques induction domina Pro|700

Modell Modèle	Außenabmessungen Außenabmessungen	Induktoren Inducteurs		Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix	
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	3,5 kW	5 kW	kW		Kg	m³	€	
IPX5									
Aufbau - Top									
	IN74T 2 Induktionsfelder <i>Plaque induction 2 zones</i>	40x73x25	2	-	7	400V/3 50/60Hz	38	0,2	9.334
	IN77T 4 Induktionsfelder <i>Plaque induction 4 zones</i>	70x73x25	4	-	14	400V/3 50/60Hz	61	0,3	15.014
	INW74T Induktions-Wok <i>Wok induction</i>	40x73x25	-	1	5	400V/3 50/60Hz	38	0,2	6.808



24x24 cm



Ø 30 cm

INW74A - INW74T

Die Luftstrombelüftung ist im unteren Bereich notwendig
La ventilation du flux d'air est nécessaire dans la zone inférieure

Grillplatten

Plaques grillades

Die **DOMINA PRO 700** Grillplattenserie besteht aus Modellen mit glatter, gerillter oder gemischter Bratfläche mit unterschiedlicher Modulbreite (halbe oder ganze Einheit), Gas oder elektrischer Beheizung, die jeweils alle mit einer thermostatischen Temperaturregelung ausgestattet sind. Auch in verchromter Ausführung erhältlich. Grillplatten mit tiefergesetzter Grillfläche, um maximale Reinigungsfähigkeit zu gewährleisten.

Leistungsfähigkeit

- Temperaturgleichmäßigkeit und thermostatische Temperaturregelung von 145 °C bis 290 °C (Gas Versionen) und von 75 °C bis 290 °C (Elektrische Versionen), um auch die empfindlichsten Speisen kochen zu können
- Möglichkeit des differenzierten Kochens (ganzes Modul) zur Optimierung der Produktion

Reinigung

- Neue Kochplatten im Kochfeld eingebettet und verschweißt, um maximale Reinigungsfähigkeit zu gewährleisten
- Neuer abnehmbarer Spritzschutz (Zubehör) zur Erleichterung der Reinigung
- Begrenzte Anzahl an Schrauben für Oberflächen ohne Hürden
- Abnehmbarer Boden zur leichteren Reinigung unter den Maschinen

Einfache Wartung

- Neuer Kamin ohne Schrauben leicht abnehmbar
- Installationsschacht hinter den Maschinen erleichtert das Anschließen an die Versorgungsnetze
- Schnelles Entfernen der Frontplatte für den sofortigen Zugriff auf die Komponenten

La gamme de grillades **DOMINA PRO 700** se compose de modèles avec plaques lisses, rainurées ou mixtes, de largeur différentes ½ module ou module entier électriques ou gaz avec régulation thermostatique de la température. Les plaques grillades sont disponibles en acier martin ou chromées en version lisse et/ou rainurée. Planques de cuisson encastrées dans le plan garantissent une nettoyabilité maximale

Performances

- Uniformité de la température et contrôle précis thermostatique de 145 °C à 290 °C (versions gaz), et de 75 °C à 290 °C (versions électriques), pour pouvoir cuire même les aliments les plus délicats
- Possibilité de cuissons différencierées (module 70) pour optimiser la production

Nettoyabilité

- Nouvelles plaques de cuisson intégrées et soudées dans le plan pour assurer une nettoyabilité maximale
- Nouveau pare-éclaboussures amovible (en option) pour faciliter les opérations de nettoyage
- Nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
- Fond amovible pour faciliter le nettoyage de la zone sous les machines

Facilité d'entretien

- Nouvelle cheminée sans vis facilement amovible
- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson		Außenabmessungen Dimensions		Bratfläche Plaques à chauffer rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Électrique elements	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	Glatt Lisse	Gerillt Rainurée	Verchromt Chromée	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	7 kW	5 kW	kW		Kg	m³	€
IPX5												

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre

	FTBG74AL Grillplatte glatt Plaque gaz lisse	●		40x73x85	33x54	1	-	7	-	63	0,5	2.785
	FTBG74ARC Grillplatte gerillt verchromt Plaque gaz rainurée chromée	●	●	40x73x85	33x54	1	-	7	-	63	0,5	3.615



Grillplatten - Plaques grillades domina Pro|700

IPX5

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson		Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chauffe rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Électrique elements	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	Glatt Lisse	Gerillt Rainurée	Verchromt Chromée	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm						



● **FTBG77AL**

Grillplatte glatt
Plaque gaz lisse

● **FTBG77ALC**

Grillplatte glatt
verchromt
Plaque gaz lisse
chromée



● **FTBG77AR**

Grillplatte gerillt
Plaque gaz
rainurée

● **FTBG77ARC**

Grillplatte gerillt
verchromt
Plaque gaz
rainurée chromée



● **FTBG77ALR**

Grillplatte 1/2 glatt
und 1/2 gerillt
Plaque gaz 1/2 lisse
1/2 rainurée

● **FTBG77ALRC**

Grillplatte verchromt:
1/2 glatt und 1/2 gerillt
Plaque chromée:
1/2 lisse 1/2 rainurée

Aufbau - Top



● **FTBG74TL**

Grillplatte glatt
Plaque gaz lisse

● **FTBG74TLC**

Grillplatte glatt
verchromt
Plaque gaz lisse
chromée



● **FTBG74TR**

Grillplatte gerillt
Plaque gaz
rainurée

● **FTBG74TRC**

Grillplatte gerillt
verchromt
Plaque gaz
rainurée chromée



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Verchromte Grillplatten - Plaques chromée

25

domina Pro | 700 Grillplatten - Plaques grillades

IPX5

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson			Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chauffe rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Électrique elements	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	Glatt Lisse	Gerillt Rainurée	Verchromt Chromée	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	7 kW	5 kW	kW		Kg	m³	€

	FTBG77TL Grillplatte glatt <i>Plaque gaz lisse</i>	●		70x73x25	63x54	2	-	14	-	75	0,3	3.199
	FTBG77TLC Grillplatte gerillt verchromt <i>Plaque gaz lisse chromée</i>	●	●	70x73x25	63x54	2	-	14	-	75	0,3	3.814
	FTBG77TR Grillplatte gerillt <i>Plaque gaz rainurée</i>		●	70x73x25	63x54	2	-	14	-	75	0,3	3.421
	FTBG77TRC Grillplatte gerillt verchromt <i>Plaque gaz rainurée chromée</i>		●	70x73x25	63x54	2	-	14	-	75	0,3	4.110
	FTBG77TLR Grillplatte 1/2 glatt und 1/2 gerillt <i>Plaque gaz 1/2 lisse 1/2 rainurée</i>	●	●	70x73x25	63x54	2	-	14	-	75	0,3	3.398
	FTBG77TLRC Grillplatte verchromt: 1/2 glatt und 1/2 gerillt <i>Plaque chromée: 1/2 lisse 1/2 rainurée</i>	●	●	70x73x25	63x54	2	-	14	-	75	0,3	3.921

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre

	FTBE74AL Grillplatte glatt <i>Plaque électrique lisse</i>	●		40x73x85	33x54	-	1	5	400V/3N 50/60Hz	63	0,5	2.597
	FTBE74ALC Grillplatte glatt verchromt <i>Plaque électrique lisse chromée</i>	●	●	40x73x85	33x54	-	1	5	400V/3N 50/60Hz	63	0,5	2.987
	FTBE74AR Grillplatte gerillt <i>Plaque électrique rainurée</i>		●	40x73x85	33x54	-	1	5	400V/3N 50/60Hz	63	0,5	2.755
	FTBE74ARC Grillplatte gerillt verchromt <i>Plaque électrique rainurée chromée</i>		●	40x73x85	33x54	-	1	5	400V/3N 50/60Hz	63	0,5	3.311



Grillplatten - Plaques grillades domina Pro|700

IPX5

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson		Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chauffe rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Électrique elements	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	Glatt Lisse	Gerillt Rainurée	Verchromt Chromée	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm						



FTBE77AL

Grillplatte glatt
Plaque électrique lisse



70x73x85

63x54



2

10

400V/3N
50/60Hz

97

0,8

3.653

FTBE77ALC

Grillplatte glatt verchromt
Plaque électrique lisse chromée



70x73x85

63x54



2

10

400V/3N
50/60Hz

97

0,8

4.557



FTBE77AR

Grillplatte gerillt
Plaque électrique rainurée



70x73x85

63x54



2

10

400V/3N
50/60Hz

97

0,8

4.198

FTBE77ARC

Grillplatte gerillt verchromt
Plaque électrique rainurée chromée



70x73x85

63x54



2

10

400V/3N
50/60Hz

97

0,8

5.042



FTBE77ALR

Grillplatte ½ glatt und ½ gerillt
Plaque électrique ½ lisse ½ rainurée



70x73x85

63x54



2

10

400V/3N
50/60Hz

97

0,8

3.928

FTBE77ALRC

Grillplatte verchromt: ½ glatt und ½ gerillt
Plaque chromée: ½ lisse ½ rainurée



70x73x85

63x54



2

10

400V/3N
50/60Hz

97

0,8

4.759

Aufbau - Top



FTBE74TL

Grillplatte glatt
Plaque électrique lisse



40x73x25

33x54



1

5

400V/3N
50/60Hz

43

0,2

2.030

FTBE74TLC

Grillplatte glatt verchromt
Plaque électrique lisse chromée



40x73x25

33x54



1

5

400V/3N
50/60Hz

43

0,2

2.505

FTBE74TR

Grillplatte gerillt
Plaque électrique rainurée



40x73x25

33x54



1

5

400V/3N
50/60Hz

43

0,2

2.161

FTBE74TRC

Grillplatte gerillt verchromt
Plaque électrique rainurée chromée



40x73x25

33x54



1

5

400V/3N
50/60Hz

43

0,2

2.596



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Verchromte Grillplatten - Plaques chromée

27

domina Pro|700 Grillplatten - Plaques grillades

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson			Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chauffe rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Électrique elements	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	Glatt Lisse	Gerillt Rainurée	Verchromt Chromée	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	7 kW	5 kW	kW		Kg	m³	€
IPX5												
 FTBE77TL Grillplatte glatt Plaque électrique lisse	●			70x73x25	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	75	0,3	2.956
 FTBE77TLC Grillplatte gerillt verchromt Plaque électrique lisse chromée	●	●		70x73x25	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	75	0,3	3.758
 FTBE77TR Grillplatte gerillt Plaque électrique rainurée		●		70x73x25	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	75	0,3	3.295
 FTBE77TRC Grillplatte gerillt verchromt Plaque électrique rainurée chromée	●	●	●	70x73x25	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	75	0,3	3.959
 FTBE77TLR Grillplatte 1/2 glatt und 1/2 gerillt Plaque électrique 1/2 lisse 1/2 rainurée	●	●		70x73x25	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	75	0,3	3.151
 FTBE77TLRC Grillplatte verchromt: 1/2 glatt und 1/2 gerillt Plaque chromée: 1/2 lisse 1/2 rainurée	●	●	●	70x73x25	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	75	0,3	3.827



Grillplatten - Plaques grillades domina Pro|700

Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kg	m³	€
A777093 Aufsetzbarer Spritzschutz für mod. 400 mm <i>Rebord anti-projection amovible pour 400 mm</i>	37/20x10 h			83
A777094 Aufsetzbarer Spritzschutz für mod. 700 mm <i>Rebord anti-projection amovible pour 700 mm</i>	67/20x10 h			101
A777097 Teflonstopfen für Grillplatten <i>Bouchon en teflon pour plaques grillades</i>	55/61x25/31 x 55 h			200
A777099 Schaber Doppelklinge <i>Grattoir à double lame</i>				47
A980164 Schublade zum Waschen FTBE/G <i>Tiroir pour lavage FTBE/G</i>				88



Regolamento CE 1935/2004 e

DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Verchromte Grillplatten - Plaques chromée

29

Lavasteingrill

Grill charcoal

Die DOMINA PRO 700 Lavasteingrillreihe besteht aus Modellen mit halber oder ganzer Modulbreite, mit Gasbeheizung, als Standgerät oder Tischgerät.

Leistungsfähigkeit

- Doppelseitiges Fleisch- und Fischrost Grillfläche
- Das Grill-Hebeset ist als Zubehör erhältlich, um eine größere Neigung zu ermöglichen und die Temperatur einiger Kochvorgänge zu differenzieren

Reinigung

- Der Spritzschutz an drei Seiten enthält das Entweichen von Fett während des Kochens
- Die Steinbriketts sind als Zubehör erhältlich, leicht zu reinigen und geben weniger Dämpfe an die Umwelt ab
- Begrenzte Anzahl an Schrauben für Oberflächen ohne Hürden
- Abnehmbarer Boden zur leichteren Reinigung unter den Maschinen

Einfache Wartung

- Neuer Kamin ohne Schrauben leicht abnehmbar
- Installationsschacht hinter den Maschinen erleichtert das Anschließen an die Versorgungsnetze
- Schnelles Entfernen der Frontplatte für den sofortigen Zugriff auf die Komponenten

La gamme de grill charcoal **DOMINA PRO 700** se compose de ½ modules ou modules entiers, chauffe gaz, en version baie libre ou en top à poser.

Performances

- Grille de cuisson en fonte réversible pour viande / poisson
- La chaleur rayonnée par les éléments chauffants développe de la vapeur qui va jusqu'à la nourriture qui cuît sur le gril, assurant une cuisson douce et uniforme

Nettoyabilité

- Nettoyage facile du tiroir de récupération de graisse grâce à la présence d'eau à l'intérieur
- Disponible en option les briquettes, faciles à nettoyer, qui dégagent moins de fumées dans l'environnement
- Nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
- Fond amovible pour faciliter le nettoyage de la zone sous les machines

Facilité d'entretien

- Nouvelle cheminée sans vis facilement amovible
- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Rostabmessungen Grilles	Brenner Brûleurs	Gesamtleistung KW Tot.	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
IPX5	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	cm	7,5 kW	kW	Kg	m³	€

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre

	PLG74A Gusseisen Rost N. 1 Lavasteine inbegriffen Grille en fonte N. 1 sac pierres volcaniques inclus	40x73x85	35,2x47,5	1	7,5	55	0,5	2.956
	PLG78A Gusseisen Rost N. 1 Lavasteine inbegriffen Grille en fonte N. 1 sac pierres volcaniques inclus	80x73x85	35,2x47,5 (x2)	2	15	98	0,8	4.555



Lavasteingrill - Grill charcoal domina Pro|700

IPX5

Aufbau - Top

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Rostabmessungen Grilles	Brenner Brûleurs	Gesamtleistung KW Tot.	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	cm	7,5 kW	kW	Kg	m³	€
PLG74T Gusseisen Rost N. 1 Lavasteine inbegriffen Grille en fonte N. 1 sac pierres volcaniques inclus	40x73x25	35,2x47,5	1	7,5	36	0,2	2.390
PLG78T Gusseisen Rost N. 1 Lavasteine inbegriffen Grille en fonte N. 1 sac pierres volcaniques inclus	80x73x25	35,2x47,5 (x2)	2	15	74	0,3	3.393

Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kg	m³	€
A800100 Lavasteine Sac pierres volcaniques	32x32x15	6	0,01	51
A777140* 1 Kiste mit n.70 Brikett Lavasteingrill 1 Boite avec n.70 briquette pierre de lave				343
A777141 Kit Gitter heben PLG74 Kit levage grilles PLG74				83
A777142 Kit Gitter heben PLG78 Kit levage grilles PLG78				106
A777143 Schaber Doppelklinge Grattoir à double lame				47



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

* Die Box enthält 70 Briketts. Verwenden Sie nur 50 Briketts für PLG74 und 100 Briketts für PLG78
* La boîte contient 70 briquettes. N'utilisez que 50 briquettes pour PLG74 et 100 briquettes pour PLG78

Vapogrill

Grill à eau

Die DOMINA PRO 700 Vapogrillreihe besteht aus Elektro oder Gas-Standgeräten mit halber oder ganzer Modulbreite. Das Wasser, das in den Behältern unten enthalten ist, verdampft auf den elektrischen Heizelementen/Brenner, was delikates und gleichmäßiges Garen der Produkte erlaubt und den Geschmack beibehält.

Leistungsfähigkeit

- Doppelseitiges Fleisch- und Fischrost Grillfläche
- Die von den Heizelementen/Brenner abgestrahlte Wärme entwickelt Dampf, der in Richtung der auf dem Grill gekochten Speisen aufsteigt und ein feines und gleichmäßiges Garen gewährleistet

Reinigung

- Einfache Reinigung der Fettsammelschublade dank des Vorhandenseins von Wasser im Inneren
- Glatte Oberflächen, fehlender Kamin und begrenzte Anzahl an Schrauben für Oberflächen ohne Hürden
- Abnehmbarer Boden zur leichteren Reinigung unter den Maschinen

Einfache Wartung

- Installationsschacht hinter den Maschinen erleichtert das Anschließen an die Versorgungsnetze
- Schnelles Entfernen der Frontplatte für den sofortigen Zugriff auf die Komponenten

La gamme de grill à eau **DOMINA PRO 700** se compose de ½ modules ou modules entiers, chauffe électrique ou gaz et sont disponibles en version baie libre. L'eau contenue dans le bac se trouvant sous l'élément de chauffe/brûleur, permet en s'évaporant d'obtenir une cuisson délicate et uniforme des produits en gardant toutes les qualités gustatives et organoleptiques.

Performances

- Grille de cuisson en fonte réversible pour viande/poisson
- La chaleur rayonnée par les éléments chauffants/brûleurs développe de la vapeur qui va jusqu'à la nourriture qui cuit sur le gril, assurant une cuisson douce et uniforme

Nettoyabilité

- Nettoyage facile du tiroir de récupération de graisse grâce à la présence d'eau à l'intérieur
- Surfaces lisses, absence de cheminée et nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
- Fond amovible pour faciliter le nettoyage de la zone sous les machines

Facilité d'entretien

- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Rostabmessungen Grilles	Heizelemente Eléments électriques	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
IPX5	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	cm	6 kW	kW		Kg	m³	€

Auf geschlossenem Unterschrank - Monobloc sur baie

	WGE74 Vaporgrill Grill à eau	40x73x85	35,2x47,5	1	6	400V/3N 50/60Hz	50	0,5	3.331
	WGE78 Vaporgrill Grill à eau	80x73x85	35,2x47,5 (x2)	2	12	400V/3N 50/60Hz	82	0,8	5.269



Vaporgrill - Grill à eau domina Pro|700

IPX5

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Rostabmessungen Grilles	Brenner Brûleurs	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	cm	8,5 kW	kW	-	Kg	m³	€

Auf geschlossenem Unterschrank - Monobloc sur baie

	WGG74 Vaporgrill Grill à eau	new	40x73x85	35,2x47,5	1	8,5	-	50	0,5	2.997
--	---	------------	----------	-----------	---	-----	---	----	-----	--------------

	WGG78 Vaporgrill Grill à eau	new	80x73x85	35,2x47,5 (x2)	2	17	-	82	0,8	4.741
--	---	------------	----------	----------------	---	----	---	----	-----	--------------

Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kg	m³	€

	A777143 Schaber Doppelklinge Grattoir à double lame					47
--	--	--	--	--	--	-----------

Fritteusen

Friteuses

Die DOMINA PRO 700 Fritteusenreihe besteht aus Modellen mit einem oder zwei Becken, in Gas oder Elektro, als Standgerät oder Tischgerät.

Leistungsfähigkeit

- Thermostatische Temperaturregelung von 105 °C bis 185 °C (Elektrische Versionen) und von 110 °C bis 190 °C (Gas Versionen)
- Die große Kaltzone erlaubt den längeren Erhalt der Ölqualität
- Modelle mit Digitalanzeige (elektrisch)
- HP Version für hohe Produktivität

Reinigung

- Elektrisch beheizbare Heizungen, für eine perfekte Reinigung des Tanks
- Formgestanzte und nahtlos verschweißte Wannen zur Erleichterung der Reinigung
- Begrenzte Anzahl an Schrauben für Oberflächen ohne Hürden
- Abnehmbarer Boden zur leichteren Reinigung unter den Maschinen

Einfache Wartung

- Neuer Kamin ohne Schrauben leicht abnehmbar
- Installationsschacht hinter den Maschinen erleichtert das Anschliessen an die Versorgungsnetze
- Schnelles Entfernen der Frontplatte für den sofortigen Zugriff auf die Komponenten

La gamme de friteuses DOMINA PRO 700 se compose de modèles alimentation gaz ou électrique avec 1 ou 2 cuves et sont disponibles en versions gaz ou électrique, en version baie libre ou top à poser.

Performances

- Contrôle thermostatique entre 105 °C et 185 °C (versions électriques) et entre 110 °C et 190 °C (versions gaz)
- Importante zone froide pour accroître la durée de vie de l'huile
- Modèles avec affichage numérique (électrique)
- Version HP pour une productivité élevée

Nettoyabilité

- Éléments chauffants inclinables pour une nettoyabilité maximale de la cuve
- Cuves moulées et fixées par soudure continue pour faciliter les opérations de nettoyage
- Nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
- Fond amovible pour faciliter le nettoyage de la zone sous les machines

Facilité d'entretien

- Nouvelle cheminée sans vis facilement amovible
- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Wannenabmessungen Dim. de la cuve	Wannenkapazität Capacité de la cuve	Brenner Brûleurs	Heizelemente Éléments électriques	Gesamtleistung KW Tot. Energie	Anschluss P. Brut	Brutto G. Volume	Volumen Volume	Preis Prix
IPX5	(BxTxH) (LxPxH) cm cm	(BxTxH) (LxPxH) cm cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie fermée

		FRG74A2V 2 Becken 7+7 L 2 Körbe A770045 Friteuse gaz 2x7 litres sur coffre, 2 paniers A770045	40x73x118	14x34x30	7+7	6,25+6,25	-	12,5	-	62	0,6	4.567
		FRG74A 1 Becken 14 L 1 Korb A770046 Friteuse gaz 14 litres sur coffre, 1 panier A770046	40x73x118	28x34x30	14	12,5	-	12,5	-	57	0,6	3.287

Fritteusen - Friteuses domina Pro|700

IPX5

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Wannenabmessungen Dim. de la cuve	Wannenkapazität Capacité de la cuve	Brenner Brûleurs	Heizelemente Éléments électriques	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. Volumen P. Brut Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg m³	€
 FRG77A 2 Becken 14+14 L 2 Körbe A770046 Friteuse gaz 14+14 litres sur coffre, 2 paniers A770046	70x73x118	28x34x30	14+14	12,5+12,5	-	25	-	97 1	5.437
 FRE74A2V 2 Becken 7+7 L 2 Körbe A650008 Friteuse électrique 2 cuves 7+7 litres sur coffre, 2 paniers A650008	40x73x85	14x34x21	7+7	-	5,25+5,25	10,5	400V/3N 50/60Hz	58 0,5	4.625
 FRBE74A 1 Becken 12 L 1 Korb A650006 Friteuse électrique 12 litres sur coffre, 1 panier A650006	40x73x85	24x34x21,5	12	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	53 0,5	3.177
 FRBE77A 2 Becken 12+12 L 2 Körbe A650006 Friteuse électrique 2 cuves 12+12 litres sur coffre, 2 paniers A650006	70x73x85	24x34x21,5	12+12	-	9+9	18	400V/3N 50/60Hz	72 0,8	5.490
 FRBE74AD Digitalanzeige 1 Becken 12 L 1 Korb A650006 Friteuse électrique Affichage numérique 12 litres sur coffre, 1 panier A650006	40x73x85	24x34x21,5	12	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	53 0,5	3.749

N.1 Ölauffangbehälter inbegriffen in den Fritteusen auf Unterschrank
N.1 bac pour huile inclus pour monobloc friteuses

35

domina Pro | 700 Fritteusen - Friteuses

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Wannenabmessungen Dim. de la cuve	Wannenkapazität Capacité de la cuve	Brenner Brûleurs	Heizelemente Éléments électriques	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix	
IPX5	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€	
 new	FRBE77AD Digitalanzeige 2 Becken 12+12 L 2 Körbe A650006 <i>Friteuse électrique Affichage numérique 2 cuves 12+12 litres sur coffre, 2 paniers A650006</i>	70x73x85	24x34x21,5	12+12	-	9+9	18	400V/3N 50/60Hz	72	0,8	6.476
 new	FRBE74AHP HP Hohe Produktivität 1 Becken 15 L 1 Korb A777177 <i>Friteuse électrique HP grande productivité 1 cuve 15 litres, fournie avec un grand panier A777177</i>	40x73x85	31x42x29	16	-	15	15	400V/3N 50/60Hz	55	0,5	4.563
Aufbau - Top											
	FRE74T2V 2 Becken 7+7 L 2 Körbe A650008 <i>Friteuse électrique 2 cuves 7+7 litres, fournie avec 2 paniers A650008</i>	40x73x25	14x34x21	7+7	-	5,25+5,25	10,5	400V/3N 50/60Hz	35	0,2	3.278
	FRBE74T 1 Becken 12 L 1 Korb A650006 <i>Friteuse électrique 1 cuve 12 litres, fournie avec un grand panier A650006</i>	40x73x25	24x34x21,5	12	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	30	0,2	2.485
	FRBE77T 2 Becken 12+12 L 2 Körbe A650006 <i>Friteuse électrique 2 cuves 12+12 litres, fournie avec 2 grands paniers A650006</i>	70x73x25	24x34x21,5	12+12	-	9+9	18	400V/3N 50/60Hz	53	0,3	4.373

Zubehör - Accessoires

Körbe für Standgeräte Gas - Paniers pour friteuses gaz

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Preis Prix	
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	€	
	A770045 Korb 1/2 Becken 1/2 panier	12x29,5x12	86
	A770046 Korb 1/1 Becken 1 panier	26x29,5x12	97

Körbe für Standgeräte Elektro - Paniers pour friteuses électriques

	A777057 Korb 1/1 Becken für mod. FRE74A2V und FRE74T2V 1 panier pour models FRE74A2V et FRE74T2V	12x29,5x12	86
	A650008 Korb 1/2 Becken für mod. FRBE... 1/2 panier pour models FRBE...	11x26x11,5	91
	A650006 Korb 1/1 Becken 1 panier	22,5x26x11,5	105
	A777177 Korb 1/1 Becken für mod. FRBE74AHP 1 panier pour model FRBE74AHP	29,5x29x13	153

Für Fritteusen Auf Unterschrank - Pour friteuses monobloc

	A777133 Ölauffangbehälter Bac pour huile	30x48,5x15,5	118
	A777194 Ölablassrohr für FRBE74AHP Tuyau de vidange d'huile pour FRBE74AHP		78



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Frittenwanne

Bac de salage

Die DOMINA PRO 700 bietet eine Frittenwanne als Tischgerät mit elektrischem Heizelement, um die Wärme beizubehalten und oberes Infrarot-Heizelement.

Leistungsfähigkeit

- Doppelte Erwärmung, sowohl unten als auch oben für mehr Gleichmäßigkeitgleichmäßiges Garen gewährleistet

Reinigung

- Glatte Oberflächen, fehlender Kamin und begrenzte Anzahl an Schrauben für Oberflächen ohne Hürden
- Abnehmbarer Lochfilter, spülmaschinenfest

Einfache Wartung

- Installationsschacht hinter den Maschinen erleichtert das Anschliessen an die Versorgungsnetze
- Schnelles Entfernen der Frontplatte für den sofortigen Zugriff auf die Komponenten

DOMINA PRO 700 propose un bac de salage en version top électrique pour maintenir au chaud et élément chauffant infrarouge supérieur.

Performances

- Double chauffage, inférieur et supérieur, pour une plus grande uniformité

Nettoyabilité

- Surfaces lisses, absence de cheminée et nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
- Filtre perforé amovible, lavable au lave-vaisselle

Facilité d'entretien

- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants



Aufbau - Top

	Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Wannenabmessungen Dim. de la cuve	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
		(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		Kg	m³	€



SP74T
Elektro-Frittenwanne
Bac de salage électrique



Nudelkocher

Cuiseurs à pâtes

Die DOMINA PRO 700 Nudelkocherreihe besteht aus Modellen mit einem 26 oder 40 Liter Becken, in Gas oder Elektro, Standgerät oder Tischgerät.

Leistungsfähigkeit

- Gasversionen: Rostfreier Edelstahlbrenner außerhalb des Hochleistungstanks, Magnetventil zur Wasserfüllung
- Elektrische Versionen: gepanzerte Heizelemente im Tank, um den Wirkungsgrad zu erhöhen

Reinigung

- Umlaufende Vertiefung für das Auffangen von Flüssigkeiten zur Erleichterung der Reinigung
- Begrenzte Anzahl an Schrauben für Oberflächen ohne Hürden
- Abnehmbarer Boden zur leichteren Reinigung unter den Maschinen

Einfache Wartung

- Neuer Kamin ohne Schrauben leicht abnehmbar
- Installationsschacht hinter den Maschinen erleichtert das Anschließen an die Versorgungsnetze
- Schnelles Entfernen der Frontplatte für den sofortigen Zugriff auf die Komponenten

La gamme de cuiseurs à pâtes DOMINA PRO 700 se compose de modèles de capacité 26 ou 40 litres, alimentation gaz ou électrique, sur baie libre ou en version top à poser.

Performances

- Versions gaz: brûleur en acier inoxydable haute puissance extérieur à la cuve, électrovanne pour le remplissage d'eau
- Versions électriques: résistances à l'intérieur de la cuve, pour augmenter l'efficacité

Nettoyabilité

- Plan embouti dans le périmètre pour la collecte des liquides et pour faciliter le nettoyage
- Nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
- Fond amovible pour faciliter le nettoyage de la zone sous les machines

Facilité d'entretien

- Nouvelle cheminée sans vis facilment amovible
- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Wannenabmessungen Dim. de la cuve	Wannenkapazität Capacité de la cuve	Brenner Brûleurs	Heizelemente Eléments électriques	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
IPX5	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€

Auf Unterschrank - Free standing on closed stand

	 CPG74A 1 Becken 26 L (ohne Körbe) Cuiseur à pâtes gaz 26 litres sur coffre paniers pas inclus	40x73x85	31x34x30	26	8,5	-	8,5	230V/1N 50/60Hz	50	0,5	3.587
--	--	----------	----------	----	-----	---	-----	--------------------	----	-----	--------------

	 CPG77A 1 Becken 40 L (ohne Körbe) Cuiseur à pâtes gaz 40 litres sur coffre paniers pas inclus	70x73x85	51x31x30	40	13,3	-	13,3	230V/1N 50/60Hz	68	0,8	4.424
--	--	----------	----------	----	------	---	------	--------------------	----	-----	--------------

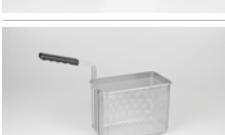
domina Pro|700 Nudelkocher - Cuiseurs à pâtes

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Wannenabmessungen Dim. de la cuve	Wannenkapazität Capacité de la cuve	Brenner Brûleurs	Heizelemente Eléments électriques	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
IPX5		(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³
	CPE74A 1 Becken 26 L (ohne Körbe) <i>Cuiseur à pâtes électrique 26 litres sur coffre paniers pas inclus</i>	40x73x85	31x34x30	26	-	5,5	5,5	400V/3N 50/60Hz	44	0,5
	CPE77A 1 Becken 40 L (ohne Körbe) <i>Cuiseur à pâtes électrique 40 litres sur coffre paniers pas inclus</i>	70x73x85	51x31x30	40	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	58	0,8
Aufbau (nur für Cantilever-Montage) - Top (uniquement pour version suspendue)										
	CPG77T 1 Becken 40 L (ohne Körbe) <i>Cuve capacité 40 litres paniers pas inclus</i>	70x73x58	51x31x30	40	13,3	-	13,3	230V/1N 50/60Hz	60	0,8
	CPE77T 1 Becken 40 L (ohne Körbe) <i>Cuve capacité 40 litres paniers pas inclus</i>	70x73x58	51x31x30	40	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	50	0,8

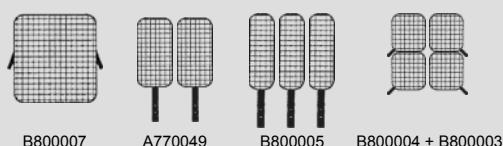
Nudelkocher - Cuiseurs à pâtes domina Pro|700

Zubehör - Accessoires

Körbe für Nudelkocher Paniers pour cuiseurs à pâtes

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	€
	A770049	14,5x29x21,5 102
	A770050	49x29x21,5 226
	B800003	14,5x16x21,5 85
	B800004	14,5x16x21,5 85
	B800005	9,5x29x21,5 105
	B800006	16x29x21,5 118
	B800007	33x29x21,5 173
	A777109 Deckel für Nudelkocher 40x73 cm Couvercle pour cuiseur à pâtes 40x73 cm	39x33x1,5/4,5 54
	A980117 Deckel für Nudelkocher 70x73 cm Couvercle pour cuiseur à pâtes 70x73 cm	53x33x1,5/4,5 62

1/2 modules mod. CPG74A - CPE74A



1 modules mod. CPG77A - CPG77T
CPE77A - CPE77T



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

41

Kippbratpfanne

Sauteuses

Das Kippbratpfannensortiment der Serie **DOMINA PRO 700** besteht aus Standgeräten mit Gas- oder elektrischer Beheizung mit Edelstahl Wanne. Wasserhahn zum Befüllen an der Vorderseite des Geräts.

Leistungsfähigkeit

- Thermostatische Temperaturregelung.
Von 90 °C bis 320 °C (Gas-versionen),
von 50 °C bis 300 °C (Elektrische Versionen)

Reinigung

- Leicht zu reinigende Arbeitsfläche dank des vollständigen Umkippen der Wanne
- Gerundete Kanten erleichtert die Reinigung der Arbeitsfläche
- Begrenzte Anzahl an Schrauben für Oberflächen ohne Hürden

Einfache Wartung

- Neuer Kamin ohne Schrauben leicht abnehmbar
- Installationsschacht hinter den Maschinen erleichtert das Anschliessen an die Versorgungsnetze
- Schnelles Entfernen der Frontplatte für den sofortigen Zugriff auf die Komponenten

La gamme de sauteuses **DOMINA PRO 700** se compose de modèles alimentation gaz ou électrique, avec fond acier. Le robinet d'alimentation en eau se trouve sur la face avant de l'appareil.

Performances

- Contrôle thermostatique de la température de 90 °C à 320 °C (versions gaz),
de 50 °C à 300 °C (versions électriques)

Nettoyabilité

- Le plan facilement nettoyable grâce au total renversement de la cuve
- La structure de la cuve permet un nettoyage parfait et rapide
- Les angles arrondis facilitent le nettoyage de la cuve
- Nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles

Facilité d'entretien

- Nouvelle cheminée sans vis facillement amovible
- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Wannenabmessungen Dim. de la cuve	Kochfläche Surface de cuisson	Wannenkapazität Capacité de la cuve	Brenner Brûleurs	Heizelemente Éléments électriques	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. Volumen P. Brut Volumen	Preis Prix	
IPX5	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	dm ²	Lt	kW	kW	kW		Kg	m ³	€

Kippbratpfannen - Manuelle Kippung / Sauteuses basculantes - basculement manuel

	BRG78A Beckenboden aus Edelstahl Sauteuse gaz fond inox AISI 430, capacité 50 litres	80x73x85	71x48x15	34	50	13,5	-	13,5	-	113	0,85	6.717
	BRE78A Beckenboden aus Edelstahl Sauteuse électrique fond inox AISI 430, capacité 50 litres	80x73x85	71x48x15	34	50	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	118	0,85	6.649



Kochkessel

Marmites

Die DOMINA PRO 700 Kochkesselreihe besteht aus Modellen zu 50 Litern mit indirekter Gas- oder elektrischer Beheizung. Der niedrige Dampfdruck im Innenraum erhitzt lediglich die Oberfläche des Kessels.

Leistungsfähigkeit

- Thermostatische Temperaturregelung, die feines Garen ermöglicht

Reinigung

- Das integrierte Oberteil ohne Fugen und mit abgerundeten Ecken erleichtert die Reinigung der Arbeitsfläche
- Die Wannenstruktur ermöglicht eine perfekte und schnelle Reinigung
- Einfach entnehmbarer Abflussfilter
- Begrenzte Anzahl an Schrauben für Oberflächen ohne Hürden

Einfache Wartung

- Dank der neuen Frontplatte, die das Entfernen des Ablasshahns verhindert, können Wartungsarbeiten durchgeführt werden, ohne den Tank zu entleeren
- Inspezierbarer Ablasshahn um gewöhnliche Reinigungsarbeiten zu erleichtern
- Neuer Kamin ohne Schrauben leicht abnehmbar
- Installationsschacht hinter den Maschinen erleichtert das Anschließen an die Versorgungsnetze
- Schnelles Entfernen der Frontplatte für den sofortigen Zugriff auf die Komponenten

La gamme de marmites DOMINA PRO 700 se compose de modèles de capacité 50 litres à chauffe indirecte alimentation gaz ou électrique. La vapeur basse pression de la double cuve permet d'obtenir une diffusion parfaite de la chaleur sur l'ensemble de la surface.

Performances

- Contrôle thermostatique de la température qui permet des cuissons délicates

- Filtre du robinet de vidange facilement amovible et très facile à nettoyer

- Nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles

Nettoyabilité

- Le plan de travail embouti à bords arrondis et sans joints facilite le nettoyage de la surface de travail
- La structure de la cuve permet un nettoyage parfait et rapide

Facilité d'entretien

- Possibilité d'effectuer la maintenance sans vider la cuve, grâce au nouveau panneau frontal qui évite le retrait du robinet de vidange

- Robinet de vidange inspectable pour faciliter les opérations de nettoyage ordinaires
- Nouvelle cheminée sans vis facilement amovible
- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants



Standgerät - Monobloc

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Kesselabmessungen Dim. de la marmite	Kesselkapazität Cap. de la marmite	Brenner Brûleurs	Heizelemente Éléments électriques	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
PEG7750I Indirekte Beheizung Inhalt 50 L Marmite gaz chauffe indirecte, robinet de vidange, filtre amovible, robinets eau chaude et froide en façade, couvercle équilibré	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(ØxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€
	70x73x85	Ø40x42	50	12,5	-	12,5	-	91	0,8	8.348
PEE7750I Indirekte Beheizung Inhalt 50 L Marmite chauffe électrique indirecte, robinet de vidange, filtre amovible, robinets eau chaude et froide en façade, couvercle équilibré	70x73x85	Ø40x42	50	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	93	0,8	8.847

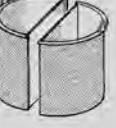


Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a contatto con gli Alimenti.

domina Pro|700 Kochkessel - Marmites

Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	n° teilig n° sectors	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm		€

	B700006 Kochkessel-Einsatz 50 L - gelocht - 1-teilig <i>1 panier pour marmite 50 litres</i>	Ø 35 x 36	1	1.494
	B700007 Kochkessel-Einsatz 50 L - gelocht - 2-teilig <i>2 ½ paniers pour marmite 50 litres</i>	Ø 35 x 36	2	1.984
	A777112 Deckel mit doppelter Isolierung <i>Couvercle à double isolation</i>	Ø 40		593



Wasserbad

Bain Marie

Die DOMINA PRO 700 Wasserbadreihe besteht aus elektrischen Standgeräten oder Tischgeräten.

Leistungsfähigkeit

- Thermostatische Temperaturregelung zwischen 0 °C und 90 °C

Reinigung

- Wanne mit abgerundeten Ecken leicht zu reinigen
- Glatte Oberflächen, fehlender Kamin und begrenzte Anzahl an Schrauben für Oberflächen ohne Hürden
- Abnehmbarer Boden zur leichteren Reinigung unter den Maschinen

Einfache Wartung

- Installationsschacht hinter den Maschinen erleichtert das Anschliessen an die Versorgungsnetze
- Schnelles Entfernen der Frontplatte für den sofortigen Zugriff auf die Komponenten

La gamme de bain-marie DOMINA PRO 700 se compose de modèles électriques sur baie libre ou top à poser.

Performances

- Contrôle thermostatique entre 0 °C et 90 °C

Nettoyabilité

- Cuve avec coins arrondis plus faciles à nettoyer
- Surfaces lisses, absence de cheminée et nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
- Fond amovible pour un accès facile à la zone en dessous des machines

Facilité d'entretien

- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Enlèvement rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Wannenabmessungen Dim. de la cuve	Wannenkapazität Capacité de la cuve	Heizelemente Éléments électriques	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volumen	Preis Prix
IPX5	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm		kW	kW		Kg	m³	€

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre

	BME74A 1 Becken GN 1/1 (ohne Behälter) Bain Marie électrique cuve GN 1/1 (fourni sans bac)	40x73x85	31x51x16	GN 1/1	1,5	1,5	230V/1N 50/60Hz	34	0,5	2.073
	BME78A 1 Becken GN 2/1 (ohne Behälter) Bain Marie électrique cuve GN 2/1 (fourni sans bac)	80x73x85	63x51x16	GN 2/1	3	3	230V/1N 50/60Hz	50	0,8	2.806

domina Pro|700 Wasserbad - Bain Marie

IPX5

Aufbau - Top

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Wannenabmessungen Dim. de la cuve	Wannenkapazität Capacité de la cuve	Heizelemente Éléments électriques	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volumen	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm		kW	kW		Kg	m³	€
BME74T 1 Becken GN 1/1 (ohne Behälter) Bain Marie électrique cuve GN 1/1 (fourni sans bac)	40x73x25	31x51x16	GN 1/1	1,5	1,5	230V/1N 50/60Hz	20	0,2	1.695
BME78T 1 Becken GN 2/1 (ohne Behälter) Bain Marie électrique cuve GN 2/1 (fourni sans bac)	80x73x25	63x51x16	GN 2/1	3	3	230V/1N 50/60Hz	30	0,3	2.224

Zubehör - Accessoires

GN-Behälter aus Edelstahl inkl. Deckel - Bac inox avec couvercle pour bain marie

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	€
A800040 Inhalt. 21 L GN 1/1 Cap. 21 L GN 1/1	53x32,5x15	165
A800041 Inhalt. 13 L GN 2/3 Cap. 13 L GN 2/3	35,5x32,5x15	118
A800042 Inhalt 9,5 L GN 1/2 Cap. 9,5 L GN 1/2	32,5x26,5x15	108
A800043 Inhalt 5 L GN 1/3 Cap. 5 L GN 1/3	32,5x17,5x15	84



Neutral elemente

Eléments neutres

Die DOMINA PRO 700 Neutralelementerieihe besteht aus Standgeräten mit offenem Unterbau oder Tischgeräten.

Reinigung

- Glatte Oberflächen, fehlender Kamin und begrenzte Anzahl an Schrauben für Oberflächen ohne Hürden
- Abnehmbarer Boden zur leichteren Reinigung unter den Maschinen

La gamme des éléments neutres **DOMINA PRO 700**, se compose de modèles sur baie libre ou top à poser.

Nettoyabilité

- Surfaces lisses, absence de cheminée et nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
- Fond amovible pour un accès facile à la zone en dessous des machines

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Schublade Tiroir	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm		Kg	m ³	€

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre

	N72AW Neutral element cm 40 <i>Elément neutre cm 40</i>	20x73x85		34	0,5	1.504
	N74A Neutral element cm 40 <i>Elément neutre cm 40</i>	40x73x85		30	0,5	1.284

domina Pro|700 Neutrallemente - Eléments neutres

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Schublade Tiroir	Brutto G. P. Brut	Volume Volume	Prezzo Price
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm		Kg	m³	€
	N74AC Neutrallemente cm 40 mit Schublade <i>Elément neutre cm 40 avec tiroir</i>	40x73x85	•	34	0,5 1.504

	N77A Neutrallemente cm 70 <i>Elément neutre cm 70</i>	70x73x85		45	0,8 1.594
--	--	----------	--	----	------------------

	N77AC Neutrallemente cm 70 mit Schublade <i>Elément neutre cm 70 avec tiroir</i>	70x73x85	•	48	0,8 1.748
---	---	----------	---	----	------------------

Aufbau - Top

	N705T Neutrallemente cm 15 <i>Elément neutre cm 15</i>	15x73x25		7	0,03 386
	N71T Neutrallemente cm 10 <i>Elément neutre cm 10</i>	10x73x25		5	0,02 354

	N72T Neutrallemente cm 20 <i>Elément neutre cm 20</i>	20x73x25		10	0,1 519
--	--	----------	--	----	----------------

Neutralelemente - Eléments neutres domina Pro|700

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Schublade Tiroir	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm		Kg	m³	€
	N74T Neutralelemente cm 40 <i>Elément neutre cm 40</i>	40x73x25		18	0,2 603
	N74TC Neutralelemente cm 40 mit Schublade <i>Elément neutre cm 40 avec tiroir</i>	40x73x25	•	21	0,2 765
	N77T Neutralelemente cm 70 <i>Elément neutre cm 70</i>	70x73x25		25	0,3 714
	N77TC Neutralelemente cm 70 mit Schublade <i>Elément neutre cm 70 avec tiroir</i>	70x73x25	•	28	0,3 926

Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kg	m³	€
	A777125 Wassersäule für Unterschrank Modelle <i>Colonne alimentation en eau pour models sur baie libre</i>	32x49x1	5	0,03 460
	A777126 Wassersäule für Top Modelle <i>Colonne alimentation en eau pour pour models top</i>	32x49x1	5	0,03 460

Umluft-Kühlunterbauten

Soubassements réfrigérés

Die **DOMINA PRO 700** Umluft-Kühlunterbauten gibt es mit 2 oder 3 Schubladen und 2 oder 3 Türen, entwickelt, um Auftischgeräte zu tragen.

Leistungsfähigkeit

- Möglichkeit, die Temperatur von -2 °C bis +10 °C einzustellen
- Automatische Abtaufunktion
- Intuitive Anzeige mit Temperaturanzeige
- Glatte Oberflächen, leicht zu reinigen

Reinigung

La gamme des soubassements réfrigérés **DOMINA PRO 700** se compose de modèles avec 2 ou 3 tiroirs ou 2 ou 3 portes.

Performances

- Possibilité de régler la température de -2 °C à + 10 °C
- Fonction de dégivrage automatique
- Affichage intuitif avec affichage de la température
- Surfaces lisses, faciles à nettoyer

Nettoyabilité

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		Kg	m³	€
	BR772C 2 Schubladen 2 tiroirs	120x70x60	0,35	230V/1N 50Hz	80	0,9
	BR772P 2 Türen 2 portes	120x70x60	0,35	230V/1N 50Hz	80	0,9
	BR773C 3 Schubladen 3 tiroirs	160x70x60	0,45	230V/1N 50Hz	115	0,9
	BR773P 3 Türen 3 portes	160x70x60	0,45	230V/1N 50Hz	115	0,9

Unterschränke

Soubassements neutres

Die DOMINA PRO 700 Unterschränke gibt es in ganzen oder halben Modulen.

Reinigung

- Abnehmbarer Boden zur leichteren Reinigung unter den Maschinen

La gamme des soubassements neutres **DOMINA PRO 700** se compose de modèles $\frac{1}{2}$ modules ou modules entiers.

Nettoyabilité

- Fond amovible pour un accès facile à la zone en dessous des machines

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m ³	€

Unterschränke (Mit Türen) - Soubassements fermes



NSA72

Geschlossene Frontseite
Avec espace technique postérieur

20x64x60

10

0,1

543

Unterschränke (Ohne Türen) - Soubassements baie libre



NSA74

Verkürzter Offener Unterbau, 40 cm
Soubassement ouvert 40 cm,
avec espace technique postérieur

40x59,5x60

18

0,2

471

domina Pro|700 Unterschränke - Soubassements neutres

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€
Unterschränke (Ohne Türen) - Soubassements baie libre				
	NSA77 Verkürzter Offener Unterbau, 70 cm <i>Soubassement ouvert 70 cm, avec espace technique postérieur</i>	70x59,5x60	22	0,3 574
	NSA78 Verkürzter Offener Unterbau, 80 cm <i>Soubassement ouvert 80 cm, avec espace technique postérieur</i>	80x59,5x60	24	0,4 643

Unterschränke - Soubassements neutres domina Pro|700

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€

Unterschränke Zubehör - Accessoires pour soubassements

	A777123 Schubladen-Kit 2 Schubladen GN1/1 für Unterschrank NSA74 - 40 cm <i>Kit 2 tiroirs gn 1/1 pour soubassement NSA74 largeur 40 cm</i>	40x58x21,5/44	15	0,09	545
	A777124 Schubladen-Kit 2 Schubladen GN2/1 für Unterschrank NSA77 - 70 cm <i>Kit 2 tiroirs gn 2/1 pour soubassement NSA77 largeur 70 cm</i>	70x58x21,5/44	19,7	0,2	658
	A777135 Schubladen-Kit 2 Schubladen GN 1/1 für Unterschränke mit offenem Unterbau B.40 cm <i>Kit 2 tiroirs GN 1/1 pour base ouvert monobloc L.40 cm</i>	40x58x21,5/44	15	0,09	534
	A777134 Schubladen-Kit 2 Schubladen GN 2/1 für Unterschränke mit offenem Unterbau B.70 cm <i>Kit 2 tiroirs GN 2/1 pour base ouvert monobloc L.70 cm</i>	70x58x21,5/44	19,7	0,2	643
	A777118 Tür für Unterschrank 40 cm (1 Tür) <i>Porte pour soubassement 40 cm (1 porte)</i>	39x44x3,2	5	0,05	196
	A777119 Türen für Unterschrank 70 cm (2 Türen) <i>Kit portes pour soubassement 70 cm (2 portes)</i>	2x (34x44x3,2)	9	0,06	362
	A777170 Tür für Unterschrank 40 cm (1 Tür) zum Gebrauch mit Seitenf für Unterschrank A777115 <i>Porte pour soubassement 40 cm (1 porte)</i> <i>a utiliser avec glissière latérale pour soubassement A777115</i>	39x44x3,2	5	0,05	190
	A777171 Türen für Unterschrank 70 cm (2 Türen) zum Gebrauch mit Seitenf für Unterschrank A777115 <i>Kit portes pour soubassement 70 cm (2 portes)</i> <i>a utiliser avec glissière latérale pour soubassement A777115</i>	2x (34x44x3,2)	9	0,06	362

Türkonfiguration - Configuration des portes

Modul Module	40 cm	70 cm	80 cm	110 cm
Codes zu bestellen Codes à commander	n. 1 cod. A777118	n. 1 cod. A777119	n. 2 cod. A777118	n. 1 cod. A777119 + n. 1 cod. A777118

Türkonfiguration zum Gebrauch mit Seitenf für Unterschrank - Configuration des portes a utiliser avec glissière latérale pour soubassement

Codes zu bestellen Codes à commander	n. 1 cod. A777170	n. 1 cod. A777171	n. 2 cod. A777170	n. 1 cod. A777171 + n. 1 cod. A777170
---	-------------------	-------------------	-------------------	---

domina Pro|700 Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Heizelemente Éléments électriques	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix	
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW	Kg	m³	€	
Unterschränke Zubehör - Accessoires pour soubassements						
	A777115 Verchromte Seitenf für Unterschrank <i>Glissière latérale chromée pour soubassement</i>	58,5x2,5x38,5			39	
	A770011 Auflagerost für Unterschrank GN1/1 <i>Etagère pour placard GN 1/1</i>	32,5x59x3			54	
	AFC0003 Auflagerost für Lüftofen GN 1/1 <i>Etagère pour four ventilé GN 1/1</i>	53x32,5x3			80	
	A770013 Auflagerost für statischer Ofen GN 2/1 <i>Etagère pour four statique GN 2/1</i>	53x62,5x4,7			62	
	A777116 Kit Heizregister für Schrankfach NSA74 GN1/1 und Module auf Unterschrank B. 400/700 N.2 A777115 enthalten <i>Kit réchauffeur pour soubassement NSA74 GN 1/1 et pour modèle monobloc L. 400/700 Incluye n. 2 A777115</i>	23x59,5x5	0,8	5	0,05	568
	A777117 Kit Heizregister für Schrankfach NSA78 GN2/1 und Module auf Unterschrank B. 800 N.2 A777115 enthalten <i>Kit réchauffeur pour soubassement NSA78 GN 2/1 et pour modèle monobloc L.. 800 Incluye n. 2 A777115</i>	53x59,5x5	1,6	7	0,06	775
	A777131 N. 2 Edelstahl Festesrolle <i>N. 2 roue fixe inox</i>	Ø 10				118
	A777132 N. 2 Edelstahl-Lenkrolle mit Bremse <i>N. 2 roue inox avec frein</i>	Ø 10				213
	A770107 Kit 1 Fuß für Verankerung <i>Kit 1 pied pour fixation</i>					41
	A980118 Kit 4 Füße (h. 50 mm) für Sockelmontage - h.100 mm (um Geräte Sockelfähig zu machen) <i>Kit 4 pieds (h. 50 mm) pour installation sur socle de maçonnerie solide (h.100 mm)</i>					185
	A777136 Kit 4 Füße h. 200-250 mm <i>Kit 4 pieds h. 200-250 mm</i>					185

Zubehör für beidseitig oder einseitig freitragenden Aufbau • Tiefe 70 cm

Accessoires pour ligne de cuisson suspendue centrale ou adossée • Profondeur 70 cm

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€
Mittelträger für doppel-/ einseitig freitragenden Aufbau - Poutres support pour ligne de cuisson suspendue centrale ou adossée				
 A777040	180	85	2,5	1.773
A777160	210	100	3	1.812
A777161	250	110	3,5	1.915
A777162	290	120	4	2.064
A777163	330	128	5	2.121
A777044	360	135	5	2.143

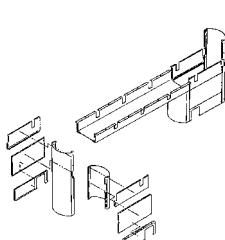
Geräteträger - Barre porte éléments

 A777045	60x5x8	3	0,1	216
--	--------	---	-----	------------

Edelstahl-Standfuss - Pied inox

 A990016	65x25x20	12	0,1	627
---	----------	----	-----	------------

Edelstahl-Cover für beidseitig freitragenden Aufbau - Habillages de poutre pour ligne de cuisson centrale

 A777148	180			1.861
A777164	210			1.895
A777165	250			1.949
A777166	290			2.004
A777167	330			2.057
A777144	360			2.078

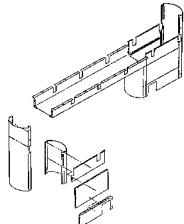
domina Pro|700 Zubehör - Accessoires

Zubehör für einseitig freitragenden Aufbau • Tiefe 70 cm

Accessoires pour ligne de cuisson suspendue simple ou adossée • Profondeur 70 cm

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€

Edelstahl-Cover für einseitig freitragenden Aufbau - Habillage de poutre pour ligne de cuisson ou adossée



A777153	180			1.677
A777172	210			1.717
A777173	250			1.843
A777174	290			1.900
A777175	330			1.951
A777149	360			1.972

Kit Bodenanker • Tiefe 70 cm

Kits accrochage au sol pour ligne de cuisson suspendue • Profondeur 70 cm

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€

Kit für Mittelträger - Kit d'accrochage



A990061 mod. A7770040 (n. 2 Platten + Schablone) <i>mod. A777040 (2 platinen d'accrochages + gabarit)</i>	180x70/90	15	0,07	425
A990136 mod. A777160 (n. 2 Platten + Schablone) <i>mod. A777160 (2 platinen d'accrochages + gabarit)</i>	210x70/90	18	0,1	432
A990137 mod. A777161 (n. 2 Platten + Schablone) <i>mod. A777161 (2 platinen d'accrochages + gabarit)</i>	250x70/90	22	0,12	453
A990138 mod. A777162 (n. 2 Platten + Schablone) <i>mod. A777162 (2 platinen d'accrochages + gabarit)</i>	290x70/90	25	0,15	469
A990139 mod. A777163 (n. 2 Platten + Schablone) <i>mod. A777163 (2 platinen d'accrochages + gabarit)</i>	330x70/90	27	0,18	478
A990065 mod. A7770044 (n. 2 Platten + Schablone) <i>mod. A777044 (2 platinen d'accrochages + gabarit)</i>	360x70/90	28	0,18	484

Weiteres Zubehör

Accessoires complémentaires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Brutto G. P. Brut Kg	Volumen Volume m³	Preis Prixt
------------------	--	----------------------------	-------------------------	----------------

Seitenabdeckung Standgeräte rechts - Barre de finition pour éléments côté gauche



A777137	73,5x0,3x7,5	1	0,01	115
----------------	--------------	---	------	------------

Seitenabdeckung Standgeräte links - Barre de finition pour éléments côté droit



A777138	73,5x0,3x7,5	1	0,01	115
----------------	--------------	---	------	------------

Tellerablage - Barres de dressage



A777086	40x7x4			225
A777087	70x7x4			247
A777088	80x7x4			252
A777089	110x7x4			269
A777090	120x7x4			301
A777091	140x7x4			317
A777092	150x7x4			333

Aufsatzablagerost fur topfe - Etagères hautes pour casseroles

A777179	110			1.200
A777178	140			1.127
A777155	160			1.296

Verbindungsbausatz Standrost-Keller - Kit d'assemblage du sous-sol de la grille du support

A777180 für Rücken / Rücken freitragende Maschinen <i>pour les machines cantilever arrière / arrière</i>				400
A777182 für Back-/Back-Monoblock-Maschinen <i>pour les machines monobloc arrière / arrière</i>				400
A777181 für Side-by-Side-Maschinen <i>pour machines côté à côté</i>				205

domina Pro|700 Zubehör - Accessoires

Zubehör • Sockelblenden

Accessoires complémentaires - Plinthes

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prixe
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m ³	€

Frontsockel - Plinthes frontales

	A777029	40x14x2			39
	A777030	70x14x2			48
	A777031	80x14x2			54
	A777032	110x14x2			62
	A777033	120x14x2			70
	A777034	140x14x2			80
	A777035	150x14x2			85

Seitensockel rechts (nützlicher Raum für den Kabeldurchgang)

Plinthe latérale droite (espace utile pour le passage des câbles)

	A777036	55x2x14,5			49
---	----------------	-----------	--	--	-----------

Seitensockel links (nützlicher Raum für den Kabeldurchgang)

Plinthe latérale gauche (espace utile pour le passage des câbles)

	A777037	55x2x14,5			49
--	----------------	-----------	--	--	-----------

Seitensockel rechts/links (für vollständige Schließung)

Plinthe latérale droite/gauche (pour fermeture totale)

	A777073	62x2x14,5			67
--	----------------	-----------	--	--	-----------

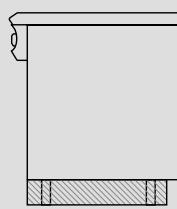
Seitensockel rechts/links für Rückenkombination (für vollständige Schließung)

Plinthe latérale droite/gauche pour installation adossées (fermeture totale)

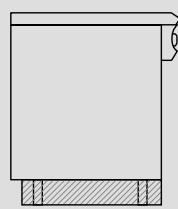
	A777070	124x2x14,5			102
--	----------------	------------	--	--	------------

58

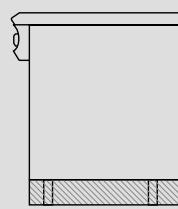
Seitensockel für Standgeräte Installationen
Plinthe latérale pour versions monobloc



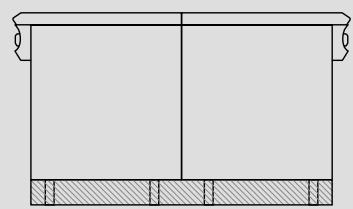
A777036



A777037



A777073



A777070

Weiteres Zubehör

Accessoires complémentaires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m ³	€

Rechte schliessseite - Côté de fermeture droit



new

A777129

73x5x73,5

11

626

Linke schliessseite - Côté de fermeture gauche



new

A777139

73x5x73,5

11

626

Rechte/Linke schliessseite für doppelte Installation 70/70 - Côté de fermeture droit/gauche pour double installation 70/70



new

A777128

146x5x73,5

22

873

23 (230 V/ 3F)

Sonder Anspeisung- muss bei Bestellung angegeben werden

Alimentation spécifique que à préciser à la commande

+3%
auf den Listenpreis
sur les listes
des prix

Aufpreis für Türlackierung (Glanz)** - Supplément peinture porte (brillant)**

new

Anfrage bei Bestellung
Domander lors de la commande

rot
rouge
RAL. 3003

blau
bleu
RAL. 5005

schwarz
noir
RAL. 9005

189*

* Zusätzliche Kosten für jedes lackierte Element - Coût supplémentaire pour chaque élément peint

** Lackierung nicht verfügbar für Vaporgill, Kippbratpfanne, Kochkessel, Umluft-Kühlunterbauten, Schubladen - Peinture non disponible pour Grill à eau, Sauteuses, Marmites, Soubassements réfrigérés, Tiroirs

domina Pro|900

The real value for your kichen

Robustheit

- Neuer Knebel und neuer Griff um die Solidität der Details zu erfassen
- Neue Struktur für maximale Stabilität
- Stahlboden um jede Maschine wider standsfähiger zu machen
- IPX5 um den Schutz aller Komponenten und die Langlebigkeit unserer Maschinen zu gewährleisten



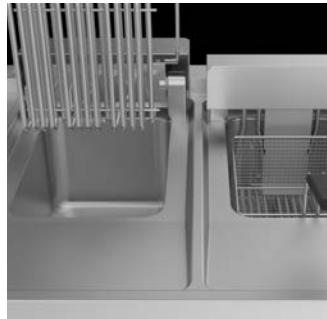
Leistungsfähigkeit

- Hochleistungsbrenner mit 60% zertifiziertem Wirkungsgrad
- Neue elektrische Fritteusen mit hoher Reaktionsfähigkeit
- Neue leistungsstärkere Grillplatten garantieren ein gleichmäßigeres Garergebnis
- Neue Lavasteingrills höhenverstellbar auf verschiedenen Stufen für bessere Garergebnisse



Reinigung

- Neue elektrische Fritteusen mit klappbaren elektrischen Heizelementen für einfachste Beckenreinigung
- Neue Grillplatte mit abnehmbarem Spritzschutz einfache Reinigung durch flache, freizugängliche Oberflächen
- Begrenzte Anzahl an Schrauben für Oberflächen ohne Hürden
- Abnehmbarer Boden zur leichteren Reinigung unter den Maschinen



Einfache Wartung

- Neuer Kamin ohne Schrauben leicht abnehmbar
- Neue Stoßverbindungen für Installationen in Rekordzeit
- Installationsschacht hinter den Maschinen erleichtert das Anschliessen an die Versorgungsnetze
- Abnehmbarer Boden für einfachen Zugang zum Bereich unter den Maschinen



60

Tiefe: 90 cm

Modularität: 40-80-120 cm

Arbeitsfläche: 2 mm

Solidité

- Nouveau bouton et nouvelle poignée pour capturer la force des détails
- Nouvelle structure conçue pour garantir une solidité maximale
- Fond en acier pour rendre chaque machine plus résistante
- IPX5 pour assurer la protection de tous les composants et la durabilité de nos machines

Performances

- Brûleurs à haute puissance avec une efficacité certifiée de 60%
- Nouvelles friteuses électriques à haute réactivité
- Nouvelle plancha plus puissants pour assurer une meilleure uniformité
- Nouvelle grillade pierre del lave à différents niveaux pour de meilleurs résultats de cuisson

Nottoyabilité

- Nouvelles friteuses électriques avec résistances élevées pour un nettoyage maximum de la cuve
- Nouvelle plancha intégrée avec pare éclaboussure amovible pour rendre la surface plane et facile à nettoyer
- Nombre limité de vis pour surfaces sans obstacles
- Fond amovible pour faciliter le nettoyage de la zone sous les machines

Facilité d'entretien

- Nouveau foyer sans vis facilement démontable
- Nouvel assemblage bords francs pour des installations en un temps record
- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Fond amovible pour un accès facile à la zone sous-jacente des machines

Gasherde

Feux vifs

Flex Burners

5,5 kW - 7 kW - 11 kW

Die **DOMINA PRO 900** Gasherdeserie besteht aus Modellen mit 2/4/6 Brennern als Standgerät mit offenem Unterschrank, einem statischen Gas- oder Elektrobackofen, mit Maxi-Backofen oder als Tischgerät. Brenner 5,5 kW, 7 kW oder 11 kW. Die Öfen sind mit 3-stufigen Grillhaltern und 1 Grill ausgestattet. Elektroöfen mit 2 separaten Heizelementen, eines am Himmel (Grill) und eines am Boden.

Leistungsfähigkeit

- Hochleistungsbrenner mit 5,5 kW, 7 kW oder 11 kW
- Zertifiziertem Wirkungsgrad bei 60%
- Horizontale Flamme: gleichmäßige Wärmeverteilung, ideal für empfindliche Kochen
- Elektronische Zündung (Zubehör) zur Optimierung des Einsatzes von Brenner

Reinigung

- Das integrierte Oberteil ohne Fugen und mit abgerundeten Ecken erleichtert die Reinigung der Arbeitsfläche
- Wasserabflusssystem (Zubehör)
- Begrenzte Anzahl an Schrauben für Oberflächen ohne Hürden
- Abnehmbarer Boden zur leichteren Reinigung unter den Maschinen

Einfache Wartung

- Neuer Kamin ohne Schrauben leicht abnehmbar
- Installationsschacht hinter den Maschinen erleichtert das Anschließen an die Versorgungsnetze
- Schnelles Entfernen der Frontplatte für den sofortigen Zugriff auf die Komponenten

La gamme feux vifs **DOMINA PRO 900** se compose de modèles avec 2/4/6 feux disponibles en versions: baie libre, avec four statique électrique ou gaz ou grand four gaz, et également en version top. Brûleurs 5,5 kW, 7 kW ou 11 kW. Les fours comprennent des supports de gril à 3 niveaux et 1 grill est inclus. Fours électriques équipés de 2 éléments chauffants séparés, un sur le ciel (grill) et un sur le fond.

Performances

- Brûleur Flex Burner haute puissance: 5,5 kW, 7 kW ou 11 kW.
- Efficacité certifiée à 60%
- Flamme horizontale: distribution uniforme de la chaleur, optimale aussi pour cuissons délicates
- Allumage électrique (en option), pour optimiser l'utilisation des feux

Nettoyabilité

- Plan embouti étanche et angles arrondis pour assurer une nettoyabilité maximale
- Kit de vidange (en option), pour faciliter le nettoyage
- Nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
- Fond amovible pour faciliter le nettoyage de la zone sous les machines

Facilité d'entretien

- Nouvelle cheminée sans vis facilement amovible
- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants

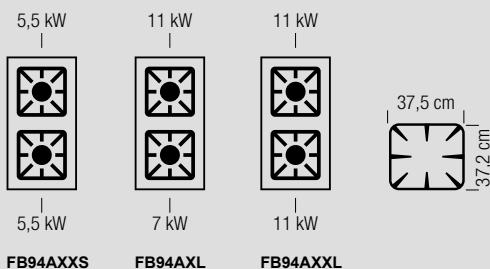
IPX5

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Ofenabmessungen Dimensions du four	Brenner Brûleurs			Backofen Four		Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	5,5 kW	7 kW	11 kW	G kW	E kW	kW		Kg	m³	€
IPX5												

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre



FB94AXXS 2 Brenner 2 feux vifs	40x90x85	-	2	-	-	-	-	11	-	51	0,5	2.584
FB94AXL 2 Brenner 2 feux vifs	40x90x85	-	-	1	1	-	-	18	-	51	0,5	2.670
FB94AXXL 2 Brenner 2 feux vifs	40x90x85	-	-	-	2	-	-	22	-	51	0,5	2.844

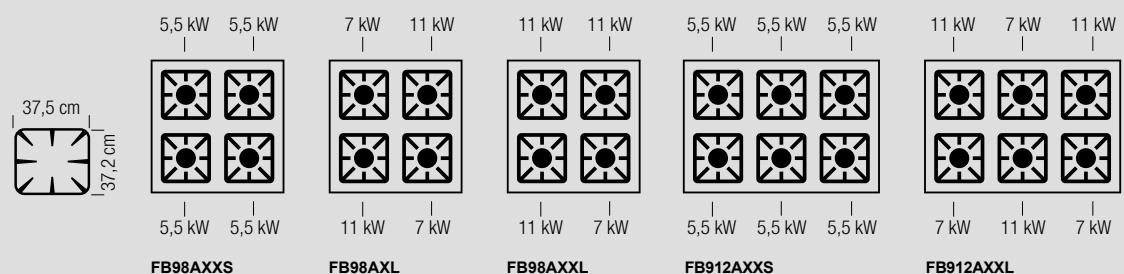


domina Pro | 900 Gasherde - Feux vifs

IPX5

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Ofenabmessungen Dimensions du four	Brenner Brûleurs			Backofen Four		Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	5,5 kW	7 kW	11 kW	G kW	E kW	kW		Kg	m³	€
FB98AXXS 4 Brenner <i>4 feux vifs</i>	80x90x85	-	4	-	-	-	-	22	-	80	1	3.675
												
FB98AXL 4 Brenner <i>4 feux vifs</i>	80x90x85	-	-	2	2	-	-	36	-	80	1	3.824
												
FB98AXXL 4 Brenner <i>4 feux vifs</i>	80x90x85	-	-	1	3	-	-	40	-	80	1	4.262
												
FB912AXXS 6 Brenner <i>6 feux vifs</i>	120x90x85	-	6	-	-	-	-	33	-	113	1,4	5.121
												
FB912AXXL 6 Brenner <i>6 feux vifs</i>	120x90x85	-	-	3	3	-	-	54	-	113	1,4	5.346

62



Gasherde - Feux vifs domina Pro|900

IPX5

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Ofenabmessungen Dimensions du four	Brenner Brûleurs			Backofen Four		Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	5,5 kW	7 kW	11 kW	G kW	E kW	kW		Kg	m³	€

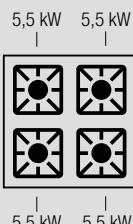
Auf Backofen - Monobloc sur four



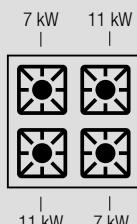
FB98FGXXS 4 Brenner, Gas-Backofen <i>4 feux, four gaz</i>	80x90x85	54x69,5x29	4	-	-	7	-	29	-	112	1	4.737
FB98FGXL 4 Brenner, Gas-Backofen <i>4 feux, four gaz</i>	80x90x85	54x69,5x29	-	2	2	7	-	43	-	112	1	4.870
FB98FEXXS 4 Brenner, Elektro-Backofen <i>4 feux, four électrique</i>	80x90x85	54x69,5x29	4	-	-	-	6	22	400V/3N 50/60Hz	112	1	5.584
FB98FEXL 4 Brenner, Elektro-Backofen <i>4 feux, four électrique</i>	80x90x85	54x69,5x29	-	2	2	-	6	36	400V/3N 50/60Hz	112	1	5.735
FB98FGXXL 4 Brenner, Gas-Backofen <i>4 feux, four gaz</i>	80x90x85	54x69,5x29	-	1	3	7	-	47	-	112	1	5.716



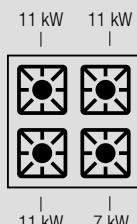
FB912AFGXXL 6 Brenner, Gas-Backofen <i>6 feux, four gaz</i>	120x90x85	54x69,5x29	-	3	3	7	-	61	-	153	1,4	6.901
FB912AFEXXS 6 Brenner, Elektro-Backofen <i>6 feux, four électrique</i>	120x90x85	54x69,5x29	6	-	-	-	6	33	400V/3N 50/60Hz	153	1,4	7.387
FB912AFEXXL 6 Brenner, Elektro-Backofen <i>6 feux, four électrique</i>	120x90x85	54x69,5x29	-	3	3	-	6	54	400V/3N 50/60Hz	153	1,4	7.618



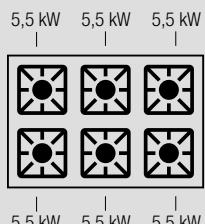
FB98FGXXS
FB98FEXXS



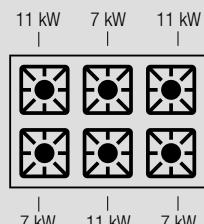
FB98FGXL
FB98FEXL



FB98FGXXL



FB912AFEXXS



FB912AFEXXL



domina Pro | 900 Gasherde - Feux vifs

IPX5

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Ofenabmessungen Dimensions du four	Brenner Brûleurs			Backofen Four		Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	5,5 kW	7 kW	11 kW	G kW	E kW	kW		Kg	m³	€



FB912FGMXL

6 Brenner,
Jumbo-Gas-Backofen

6 feux, 1 grand four gaz

120x90x85

100x69,5x29

-

3

3

10

-

64

-

180

1,4

8.612

FB912FGMGXXL

6 Brenner,
Jumbo-Gas-Backofen
mit Grill

6 feux, 1 grand four gaz
avec grill électrique

120x90x85

100x69,5x29

-

3

3

10

5
grill

64

400V/3N
50/60Hz

182

1,4

9.038



TPG912FGXL

2 Brenner, Gluplatten,
Gasbackofen, Tür

2 feux vifs, plaque coup de
feu, four gaz, 1 porte

120x90x85

54x69,5x29

-

1

1

7

-

37

400V/3N
50/60Hz

180

1,4

6.419

Aufbau - Top



FB94TXXS

2 Brenner

2 feux vifs

40x90x25

-

2

-

-

-

-

11

-

43

0,25

1.813



FB94TXL

2 Brenner

2 feux vifs

40x90x25

-

-

1

1

-

-

18

-

43

0,25

1.882



FB94TXXL

2 Brenner

2 feux vifs

40x90x25

-

-

2

-

-

22

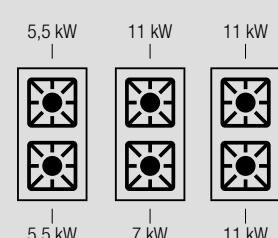
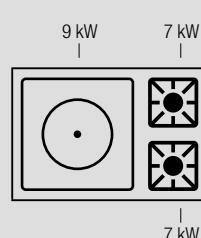
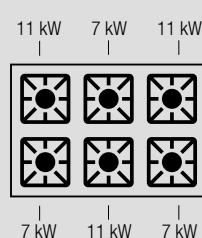
-

43

0,25

2.055

64

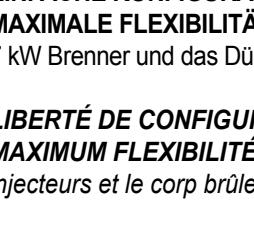


FB912FGMXL -
FB912FGMGXXL

TPG912FGXL

FB94TXXS FB94TXL FB94TXXL

Gasherde - Feux vifs domina Pro|900

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Ofenabmessungen Dimensions du four	Brenner Brûleurs			Backofen Four		Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix	
			5,5 kW	7 kW	11 kW	G kW	E kW						
IPX5		(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	5,5 kW	7 kW	11 kW	G kW	E kW	kW		Kg	m³	€
	FB98TXXS 4 Brenner <i>4 feux vifs</i>	80x90x25	-	4	-	-	-	-	22	-	71	0,4	2.810
	FB98TXL 4 Brenner <i>4 feux vifs</i>	80x90x25	-	-	2	2	-	-	36	-	71	0,4	2.933
	FB98TXXL 4 Brenner <i>4 feux vifs</i>	80x90x25	-	-	1	3	-	-	40	-	71	0,4	2.990
	FB912TXXS 6 Brenner <i>6 feux vifs</i>	120x90x25	-	6	-	-	-	-	33	-	99	0,65	3.889
	FB912TXXL 6 Brenner <i>6 feux vifs</i>	120x90x25	-	-	3	3	-	-	54	-	99	0,65	4.071

EINFACHE KONFIGURATION: Es ist möglich die Konfiguration der Maschine (Position der Flex Burner) direkt vor Ort zu verändern

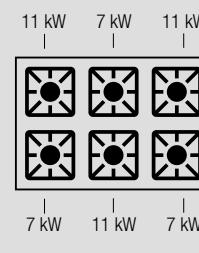
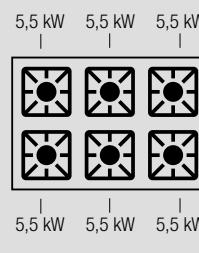
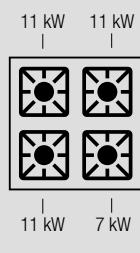
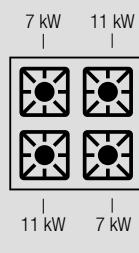
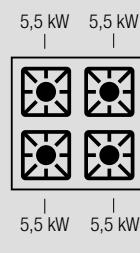
MAXIMALE FLEXIBILITÄT: Es ist möglich die Leistung (kW) der Maschine direkt vor Ort zu reduzieren, man benötigt nur den 5,5 kW oder 7 kW Brenner und das Düsen-Kit. Kontaktieren Sie unseren Ersatzteilservice ecs@itweurotec.it

LIBERTÉ DE CONFIGURATION: Possibilité de changer la configuration de vos brûleurs (position Flex Burners) directement sur site.

MAXIMUM FLEXIBILITÉ: Possibilité de réduire la puissance (kW) des brûleurs directement sur site simplement en achetant le kit injecteurs et le corps brûleur 5,5 kW ou 7 kW. Contacter le bureau de pièces détachées ecs@itweurotec.it

FLEX BURNER 5,5 kW: Flexbrenner Modelle mit 5,5 kW Leistung sind für solche Küchen geeignet, für die die Brandschutzbestimmungen eine thermische Leistung vorsehen, welche nicht über 35 kW (30.000kcal/h) liegt.

FLEX BURNER 5,5 kW: Les modules équipés du Flex Burner 5,5 kW sont particulièrement adaptés pour les cuisines où les normes incendies spécifient une puissance totale installée inférieure à 35 kW (30.000kcal/h).



domina Pro | 900 Gasherde - Feux vifs

Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kg	m³	€



S

Wasserablauf-Kit für Kochfelder mit 2 Brennern

Option kit de vidange plan estampé 2 feux vifs

177

Bei der Bestellung bitte *S* am Ende der Artikelnummer anfügen - Pour cette option préciser *S* à la fin du code du matériel commandé



S2

Wasserablauf-Kit für Kochfelder mit 4 Brennern

Option kit de vidange plan estampé 4 feux vifs

352

Bei der Bestellung bitte *S2* am Ende der Artikelnummer anfügen - Pour cette option préciser *S2* à la fin du code du matériel commandé



S3

Wasserablauf-Kit für Kochfelder mit 6 Brennern

Option kit de vidange plan estampé 6 feux vifs

505

Bei der Bestellung bitte *S3* am Ende der Artikelnummer anfügen - Pour cette option préciser *S3* à la fin du code du matériel commandé



AE

Elektronische Zündung - optional (230V/1N/50-60 Hz)

Option allumage électrique (230V/1N/50-60 Hz)

118

Bei der Bestellung bitte *S3* am Ende der Artikelnummer anfügen - Pour cette option préciser *S3* à la fin du code du matériel commandé

	A980119 Kochplatte glatt 1 Brenner <i>Plaque grillade lisse 1 feu</i>	37x37	7,5	0,1	383
	A980120 Kochplatte gerillt 1 Brenner <i>Plaque grillade rainurée 1 feu</i>	37x37	6,7	0,1	470
	A777125 Wassersäule für Unterschrank Modelle <i>Colonne alimentation en eau pour modèles sur baie libre</i>	32x49x1	5	0,03	460
	A777126 Wassersäule für Top Modelle <i>Colonne alimentation en eau pour pour modèles top</i>	32x49x1	5	0,03	460



Elektroherde

Fourneaux électriques

Die DOMINA PRO 900 Elektroherdeserie besteht aus Modellen mit 2, 4 und 6 Kochfeldern, als Standgerät (auf offenem Unterbau oder mit statischem Elektrobackofen) oder als Tischgerät. Runde, eckige oder bündige gusseiserne Kochfelder. 6 (+1) stufiges Arbeits-Thermostat. Die Öfen sind mit 3-stufigen Grillhaltern und 1 Grill ausgestattet. Elektroöfen mit 2 separaten Heizelementen, eines am Himmel (Grill) und eines am Boden.

Leistungsfähigkeit

- Schnell heizenden Kochfelder von 50 °C bis zu 400 °C
- 6 (+1)-stufiges Thermostat um die Leistung jeder Kochfelder einzustellen
- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 mit einer Stärke von 2 mm

Reinigung

- Das integrierte Oberteil ohne Fugen und mit abgerundeten Ecken erleichtert die Reinigung der Arbeitsfläche
- Begrenzte Anzahl an Schrauben für Oberflächen ohne Hürden
- Abnehmbarer Boden zur leichteren Reinigung unter den Maschinen

Einfache Wartung

- Neuer Kamin ohne Schrauben leicht abnehmbar
- Installationsschacht hinter den Maschinen erleichtert das Anschließen an die Versorgungsnetze
- Schnelles Entfernen der Frontplatte für den sofortigen Zugriff auf die Komponenten

La gamme de fourneaux électriques **DOMINA PRO 900** se compose de modèles avec 2/4/6 plaques, disponibles en versions: baie libre, ou avec four statique électrique, et également en version top. Plaques de cuisson rondes ou carrées ou affleurantes. Éléments de chauffe avec thermostats 6 (+1) positions. Les fours comprennent des supports de gril à 3 niveaux et 1 gril est inclus. Four électriques équipés de 2 éléments chauffants séparés, un sur le ciel (grill) et un sur le fond.

Performances

- Plaques chauffantes rapides de 50 °C à 400 °C
- Commutateur avec 6 (+1) positions pour régler la puissance de chaque plaque
- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 2 mm

Nettoyabilité

- Plan embouti étanche et angles arrondis pour assurer une nettoyabilité maximale
- Nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
- Fond amovible pour faciliter le nettoyage de la zone sous les machines

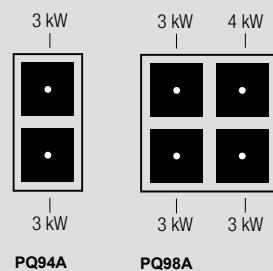
Facilité d'entretien

- Nouvelle cheminée sans vis facilement amovible
- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants

Modell Modèle	Außenabmessungen Außenabmessungen	Ofenabmessungen Dim. du four	Platten Plaques	Backofen Four	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut.	Volumen Volume	Preis Prixi	
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	3 kW	4 kW	G kW	E kW	kW	Kg	m³	€
IPX5										

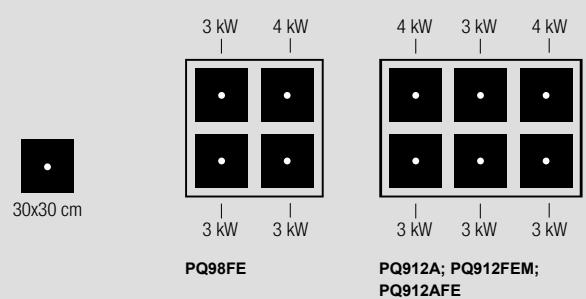
Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre

	PQ94A 2 Kochplatten quadratisch 2 plaques électriques carrés	40x90x85	-	2	-	-	-	6	400V/3N 50/60Hz	78	0,5	3.238
	PQ98A 4 Kochplatten quadratisch 4 plaques électriques carrés	80x90x85	-	3	1	-	-	13	400V/3N 50/60Hz	102	1	4.918



domina Pro | 900 Elektroherde - Fourneaux électriques

Modell Modèle	Außenabmessungen Außenabmessungen	Ofenabmessungen Dim. du four	Platten Plaques		Backofen Four		Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut.	Volumen Volume	Preis Prix	
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	3 kW	4 kW	G kW	E kW	kW		Kg	m³	€	
IPX5												
PQ912A 6 Kochplatten quadratisch <i>6 plaques électriques carrés</i>												
	120x90x85	-	4	2	-	-	20	400V/3N 50/60Hz	126	1,4	6.992	
Auf Backofen - Monobloc sur four												
	PQ98FE 4 Kochplatten quadratisch Elektro-Backofen <i>4 plaques électriques carrées, 1 four électrique</i>	80x90x85	54x69,5x29	3	1	-	6	19	400V/3N 50/60Hz	142	1	6.710
	PQ912FEM 6 Kochplatten quadratisch Jumbo-Elektro-Backofen <i>6 plaques électriques carrées, 1 grand four électrique</i>	120x90x85	100x69,5x29	4	2	-	10	30	400V/3N 50/60Hz	198	1,4	9.547
	PQ912AFE 6 Kochplatten quadratisch Elektro-Backofen <i>6 plaques électriques carrées, 1 four électrique, 1 placard</i>	120x90x85	54x69,5x29	4	2	-	6	26	400V/3N 50/60Hz	187	1,4	8.820



Elektroherde - Fourneaux électriques domina Pro|900

IPX5

Aufbau - Top

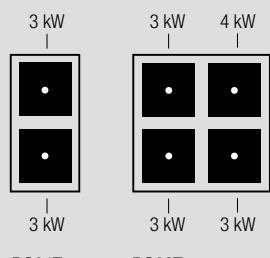
Modell Modèle	Außenabmessungen Außenabmessungen (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Ofenabmessungen Dim. du four (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Platten Plaques		Backofen Four		Gesamtleistung KW Tot. kW	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut.	Volumen Volume	Preis Prix
			3 kW	4 kW	G kW	E kW					
PQ94T 2 Kochplatten quadratisch <i>2 plaques électriques carrés</i>	40x90x25	-	2	-	-	-	6	400V/3N 50/60Hz	68	0,25	2.603
PQ98T 4 Kochplatten quadratisch <i>4 plaques électriques carrés</i>	80x90x25	-	3	1	-	-	13	400V/3N 50/60Hz	92	0,4	4.536
PQ912T 6 Kochplatten quadratisch <i>6 plaques électriques carrés</i>	120x90x25	-	4	2	-	-	20	400V/3N 50/60Hz	115	0,65	6.002

Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Brutto G. P. Brut.	Volumen Volume	Prezzo Price	
				kg	m³
A777125* Wassersäule für Unterschrank Modelle <i>Colonne alimentation en eau pour modèles sur baie libre</i>	32x49x1	5	0,03	460	
A777126* Wassersäule für Top Modelle <i>Colonne alimentation en eau pour pour modèles top</i>	32x49x1	5	0,03	460	

* Nicht verfügbar für PQ912FEM mdell

* Pas disponible pour le modèle PQ912FEM



30x30 cm

69

Glühplattenherde

Plaque coup de feu

Die Glühplattenherde **DOMINA PRO 900** bestehen aus verschiedenen Modellen mit oder ohne seitlichen Brennern, als Standgerät mit offenem Unterschrank, mit einem statischen Gasbackofen oder als Tischgerät, in Gas oder Elektro. Gusseiserne Heizplatten mit einer Oberfläche von 40 dm², 10 cm Stärke bei Gasmodellen und Stahlheizplatte 15 mm Stärke bei Elektromodellen. Die Öfen sind mit 3-stufigen Grillhaltern und 1 Grill ausgestattet. Elektroöfen mit 2 separaten Heizelementen, eines am Himmel (Grill) und eines am Boden.

Leistungsfähigkeit

- Gas Versionen: verschiedene Garvorgänge gleichzeitig, von 500 °C von der Mitte bis zu 200 °C an den Enden
- Elektrische Versionen: thermostatische Temperaturregelung jeder Kochzonen, von 80 °C bis zu 450 °C
- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 mit einer Stärke von 2 mm

Reinigung

- Umlaufende Vertiefung für das Auffangen von Flüssigkeiten zur Erleichterung der Reinigung
- Begrenzte Anzahl an Schrauben für Oberflächen ohne Hürden
- Abnehmbarer Boden zur leichteren Reinigung unter den Maschinen

Einfache Wartung

- Neuer Kamin ohne Schrauben leicht abnehmbar
- Installationsschacht hinter den Maschinen erleichtert das Anschließen an die Versorgungsnetze
- Schnelles Entfernen der Frontplatte für den sofortigen Zugriff auf die Komponenten

La gamme plaque coup de feu **DOMINA PRO 900** se compose de modèles avec ou sans feux vifs latéral en version baie libre, avec four gaz statique ou en version top Alimentation gaz ou électrique. Surface de cuisson en fonte de 40 dm², épaisseur 10 mm pour la version gaz et en acier 15 mm pour la version électrique. Les fours comprennent des supports de gril à 3 niveaux et 1 gril est inclus. Fours électriques équipés de 2 éléments chauffants séparés, un sur le ciel (grill) et un sur le fond.

Performances

- Versions gaz: cuissons différentes en même temps, de 500 °C du centre jusqu'à 200 °C aux extrémités
- Versions électriques: contrôle thermostatique indépendant pour chaque zone de cuisson, avec un réglage de 80 °C à 450 °C
- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 2 mm

Nettoyabilité

- Plan embouti dans le périmètre pour la collecte des liquides et pour faciliter le nettoyage
- Nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
- Fond amovible pour faciliter le nettoyage de la zone sous les machines

Facilité d'entretien

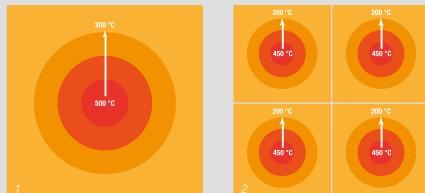
- Nouvelle cheminée sans vis facilement amovible
- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants

Modell Modèle	Außenabmessungen Außenabmessungen	Ofenabmessungen Dim. du four	Backofen Four	Platten Plaque de cuisson	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix	
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	G kW	E kW	kW	kW		Kg	m ³	€
IPX5										

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre

	TPG98A Gas-Glühplattenherd mit offenem Unterbau Plaque coup de feu sur baie libre, veilleuse et thermocouple, allumage piezzo	80x90x85	-	-	-	12	12	-	100	1	4.098
	TPE98A Elektro-Glühplattenherd mit offenem Unterbau Plaque coup de feu électrique sur baie libre	80x90x85	-	-	-	3,5x4 (14)	14	400V/3N 50/60Hz	143	1	5.261

70

1. Gas-Typschild
Plaque modèle gaz2. Elektrisches Typenschild
Plaque modèle électrique

Glühplattenherde - Plaque coup de feu domina Pro|900

IPX5

Auf Backofen - Monobloc sur four

Modell Modèle	Außenabmessungen Außenabmessungen	Ofenabmessungen Dim. du four	Backofen Four	Platten Plaque de cuisson	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix	
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	G kW	E kW	kW	kW		Kg	m³	€
TPG98FG Gas-Glühplattenherd mit Backofen <i>Fourneau plaque coup de feu/four, 1 plaque coup de feu, veilleuse et thermocouple, allumage piezzo, 1 four gaz, allumage piezzo, robinet thermostatique</i>	80x90x85	54x69,5x32	7	-	12	19	-	125	1	5.548

	TPE98FE Elektro-Glühplatte mit Backofen <i>Plaque coup de feu électrique, 1 four électrique</i>	80x90x85	54x69,5x32	-	6	3,5x4 (14)	20	400V/3N 50/60Hz	125	1	6.248
--	--	----------	------------	---	---	------------	----	-----------------	-----	---	--------------

Aufbau - Top

	TPG98T Gas-Glühplatte <i>1 plaque coup de feu, veilleuse et thermocouple, allumage piezzo</i>	80x90x25	-	-	-	12	12	-	85	0,4	2.957
---	--	----------	---	---	---	----	----	---	----	-----	--------------

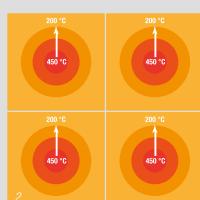
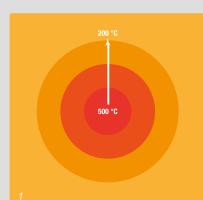
	TPE98T Elektro-Glühplatte <i>Plaque coup de feu électrique</i>	80x90x25	-	-	-	3,5x4 (14)	14	400V/3N 50/60Hz	121	0,4	4.580
--	---	----------	---	---	---	------------	----	-----------------	-----	-----	--------------

Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Prezzo Price
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kg	m³	€
A777125* Wassersäule für Unterschrank Modelle <i>Colonne alimentation en eau pour modèles sur baie libre</i>	32x49x1	5	0,03	460
A777126* Wassersäule für Top Modelle <i>Colonne alimentation en eau pour pour modèles top</i>	32x49x1	5	0,03	460

* Nicht verfügbar für Gasmodelle

* Pas disponible pour les modèles à gaz



1. Gas-Typschild
Plaque modèle gaz

2. Elektrisches Typenschild
Plaque modèle électrique

71

Induktionskochfelder

Plaques induction

Für ein modernes Kochsystem, bei dem Höchstleistung mit Energieeinsparung und vollständiger Reinigungsmöglichkeit gleichgesetzt wird.

Leistungsfähigkeit

- Kochzonen: je 220 mm Ø und 3,5 kW (5 kW Wok Version).
- 6 Leistungsstufen für spezielles und feines Garen
- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 mit einer Stärke von 2 mm

Reinigung

- Glatte Oberflächen, fehlender Kamin und begrenzte Anzahl an Schrauben für Oberflächen ohne Hürden
- Abnehmbarer Boden zur leichteren Reinigung unter den Maschinen

Einfache Wartung

- Installationsschacht hinter den Maschinen erleichtert das Anschliessen an die Versorgungsnetze
- Schnelles Entfernen der Frontplatte für den sofortigen Zugriff auf die Komponenten

Pour des cuisssons avant-gardistes et pour allier performance, économies d'énergie, et simplicité de nettoyage.

Performances

- Zones de cuisson Ø 220 mm et 3,5 kW (5 kW dans la version wok)
- Régulation de puissance à 6 niveaux, pour cuisssons spéciales et délicates
- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 2 mm

Nettoyabilité

- Surfaces lisses, absence de cheminée et nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
- Fond amovible pour faciliter le nettoyage de la zone sous les machines

Facilité d'entretien

- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants

IPX5

Modell Modèle	Außenabmessungen Aubenabmessungen	Induktoren Inducteurs	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	5 kW	kW		Kg	m³	€

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre

	IN94A 2 Induktionsfelder mit offenem Unterbau Plaque induction 2 zones sur baie libre		40x90x85	2	10	400V/3N 50/60Hz	78	0,5	12.428
	IN98A 4 Induktionsfelder mit offenem Unterbau Plaque induction 4 zones sur baie libre		80x90x85	4	20	400V/3N 50/60Hz	102	1	19.916



Induktionskochfelder - Plaques induction domina Pro|900

IPX5

Aufbau - Top

Modell Modèle	Außenabmessungen Außenabmessungen	Induktoren Inducteurs	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix	
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	5 kW	kW		Kg	m ³	€	
	IN94T 2 Induktionsfelder <i>Plaque induction 2 zones</i>	40x90x25	2	10	400V/3N 50/60Hz	58	0,25	11.361
	IN98T 4 Induktionsfelder <i>Plaque induction 4 zones</i>	80x90x25	4	20	400V/3N 50/60Hz	83	0,4	18.792

Grillplatten

Plaques grillades

Die **DOMINA PRO 900** Grillplattenserie besteht aus Modellen mit glatter, gerillter oder gemischter Bratfläche mit unterschiedlicher Modulbreite (halbe oder ganze Einheit), Gas oder elektrischer Beheizung, die jeweils alle mit einer thermostatischen Temperaturregelung ausgestattet sind. Auch in verchromter Ausführung erhältlich. Grillplatten mit tiefergesetzter Grillfläche, um maximale Reinigungsfähigkeit zu gewährleisten.

Leistungsfähigkeit

- Temperaturgleichmäßigkeit und thermostatische Temperaturregelung von 145 °C bis 290 °C (Gas Versionen) und von 75 °C bis 290 °C (Elektrische Versionen), um auch die empfindlichsten Speisen kochen zu können
- Möglichkeit des differenzierten Kochens (ganzes Modul) zur Optimierung der Produktion
- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 mit einer Stärke von 2 mm

Reinigung

- Neue Kochplatten im Kochfeld eingebettet und verschweißt, um maximale Reinigungsfähigkeit zu gewährleisten
- Neuer abnehmbarer Spritzschutz (Zubehör) zur Erleichterung der Reinigung
- Begrenzte Anzahl an Schrauben für Oberflächen ohne Hürden
- Abnehmbarer Boden zur leichteren Reinigung unter den Maschinen

Einfache Wartung

- Neuer Kamin ohne Schrauben leicht abnehmbar
- Installationsschacht hinter den Maschinen erleichtert das Anschließen an die Versorgungsnetze
- Schnelles Entfernen der Frontplatte für den sofortigen Zugriff auf die Komponenten

La gamme de grillades **DOMINA PRO 900** se compose de modèles avec plaques lisses, rainurées ou mixtes, de largeur différentes ½ module ou module entier électriques ou gaz avec régulation thermostatique de la température. Les plaques grillades sont disponibles en acier martin ou chromées en version lisse et/ou rainurée. Planques de cuisson encastrées dans le plan garantissent une nettoyabilité maximale

Performances

- Uniformité de la température et contrôle précis thermostatique de 145 °C à 290 °C (versions gaz), et de 75 °C à 290 °C (versions électriques), pour pouvoir cuire même les aliments les plus délicats
- Possibilité de cuissons différencierées (module 70) pour optimiser la production
- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 2 mm

Nettoyabilité

- Nouvelles plaques de cuisson intégrées et soudées dans le plan pour assurer une nettoyabilité maximale
- Nouveau pare-éclaboussures amovible (en option) pour faciliter les opérations de nettoyage
- Nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
- Fond amovible pour faciliter le nettoyage de la zone sous les machines

Facilité d'entretien

- Nouvelle cheminée sans vis facilement amovible
- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson		Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chauffe rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Électrique elements	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prixi	
	Glatt Lisse	Gerillt Rainurée	Verchromt Chromée	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	9,2 kW	7 kW	kW		Kg	m³	€
IPX5												

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre

	FTBG94AL Grillplatte glatt <i>Plaque gaz lisse</i>	●		40x90x85	33x69x1,5	1	-	9,2	-	82	0,5	3.297
	FTBG94ALC Grillplatte glatt verchromt <i>Plaque gaz lisse chromée</i>	●	●	40x90x85	33x69x1,5	1	-	9,2	-	82	0,5	3.926



Grillplatten - Plaques grillades domina Pro|900

IPX5

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson		Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chauffer rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Éléments de chauffage	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	Glatt Lisse	Gerillt Rainurée									

	FTBG94AR Grillplatte gerillt <i>Plaque gaz rainurée</i>	●	40x90x85	33x69x1,5	1	-	9,2	-	82	0,5	3.480
	FTBG98AL Grillplatte glatt <i>Plaque gaz lisse</i>	●	80x90x85	70x69x1,5	2	-	18,4	-	135	1	4.685
	FTBG98ALC Grillplatte glatt verchromt <i>Plaque gaz lisse chromée</i>	●	80x90x85	70x69x1,5	2	-	18,4	-	135	1	5.794
	FTBG98AR Grillplatte gerillt <i>Plaque gaz rainurée</i>	●	80x90x85	70x69x1,5	2	-	18,4	-	135	1	5.052
	FTBG98ALR Grillplatte ½ glatt und ½ gerillt <i>Plaque gaz ½ lisse ½ rainurée</i>	●	80x90x85	70x69x1,5	2	-	18,4	-	135	1	4.867

domina Pro | 900 Grillplatten - Plaques grillades

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson			Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chauffe rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Éléments de chauffage	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	Glatt Lisse	Gerillt Rainurée	Verchromt Chromée									
IPX5												



FTBG98ALRC
Grillplatte ¾ glatt und
½ gerillt verchromt

Plaque gaz ¾ lisse
½ rainurée chromée



80x90x85

70x69x1,5

2

-

18,4

-

135

1

6.244

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre



FTBE94AL
Grillplatte glatt

Plaque électrique
lisse



40x90x85

33x69x1,5

-

1

7

400V/3N
50/60Hz

82

0,5

3.230



FTBE94ALC
Grillplatte glatt
verchromt

Plaque électrique
lisse chromée



40x90x85

33x69x1,5

-

1

7

400V/3N
50/60Hz

82

0,5

4.219



FTBE94AR
Grillplatte gerillt

Plaque électrique
rainurée



40x90x85

33x69x1,5

-

1

7

400V/3N
50/60Hz

82

0,5

3.375



FTBE98AL
Grillplatte glatt

Plaque électrique
lisse



80x90x85

70x69x1,5

-

2

7

400V/3N
50/60Hz

135

1

4.531



Grillplatten - Plaques grillades domina Pro|900

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson			Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chauffe rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Éléments de chauffage	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	Glatt Lisse	Gerillt Rainurée	Verchromt Chromée									
IPX5												
	FTBE98ALC Grillplatte glatt verchromt <i>Plaque électrique lisse chromée</i>	•		80x90x85	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50/60Hz	135	1	5.512
	FTBE98AR Grillplatte gerillt <i>Plaque électrique rainurée</i>		•	80x90x85	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50/60Hz	135	1	4.875
	FTBE98ALR Grillplatte 2/3 glatt und 1/3 gerillt verchromt <i>Plaque électrique 2/3 lisse 1/3 rainurée</i>	•	•	80x90x85	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50/60Hz	135	1	4.729
	FTBE98ALRC Grillplatte 2/3 glatt und 1/3 gerillt verchromt <i>Plaque électrique 2/3 lisse 1/3 rainurée chromée</i>	•	•	80x90x85	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50/60Hz	135	1	5.796
Aufbau - Top												
	FTBG94TL Grillplatte glatt <i>Plaque gaz lisse</i>	•		40x90x25	33x69x1,5	1	-	9,2	-	62	0,25	2.738



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Verchromte Grillplatten - Plaques chromée

domina Pro | 900 Grillplatten - Plaques grillades

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson		Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chauffer rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Éléments de chauffage	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	Glatt Lisse	Gerillt Rainurée									
IPX5											
	●	●	40x90x25	33x69x1,5	1	-	9,2	-	62	0,25	3.366
	●	●	40x90x25	33x69x1,5	1	-	9,2	-	62	0,25	2.918
	●		80x90x25	70x69x1,5	2	-	18,4	-	100	0,4	3.983
	●	●	80x90x25	70x69x1,5	2	-	18,4	-	100	0,4	5.094
	●	●	80x90x25	70x69x1,5	2	-	18,4	-	100	0,4	4.348



Grillplatten - Plaques grillades domina Pro|900

IPX5

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson			Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chauffe rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Éléments de chauffage	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	Glatt Lisse	Gerillt Rainurée	Verchromt Chromée									
FTBG98TLR Grillplatte $\frac{2}{3}$ glatt und $\frac{1}{3}$ gerillt <i>Plaque gaz $\frac{2}{3}$ lisse et $\frac{1}{3}$ rainurée</i>	●	●		80x90x25	70x69x1,5	2	-	18,4	-	100	0,4	4.167
FTBG98TLRC Grillplatte $\frac{2}{3}$ glatt und $\frac{1}{3}$ gerillt verchromt <i>Plaque gaz $\frac{2}{3}$ lisse et $\frac{1}{3}$ rainurée chromée</i>	●	●	●	80x90x25	70x69x1,5	2	-	18,4	-	100	0,4	5.541
FTBE94TL Grillplatte glatt <i>Plaque électrique lisse</i>	●			40x90x25	33x69x1,5	-	1	7	400V/3N 50/60Hz	62	0,25	2.607
FTBE94TLC Grillplatte glatt verchromt <i>Plaque électrique lisse chromée</i>	●		●	40x90x25	33x69x1,5	-	1	7	400V/3N 50/60Hz	62	0,25	3.630
FTBE94TR Grillplatte gerillt <i>Plaque électrique rainurée</i>		●		40x90x25	33x69x1,5	-	1	7	400V/3N 50/60Hz	62	0,25	2.758



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Verchromte Grillplatten - Plaques chromée

79

domina Pro | 900 Grillplatten - Plaques grillades

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson			Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chauffer rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Éléments chauffants	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
IPX5	Glatt Lisse	Gerillt Rainurée	Verchromt Chromée	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	9,2 kW	7 kW	kW		Kg	m³	€
	FTBE98TL Grillplatte glatt <i>Plaque électrique lisse</i>	●		80x90x25	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50Hz	100	0,4	3.756
	FTBE98TLC Grillplatte glatt verchromt <i>Plaque électrique lisse chromée</i>	●	●	80x90x25	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50Hz	100	0,4	4.767
	FTBE98TR Grillplatte gerillt <i>Plaque électrique rainurée</i>		●	80x90x25	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50Hz	100	0,4	4.109
	FTBE98TLR Grillplatte ½ glatt und ¼ gerillt <i>Plaque électrique ½ lisse ¼ rainurée</i>	●	●	80x90x25	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50Hz	100	0,4	3.961
	FTBE98TLRC Grillplatte ½ glatt und ¼ gerillt verchromt <i>Plaque électrique ½ lisse ¼ rainurée chromée</i>	●	●	80x90x25	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50Hz	100	0,4	5.059

80



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.
Verchromte Grillplatten - Plaques chromées

Grillplatten - Plaques grillades domina Pro|900

Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kg	m³	€
A777093 Aufsetzbarer Spritzschutz für mod. 400 mm <i>Rebord anti-projection amovible pour 400 mm</i>	37/20x10 h			83
A980128 Aufsetzbarer Spritzschutz für mod. 800 mm <i>Rebord anti-projection amovible pour 800 mm</i>	77/20x10 h			107
A777097 Teflonstopfen für Grillplatten <i>Bouchon en teflon pour plaques grillades</i>	55/61x25/31 x 55 h			200
A777099 Schaber Doppelklinge <i>Grattoir à double lame</i>				47
A980164 Schublade zum Waschen FTBE/G <i>Tiroir pour lavage FTBE/G</i>				88

Lavasteingrill

Grill charcoal

Die DOMINA PRO 900 Lavasteingrillreihe besteht aus Modellen mit halber oder ganzer Modulbreite, mit Gasbeheizung, als Standgerät oder Tischgerät.

Leistungsfähigkeit

- Doppelseitiges Fleisch- und Fischrost Grillfläche
- Das Grill-Hebeset ist als Zubehör erhältlich, um eine größere Neigung zu ermöglichen und die Temperatur einiger Kochvorgänge zu differenzieren
- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 mit einer Stärke von 2 mm

Reinigung

- Der Spritzschutz an drei Seiten enthält das Entweichen von Fett während des Kochens
- Die Steinbriketts sind als Zubehör erhältlich, leicht zu reinigen und geben weniger Dämpfe an die Umwelt ab
- Begrenzte Anzahl an Schrauben für Oberflächen ohne Hürden
- Abnehmbarer Boden zur leichteren Reinigung unter den Maschinen

Einfache Wartung

- Neuer Kamin ohne Schrauben leicht abnehmbar
- Installationsschacht hinter den Maschinen erleichtert das Anschließen an die Versorgungsnetze
- Schnelles Entfernen der Frontplatte für den sofortigen Zugriff auf die Komponenten

La gamme de grill charcoal **DOMINA PRO 900** se compose de ½ modules ou modules entiers, chauffe gaz, en version baie libre ou en top à poser.

Performances

- Grille de cuisson en fonte réversible pour viande / poisson
- La chaleur rayonnée par les éléments chauffants développe de la vapeur qui va jusqu'à la nourriture qui cuît sur le gril, assurant une cuisson douce et uniforme
- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 2 mm

Nettoyabilité

- Nettoyage facile du tiroir de récupération de graisse grâce à la présence d'eau à l'intérieur
- Disponible en option les briquettes, faciles à nettoyer, qui dégagent moins de fumées dans l'environnement
- Nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
- Fond amovible pour faciliter le nettoyage de la zone sous les machines

Facilité d'entretien

- Nouvelle cheminée sans vis facilement amovible
- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Rostabmessungen Grilles	Brenner Brûleurs	Gesamtleistung KW Tot.	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
IPX5	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	10 kW	kW	Kg	m³	€

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre

	PLG94A Lavasteingrill Grill charcoal gaz, allumage piezzo, veilleuse et thermocouple	40x90x85	64x37x3	1	10	62	0,5	3.698
	PLG98A Lavasteingrill Grill charcoal gaz, allumage piezzo, veilleuse et thermocouple	80x90x85	64x37x3 (x2)	2	20	93	1	6.039



Lavasteingrill - Grill charcoal domina Pro|900

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Rostabmessungen Grilles	Brenner Brûleurs	Gesamtleistung KW Tot.	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
IPX5	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	10 kW	kW	Kg	m³	€

Aufbau (nur für freitragende Installation) - Top (seulement pour version suspendue)

	PLG94T* Lavasteingrill <i>Grill charcoal gaz, allumage piezzo, veilleuse et thermocouple</i>	40x90x34,5	64x37x3	1	10	50	0,25	3.606
	PLG98T* Lavasteingrill <i>Grill charcoal gaz, allumage piezzo, veilleuse et thermocouple</i>	80x90x34,5	64x37x3 (x2)	2	20	75	0,4	5.584

* Top-Modelle können nicht auf einem offenen Sockel installiert werden

* Les modèles Top ne peuvent pas être installés sur une base ouverte

Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€
	A800100 Lavasteine <i>Sac pierres volcaniques</i>	32x32x15	6	0,01
	A777140** 1 Kiste mit n.70 Brikett Lavasteingrill <i>1 Boîte avec n.70 briquette pierre de lave</i>			343
	A777187 Schabe <i>Grattoir</i>			47



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

83

** Die Box enthält 70 Briketts. Verwenden Sie nur 50 Briketts für PLG94 und 100 Briketts für PLG98

** La boîte contient 70 briquettes. N'utilisez que 50 briquettes pour PLG94 et 100 briquettes pour PLG98

Fritteusen

Friteuses

Die DOMINA PRO 900 Fritteusenreihe besteht aus Modellen mit einem oder zwei Becken, in Gas oder Elektro, als Standgerät oder Tischgerät.

Leistungsfähigkeit

- Thermostatische Temperaturregelung von 105 °C bis 185 °C (Elektrische Versionen) und von 110 °C bis 190 °C (Gas Versionen)
- Die große Kaltzone erlaubt den längeren Erhalt der Ölqualität
- Modelle mit Digitalanzeige (elektrisch)
- HP Version für hohe Produktivität
- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 mit einer Stärke von 2 mm

Reinigung

- Elektrisch beheizbare Heizungen, für eine perfekte Reinigung des Tanks
- Formgestanzte und nahtlos verschweißte Wannen zur Erleichterung der Reinigung
- Begrenzte Anzahl an Schrauben für Oberflächen ohne Hürden
- Abnehmbarer Boden zur leichteren Reinigung unter den Maschinen

Einfache Wartung

- Neuer Kamin ohne Schrauben leicht abnehmbar
- Installationsschacht hinter den Maschinen erleichtert das Anschliessen an die Versorgungsnetze
- Schnelles Entfernen der Frontplatte für den sofortigen Zugriff auf die Komponenten

La gamme de friteuses DOMINA PRO 900 se compose de modèles alimentation gaz ou électrique avec 1 ou 2 cuves et sont disponibles en versions gaz ou électrique, en version baie libre ou top à poser.

Performances

- Contrôle thermostatique entre 105 °C et 185 °C (versions électriques) et entre 110 °C et 190 °C (vers. gaz)
- Importante zone froide pour accroître la durée de vie de l'huile
- Modèles avec affichage numérique (électrique)
- Version HP pour une productivité élevée
- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 2 mm

Nettoyabilité

- Éléments chauffants inclinables pour une nettoyabilité maximale de la cuve
- Cuves moulées et fixées par soudure continue pour faciliter les opérations de nettoyage
- Nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
- Fond amovible pour faciliter le nettoyage de la zone sous les machines

Facilité d'entretien

- Nouvelle cheminée sans vis facilement amovible
- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Wannenabmessungen Dim. de la cuve	Wannenkapazität Capacité de la cuve	Brenner Brûleurs	Heizelemente Éléments électriques	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
IPX5	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie fermée

	FRG94A 1 Becken 18 L 1 Korb A980165 <i>Friteuse gaz 18 litres sur coffre, 1 panier A980165 allumage piezzo</i>		40x90x118	30x40x31,5	18	18	-	18	-	69	0,5	3.824
--	--	---	-----------	------------	----	----	---	----	---	----	-----	--------------

	FRG98A 2 Becken 18+18 L 2 Korb A980166 1 Korb A980165 <i>Friteuse gaz 18+18 litres sur coffre, 2 paniers A980166 1 panier A980165 allumage piezzo</i>		80x90x118	30x40x31,5	18+18	18+18	-	36	-	114	1	6.614
--	--	---	-----------	------------	-------	-------	---	----	---	-----	---	--------------

Fritteusen - Friteuses domina Pro|900

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Wannenabmessungen Dim. de la cuve	Wannenkapazität Capacité de la cuve	Brenner Brûleurs	Heizelemente Eléments électriques	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix	
IPX5	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€	
	FRE94A2V 2 Becken 8+8 L 2 Körbe A770045 Friteuse électrique 8+8 litres sur coffre, 2 paniers A770045	40x90x85	14x34x21	8+8	-	5,25+5,25	10,5	400V/3N 50/60Hz	56	0,5	4.995
	FRBE94A 1 Becken 18 L 1 Korb A980136 Friteuse électrique 18 litres sur coffre, 1 panier A980136	40x90x85	30x40x20	18	-	16	16	400V/3N 50/60Hz	56	0,5	3.750
	FRBE98A 2 Becken 18+18 L 2 Korb A980137 1 Korb A980136 Friteuse électrique 18+18 litres sur coffre, 2 paniers A980137 1 panier A980136	80x90x85	30x40x20	18+18	-	16+16	32	400V/3N 50/60Hz	91	1	6.470
	FRBE94AD* Digitalanzeige 1 Becken 18 L 1 Korb A980136 Friteuse électrique Affichage numérique 18 litres sur coffre, 1 panier A980136	40x90x87	30x40x20	18	-	16	16	400V/3N 50/60Hz	56	0,5	4.312
	FRBE98AD* Digitalanzeige 2 Becken 18+18 L 2 Korb A980137 1 Korb A980136 Friteuse électrique Affichage numérique 18+18 litres sur coffre, 2 paniers A980137 1 panier A980136	80x90x87	30x40x20	18+18	-	16+16	32	400V/3N 50/60Hz	91	1	7.441

N.1 Ölauffangbehälter inbegriffen in den Fritteusen auf Unterschrank
N.1 bac pour huile inclus pour monobloc friteuses

85

* Die Elektrofritteusen mit Display sind ab Juni 2022 erhältlich

* Les friteuses électriques avec écran seront disponibles à partir de juin 2022

domina Pro |900 Fritteusen - Friteuses

IPX5

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Wannenabmessungen Dim. de la cuve	Wannenkapazität Capacité de la cuve	Brenner Brûleurs	Heizelemente Éléments électriques	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€

Aufbau (nur für freitragende Installation) - Top (pour gamme suspendue uniquement)

	FRG94T 1 Becken 18 L 1 Korb A980165 Friteuse gaz 18 litres 1 panier A980165 allumage piezzo	40x90x90	30x40x31,5	18	18	-	18	-	60	0,5	3.772
	FRG98T 2 Becken 18+18 L 2 Korb A980166 1 Korb A980165 Friteuse gaz 18+18 litres 2 paniers A980166 1 panier A980165 allumage piezzo	80x90x90	30x40x31,5	18+18	18+18	-	36	-	101	1	6.230
	FRBE94T 1 Becken 18 L 1 Korb A980136 Friteuse électrique 18 litres, 1 panier A980136	40x90x58	30x40x20	18	-	16	16	400V/3N 50/60Hz	50	0,5	3.660
	FRBE98T 2 Becken 18+18 L 2 Korb A980137 1 Korb A980136 Friteuse électrique 18+18 litres, 2 paniers A980137 1 panier A980136	80x90x58	30x40x20	18+18	-	16+16	32	400V/3N 50/60Hz	85	1	6.053

Fritteusen - Friteuses domina Pro|900

Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Preis Price
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	€

Körbe für Standgeräte Gas - Paniers pour friteuses gaz

	A980165 Korb 1/1 Becken <i>1 panier</i>	27x36x14	132
	A980166 Korb 1/2 Becken <i>1/2 panier</i>	13x36x14	112

Körbe für Standgeräte Elektro - Paniers pour friteuses électriques

	A980136 Korb 1/1 Becken <i>1 panier</i>	27x32,5x13,5	132
	A980137 Korb 1/2 Becken <i>1/2 panier</i>	13x32,5x13,5	112

Für Fritteusen Auf Unterschrank - Pour friteuses monobloc

	A980131 Ölauffangbehälter <i>Bac pour huile</i>	30x67x15,5	126
--	--	------------	------------

Für freitragende Installation - Pour suspendue uniquement

	A980138 Ölauffangbehälter + Räder <i>Bac pour huile + roues</i>	30x67x22	157
--	--	----------	------------



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Nudelkocher

Cuiseurs à pâtes

Die DOMINA PRO 900 Nudelkocherreihe besteht aus Modellen mit einem 26 oder 40 Liter Becken, in Gas oder Elektro, Standgerät oder Tischgerät.

Leistungsfähigkeit

- Gasversionen: Rostfreier Edelstahlbrenner außerhalb des Hochleistungstanks, Magnetventil zur Wasserfüllung
- Elektrische Versionen: gepanzerte Heizelemente im Tank, um den Wirkungsgrad zu erhöhen
- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 mit einer Stärke von 2 mm

Reinigung

- Umlaufende Vertiefung für das Auffangen von Flüssigkeiten zur Erleichterung der Reinigung
- Begrenzte Anzahl an Schrauben für Oberflächen ohne Hürden
- Abnehmbarer Boden zur leichteren Reinigung unter den Maschinen

Einfache Wartung

- Neuer Kamin ohne Schrauben leicht abnehmbar
- Installationsschacht hinter den Maschinen erleichtert das Anschließen an die Versorgungsnetze
- Schnelles Entfernen der Frontplatte für den sofortigen Zugriff auf die Komponenten

La gamme de cuiseurs à pâtes DOMINA PRO 900 se compose de modèles de capacité 26 ou 40 litres, alimentation gaz ou électrique, sur baie libre ou en version top à poser.

Performances

- Versions gaz: brûleur en acier inoxydable haute puissance extérieur a la cuve, électrovanne pour le remplissage d'eau
- Versions électriques: résistances à l'intérieur de la cuve, pour augmenter l'efficacité
- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 2 mm

Nettoyabilité

- Plan embouti dans le périmètre pour la collecte des liquides et pour faciliter le nettoyage
- Nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
- Fond amovible pour faciliter le nettoyage de la zone sous les machines

Facilité d'entretien

- Nouvelle cheminée sans vis facilement amovible
- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Wannenabmessungen Dim. de la cuve	Wannenkapazität Capacité de la cuve	Brenner Brûleurs	Heizelemente Éléments électriques	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
IPX5	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie fermé

	CPG94A 1 Becken 40 L (ohne Körbe)	40x90x85	30,5x51x27,5	40	13,3	-	13,3	230V/1N 50/60Hz	57	0,5	3.922
--	--	----------	--------------	----	------	---	------	--------------------	----	-----	--------------

	CPG98A 2 Becken 40 L (ohne Körbe)	80x90x85	30,5x51x27,5	40+40	13,3+13,3	-	26,6	230V/1N 50/60Hz	94	1	6.206
--	--	----------	--------------	-------	-----------	---	------	--------------------	----	---	--------------

Nudelkocher - Cuiseurs à pâtes domina Pro|900

IPX5

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Wannenabmessungen Dim. de la cuve	Wannenkapazität Capacité de la cuve	Brenner Brûleurs	Heizelemente Éléments électriques	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix	
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW			Kg	m³	€

	CPE94A 1 Becken 40 L (ohne Körbe) Cuiseur à pâtes électrique 40 litres, double fond inox perforé, robinet d'alimentation, vanne de vidange (fourni sans paniers)	40x90x85	30,5x51x27,5	40	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	51	0,5	4.007
--	---	----------	--------------	----	---	---	---	-----------------	----	-----	--------------

	CPE98A 2 Becken 40 L (ohne Körbe) Cuiseur à pâtes électrique 2x40 litres, double fond inox perforé, robinet d'alimentation, vanne de vidange (fourni sans paniers)	80x90x85	30,5x51x27,5	40+40	-	9+9	18	400V/3N 50/60Hz	81	1	6.179
--	---	----------	--------------	-------	---	-----	----	-----------------	----	---	--------------

Aufbau (nur für freitragende Installation) - Top (pour gamme suspendue uniquement)

	CPE94T 1 Becken 40 L (ohne Körbe) Cuiseur à pâtes électrique 40 litres, double fond inox perforé, robinet d'alimentation, vanne de vidange (fourni sans paniers)	40x90x58	30,5x51x27,5	40	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	45	0,5	3.803
---	---	----------	--------------	----	---	---	---	-----------------	----	-----	--------------

	CPE98T 2 Becken 40 L (ohne Körbe) Cuiseur à pâtes électrique 2x40 litres, double fond inox perforé, robinet d'alimentation, vanne de vidange (fourni sans paniers)	80x90x58	30,5x51x27,5	40+40	-	9+9	18	400V/3N 50/60Hz	75	1	5.870
--	---	----------	--------------	-------	---	-----	----	-----------------	----	---	--------------

domina Pro | 900 Nudelkocher - Cuiseurs à pâtes

Zubehör - Accessoires

Körbe für Nudelkocher - Paniers pour cuiseurs à pâtes

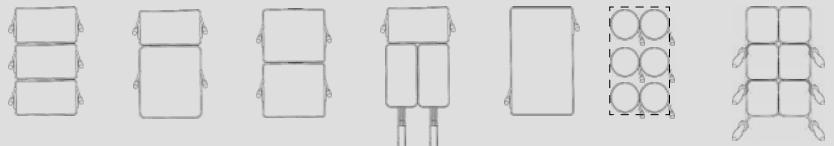
Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	€
	A770049	14,5x29x21,5 102
	A770050	49x29x21,5 226
	A800104	16x29x21,5 105
	A800105	24x29x21,5 125
	A800108	Ø 14,5 x H 20 132
	B800003	14,5x16x21,5 85
	B800004	14,5x16x21,5 85
	B800007	33x29x21,5 173
	A980117 Deckel für Nudelkocher <i>Couvercle pour cuiseur à pâtes</i>	52,8x32,7x4,58 62

90



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Kombinationsmöglichkeiten der Körbe für Nudelkocher
Combinaisons de paniers pour cuiseurs à pâtes



Kippbratpfanne

Sauteuses

Das Kippbratpfannensortiment der Serie **DOMINA PRO 900** besteht aus Standgeräten mit Gas- oder elektrischer Beheizung mit Edelstahl Wanne. Wasserhahn zum Befüllen an der Vorderseite des Geräts.

Leistungsfähigkeit

- Thermostatische Temperaturregelung.
Von 90 °C bis 320 °C (Gas-versionen),
von 50 °C bis 300 °C (Elektrische Versionen)
- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 mit einer Stärke von 2 mm

Reinigung

- Leicht zu reinigende Arbeitsfläche dank des vollständigen Umkippen der Wanne
- Gerundete Kanten erleichtert die Reinigung der Arbeitsfläche
- Begrenzte Anzahl an Schrauben für Oberflächen ohne Hürden

Einfache Wartung

- Neuer Kamin ohne Schrauben leicht abnehmbar
- Installationsschacht hinter den Maschinen erleichtert das Anschließen an die Versorgungsnetze
- Schnelles Entfernen der Frontplatte für den sofortigen Zugriff auf die Komponenten

La gamme de sauteuses **DOMINA PRO 900** se compose de modèles alimentation gaz ou électrique, avec fond acier. Le robinet d'alimentation en eau se trouve sur la face avant de l'appareil.

Performances

- Contrôle thermostatique de la température de 90 °C à 320 °C (versions gaz), de 50 °C à 300 °C (versions électriques)
- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 2 mm

Nettoyabilité

- Le plan facilement nettoyable grâce au total renversement de la cuve
- La structure de la cuve permet un nettoyage parfait et rapide
- Les angles arrondis facilitent le nettoyage de la cuve
- Nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles

Facilité d'entretien

- Nouvelle cheminée sans vis facillement amovible
- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants

IPX5

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Wannenabmessungen Dim. de la cuve	Wannenkapazität Capacité de la cuve	Brenner Brûleurs	Heizelemente Éléments électriques	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volumen	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€

Kippbratpfannen - Manuelle Kippung / Sauteuses basculantes - basculement manuel

	BRG98A Gas-Kippbratpfanne Beckenboden aus Edelstahl • Inhalt 80 L Sauteuse gaz capacité 80 litres	80x90x85	79x69x20	80	20	0,02	20	230V/1N 50/60Hz	164	1,1	8.681
--	---	----------	----------	----	----	------	----	--------------------	-----	-----	--------------

	BRE98A Elektro-Kippbratpfanne Beckenboden aus Edelstahl • Inhalt 80 L Sauteuse électrique, capacité 80 litres	80x90x85	79x69x20	80	-	12	12	400V/3N 50/60Hz	160	1,1	8.483
--	---	----------	----------	----	---	----	----	--------------------	-----	-----	--------------



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

91

domina Pro | 900 Kippbratpfanne - Sauteuses

IPX5

Aufbau - Top

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Wannenabmessungen Dim. de la cuve	Wannenkapazität Capacité de la cuve	Brenner Brûleurs	Heizelemente Éléments électriques	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volumen	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€
BRG912T Beckenboden aus Edelstahl • Inhalt 80 L manuelle Kippung <i>Sauteuse gaz capacité 80 litres</i>	120x90x25	80x69x20	80	21	0,02	21	230V/1N 50/60Hz	170	1	7.765
BRE912T Beckenboden aus Edelstahl • Inhalt 80 L manuelle Kippung <i>Sauteuse électrique, capacité 80 litres</i>	120x90x25	80x69x20	80	-	12	12	400V/3N 50/60Hz	154	1	7.508

Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volumen	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€
A980007 Unterbau Kippbratpfanne für freitragende Installation <i>Support pour sauteuse installation suspendue</i>	103,5x79,5x13	22	0,7	401
A980008 Unterbau Kippbratpfanne als Standgerät <i>Support / Piétement pour sauteuse</i>	120x82x60	30	1,1	1.077



Kochkessel

Marmites

Die **DOMINA PRO 900** Kochkesselreihe besteht aus Modellen zu 50 Litern mit indirekter Gas- oder elektrischer Beheizung. Der niedrige Dampfdruck im Innenraum erhitzt lediglich die Oberfläche des Kessels.

Leistungsfähigkeit

- Thermostatische Temperaturregelung, die feines Garen ermöglicht
- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 mit einer Stärke von 2 mm

Reinigung

- Das integrierte Oberteil ohne Fugen und mit abgerundeten Ecken erleichtert die Reinigung der Arbeitsfläche
- Die Wannenstruktur ermöglicht eine perfekte und schnelle Reinigung
- Einfach entnehmbarer Abflussfilter
- Begrenzte Anzahl an Schrauben für Oberflächen ohne Hürden

Einfache Wartung

- Dank der neuen Frontplatte, die das Entfernen des Ablasshahns verhindert, können Wartungsarbeiten durchgeführt werden, ohne den Tank zu entleeren
- Inspezierbarer Ablasshahn um gewöhnliche Reinigungsarbeiten zu erleichtern
- Neuer Kamin ohne Schrauben leicht abnehmbar
- Installationsschacht hinter den Maschinen erleichtert das Anschließen an die Versorgungsnetze
- Schnelles Entfernen der Frontplatte für den sofortigen Zugriff auf die Komponenten

La gamme de marmites **DOMINA PRO 900** se compose de modèles de capacité 50 litres à chauffe indirecte alimentation gaz ou électrique. La vapeur basse pression de la double cuve permet d'obtenir une diffusion parfaite de la chaleur sur l'ensemble de la surface.

Performances

- Contrôle thermostatique de la température qui permet des cuissons délicates
- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 2 mm

- La structure de la cuve permet un nettoyage parfait et rapide

- Filtre du robinet de vidange facilement amovible et très facile à nettoyer
- Nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles

cuve, grâce au nouveau panneau frontal qui évite le retrait du robinet de vidange

- Robinet de vidange inspectable pour faciliter les opérations de nettoyage ordinaires
- Nouvelle cheminée sans vis facilement amovible
- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants

Nettoyabilité

- Le plan de travail emboutit à bords arrondis et sans joints facilite le nettoyage de la surface de travail

Facilité d'entretien

- Possibilité d'effectuer la maintenance sans vider la



Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Kesselabmessungen Dim. de la marmite	Kesselkapazität Cap. de la marmite	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(ØxH) cm	Lt	kW		Kg	m³	€

Auf Unterschrank - Monobloc

PEG98A100 Direkte Beheizung • Inhalt 100 L <small>Marmite ronde 100 litres, chauffe directe, gaz, fond inox AISI316, allumage électronique, veilleuse et thermocouple</small>	80x90x85	60x42	100	21	-	118	1,1	6.900
PEG98A150 Direkte Beheizung • Inhalt 150 L <small>Marmite ronde 150 litres, chauffe directe, gaz, fond inox AISI316, allumage électronique, veilleuse et thermocouple</small>	80x90x85	60x54	150	21	-	123	1,1	7.072
PEG98A100I Indirekte Beheizung • Inhalt 100 L <small>Marmite ronde 100 litres, chauffe indirecte, gaz, fond inox AISI316, allumage électronique, veilleuse et thermocouple</small>	80x90x85	60x42	100	21	-	143	1,1	9.330
PEG98A150I Indirekte Beheizung • Inhalt 150 L <small>Marmite ronde 150 litres, chauffe indirecte, gaz, fond inox AISI316, allumage électronique, veilleuse et thermocouple</small>	80x90x85	60x54	150	21	-	148	1,1	10.461



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a contatto con gli Alimenti.

domina Pro | 900 Kochkessel - Marmites

IPX5

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Kesselabmessungen Dim. de la marmite	Kesselkapazität Cap. de la marmite	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(ØxH) cm	Lt	kW		Kg	m³	€



PEE98A100I

Indirekte Beheizung • Inhalt 100 L
Marmite ronde 100 litres, chauffe indirecte, électrique, fond inox AISI316

80x90x85

60x42

100

14,4

400V/3N
50/60Hz

128

1,1

9.426

PEE98A150I

Indirekte Beheizung • Inhalt 150 L
Marmite ronde 150 litres, chauffe indirecte, électrique, fond inox AISI316

80x90x85

60x54

150

14,4

400V/3N
50/60Hz

134

1,1

9.721

Aufbau (nur für freitragende Installation) - Top (pour gamme suspendue uniquement)



PEG98T100

Direkte Beheizung • Inhalt 100 L
Marmite ronde 100 litres, chauffe directe, gaz, fond inox AISI316, allumage électronique, veilleuse et thermocouple

80x90x70

60x42

100

21

400V/3N
50/60Hz

-

113

1,1

6.360

PEG98T150

Direkte Beheizung • Inhalt 150 L
Marmite ronde 150 litres, chauffe directe, gaz, fond inox AISI316, allumage électronique, veilleuse et thermocouple

80x90x70

60x54

150

21

400V/3N
50/60Hz

-

118

1,1

6.704



PEG98T100I

Indirekte Beheizung • Inhalt 100 L
Marmite ronde 100 litres, chauffe indirecte, gaz, fond inox AISI316, allumage électronique, veilleuse et thermocouple

80x90x70

60x42

100

21

400V/3N
50/60Hz

-

138

1,1

9.524

PEG98T150I

Indirekte Beheizung • Inhalt 150 L
Marmite ronde 150 litres, chauffe indirecte, gaz, fond inox AISI316, allumage électronique, veilleuse et thermocouple

80x90x70

60x54

150

21

400V/3N
50/60Hz

-

143

1,1

10.028



PEE98T100I

Indirekte Beheizung • Inhalt 100 L
Marmite ronde 100 litres, chauffe indirecte, électrique, fond inox AISI316

80x90x70

60x42

100

14,4

400V/3N
50/60Hz

-

123

1,1

9.011

PEE98T150I

Indirekte Beheizung • Inhalt 150 L
Marmite ronde 150 litres, chauffe indirecte, électrique, fond inox AISI316

80x90x70

60x54

150

14,4

400V/3N
50/60Hz

-

129

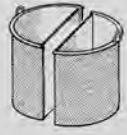
1,1

9.726



Kochkessel - Marmites domina Pro|900

Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	n° teilig n° sectors	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm		€
	A800052 Kochkessel-Einsatz 100 L • gelocht • 1-teilig <i>Panier pour marmite 100 litres</i>	Ø 50 x 41	1
	A800055 Kochkessel-Einsatz 150 L • gelocht • 1-teilig <i>Panier pour marmite 150 litres</i>	Ø 50 x 48	1
	A800053 Kochkessel-Einsatz 100 L • gelocht • 2-teilig <i>½ paniers (2 unités) pour marmite 100 litres</i>	Ø 50 x 41	2
	A800056 Kochkessel-Einsatz 150 L • gelocht • 2-teilig <i>½ paniers (2 unités) pour marmite 150 litres</i>	Ø 50 x 48	2
	A800054 Kochkessel-Einsatz 100 L • gelocht • 3-teilig <i>⅓ paniers (3 unités) pour marmite 100 litres</i>	Ø 50 x 41	3
	A800057 Kochkessel-Einsatz 150 L • gelocht • 3-teilig <i>⅓ paniers (3 unités) pour marmite 150 litres</i>	Ø 50 x 48	3
	A980121 Deckel mit doppelter Isolierung <i>Couvercle à double isolation</i>	Ø 60	687

Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.



95

Wasserbad

Bain Marie

Die DOMINA PRO 900 Wasserbadreihe besteht aus elektrischen Standgeräten oder Tischgeräten.

Leistungsfähigkeit

- Thermostatische Temperaturregelung zwischen 0 °C und 90 °C
- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 mit einer Stärke von 2 mm

Reinigung

- Wanne mit abgerundeten Ecken leicht zu reinigen
- Glatte Oberflächen, fehlender Kamin und begrenzte Anzahl an Schrauben für Oberflächen ohne Hürden
- Abnehmbarer Boden zur leichteren Reinigung unter den Maschinen

Einfache Wartung

- Installationsschacht hinter den Maschinen erleichtert das Anschliessen an die Versorgungsnetze
- Schnelles Entfernen der Frontplatte für den sofortigen Zugriff auf die Komponenten

La gamme de bain-marie DOMINA PRO 900 se compose de modèles électriques sur baie libre ou top à poser.

Performances

- Contrôle thermostatique entre 0 °C et 90 °C
- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 2 mm

Nettoyabilité

- Cuve avec coins arrondis plus faciles à nettoyer
- Surfaces lisses, absence de cheminée et nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
- Fond amovible pour un accès facile à la zone en dessous des machines

Facilité d'entretien

- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Enlèvement rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Wannenabmessungen Dim. de la cuve	Wannenkapazität Capacité de la cuve	Heizelemente Éléments électriques	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volumen	Preis Prix
IPX5	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm		kW	kW		Kg	m³	€

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre

	BME94A 1 Becken GN 4/3 (ohne Behälter) <i>Bain Marie électrique cuve GN 1/1 + GN 1/3 (fourni sans bacs) double fond inox perforé, robinet d'alimentation, vanne de vidange</i>	40x90x85	31x69x16	GN 4/3	2,5	2,5	230V/1N 50Hz	45	0,5	3.038
	BME98A 1 Becken GN 8/3 (ohne Behälter) <i>Bain Marie électrique cuve GN 2/1 + GN 2/3 (fourni sans bacs) double fond inox perforé, robinet d'alimentation, vanne de vidange</i>	80x90x85	63x69x16	GN 8/3	6	6	400V/3N 50/60Hz	68	1	3.788

Wasserbad - Bain Marie domina Pro|900

IPX5

Aufbau - Top

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Wannenabmessungen Dim. de la cuve	Wannenkapazität Capacité de la cuve	Heizelemente Éléments électriques	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volumen	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm		kW	kW		Kg	m³	€
BME94T 1 Becken GN 4/3 (ohne Behälter) <i>Bain Marie électrique cuve GN 1/1 + GN 1/3 (fourni sans bacs) double fond inox perforé, robinet d'alimentation, vanne de vidange</i>	40x90x25	31x69x16	GN 4/3	2,5	2,5	230V/1N 50Hz	36	0,25	2.412
BME98T 1 Becken GN 8/3 (ohne Behälter) <i>Bain Marie électrique cuve GN 2/1 + GN 2/3 (fourni sans bacs) double fond inox perforé, robinet d'alimentation, vanne de vidange</i>	80x90x25	63x69x16	GN 8/3	6	6	400V/3N 50/60Hz	50	0,4	3.079

Zubehör - Accessoires

GN-Behälter aus Edelstahl inkl. Deckel - Bac inox avec couvercle pour bain marie

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	€
A800040 Inhalt 21 L GN 1/1 <i>Cap. 21 L GN 1/1</i>	53x32,5x15	165
A800041 Inhalt 13 L GN 2/3 <i>Cap. 13 L GN 2/3</i>	35,5x32,5x15	118
A800042 Inhalt 9,5 L GN 1/2 <i>Cap. 9,5 L GN 1/2</i>	32,5x26,5x15	108
A800043 Inhalt 5 L GN 1/3 <i>Cap. 5 L GN 1/3</i>	32,5x17,5x15	84



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

A800040 - A800041
A800042 - A800043

97

Neutral elemente

Eléments neutres

Die DOMINA PRO 900 Neutralelementeriereihe besteht aus Standgeräten mit offenem Unterbau oder Tischgeräten.

Leistungsfähigkeit

- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 mit einer Stärke von 2 mm

Reinigung

- Glatte Oberflächen, fehlender Kamin und begrenzte Anzahl an Schrauben für Oberflächen ohne Hürden
- Abnehmbarer Boden zur leichteren Reinigung unter den Maschinen

La gamme des éléments neutres **DOMINA PRO 900**, se compose de modèles sur baie libre ou top à poser.

Performances

- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 2 mm

Nettoyabilité

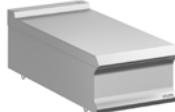
- Surfaces lisses, absence de cheminée et nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
- Fond amovible pour un accès facile à la zone en dessous des machines

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Schublade Tiroir	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm		Kg	m³	€

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre

	N94A	40x90x85		34	0,5	1.509
	N94AC Mit Schublade Avec tiroir	40x90x85	•	40	0,5	1.845
	N98A	80x90x85		51	1	2.070

Neutrallemente - Eléments neutres domina Pro|900

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Schublade Tiroir	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm		Kg	m³	€
Top - Top					
	N91T	10x90x25	5	0,075	609
	N92T	20x90x25	10	0,15	679
	N94T	40x90x25	26	0,25	838
	N94TC Mit Schublade Avec tiroir	40x90x25	•	29	0,25
	N98T	80x90x25	40	0,4	1.220

Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kg	m³	€
A777125 Wassersäule für Unterschrank Modelle <i>Colonne alimentation en eau pour models sur baie libre</i>				
	32x49x1	5	0,03	460
	A777126 Wassersäule für Top Modelle <i>Colonne alimentation en eau pour pour models top</i>	32x49x1	5	0,03
				460

Unterschränke

Soubassements neutres

Die DOMINA PRO 900 Unterschränke gibt es in ganzen oder halben Modulen.

Leistungsfähigkeit

- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 mit einer Stärke von 2 mm

Reinigung

- Abnehmbarer Boden zur leichteren Reinigung unter den Maschinen

La gamme des soubassements neutres DOMINA PRO 900 se compose de modèles ½ modules ou modules entiers.

Performances

- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 2 mm

Nettoyabilité

- Fond amovible pour un accès facile à la zone en dessous des machines

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€

Unterschränke (Mit Türen) - Soubassements fermes



NSA92

Geschlossene Frontseite 20 cm

Soubassement fermé cm 20

20x90x60

16

0,2

657

Unterschränke (Ohne Türen) - Soubassements baie libre (sans portes)



NSA94

Offene Frontseite 40 cm

Soubassement ouvert 40 cm

40x90x60

23

0,35

722



NSA98

Offene Frontseite 80 cm

Soubassement ouvert 80 cm

80x90x60

32

0,6

918

Unterschränke - Soubassements neutres domina Pro|900

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gesamtleistung KW Tot.	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW	Kg	m³	€
Unterschränke Zubehör - Accessoires pour soubassements					
	A777118 Tür für Unterschrank 40 cm <i>Porte pour soubassement 40 cm</i>	39x44x4		5	0,05 195
	A777123 Schubladen-kit 2 schubladen GN 1/1 fur NSA74 <i>Kit 2 tiroirs GN 1/1 pour soubassement NSA74</i>	40x58x44/21,5			545
	A777135 Schubladen-Kit 2 Schubladen GN 1/1 für Unterschränke mit offenem Unterbau B.40 cm <i>Kit 2 tiroirs GN 1/1 pour base ouvert monobloc L.40 cm</i>	40x66x44/21,5			534
	A777115 Verchromte Seitenf für Unterschrank <i>Glissière latérale chromée pour soubassement</i>	58,5x2,5x38,5			39
	A770011 Auflagerrost für Unterschrank GN1/1 <i>Étagère pour placard GN 1/1</i>	32,5x62,5x3			55
	A770013 Auflagerrost für Unterschrank GN2/1 <i>Grille pour four statique GN 2/1</i>	53x62,5x4,7			62
	A980129 Kit Heizregister für Schrankfach GN1/1 <i>Kit réchauffeur pour soubassement GN 1/1</i>	23x54x5	0,8	5	0,05 440
	A980130 Kit Heizregister für Schrankfach GN2/1 <i>Kit réchauffeur pour soubassement GN 2/1</i>	53x54x5	1,6	7	0,06 731
	A777131 N. 2 Edelstahl Festesrolle <i>N. 2 roue fixe inox</i>	Ø 10			118
	A777132 N. 2 Edelstahl-Lenkrolle mit Bremse <i>N. 2 roue inox avec frein</i>	Ø 10			213
	A980118 Kit 4 Füße (h. 50 mm) für Sockelmontage - h.100 mm (um Geräte Sockelfähig zu machen) <i>Kit 4 pieds (h. 50 mm) pour installation sur socle de maçonnerie solide (h.100 mm)</i>				185
	A777136 Kit 4 Füße h. 200-250 mm <i>Kit 4 pieds h. 200-250 mm</i>				185

domina Pro | 900 Unterschränke - Soubassements neutres

Zubehör für doppel-/einseitig freitragenden Aufbau • Tiefe 90 cm

Accessoires pour ligne de cuissonsus pendue simple ou adossee - prof. 90 cm

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€
Mittelträger für doppel-/ einseitig freitragenden Aufbau - Poutres support pour ligne de cuisson suspendue simple ou adossée				
 A980009	160	85	2,2	1.739
A980010	200	100	2,7	1.792
A980011	240	110	3,2	1.896
A980012	280	120	3,7	1.993
A980013	320	135	4,2	2.098
A980014	360	165	4,7	2.188
A980015	400	180	5,2	2.346
 A980016	440	195	5,7	2.405
A980017	480	210	6,2	2.457
A980057	520	230	6,7	2.581

Geräteträger - Barre porte éléments

 A990008	80x5x8	5	0,1	239
--	--------	---	-----	------------

Edelstahl-Standfuss - Pied inox

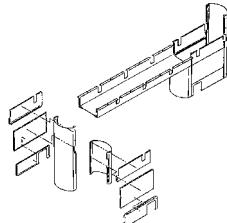
 A990016	65x25x20	12	0,1	627
--	----------	----	-----	------------

Zubehör für doppel freitragenden Aufbau • Tiefe 90 cm

Habillage de poutre pour ensemble central - prof. 90 cm

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m ³	€

Edelstahl-Cover für einseitig freitragenden Aufbau - Revêtement inox pour ensemble central



A980139	160x90			2.420
A980140	200x90			2.527
A980141	240x90			2.624
A980142	280x90			2.721
A980143	320x90			2.776
A980144	360x90			2.829
A980145	400x90			2.932
A980146	440x90			3.203
A980147	480x90			3.257
A980148	520x90			3.311

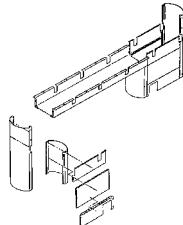
domina Pro | 900 Zubehör - Accessoires

Zubehör für einseitig freitragenden Aufbau • Tiefe 90 cm

Habillage de poutre pour ensemble adosse - prof. 90 cm

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m ³	€

Edelstahl-Cover für einseitig freitragenden Aufbau - Revêtement inox pour ensemble adossé



A980151	160x90		2.123
A980152	200x90		2.172
A980153	240x90		2.217
A980154	280x90		2.260
A980155	320x90		2.304
A980156	360x90		2.349
A980157	400x90		2.399
A980158	440x90		2.452
A980159	480x90		2.745
A980160	520x90		2.815

Kit Bodenanker • Tiefe 90/70 cm

Kits accrochage au sol pour ligne de cuisson suspendue - prof. 90/70 cm

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m ³	€

Kit für Mittelträger - Kit d'accrochage



A980037 mod. A980009 (n. 2 Platten + Schablone) Tiefe 90 mod. A980062 (n. 2 Platten + Schablone) Tiefe 90/70 mod. A980009 (2 platinen d'accrochage + gabarit) profondeur 90 mod. A980062 (2 platinen d'accrochage + gabarit) profondeur 70/90	160x70/90	16	0,07	425
--	-----------	----	------	------------

A980038 mod. A980010 (n. 2 Platten + Schablone) Tiefe 90 mod. A980063 (n. 2 Platten + Schablone) Tiefe 90/70 mod. A980010 (2 platinen d'accrochage + gabarit) profondeur 90 mod. A980063 (2 platinen d'accrochage + gabarit) profondeur 70/90	200x70/90	19	0,1	431
--	-----------	----	-----	------------



A980039 mod. A980011 (n. 2 Platten + Schablone) Tiefe 90 mod. A980064 (n. 2 Platten + Schablone) Tiefe 90/70 mod. A980011 (2 platinen d'accrochage + gabarit) profondeur 90 mod. A980064 (2 platinen d'accrochage + gabarit) profondeur 70/90	240x70/90	23	0,12	458
--	-----------	----	------	------------

A980040 mod. A980012 (n. 2 Platten + Schablone) Tiefe 90 mod. A980065 (n. 2 Platten + Schablone) Tiefe 90/70 mod. A980012 (2 platinen d'accrochage + gabarit) profondeur 90 mod. A980065 (2 platinen d'accrochage + gabarit) profondeur 70/90	280x70/90	26	0,15	474
--	-----------	----	------	------------

A980041 mod. A980013 (n. 2 Platten + Schablone) Tiefe 90 cm mod. A980066 (n. 2 Platten + Schablone) Tiefe 90/70 cm mod. A980013 (2 platinen d'accrochage + gabarit) profondeur 90 mod. A980066 (2 platinen d'accrochage + gabarit) profondeur 70/90	320x70/90	29	0,18	484
--	-----------	----	------	------------

A980042 mod. A980014 (n. 2 Platten + Schablone) Tiefe 90 mod. A980067 (n. 2 Platten + Schablone) Tiefe 90/70 mod. A980014 (2 platinen d'accrochage + gabarit) profondeur 90 mod. A980067 (2 platinen d'accrochage + gabarit) profondeur 70/90	360x70/90	33	0,2	489
--	-----------	----	-----	------------

A980043 mod. A980015 (n. 2 Platten + Schablone) Tiefe 90 mod. A980068 (n. 2 Platten + Schablone) Tiefe 90/70 mod. A980015 (2 platinen d'accrochage + gabarit) profondeur 90 mod. A980068 (2 platinen d'accrochage + gabarit) profondeur 70/90	400x70/90	37	0,25	639
--	-----------	----	------	------------

A980044 mod. A980016 (n. 3 Platten + Schablone) Tiefe 90 mod. A980016 (3 platinen d'accrochage + gabarit) profondeur 90	440x70/90	41	0,3	656
--	-----------	----	-----	------------

A980045 mod. A980017 (n. 3 Platten + Schablone) Tiefe 90 mod. A980017 (3 platinen d'accrochage + gabarit) profondeur 90	480x70/90	45	0,3	708
--	-----------	----	-----	------------

A980076 mod. A980057 (n. 3 Platten + Schablone) Tiefe 90 mod. A980057 (3 platinen d'accrochage + gabarit) profondeur 90	520x70/90	49	0,4	848
--	-----------	----	-----	------------

domina Pro | 900 Zubehör - Accessoires

Weiteres Zubehör

Accessoires complémentaires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€

Seitenabdeckung Standgeräte rechts - Barre de finition pour éléments côté droit

 A980134	90x0,3x7,5	1	0,01	127
--	------------	---	------	-----

Seitenabdeckung Standgeräte links - Barre de finition pour éléments côté gauche

 A980135	90x0,3x7,5	1	0,01	127
--	------------	---	------	-----

Tellerablage - Barres de dressage

 A777086	40x7x5,5			225
A777088	80x7x5,5			252
A777090	120x7x5,5			301

Aufsatztischlagerrost für Töpfe - Etagères hautes pour casseroles

 A980161	80			1.200
A980162	120			1.350
A980163	160			1.487

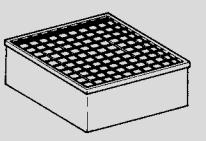
Weiteres Zubehör

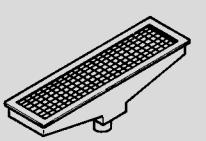
Accessoires complémentaires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prixt
A777182				400

Verbindungs-Kit Monoblock-Aufstellung für Aufsatzablagerost für Töpfe - Structure reliant les étagères hautes pour casseroles - version double monobloc

A777180				400
---------	--	--	--	-----

	B900001 Bodeneinlauf aus Edelstahl <i>Caniveau de sol en acier inox</i>	40x40x15		930
--	--	----------	--	-----

	B980001 Bodeneinlauf aus Edelstahl <i>Caniveau de sol en acier inox</i>	80x40x15		1.628
---	--	----------	--	-------

Frontsocke - Plinthes frontales

	A980046	40x2x14,5		42
	A980047	80x2x14,5		81
	A980048	120x2x14,5		110
	A980049	160x2x14,5		137

Seitensockel rechts/links - Plinthes latérale gauche ou droite

	A980149	70x2x14,5		56
	A980150 Für Unterschränke NSA92 - Pour soubassement NSA92	70x2x14,5		56

Weiteres Zubehör

Accessoires complémentaires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m ³	€

Rechte schliessseite - Côté de fermeture droit



new

A980123

90x5x73,5

11

660

Linke schliessseite - Côté de fermeture gauche



new

A980124

90x5x73,5

11

660

Rechte/Linke schliessseite für doppelte installation 90/90 - Côté de fermeture droit/gauche pour double installation 90/90



new

A980125

180x5x73,5

22

905

Rechte/Linke schliessseite für doppelte installation 90/70 - Côté de fermeture droit/gauche pour double installation 90/70



new

A980126

163x5x73,5

22

894

Rechte/Linke schliessseite für doppelte installation 70/90 - Côté de fermeture droit/gauche pour double installation 70/90



new

A980127

163x5x73,5

22

894

Aufpreis für Türlackierung (Glanz)** - Supplément peinture porte (brillant)**

new

Anfrage bei Bestellung
Domander lors de la commanderot
rouge
RAL. 3003blau
bleu
RAL. 5005schwarz
noir
RAL. 9005**199***

* Zusätzliche Kosten für jedes lackierte Element - Coût supplémentaire pour chaque élément peint

** Lackierung nicht verfügbar für Vaporgill, Kippbratpfanne, Kochkessel, Umluft-Kühlunterbauten, Schubladen - Peinture non disponible pour Grill à eau, Sauteuses, Marmites, Soubassements réfrigérés, Tiroirs

DOMINA 1100

Stilvoll und funktional im Zentrum Ihrer Küche

Style, élégance et fonctionnalité au centre de votre cuisine

Robustheit, einfache Bedienung und ein stilvolles Design sind die Merkmale dieser Serie. Dank der beidseitigen Bedienbarkeit, kann sie im Zentrum Ihrer Kühe aufgestellt werden. Die Hauptgeräte sind beidseitig bedienbar und gewährleisten somit höchste Produktivität bei limitiertem Raum. Die Durchreiche-Schränke und -Öfen bieten maximale Hygiene und einfache Reinigung, dank abgerundeter Kanten und tiefgezogenen Führungsschienen.

Durch die Merkmale Modularität und Kombinierbarkeit der **DOMINA 1100** kann der verfügbare Platz optimal genutzt werden. **DOMINA 1100** hat das beste Platz-Maschinenverhältnis in dieser Klasse. Die optionalen Verschlusselemente mit dem gleichen Profil wie die einzelnen Geräte bieten dem Gerät eine zusätzliche Arbeitsfläche.

- Standgerät mit Backofen
- Standgerät mit offenem Unterbau
- Auf höhenverstellbaren Füßen, auf Sockel oder auf Rollen

Robustesse, simplicité d'utilisation et design élaboré sont les principales qualités de cette gamme de matériels, qui en tant que piano central pourra être utilisé des deux côtés à la fois. La plupart des appareils sont utilisables de chaque côté de sorte à accroître la productivité dans un espace restreint. Les fours et éléments neutres sont traversant et facilement nettoyables grâce aux glissières intérieures embouties.

DOMINA 1100 possède le meilleur ratio espace/machine/ performance de sa catégorie.

Les barres de finitions latérales (option) qui possèdent le même profil que les équipements permettent de créer une surface de travail supplémentaire et une esthétique parfaite de l'ensemble.

- Monobloc sur four
- Monobloc sur soubassement ouvert
- Sur pieds réglables avec ou sans plinthe de finition ou sur roulettes



110

Tiefe: 110 cm
Modularität: 22,5-45-67,5-90-112,5 cm
Arbeitsfläche: 2 mm

Profondeur: 110 cm
Largeur des modules: 22,5-45-67,5-90-112,5 cm
Epaisseur du plan de travail: 2 mm

Gasherde

Feux vifs



Die **DOMINA 1100** Gasherdeserie besteht aus Modellen mit 2 und 4 Brennern als Standgerät mit offenem Unterschrank oder mit einem statischen Durchreiche-Backofen in Gas oder Elektro. Die Öfen sind mit 3-stufigen Grillhaltern und 1 Grill ausgestattet. Elektroöfen mit 2 separaten Heizelementen, eines am Himmel (Grill) und eines am Boden.

Beständigkeit

- Wasserdichte tiefgezogene Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 2 mm Stärke

Leistung

- Gusseiserne, herausnehmbare Brenner mit selbst stabilisierender Flamme
- Geschützte Zündflamme

Bedienkomfort

- Gerundete Kanten
- Wasserdichte, formgestanzte Arbeitsplatte
- Für Pfannen von bis zu 40 cm Durchmesser geeignet
- Wasserablaufsystem
- Steuerung auf beiden Seiten
- Durchreiche-Backofen



La gamme de fourneaux **DOMINA 1100** se compose de modèles 2/4 feux gaz sur soubassements ouverts, fours traversant gaz ou électriques. Les fours comprennent des supports de gril à 3 niveaux et 1 gril est inclus. Fours électriques équipés de 2 éléments chauffants séparés, un sur le ciel (grill) et un sur le fond.

Fiabilité

- Plan de travail en acier inox AISI 304 emboutis, épaisseur 2 mm

Performance

- Brûleurs en fonte, amovibles, avec flamme stabilisée
- Flamme pilote protégée

Facilité d'utilisation

- Angles arrondis
- Plans de travail emboutis
- Convient aux ustensiles jusqu'à 40 cm de diamètre
- Kit de vidange pour cuvettes de feux vifs (option)
- Possibilité de contrôle des appareils de chaque côté
- Fours et dessous neutres traversants

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Ofenabmessungen Dimensions du four	Brenner Brûleurs	Backofen Four	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	6 kW 8 kW	G kW E kW	kW		Kg	m³	€

Auf Unterschrank - Monobloc sur coffre



G2SA11

2 Brenner
mit Wasserablauf-Kit

Feux vifs 2 feux,
veilleuses et thermocouples,
kit de vidange

45x110x85

- 1 1 - -

14

-

90

0,65

3.683



G4SA11

4 Brenner
mit Wasserablauf-Kit

Feux vifs 4 feux,
veilleuses et thermocouples,
kit de vidange

90x110x85

- 2 2 - -

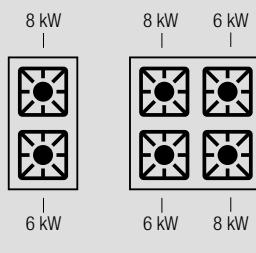
28

-

140

1,2

6.391



DOMINA 1100 Gasherde - Feux vifs

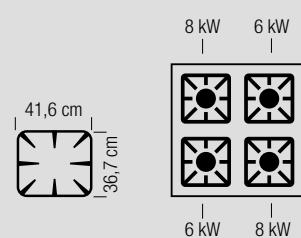
Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Ofenabmessungen Dimensions du four	Brenner Brûleurs	Backofen Four		Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	6 kW	8 kW	G kW	E kW	kW	Kg	m³	€

Auf Backofen - Monobloc sur four

	G4SF11 4 Brenner, Gas-Backofen mit Wasserablauf-Kit <i>Fourneau 4 feux, veilleuses et thermocouples, four gaz, kit de vidange</i>	90x110x85	54x94x30	2	2	10	-	38	-	180	1,3	7.227
--	--	-----------	----------	---	---	----	---	----	---	-----	-----	--------------

	G4SFE11 4 Brenner, Elektro-Backofen mit Wasserablauf-Kit <i>Fourneau 4 feux, veilleuses et thermocouples, four électrique, kit de vidange</i>	90x110x85	54x94x30	2	2	-	10	28	400V/3N 50/60Hz	180	1,3	7.782
--	--	-----------	----------	---	---	---	----	----	--------------------	-----	-----	--------------

112



Elektroherde

Fourneaux électriques



Die **DOMINA 1100** Elektroherdeserie besteht aus Modellen mit 2 und 4 Kochflächen als Standgerät mit offenem Unterschrank oder mit einem statischen Durchreiche –Elektro-Backofen. Die Öfen sind mit 3-stufigen Grillhaltern und 1 Grill ausgestattet. Elektroöfen mit 2 separaten Heizelementen, eines am Himmel (Grill) und eines am Boden.

Beständigkeit

- Wasserdichte Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 2 mm Stärke

Leistung

- Schnellheizende Kochfelder

Bedienkomfort

- Gerundete Kanten
- Wasserdichte, formgestanzte Arbeitsplatte
- Sicherheitsvorrichtung gegen Überhitzen
- Steuerung auf beiden Seiten
- Durchreiche-Backofen



Les fourneaux électriques de la gamme **DOMINA 1100** se composent des modèles 2 et 4 plaques disponibles sur soubassement ouvert ou four électrique traversant. Les fours comprennent des supports de gril à 3 niveaux et 1 gril est inclus. Fours électriques équipés de 2 éléments chauffants séparés, un sur le ciel (grill) et un sur le fond.

Faibilité

- Dessus emboutit en acier inox AISI 304, épaisseur 2 mm

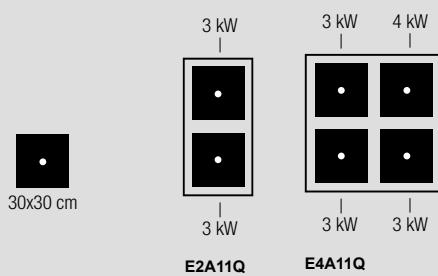
Facilité d'utilisation

- Plaques électriques à chauffe rapide
- Plans de travail emboutis
- Sécurité anti-surchauffe
- Possibilité de contrôle des appareils de chaque côté (sauf friteuses, cuiseurs à pâtes)
- Four et dessous neutres traversant

Modell Modèle	Performance	Außenabmessungen Außenabmessungen	Ofenabmessungen Dim. du four	Angles arrondis		Platten	Backofen Four	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
				(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	3 kW	4 kW	G kW	E kW	kW	Kg	m³

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie fermée

 E2A11Q 2 Kochplatten quadratisch 2 plaques électriques carrés	45x110x85 - 2 - - - 6 400V/3N 50/60Hz 90 0,65 4.726
 E4A11Q 4 Kochplatten quadratisch 4 plaques électriques carrés	90x110x85 - 3 1 - - 13 400V/3N 50/60Hz 140 1,2 6.811



DOMINA 1100 Elektroherde - Fourneaux électriques

Modell Modèle	Außenabmessungen Außenabmessungen	Ofenabmessungen Dim. du four	Platten Plaques		Backofen Four		Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	3 kW	4 kW	G kW	E kW	kW		Kg	m³	€
E4F11Q 4 Kochplatten quadratisch Elektro-Backofen <i>4 plaques électriques carrées, four électrique</i>	90x110x85	54x94x30	3	1	-	10	23	400V/3N 50/60Hz	180	1,3	9.192

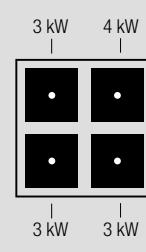
Auf Backofen - Monobloc sur four



E4F11Q
4 Kochplatten quadratisch
Elektro-Backofen

*4 plaques électriques
carrées, four électrique*

114



30x30 cm
3 kW
3 kW

E4F11Q

Glühplattenherde

Plaque coup de feu



Die **DOMINA 1100** verfügt über einen Glühplattenherd verfügbar als Standgerät mit offenem Unterschrank oder mit einem Durchreiche-Gas-Backofen. Die Öfen sind mit 3-stufigen Grillhaltern und 1 Grill ausgestattet.

Beständigkeit

- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 2 mm Stärke
- Gusseiserne Heizplatte, Stärke 10 mm

Leistung

- 12 kW Gusseisenbrenner mit piezoelektrischer Zündung

Bedienkomfort

- Thermostatische Temperaturregelung
- Isotherme Zonen für differenziertes Kochen
- Steuerung auf beiden Seiten
- Durchreiche-Backofen



La plaque coup de feu **DOMINA 1100** est disponible sur baie libre traversant ou sur four gaz traversant. Les fours comprennent des supports de gril à 3 niveaux et 1 gril est inclus.

Fiabilité

- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 2 mm.
- Plaque coup de feu en acier épaisseur 10 mm, surface 50 dm²

Performance

- Brûleur acier de 12 kW, allumage par piezo

Facilité d'utilisation

- Régulation de la température par robinet thermostatique
- Zones de chaleur différencierées pour des cuissons différentes
- Panneau de contrôle sur 1 côté
- Four électrique ou gaz traversant ou dessous neutre traversant

Modell Modèle	Außenabmessungen Außenabmessungen	Ofenabmessungen Dim. du four	Platten Plaque de cuisson	Backofen Four	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prixi
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Gas 12 kW	G kW	kW		Kg	m ³	€

Auf Unterschrank - Monobloc sur coffre



GTA911

Gas-Glühplatte

1 plaque coup de feu

90x110x85

-

1

12

-

190

1,3

5.358

Auf Backofen - Monobloc sur four



GTF911

Gas-Glühplatte

Gas-Backofen

1 plaque coup de feu
avec four gaz

90x110x85

54x94x30

1

10

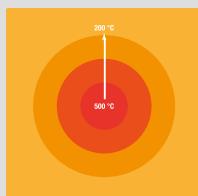
22

-

170

1,3

7.922



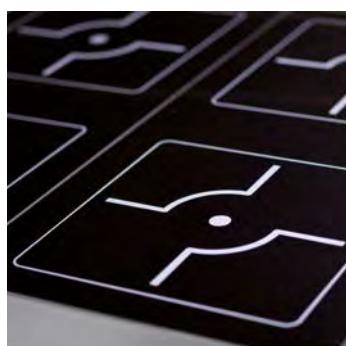
Isotherme Zonen für differenziertes Kochen

Zones thermiques permettant de différencier les cuissons

DOMINA 1100

Induktionskochfelder

Plaques induction



Die **DOMINA 1100** Induktionsherdeserie besteht aus Modellen mit 2 oder 4 unabhängigen Induktionsbereichen, die jeweils mit 5 kW betrieben werden.

Beständigkeit

- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 2 mm Stärke

Leistung

- Sofortiges Erhitzen bei direktem Kontakt zur Pfanne
- Erhitzung proportional zur Kontaktfläche
- Senkung des Energieverbrauchs um ca. 50%

Bedienkomfort

- Absolut ebene Oberfläche
- Unabhängige Regelung der einzelnen Kochbereiche
- Aufheizen nur bei Vorhandensein von geeigneten Pfannen
- Steuerung auf beiden Seiten



La gamme de plaques induction **DOMINA 1100** se compose de modules 2 ou 4 zones indépendantes d'une puissance de 5 kW chacune.

Fiabilité

- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 2 mm

Performance

- Chaussage immédiate au contact de l'ustensile
- Zone de chauffe proportionnelle à la surface de l'ustensile
- Economie d'énergie d'environ 50% (par rapport à une plaque électrique traditionnelle)

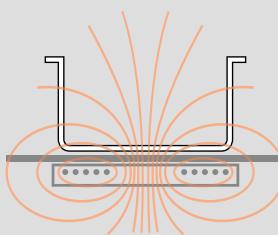
Facilité d'utilisation

- Surface de travail complètement plane
- Contrôle individuel de chaque zone de chauffe
- La chauffe n'est active que lorsqu'un ustensile est en contact avec la plaque
- Contrôle des appareils de chaque côté

Modell Modèle	Außenabmessungen Aubbenabmessungen	Induktoren Inducteurs	Gesamtleistung kW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut.	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	5 kW	kW		Kg	m³	€

Auf Unterschrank - Monobloc sur coffre

 E411 2 Induktionsfelder <i>Plaque induction 2 zones</i>	45x110x85	2	10	400V/3 50/60Hz	80	0,65	13.132
 E911 4 Induktionsfelder <i>Plaque induction 4 zones</i>	90x110x85	4	20	400V/3 50/60Hz	120	1,2	25.389

116


Für ein komfortables Arbeitsumfeld wird die Hitze nur auf den Boden der Pfanne übertragen

La chaleur est transmise uniquement par le fond de la casserole et permet de travailler dans un environnement confortable

Die Luftstrombelüftung ist im unteren Bereich notwendig
La ventilation du flux d'air est nécessaire dans la zone inférieure

Grillplatten

Plaques grillades



Die **DOMINA 1100** Grillplattenserie besteht aus einem großen Angebot an Modellen mit glatter, gerillter oder gemischter Bratfläche in Gas oder Elektro mit thermostatischer Temperaturregelung. Auch in verchromter Ausführung erhältlich.

Beständigkeit

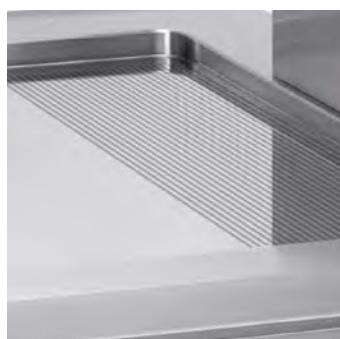
- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 2 mm Stärke
- Eingelassene Bratplatten, 3 cm tief
- Plattenstärke 15 mm

Leistung

- Thermostatische Temperaturregelung

Bedienkomfort

- Großer Fettauffangbehälter aus Edelstahl
- Unabhängige Brenner/Heizelemente
- Verchromte Ausführung
- Steuerung auf beiden Seiten



La gamme de plaques grillades **DOMINA 1100** est constituée d'un large choix de plaques: lisse acier, rainurée, mixte ou chromée. Les plaques sont disponibles en alimentation gaz ou électrique. Tous les modèles sont pourvus d'un contrôle thermostatique de la température.

Fiabilité

- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 2 mm
- Encastrement de la plaque dans le dessus de l'appareil de 3 cm

Performance

- Puissance: gaz 18 kW, électrique 12 kW
- Régulation thermostatique de la température

Facilité d'utilisation

- Tiroir collecteur des graisses
- Éléments de chauffe indépendants (brûleurs gaz, résistances électriques)
- Contrôle de l'appareil de chaque côté

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson		Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chauffer rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Électrique elements	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut.	Volumen Volume	Preis Prix
	Glatt Lisse	Gerillt Rainurée	Verchromt Chromée	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm						

Auf Unterschrank - Monobloc sur coffre

	GFTA911L Grillplatte glatt Plaque lisse	•		90x110x85	83x70,5x1,5	2	-	18	-	190	1,3	6.044
	GFTA911LC Grillplatte glatt verchromt Plaque lisse chromée	•	•	90x110x85	83x70,5x1,5	2	-	18	-	190	1,3	7.295

	GFTA911R Grillplatte gerillt Plaque rainurée	•		90x110x85	83x70,5x1,5	2	-	18	-	190	1,3	6.462
--	---	---	--	-----------	-------------	---	---	----	---	-----	-----	--------------



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Verchromte Grillplatten - Plaques chromée

DOMINA 1100 Grillplatten - Plaques grillades

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson			Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chaufe rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Éléments chauffants	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	Glatt Lisse	Gerillt Rainurée	Verchromt Chromée	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	9 kW	6 kW	kW		Kg	m³	€
GFTA911LR Grillplatte ⅔ glatt und ⅓ gerillt <i>Plaque ⅔ lisse ⅓ rainurée</i>	•	•		90x110x85	83x70,5x1,5	2	-	18	-	190	1,3	6.324
GFTA911LRC Grillplatte ⅔ glatt und ⅓ gerillt verchromt <i>Plaque ⅔ lisse ⅓ rainurée chromée</i>	•	•	•	90x110x85	83x70,5x1,5	2	-	18	-	190	1,3	7.782
EFTA911L Grillplatte glatt <i>Plaque lisse</i>	•			90x110x85	83x70,5x1,5	-	2	12	400V/3N 50/60Hz	190	1,3	6.739
EFTA911LC Grillplatte glatt verchromt <i>Plaque lisse chromée</i>	•		•	90x110x85	83x70,5x1,5	-	2	12	400V/3N 50/60Hz	190	1,3	7.851
EFTA911R Grillplatte gerillt <i>Plaque rainurée</i>		•		90x110x85	83x70,5x1,5	-	2	12	400V/3N 50/60Hz	190	1,3	7.159
EFTA911LR Grillplatte ⅔ glatt und ⅓ gerillt <i>Plaque ⅔ lisse ⅓ rainurée</i>	•	•		90x110x85	83x70,5x1,5	-	2	12	400V/3N 50/60Hz	190	1,3	7.018
EFTA911LRC Grillplatte ⅔ glatt und ⅓ gerillt verchromt <i>Plaque ⅔ lisse ⅓ rainurée chromée</i>	•	•	•	90x110x85	83x70,5x1,5	-	2	12	400V/3N 50/60Hz	190	1,3	8.269



Fritteusen

Friteuses



Die **DOMINA 1100** Fritteusenreihe besteht aus Standgeräten mit einem oder zwei Becken, in Gas oder Elektro. Mit innenliegenden Brennern und elektromechanischer Temperaturregelung.

Beständigkeit

- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 2 mm Stärke
- Formgestanzte und nahtlos verschweißte Wannen

Leistung

- Gusseiserner Hochleistungsbrenner
- Automatische Abschaltung bei Überhitzung

Bedienkomfort

- Große Kaltzone
- Ölauffangwannen mit rostfreiem Edelstahlfilter
- Sicherheitsthermostat
- Kippbare elektrische Heizelemente
- Thermostat



La gamme de friteuses DOMINA 1100 est constituée de modules avec une ou deux cuves, et en chauffe gaz ou électrique.

Fiabilité

- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 2 mm
- Cuves embouties et soudées

Performance

- Brûleur acier forte puissance (version gaz)
- Résistances blindées incoloy (version électrique)
- Arrêt automatique en cas de surchauffe

Facilité d'utilisation

- Large zone froide
- Réservoir collecteur des huiles équipé d'un filtre inox
- Résistance basculante (modèles électriques) pour faciliter le nettoyage de la cuve

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Wannenabmessungen Dim. de la cuve	Wannenkapazität Capacité de la cuve	Brenner Brûleurs	Heizelemente Eléments électriques	Gesamtleistung kW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie fermée



GF411

1 Becken 18 L

1 Korb

1 cuve cap. 18 L
1 panier

67,5x110x85

30x40x31

18

15,2

-

15,2

-

120

1,1

6.061



GF911

2 Becken 18 L

3 Korb

2 cuves cap.
18+18 L , 3 panier

112,5x110x85

30x40x31

18+18

15,2+15,2

-

30,4

-

195

1,75

9.658

DOMINA 1100 Fritteusen - Friteuses

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Wannenabmessungen Dim. de la cuve	Wannenkapazität Capacité de la cuve	Brenner Brûleurs	Heizelemente Éléments électriques	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
EF411 1 Becken 18 L 1 Korb <i>1 cuve cap. 18 L 1 panier</i>	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€



Zubehör - Accessoires

Fritteusen Zubehör - Pour friteuses monobloc gaz et électrique

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	€
174254 Korb 1/1 Becken <i>1 panier</i>	27x36x13	132
A990127 Ölauffangbehälter <i>Bac pour huile</i>	28x61x13,5	139

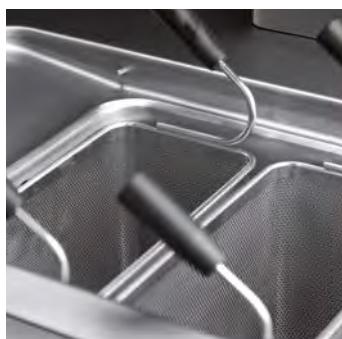
120



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.
Verchromte Grillplatten - Plaques chromées

Nudelkocher

Cuiseurs à pâtes



Die **DOMINA 1100** Nudelkocherreihe besteht aus Standgeräten mit Unterschrank mit einem oder zwei 40 Liter Becken, in Gas oder Elektro.

Beständigkeit

- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 2 mm Stärke
- Tiefgezogene Wannen aus AISI 316 mit Korrosionsschutz
- Formgestanzte und nahtlos verschweißte Wannen

Leistung

- Rostfreier Edelstahlbrenner mit selbst stabilisierender Flamme

Bedienkomfort

- Umlaufende Vertiefung für das Auffangen von Flüssigkeiten
- Vertiefung für das Auffangen der Stärke aus Nahrungsmitteln
- Entlastung für die Beseitigung der Stärken
- Gerundete Kanten
- Abtropfrost für Körbe
- Steuerung auf beiden Seiten



La gamme de cuiseurs à pâtes **DOMINA 1100** est constituée de modules avec une ou deux cuves de capacité de 40 litres chacune, et en alimentation gaz ou électrique.

Fiabilité

- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 2 mm
- Cuve en acier inox anti corrosion AISI 316
- Cuves embouties et soudées

Performance

- Brûleur acier avec flamme auto stabilisée (version gaz)
- Résistances blindées incoloy (version électrique)

Facilité d'utilisation

- Angles arrondis pour la récupération des liquides
- « Trop plein » de récupération des amidons
- Grilles d'égouttage des paniers
- Panneau de contrôle sur un côté de l'appareil

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Wannenabmessungen Dim. de la cuve	Wannenkapazität Capacité de la cuve	Brenner Brûleurs	Heizelemente Éléments électriques	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie fermée

	GC411/SC 1 Becken 40 L (ohne Körbe) 1 cuve cap. 40 L (fourni sans paniers)	67,5x110x85	51x30,5x30	40	14	-	14	-	140	1	6.256
--	---	-------------	------------	----	----	---	----	---	-----	---	--------------

	GC911/SC 2 Becken 40 L (ohne Körbe) 2 cuves cap. 40+40 L (fourni sans paniers)	112,5x110x85	51x30,5x30	40+40	14+14	-	28	-	192	1,6	7.714
--	---	--------------	------------	-------	-------	---	----	---	-----	-----	--------------

DOMINA 1100 Nudelkocher - Cuiseurs à pâtes

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Wannenabmessungen Dim. de la cuve	Wannenkapazität Capacité de la cuve	Brenner Brûleurs	Heizelemente Éléments électriques	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€



EC411/SC

1 Becken 40 L (ohne Körbe)
1 cuve cap. 40 L (fourni sans paniers)

45x110x85

51x30,5x30

40

-

9

9

400V/3N
50/60Hz

115

0,65

5.352

Zubehör - Accessoires

Körbe für Nudelkocher - Paniers pour cuiseurs à pâtes

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Preis Prix	Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	€		(BxTxH) cm (LxPxH) cm	€



A770049

14,5x29x21,5

102



A800108

ø 14,5 x H 20

132



A770050

49x29x21,5

226



B800003

14,5x16x21,5

85



A800104

16x29x21,5

105



B800004

14,5x16x21,5

85



A800105

24x29x21,5

125



B800007

33x29x21,5

173

122

Kombinationsmöglichkeiten der Körbe für Nudelkocher

Combinatoins de paniers pour cuiseurs à pâtes



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.



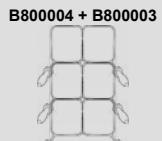
A800104 + B800007



A800105 + A770049



A770050



B800004 + B800003

Wasserbad

Bain Marie



Die DOMINA 1100 verfügt über ein Elektro-Wasserbad.

Beständigkeit

- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 2 mm Stärke
- Formgestanzte und nahtlos verschweißte Wannen

Leistung

- Gepanzerte Heizelemente aus rostfreiem Edelstahl

Bedienkomfort

- Thermostat
- Steuerung auf beiden Seiten



Un modèle de bain-marie électrique est disponible dans la gamme DOMINA 1100.

Fiabilité

- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 2 mm
- Cuves embouties et soudées

Performance

- Résistances blindées incoloy

- Thermostat de régulation de la température

Facilité d'utilisation

- Panneau de contrôle

sur un côté de l'appareil

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Wannenabmessungen Dim. de la cuve	Wannenkapazität Capacité de la cuve	Heizelemente Éléments électriques	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volumen	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm		kW	kW		Kg	m³	€

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie fermée

 <p>EBMA411 1 Becken GN 4/3 (ohne Behälter) <i>Bain Marie électrique cuve GN 4/3 (fourni sans bac)</i></p>	45x110x85	31x69x16	GN 1/1 + GN 1/3	2,5	2,5	230V/1N 50/60Hz	70	0,65	4.169
---	-----------	----------	-----------------	-----	-----	-----------------	----	------	--------------

DOMINA 1100 Wasserbad - Bain Marie

Zubehör - Accessoires

GN-Behälter aus Edelstahl inkl. Deckel - Bac inox avec couvercle pour bain marie

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	€
 A800040 Inhalt. 21 L GN 1/1 <i>Cap. 21 L GN 1/1</i>	53x32,5x15	165
 A800041 Inhalt. 13 L GN 2/3 <i>Cap. 13 L GN 2/3</i>	35,5x32,5x15	118
 A800042 Inhalt 9,5 L GN 1/2 <i>Cap. 9,5 L GN 1/2</i>	32,5x26,5x15	108
 A800043 Inhalt 5 L GN 1/3 <i>Cap. 5 L GN 1/3</i>	32,5x17,5x15	84
 A800044 Inhalt 2,5 L GN 1/6 <i>Cap. 2,5 L GN 1/6</i>	17,6x16,2x15	63

124



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.
Verchromte Grillplatten - Plaques chromée

Neutral elemente

Eléments neutres



Die **DOMINA 1100** Neutral elemente bestehen aus Standgeräten mit geschlossenem Unterbau.

Beständigkeit

- Außenverkleidung aus Edelstahl AISI 304, 2mm Stärke
- Höhenverstellbaren Füßen AISI 304



*La gamme de plans de travail neutre de la gamme **DOMINA 1100** est constituée d'éléments de largeurs variables, sur placards fermés.*

Fiabilité

- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 2 mm
- Pieds en acier inox AISI 304 ajustables en hauteur

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie fermée

	NA211	22,5x110x85	45	0,35	906
	NA211W	22,5x110x85	45	0,35	1.488

DOMINA 1100 Neutrallemente - Eléments neutres

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m ³	€
 NA411	45x110x85	65	0,65	2.920
 NA911	90x110x85	130	1,2	4.032

126

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	€

Weiteres Zubehör - Accessoires complémentaires

	A110005 Abschlussprofil (1 Seite) <i>Barre de finition (1 côté)</i>	94/110x8x5	4	1.549
--	--	------------	---	--------------

	A990040 Tellerablage <i>Barres de dressage</i>	45x7,5x5,5		213
	A990041 Tellerablage <i>Barres de dressage</i>	90x7,5x5,5		246
	A990042 Tellerablage <i>Barres de dressage</i>	135x7,5x5,5	1,7	293
	A110010 Tellerablage <i>Barres de dressage</i>	157,5x7,5x5,5		301
	A990043 Tellerablage <i>Barres de dressage</i>	180x7,5x5,5		315
	A990044 Tellerablage <i>Barres de dressage</i>	225x7,5x5,5		363
	A990045 Tellerablage <i>Barres de dressage</i>	270x7,5x5,5		385

	A990089 Edelstahl-Lenkrolle mit Bremse <i>Roulette inox avec frein</i>	Ø 12,5	1	73
	A990090 Edelstahl-Lenkrolle <i>Roulette inox sans frein</i>	Ø 12,5	1	57

DOMINA 1100 Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	€

Zubehör - Sockelblenden - Accessoires complémentaires - Plinthes

A990094 Frontsockel <i>Plinthes frontales</i>	45x14x2		45
A110002 Frontsockel <i>Plinthes frontales</i>	67,5x14x2		74
A990095 Frontsockel <i>Plinthes frontales</i>	90x14x2		81
A110004 Frontsockel <i>Plinthes frontales</i>	112,5x14x2		99
A990096 Frontsockel <i>Plinthes frontales</i>	135x14x2		110
A110006 Frontsockel <i>Plinthes frontales</i>	157,5x14x2		126
A990097 Frontsockel <i>Plinthes frontales</i>	180x14x2		137
A110009 Seitensockel rechts/links <i>Plinthe latérale gauche ou droite</i>	87x15x2		120

Aufpreis für Türlackierung (Glanz) - Supplément peinture porte (brillant)

new

Anfrage bei Bestellung <i>Domander lors de la commande</i>	rot <i>rouge</i> RAL. 3003	blau <i>bleu</i> RAL. 5005	schwarz <i>noir</i> RAL. 9005	189*
---	----------------------------------	----------------------------------	-------------------------------------	------

* Zusätzliche Kosten für jedes lackierte Element - Coût supplémentaire pour chaque élément peint

128

129

magistra Plus|700

The real value for your kichen

Konkrete Qualität

- **Neuer Knebel und neuer Griff** um Qualität und Zuverlässigkeit zu verbessern
- **Neue Struktur** für maximale Qualität
- **Stahlboden** um jede Maschine wieder standsfähiger zu machen



Qualité concrète

- **Nouveau bouton et nouvelle poignée** pour améliorer la qualité et la fiabilité
- **Nouvelle structure** conçue pour garantir une qualité maximale
- **Fond en acier** pour rendre chaque machine plus résistante

Greifbare Werte

- **Hochleistungsbrenner** mit 60% zertifiziertem Wirkungsgrad
- **Neue Lavasteingrills höhenverstellbar** auf verschiedenen Stufen für bessere Garergebnisse
- **Neue Wasserfüllung** mit Magnetventil für Nudelkocher



Valeurs tangibles

- **Brûleurs à haute puissance** avec une efficacité certifiée de 60%
- **Nouvelle grillade pierre del lave** à différents niveaux pour de meilleurs résultats de cuisson
- **Nouveaux remplissage d'eau** avec électrovanne pour cuiseurs à pâtes

Einfache Wartung

- **Neuer Kamin ohne Schrauben** leicht abnehmbar
- **Einfache Verbindungen** für Installationen in Rekordzeit
- **Installationsschacht hinter den Maschinen** erleichtert das Anschliessen an die Versorgungsnetze
- **Abnehmbarer Boden** für einfachen Zugang zum Bereich unter den Maschinen



Facilité d'entretien

- **Nouveau foyer sans vis** facilement démontable
- **Assemblage facil** pour des installations rapide
- **Compartiment technique arrière** pour faciliter la connexion aux services publics
- **Fond amovible** pour un accès facile à la zone sous-jacente des machines

130

Tiefe: 70 cm

Modularität: 40-70-110 cm

Arbeitsfläche: 1 mm

Profondeur: 70 cm

Largeur des modules: 40-70-110 cm

Epaisseur du plan de travail: 1 mm

Gasherde

Feux vifs

Flex Burners

5,5 kW - 7 kW

Die **MAGISTRA PLUS 700** Gasherds Serie besteht aus Modellen mit 2/4/6 Brennern als Standgerät mit offenem Unterschrank, einem statischen Gasbackofen oder Umluft-Elektrobackofen oder als Tischgerät. Entnehmbare, gusseiserne Brenner mit 7 kW oder 5,5 kW. Die Öfen sind mit 3-stufigen Grillhaltern und 1 Grill ausgestattet. Elektroöfen mit 2 separaten Heizelementen, eines am Himmel (Grill) und eines am Boden.

Beständigkeit

- Geschützte Zündflamme
- Gusseiserne, herausnehmbare Brenner mit selbst stabilisierender Flamme

Leistung

- Hochleistungsbrenner mit 7 kW oder 5,5 kW
- Zertifiziertem Wirkungsgrad bei 60%
- Horizontale Flamme: gleichmäßige Wärmeverteilung, ideal für empfindliche Kochen

Bedienkomfort

- Maximale Flexibilität dank einem einstellbaren Leistungsbereich, für jeden Bedarf zu passen
- Gerundete Kanten
- Wasserdichte, formgestanzte Arbeitsplatte

La gamme de feux vifs **MAGISTRA PLUS 700** se compose d'éléments 2/4/6 feux vifs monobloc sur placard ouvert ou sur four statique gaz ou électrique ventilé ou top. Les brûleurs en fonte, amovibles, ont une puissance de 7 kW ou 5,5 kW.

Les fours comprennent des supports de gril à 3 niveaux et 1 gril est inclus. Fours électriques équipés de 2 éléments chauffants séparés, un sur le ciel (grill) et un sur le fond.

Fiabilité

- Flamme pilote protégée
- Brûleurs en fonte amovibles avec flamme stabilisée

Performance

- Haut rendement: puissance brûleur. Flex Burner de 7 kW ou 5,5 kW
- Rendement certifié de 60%
- Brûleur à flamme horizontale: permet une chauffage homogène sur toute la surface du récipient, idéal pour les cuissons délicates

Facilité d'utilisation

- Maximum de flexibilité grâce à l'ajustement de la puissance pour satisfaire tous les besoins
- Angles arrondis
- Plan de travail emboutit

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Ofenabmessungen Dimensions du four	Brenner Brûleurs	Backofen Four	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix	
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	5,5 kW	7 kW	G kW	E kW	kW	Kg	m³	€

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre

MFB74AXS 2 Brenner 2 feux vifs	40x71,4x85	-	2	-	-	-	11	-	41	0,4	1.770
MFB74AXL 2 Brenner 2 feux vifs	40x71,4x85	-	-	2	-	-	14	-	41	0,4	1.770

MFB77AXS 4 Brenner 4 feux vifs	70x71,4x85	-	4	-	-	-	22	-	62	0,8	2.495
MFB77AXL 4 Brenner 4 feux vifs	70x71,4x85	-	-	4	-	-	28	-	62	0,8	2.495



131

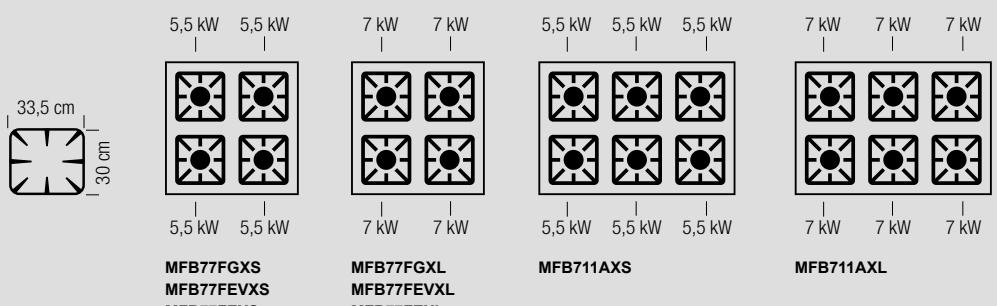
magistra Plus|700 Gasherde - Feux vifs

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Ofenabmessungen Dimensions du four	Brenner Brûleurs	Backofen Four	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	5,5 kW 7 kW	G kW E kW	kW		Kg	m³	€
 MFB711AXS 6 Brenner 6 feux vifs	110x71,4x85	-	6 - - -	33	-	88	1,1		3.272
 MFB711AXL 6 Brenner 6 feux vifs	110x71,4x85	-	- 6 - -	42	-	88	1,1		3.272

Auf Backofen - Monobloc sur four

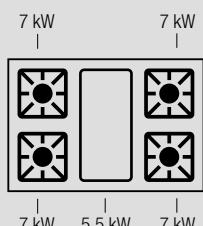
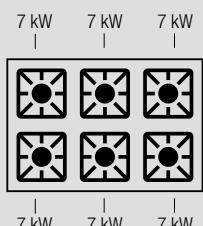
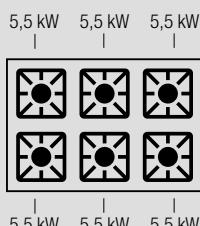
 MFB77FGXS 4 Brenner, Gas-Backofen 4 feux, four gaz	70x71,4x85	56x63x30	4 - 6 -	28	-	90	0,8		3.686
 MFB77FGXL 4 Brenner, Gas-Backofen 4 feux, four gaz	70x71,4x85	56x63x30	- 4 6 -	34	-	90	0,8		3.686
 MFB77FEXS 4 Brenner, Elektro-Backofen 4 feux, four électrique	70x71,4x85	56x63x30	4 - - 5,3	22	400V/3N 50/60Hz	91	0,8		4.272
 MFB77FEXL 4 Brenner, Elektro-Backofen 4 feux, four électrique	70x71,4x85	56x63x30	- 4 - 5,3	28	400V/3N 50/60Hz	91	0,8		4.272
 MFB77FEVXS 4 fuochi valvolati, 4 Brenner, Elektro-Umluft-Backofen 4 feux, four électrique ventilé	70x71,4x85	56x37x32	4 - - 2,6	22	230V/1N 50/60Hz	83	0,8		4.227
 MFB77FEVXL 4 Brenner, Elektro-Umluft-Backofen 4 feux, four électrique ventilé	70x71,4x85	56x37x32	- 4 - 2,6	28	230V/1N 50/60Hz	83	0,8		4.227

132



Gasherde - Feux vifs magistra Plus|700

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Ofenabmessungen Dimensions du four	Brenner Brûleurs	Backofen Four	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix	
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	5,5 kW	7 kW	G kW	E kW	kW	Kg	m³	€
MFB711AFGXS 6 Brenner, Gas-Backofen <i>6 feux, four gaz</i>	110x71,4x85	56x63x30	6	-	6	-	39	-	125	1,1 4.869
 MFB711AFGXL 6 Brenner, Gas-Backofen <i>6 feux, four gaz</i>	110x71,4x85	56x63x30	-	6	6	-	48	-	125	1,1 4.869
 MFB711AFEXS 6 Brenner, Elektro-Backofen <i>6 feux, four électrique</i>	110x71,4x85	56x63x30	6	-	-	5,3	33	400V/3N 50/60Hz	128	1,1 5.239
 MFB711AFEXL 6 fuochi valvolati, 6 Brenner, Elektro-Backofen <i>6 feux, four électrique</i>	110x71,4x85	56x63x30	-	6	-	5,3	42	400V/3N 50/60Hz	128	1,1 5.239
 MFB711FGMXS 6 Brenner Jumbo-Gas-Backofen <i>6 feux, 1 grand four gaz</i>	110x71,4x85	77x64x36	6	-	8	-	41	-	115	1,1 5.275
 MFB711FGM XL 6 Brenner Jumbo-Gas-Backofen <i>6 feux, 1 grand four gaz</i>	110x71,4x85	77x64x36	-	6	8	-	50	-	115	1,1 5.275
 MFB711MFG4XL 4 Brenner, Gas-Backofen <i>4 feux, four gaz</i>	110x71,4x85	56x63x30	-	4	6	-	39,5	-	136	1,1 5.374



133

MFB711AFGXS
MFB711AFEXS
MFB711FGMXS

MFB711AFGXL
MFB711AFEXL
MFB711FGM XL

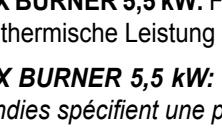
MFB711MFG4XL

MBM®
02/22

magistra Plus|700 Gasherde - Feux vifs

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Ofenabmessungen Dimensions du four	Brenner Brûleurs	Backofen Four	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	5,5 kW kW	7 kW kW	G kW kW	E kW kW	kW	Kg m³	€

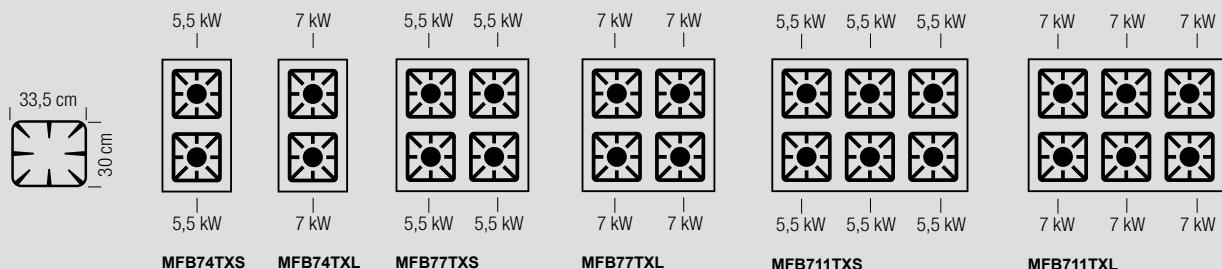
Aufbau - Top

	MFB74TXS 2 Brenner <i>Feux vifs 2 feux</i>	40x71,4x25	-	2	-	-	-	11	-	30	0,2	1.181
	MFB74TXL 2 Brenner <i>Feux vifs 2 feux</i>	40x71,4x25	-	-	2	-	-	14	-	30	0,2	1.181
	MFB77TXS 4 Brenner <i>Feux vifs 4 feux</i>	70x71,4x25	-	4	-	-	-	22	-	50	0,32	1.939
	MFB77TXL 4 Brenner <i>Feux vifs 4 feux</i>	70x71,4x25	-	-	4	-	-	28	-	50	0,32	1.939
	MFB711TXS 6 Brenner <i>Feux vifs 6 feux</i>	110x71,4x25	-	6	-	-	-	33	-	64	0,5	2.743
	MFB711TXL 6 Brenner <i>Feux vifs 6 feux</i>	110x71,4x25	-	-	6	-	-	42	-	64	0,5	2.743

FLEX BURNER 5,5 kW: Flexbrenner Modelle mit 5,5 kW Leistung sind für solche Küchen geeignet, für die die Brandschutzbestimmungen eine thermische Leistung vorsehen, welche nicht über 35 kW (30.000kcal/h) liegt.

FLEX BURNER 5,5 kW: Les modules équipés du Flex Burner 5,5 kW sont particulièrement adaptés pour les cuisines où les normes incendies spécifient une puissance totale installée inférieure à 35 kW (30.000kcal/h).

134



Gasherde - Feux vifs magistra Plus|700

Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kg	m³	€
 A777103 Grillplatee glatt, 1 Brenner (AISI 430) Plaque grillade lisse, 1 brûleur (AISI 430)	30x33,5x0,8	6,5	0,01	315
 A777104 Grillplatee gerillt, 1 Brenner (AISI 430) Plaque grillade rainurée, 1 brûleur (AISI 430)	30x33,5x0,8	6	0,01	388
 A777125* Wassersäule für Unterschrank Modelle Colonne alimentation en eau pour modèles sur baie libre	32x49x1	5	0,03	460
A777126* Wassersäule für Top Modelle Colonne alimentation en eau pour modèles top	32x49x1	5	0,03	460
A777127* Wassersäule für Ofenmodelle Colonne alimentation en eau pour modèles de four	32x49x1	5	0,03	460

* 711-Modelle mit Backofen und Schrankfach erlauben den Einbau der Wassersäule nur auf der linken Seite - Nicht verfügbar für MFB74-Modelle

* Les modèles 711 avec compartiment four et placard permettent l'installation de la colonne d'eau uniquement sur le côté gauche - Pas disponible pour les modèles MFB74



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a contatto con gli Alimenti.

(A777103 - A777104)

135

Elektroherde

Fourneaux électriques

Die **MAGISTRA PLUS 700** Elektroherdeserie besteht aus Modellen mit 2, 4 und 6 Kochfeldern, als Standgerät (auf offenem Unterbau oder mit statischem Elektrobackofen) oder als Tischgerät. Runde, eckige oder bündige gusseiserne Kochfelder. 6 (+1) stufiges Arbeits-Thermostat. Die Öfen sind mit 3-stufigen Grillhaltern und 1 Grill ausgestattet. Elektroöfen mit 2 separaten Heizelementen, eines am Himmel (Grill) und eines am Boden.

Beständigkeit

- Wasserdichte Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 1 mm Stärke
- Schnellheizende Kochfelder

Leistung

Bedienkomfort

- Gerundete Kanten
- Wasserdichte, formgestanzte Arbeitsplatte
- Sicherheitsvorrichtung gegen Überhitzen

Les fourneaux électriques qui composent la gamme **MAGISTRA PLUS 700** sont disponibles en version 2/4/6 plaques, monobloc sur baie libre, ou sur four électrique statique ou top. Les plaques carrées en fonte possèdent 6 (+1) positions de chauffe.

Les fours comprennent des supports de gril à 3 niveaux et 1 gril est inclus. Fours électriques équipés de 2 éléments chauffants séparés, un sur le ciel (grill) et un sur le fond.

Fiabilité

- Plan de travail emboutit en inox AISI 304, épaisseur 1 mm

Performance

- Plaques électriques à chauffe rapide

Facilité d'utilisation

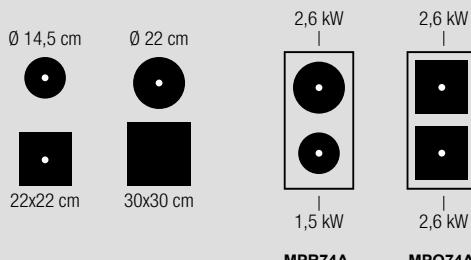
- Angles arrondis
- Système anti surchauffe

Modell Modèle	Außenabmessungen Außenabmessungen		Ofenabmessungen Dim. du four		Platten Plaques		Backofen Four		Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	1,5 kW	2,6 kW	2,5 kW	G kW	E kW	kW			Kg	m³	

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre

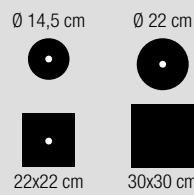
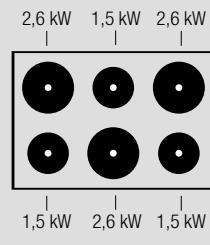
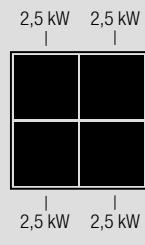
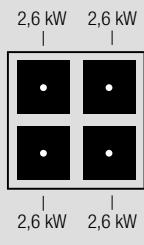
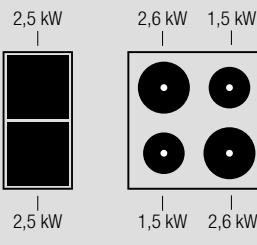
	MPR74A 2 Kochplatten rund <i>2 plaques électriques rondes</i>	40x71,4x85	-	1	1	-	-	4,1	400V/3N 50Hz	35	0,4	1.679
---	--	------------	---	---	---	---	---	-----	-----------------	----	-----	--------------

	MPQ74A 2 Kochplatten quadratisch <i>2 plaques électriques carrés</i>	40x71,4x85	-	-	2	-	-	5,2	400V/3N 50Hz	45	0,4	2.285
---	--	------------	---	---	---	---	---	-----	-----------------	----	-----	--------------



Elektroherde - Fourneaux électriques magistra Plus|700

Modell Modèle	Außenabmessungen Außenabmessungen <i>Dim. du four</i>	Ofenabmessungen <i>Dim. du four</i>	Platten Plaques		Backofen Four		Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix		
			(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	1,5 kW	2,6 kW	2,5 kW	G kW	E kW	kW	Kg	m³	€
	MPQR74A 2 bündige gusseiserne Kochplatten <i>2 zones de chauffe intégrées</i>	40x71,4x85	-	-	-	2	-	-	5	400V/3N 50Hz	58	0,4	2.552
	MPR77A 4 Kochplatten rund <i>4 plaques électriques rondes</i>	70x71,4x85	-	2	2	-	-	-	8,2	400V/3N 50Hz	60	0,8	2.306
	MPQ77A 4 Kochplatten quadratisch <i>4 plaques électriques carrés</i>	70x71,4x85	-	-	4	-	-	-	10,4	400V/3N 50Hz	69	0,8	3.670
	MPQR77A 4 bündige gusseiserne Kochplatten <i>4 zones de chauffe intégrées</i>	70x71,4x85	-	-	-	4	-	-	10	400V/3N 50Hz	93	0,8	4.110
	MPR711A 6 Kochplatten rund <i>6 plaques électriques rondes</i>	110x71,4x85	-	3	3	-	-	-	12,3	400V/3N 50Hz	136	1,1	2.910



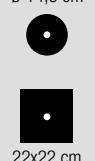
137

magistra Plus|700 Elektroherde - Fourneaux électriques

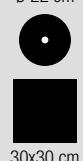
Modell Modèle	Außenabmessungen Außenabmessungen	Ofenabmessungen Dim. du four	Platten Plaques		Backofen Four		Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix		
			(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	1,5 kW	2,6 kW	2,5 kW	G kW	E kW	kW	Kg	m³	€
	MPQ711A 6 Kochplatten quadratisch 6 plaques électriques carrés	110x71,4x85	-	-	6	-	-	15,6	400V/3N 50Hz	136	1,1	5.044	
Auf Backofen - Monobloc sur four													
	MPR77FE 4 Kochplatten rund Elektro-Backofen 4 plaques électriques rondes, 1 four électrique	70x71,4x85	56x66x31	2	2	-	-	5,3	13,5	400V/3N 50Hz	90	0,8	3.978
	MPQ77FE 4 Kochplatten quadratisch Elektro-Backofen 4 plaques électriques carrées, 1 four électrique	70x71,4x85	56x66x31	-	4	-	-	5,3	15,7	400V/3N 50Hz	99	0,8	5.200
	MPQR77FE 4 bündige gusseiserne Kochplatten Elektro-Backofen 4 plaques intégrées sur four électrique	70x71,4x85	56x66x31	-	-	4	-	5,3	15,3	400V/3N 50Hz	125	0,8	5.719
	MPQR77FEV 4 bündige gusseiserne Kochplatten Elektro-Umluft-Backofen 4 plaques électriques intégrées sur four électrique ventilé	70x71,4x85	56x37x32	-	-	4	-	2,6	12,6	400V/3N 50/60Hz	117	0,8	5.095

138

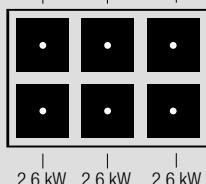
Ø 14,5 cm



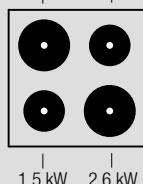
Ø 22 cm



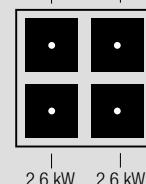
2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW



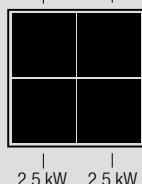
2,6 kW 1,5 kW



2,6 kW 2,6 kW

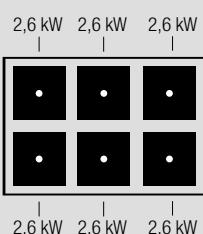


2,5 kW 2,5 kW

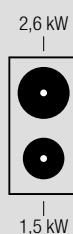


Elektroherde - Fourneaux électriques magistra Plus|700

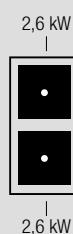
Modell Modèle	Außenabmessungen Außenabmessungen	Ofenabmessungen Dim. du four	Platten Plaques		Backofen Four		Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix			
			(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	1,5 kW	2,6 kW	2,5 kW	G kW	E kW	kW	Kg	m³	€	
	MPQ711FE 6 Kochplatten quadratisch Elektro-Backofen 6 plaques électriques carrées, 1 four électrique	110x71,4x85	56x66x31	-	6	-	-	5,3	20,9	400V/3N 50Hz	140	1,1	6.548	
Aufbau - Top														
	MPR74T 2 Kochplatten rund 2 plaques électriques rondes	40x71,4x25		-	1	1	-	-	-	4,1	400V/3N 50Hz	20	0,2	1.175
	MPQ74T 2 Kochplatten quadratisch 2 plaques électriques carrés	40x71,4x25		-	-	2	-	-	-	5,2	400V/3N 50Hz	27	0,2	1.820
	MPR77T 4 Kochplatten quadratisch 4 plaques électriques carrés	70x71,4x25		-	2	2	-	-	-	8,2	400V/3N 50Hz	40	0,32	1.624
	MPQ77T 4 Kochplatten quadratisch 4 plaques électriques carrés	70x71,4x25		-	-	-	4	-	-	10,4	400V/3N 50Hz	49	0,32	3.173



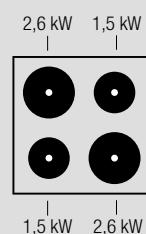
MPQ711FE



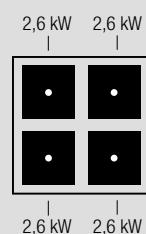
MPR74T



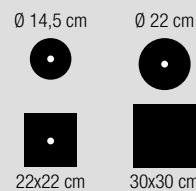
MPQ74T



MPR77T



MPQ77T



139
MBM
02/22

magistra Plus|700 Elektroherde - Fourneaux électriques

Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kg	m³	€
A777125* Wassersäule für Unterschrank Modelle  <i>Colonne alimentation en eau pour modèles sur baie libre</i>	32x49x1	5	0,03	460
A777126* Wassersäule für Top Modelle <i>Colonne alimentation en eau pour modèles top</i>	32x49x1	5	0,03	460
A777127* Wassersäule für Ofenmodelle <i>Colonne alimentation en eau pour modèles de four</i>	32x49x1	5	0,03	460

* 711-Modelle mit Backofen und Schrankfach erlauben den Einbau der Wassersäule nur auf der linken Seite - Nicht verfügbar für MPR74 - MPQ74 - MPQR Modelle

* Les modèles 711 avec compartiment four et placard permettent l'installation de la colonne d'eau uniquement sur le côté gauche - Pas disponible pour les modèles MPR74 - MPQ74 - MPQR

140



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

(A777103 - A777104)

Glühplattenherde

Plaque coup de feu

Die **MAGISTRA PLUS 700** Glühplattenherdserie besteht aus Standgeräten mit offenem Unterschrank oder mit Backofen, Tischgeräten, Gas- oder Elektromodelle. Gusseiserne Heizplatten mit einer Oberfläche von 40 dm², 10 cm Stärke bei Gasmödellen und Stahlheizplatte 15 mm Stärke bei Elektromodellen. Die Öfen sind mit 3-stufigen Grillhaltern und 1 Grill ausgestattet. Elektroöfen mit 2 separaten Heizelementen, eines am Himmel (Grill) und eines am Boden.

Beständigkeit

- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 1 mm Stärke
- Gusseiserne Heizplatte, Stärke 10 mm

Leistung

- 9 kW Gusseisenbrenner mit piezoelektrischer Zündung

Bedienkomfort

- Isotherme Zonen für differenziertes Kochen

Les plaques coup de feu de la gamme **MAGISTRA PLUS 700** sont disponibles en version monobloc sur baie libre ou en version top. En version gaz ou électrique. La plaque coup de feu en fonte possède une surface de 40 dm² sur 10 mm d'épaisseur sur les modèles gaz et en acier 15 mm sur les modèles électriques. Les fours comprennent des supports de gril à 3 niveaux et 1 gril est inclus. Fours électriques équipés de 2 éléments chauffants séparés, un sur le ciel (grill) et un sur le fond.

Fiabilité

- Plan de travail emboutit en inox AISI 304, épaisseur 1 mm
- Plaque coup de feu en fonte épaisseur 10 mm

Performance

- Puissance 9 kW avec allumage par piezo (version gaz)

Facilité d'utilisation

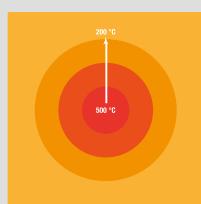
- Différenciation des zones de chauffe pour obtenir des cuissons différentes

Modell Modèle	Außenabmessungen Außenabmessungen	Ofenabmessungen Dim. du four	Kochplatte Plaque de cuisson		Backofen Four		Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	G 9 kW	E 2,25 kW	G kW	E kW	kW		Kg	m ³	€

Gas - Gaz

	MTPG77A Gas-Glühplattenherd Plaque coup de feu sur baie libre, veilleuse et thermocouple, allumage piezzo	70x71,4x85	-	1	-	-	9	-	83	0,8	2.903
---	--	------------	---	---	---	---	---	---	----	-----	--------------

	MTPG77FG Gas-Glühplattenherd mit Backofen Fourneau plaque coup de feu/four, 1 plaque coup de feu, veilleuse et thermocouple, allumage piezzo, 1 four gaz, allumage piezzo, robinet thermostatique	70x71,4x85	56x66x31	1	-	6	-	15	-	116	0,8	4.059
---	--	------------	----------	---	---	---	---	----	---	-----	-----	--------------



Gas-Typschild

Plaque modèle gaz

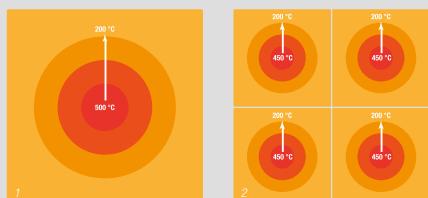
141

magistra Plus|700 Glühplattenherde - Plaque coup de feu

Modell Modèle	Außenabmessungen Außenabmessungen	Ofenabmessungen Dim. du four	Kochplatte Plaque de cuisson		Backofen Four		Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix	
			(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	G 9 kW	E 2,25 kW	G kW	E kW	kW	Kg	m³	€
	MTPG77T Gas-Glühplatte <i>1 plaque coup de feu, veilleuse et thermocouple, allumage piezzo</i>	70x71,4x25	-	1	-	-	-	9	-	68	0,32	2.154
Elektro - Electric												
	MTPE77A Elektro-Glühplattenherd mit offenem Unterbau <i>Plaque coup de feu électrique sur baie libre</i>	70x71,4x85	-	-	4	-	-	9	400V/3N 50Hz	84	0,8	3.508
	MTPE77FE Elektro-Glühplattenherd mit Backofen <i>Plaque coup de feu électrique, 1 four électrique</i>	70x71,4x85	56x66x31	-	4	-	5,3	14,3	400V/3N 50Hz	117	0,8	4.657
	MTPE77T Elektro-Glühplatte <i>Plaque coup de feu électrique</i>	70x71,4x25	-	-	4	-	-	9	400V/3N 50Hz	69	0,32	2.831

142

1. Gas-Typschild
Plaque modèle gaz
2. Elektrisches Typenschild
Plaque modèle électrique



Glühplattenherde - Plaque coup de feu magistra Plus|700

Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kg	m³	€
A777125* Wassersäule für Unterschrank Modelle  <i>Colonne alimentation en eau pour modèles sur baie libre</i>	32x49x1	5	0,03	460
A777126* Wassersäule für Top Modelle <i>Colonne alimentation en eau pour modèles top</i>	32x49x1	5	0,03	460
A777127* Wassersäule für Ofenmodelle <i>Colonne alimentation en eau pour modèles de four</i>	32x49x1	5	0,03	460

* Nicht verfügbar für Gasmodelle

* Pas disponible pour les modèles à gaz

Glasceranfelder, Auftisch

Plaques de cuisson vitrocéramiques

Die **MAGISTRA PLUS 700** Glasceranfelder gibt es als Auftisch- Modelle mit 2 oder 4 Infrarotkochzonen.

Die Öfen sind mit 3-stufigen Grillhaltern und 1 Grill ausgestattet. Elektroöfen mit 2 separaten Heizelementen, eines am Himmel (Grill) und eines am Boden.

Beständigkeit

- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304,
1 mm Stärke

Leistung

- Erhitzung proportional zur Kontaktfläche

Bedienelemente

- Vollständig glatte Oberfläche
- Unabhängige Regelung der einzelnen Kochbereiche

Les plaques vitro-céramique de la gamme **MAGISTRA PLUS 700** sont disponibles en version 2 ou 4 zones.

Les fours comprennent des supports de gril à 3 niveaux et 1 gril est inclus. Fours électriques équipés de 2 éléments chauffants séparés, un sur le ciel (grill) et un sur le fond.

Fiabilité

- Plan de travail emboutit en inox
AISI 304, épaisseur 1mm

Performance

- Chauffe proportionnelle à la surface en contact

Facilité d'utilisation

- Surface de travail totalement lisse
- Contrôle indépendant de chaque zone de chauffe

Modell Modèle	Außenabmessungen Außenabmessungen	Ofenabmessungen Dim. du four	Platten Plaque	Backofen Four	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut.	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	1,8 kW 2,5 kW	E kW	kW		Kg	m³	€

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre

	MVC74A 2 Kochzonen <i>Fourneau vitrocéramique 2 zones de chauffe</i>	40x71,4x85	-	1 1	-	4,3	400V/3N 50/60Hz	53	0,4	2.107
	MVC77A 4 Kochzonen <i>Fourneau vitrocéramique 4 zones de chauffe</i>	70x71,4x85	-	2 2	-	8,6	400V/3N 50/60Hz	76	0,8	3.453



Glasceranfelder, Auftisch - Plaques de cuisson vitrocéramiques magistra Plus|700

Modell Modèle	Außenabmessungen Außenabmessungen	Ofenabmessungen Dim. du four	Platten Plaque	Backofen Four	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	1,8 kW 2,5 kW	E kW	kW			Kg m³	€

Auf Backofen - Monobloc sur four



MVC77FE 4 Kochzonen Elektro-Backofen Fourneau vitrocéramique 4 zones de chauffe, 1 four électrique	70x71,4x85	56x66x31	2 2	5,3	13,9	400V/3N 50/60Hz	99	0,8	5.040
--	------------	----------	-----	-----	------	--------------------	----	-----	--------------

Aufbau - Top



MVC74T 2 Kochzonen Fourneau vitrocéramique 2 zones de chauffe	40x71,4x25	-	1 1	-	4,3	400V/3N 50/60Hz	27	0,2	2.007
---	------------	---	-----	---	-----	--------------------	----	-----	--------------



MVC77T 4 Kochzonen Fourneau vitrocéramique 4 zones de chauffe	70x71,4x25	-	2 2	-	8,6	400V/3N 50/60Hz	49	0,3	3.288
---	------------	---	-----	---	-----	--------------------	----	-----	--------------

Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kg	m³	€

A777125* Wassersäule für Unterschrank Modelle Colonne alimentation en eau pour models sur baie libre	32x49x1	5	0,03	460
---	---------	---	------	------------



A777126* Wassersäule für Top Modelle Colonne alimentation en eau pour models top	32x49x1	5	0,03	460
---	---------	---	------	------------



A777127* Wassersäule für Ofenmodelle Colonne alimentation en eau pour models de four	32x49x1	5	0,03	460
---	---------	---	------	------------

* Nicht verfügbar für MVC74A modelle
* Pas disponible pour les modèles MVC74A

145

magistra Plus|700

Induktionskochfelder

Plaques induction

Für ein modernes Kochsystem, bei dem Höchstleistung mit Energieeinsparung und vollständiger Reinigungsmöglichkeit gleichgesetzt wird.

Beständigkeit

- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 1 mm Stärke

Leistung

- Sofortiges Erhitzen bei direktem Kontakt zur Pfanne
- Senkung des Energieverbrauchs um ca. 50%

Bedienkomfort

- Vollständig glatte Oberfläche
- Unabhängige Regelung der einzelnen Kochbereiche

Pour une cuisson dans les règles de l'art avec une grande performance accompagné d'une économie d'énergie. Simplicité de nettoyage.

Fiabilité

- Plan de travail emboutit en inox AISI 304, épaisseur 1 mm

Performance

- La chauffe n'est active que lorsqu'un ustensile adapté est en contact avec la plaque.
- Consommation d'énergie réduite de 50% (en regard des plaques traditionnelles)

Facilité d'utilisation

- Surface de travail totalement lisse
- Contrôle indépendant de chaque zone de chauffe

Modello Model	Dim. Dim.	Induttori Inductors	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	3,5 kW	kW		Kg	m ³	€

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre

	MIN74A 2 Induktionsfelder <i>Plaque induction 2 zones</i>	40x71,4x85	2	7	400V/3 50/60Hz	53	0,4	9.024
	MIN77A 4 Induktionsfelder <i>Plaque induction 4 zones</i>	70x71,4x85	4	14	400V/3 50/60Hz	76	0,8	14.160

146



24x24 cm

Induktionskochfelder - Plaques induction magistra Plus|700

Modell Modèle	Außenabmessungen Außenabmessungen	Induktoren Inducteurs	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prixt
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	3,5 kW	kW		Kg	m ³	€

Aufbau - Top

	MIN74T 2 Induktionsfelder <i>Plaque induction 2 zones</i>	40x71,4x25	2	7	400V/3 50/60Hz	33	0,2	8.596
	MIN77T 4 Induktionsfelder <i>Plaque induction 4 zones</i>	70x71,4x25	4	14	400V/3 50/60Hz	56	0,3	13.637

147



24x24 cm

Die Luftstrombelüftung ist im unteren Bereich notwendig
La ventilation du flux d'air est nécessaire dans la zone inférieure

magistra Plus|700

Grillplatten

Plaques grillades

Die **MAGISTRA PLUS 700** Grillplattenserie besteht aus Modellen mit glatter, gerillter oder gemischter Bratfläche mit unterschiedlicher Modulbreite (halbe oder ganze Einheit), Gas oder elektrischer Beheizung, die jeweils alle mit einer thermostatischen Temperaturregelung ausgestattet sind. In glatt und gerillt auch in verchromter Ausführung erhältlich.

Beständigkeit

- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 1 mm Stärke
- Spritzschutz aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 mit einer Stärke von 3 mm
- Plattenstärke 15 mm

Leistung

- Thermostatische Temperaturregelung

Bedienkomfort

- Verschweißter Spritzschutz
- Abschüssige Kochplatte
- Großer Auffangbehälter aus Edelstahl
- Unabhängige Brenner / Heizelemente

Les plaques grillades de la gamme **MAGISTRA PLUS 700** sont disponibles en versions acier lisse, rainuré ou mixte ainsi qu'en version chrome en différente largeur (1/2 module ou module entier). L'alimentation est proposée en gaz ou électrique. Toute régulées thermostatiquement.

Fiabilité

- Plan de travail emboutit en inox AISI 304, épaisseur 1mm
- Rebord anti-projection en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 3 mm
- Epaisseur de la plaque: 15 mm

Performance

- Régulation thermostatique de la température

Facilité d'utilisation

- Rebord anti-projection soudé à la plaque
- Plaque légèrement pentée pour évacuer les jus de cuisson
- Tiroir amovible en inox pour récupérer les jus de cuisson
- Brûleurs (version gaz) et résistance indépendantes (version électrique)

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson			Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chauffe rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Électrique elements	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prixi
	Glatt Lisse	Gerillt Rainurée	Verchromt Chromée	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	5,5 kW	4 kW	kW		Kg	m³	€

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre

	MFTG74AL Grillplatte glatt Plaque gaz lisse	●		40x71,4x85	35x57	1	-	5,5	-	63	0,5	2.490
--	--	---	--	------------	-------	---	---	-----	---	----	-----	--------------

	MFTG74ALC Grillplatte glatt verchromt Plaque gaz lisse chromée	●	●	40x71,4x85	35x57	1	-	5,5	-	63	0,5	2.999
--	---	---	---	------------	-------	---	---	-----	---	----	-----	--------------

148



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.
Verchromte Grillplatten - Plaques chromée

Grillplatten - Plaques grillades magistra Plus|700

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson		Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chauffe rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Électrique elements	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. Volumen P. Brut. Volume	Preis Prix	
	Glatt Lisse	Gerillt Rainurée	Verchromt Chromée	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	5,5 kW	4 kW	kW	Kg	m³	€
	MFTG74AR Grillplatte gerillt Plaque gaz rainurée	•	40x71,4x85	35x57	1	-	5,5	-	63	0,5	2.689
	MFTG77AL Grillplatte glatt Plaque gaz lisse	•	70x71,4x85	65x57	2	-	11	-	97	0,8	3.335
	MFTG77ALC Grillplatte glatt verchromt Plaque gaz lisse chromée	•	70x71,4x85	65x57	2	-	11	-	97	0,8	4.115
	MFTG77AR Grillplatte gerillt Plaque gaz rainurée	•	70x71,4x85	65x57	2	-	11	-	97	0,8	3.683
	MFTG77ALR Grillplatte ½ glatt und ½ gerillt Plaque gaz ½ lisse ½ rainurée	•	70x71,4x85	65x57	2	-	11	-	97	0,8	3.634



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Verchromte Grillplatten - Plaques chromée

149

magistra Plus|700 Grillplatten - Plaques grillades

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson			Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chauffe rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Électrique elements	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. Volumen P. Brut. Volume	Preis Prix		
	Glatt Lisse	Gerillt Rainurée	Verchromt Chromée										
	MFTG77ALRC Grillplatte ½ glatt verchromt und ½ gerillt Plaque gaz ½ lisse ½ rainurée chromée	•	•	•	70x71,4x85	65x57	2	-	11	-	97	0,8	4.219
Aufbau - Top													
	MFTG74TL Grillplatte glatt Plaque gaz lisse	•			40x71,4x25	35x57	1	-	5,5	-	43	0,2	1.728
	MFTG74TLC Grillplatte glatt verchromt Plaque gaz lisse chromée	•		•	40x71,4x25	35x57	1	-	5,5	-	43	0,2	2.296
	MFTG74TR Grillplatte gerillt Plaque gaz rainurée		•		40x71,4x25	35x57	1	-	5,5	-	43	0,2	1.891
	MFTG77TL Grillplatte glatt Plaque gaz lisse	•			70x71,4x25	65x57	2	-	11	-	75	0,32	2.860

150



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.
Verchromte Grillplatten - Plaques chromée

Grillplatten - Plaques grillades magistra Plus|700

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson			Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chauffe rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Électrique elements	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	Glatt Lisse	Gerillt Rainurée	Verchromt Chromée									
	●	●	MFTG77TLC Grillplatte glatt verchromt Plaque gaz lisse chromée	70x71,4x25	65x57	2	-	11	-	75	0,32	3.406
	●	●	MFTG77TR Grillplatte gerillt Plaque gaz rainurée	70x71,4x25	65x57	2	-	11	-	75	0,32	3.056
	●	●	MFTG77TLR Grillplatte ½ glatt und ½ gerillt Plaque gaz ½ lisse ½ rainurée	70x71,4x25	65x57	2	-	11	-	75	0,32	3.035
	●	●	MFTG77TLRC Grillplatte ½ glatt verchromt und ½ gerillt Plaque gaz ½ lisse ½ rainurée chromée	70x71,4x25	65x57	2	-	11	-	75	0,32	3.503
Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre												
	●		MFTE74AL Grillplatte glatt Plaque électrique lisse	40x71,4x85	35x57	-	1	4	400V/3N 50Hz	63	0,5	2.322



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti

destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Verchromte Grillplatten - Plaques chromée

151

magistra Plus|700 Grillplatten - Plaques grillades

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson			Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chauffe rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Électriche elements	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. Volumen P. Brut. Volume	Preis Prix	
	Glatt Lisse	Gerillt Rainurée	Verchromt Chromée									€
	●	●	●	40x71,4x85	35x57	-	1	4	400V/3N 50Hz	63	0,5	2.672
	●	●	●	40x71,4x85	35x57	-	1	4	400V/3N 50Hz	63	0,5	2.463
	●	●	●	70x71,4x85	65x57	-	2	8	400V/3N 50Hz	97	0,8	3.264
	●	●	●	70x71,4x85	65x57	-	2	8	400V/3N 50Hz	97	0,8	4.072
	●	●	●	70x71,4x85	65x57	-	2	8	400V/3N 50Hz	97	0,8	3.748

152



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.
Verchromte Grillplatten - Plaques chromée

Grillplatten - Plaques grillades magistra Plus|700

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson			Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chauffe rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Électrique elements	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	Glatt Lisse	Gerillt Rainurée	Verchromt Chromée									
	●	●		70x71,4x85	65x57	-	2	8	400V/3N 50Hz	97	0,8	3.510
	●	●	●	70x71,4x85	65x57	-	2	8	400V/3N 50Hz	97	0,8	4.254
Aufbau - Top												
	●			40x71,4x25	35x57	-	1	4	400V/3N 50Hz	43	0,2	1.816
	●		●	40x71,4x25	35x57	-	1	4	400V/3N 50Hz	43	0,2	2.236
		●		40x71,4x25	35x57	-	1	4	400V/3N 50Hz	43	0,2	1.931



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Verchromte Grillplatten - Plaques chromée

153

magistra Plus|700 Grillplatten - Plaques grillades

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson			Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chauffe rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Électrique elements	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	Glatt Lisse	Gerillt Rainurée	Verchromt Chromée									
	●			70x71,4x25	65x57	-	2	8	400V/3N 50Hz	75	0,32	2.640
	●			70x71,4x25	65x57	-	2	8	400V/3N 50Hz	75	0,32	3.356
		●		70x71,4x25	65x57	-	2	8	400V/3N 50Hz	75	0,32	2.945
	●		●	70x71,4x25	65x57	-	2	8	400V/3N 50Hz	75	0,32	2.813
	●	●	●	70x71,4x25	65x57	-	2	8	400V/3N 50Hz	75	0,32	3.420

154



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.
Verchromte Grillplatten - Plaques chromée

Lavasteingrill

Grill charcoal

Die **MAGISTRA PLUS 700** Lavasteingrillreihe besteht aus Modellen mit halber oder ganzer Modulbreite, mit Gasbeheizung, als Standgerät oder Tischgerät. Mit höhenverstellbaren Edelstahl AISI 304 Grillrost.

Beständigkeit

- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 1 mm Stärke

Leistung

- Unabhängige Brenner (ganze Module)

Bedienkomfort

- Doppelseitiges Fleisch- und Fischrost aus Gusseisen
- Großer Auffangbehälter aus Edelstahl

Les grills charcoal de la gamme **MAGISTRA PLUS 700** sont disponibles en version ½ module ou module entier. L'alimentation se fait au gaz. Disponible en version monobloc sur baie libre ou en version top.

Fiabilité

- Plan de travail emboutit en inox AISI 304, épaisseur 1 mm

Performance

- Brûleurs indépendants (sur modules entiers)

Facilité d'utilisation

- Grille double face viande/poisson en fonte
- Tiroir collecteur des graisses en acier inoxydable

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Rostabmessungen Grilles	Brenner Brûleurs	Gesamtleistung KW Tot.	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	cm	7,5 kW	kW	Kg	m³	€

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre

		MPLG74A Gusseisen Rost Grille en fonte	40x71,4x85	35,2x47,5	1	7,5	56	0,5	2.639
		MPLG78A Gusseisen Rost Grille en fonte	80x71,4x85	35,2x47,5 (x2)	2	15	98	0,8	4.072



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

155

magistra Plus|700 Lavasteingrill - Grill charcoal

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Rostabmessungen Grilles	Brenner Brûleurs	Gesamtleistung KW Tot.	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	cm	7,5 kW	kW	Kg	m³	€

Aufbau - Top

	MPLG74T Gusseisen Rost <i>Grille en fonte</i>	40x71,4x25	35,2x47,5	1	7,5	36	0,2	2.134
--	--	------------	-----------	---	-----	----	-----	--------------

	MPLG78T Gusseisen Rost <i>Grille en fonte</i>	80x71,4x25	35,2x47,5 (x2)	2	15	74	0,32	3.031
--	--	------------	----------------	---	----	----	------	--------------

Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	€

	A800100 Lavasteine <i>Sac pierres volcaniques</i>	-	6	51
--	--	---	---	-----------

156



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Vaporg grill

Grill à eau

Die **MAGISTRA PLUS 700** Vaporg grillreihe besteht aus Elektro-Standgeräten mit halber oder ganzer Modulbreite. Das Wasser, das in den Behältern unten enthalten ist, verdampft auf den elektrischen Heizelementen, was delikates und gleichmäßiges Garen der Produkte erlaubt und den Geschmack beibehält.

Beständigkeit

- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 1 mm Stärke

Leistung

- Delikates grillen Dank des Wasserdampfes

Bedienkomfort

- Höhenverstellbarer Grillbereich
- Herausnehmbare Edelstahlschubladen mit Wasser

*La gamme de grill à eau **MAGISTRA PLUS 700** se compose de ½ modules ou modules entiers, chauffe électrique et sont disponibles en version baie libre. L'eau contenue dans le bac se trouvant sous l'élément de chauffe, permet en s'évaporant d'obtenir une cuisson délicate et uniforme des produits en gardant toutes les qualités gustatives et organoleptiques.*

Fiabilité

- Plan de travail en Inox AISI 304, épaisseur 1 mm

Performance

- Une cuisson délicate des aliments grâce à l'évaporation de l'eau

Facilité d'utilisation

- Grille double face viande/poisson en fonte
- Tiroir à eau extractible

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Rostabmessungen Grilles	Heizelemente Éléments électriques	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	cm	6 kW	kW		Kg	m³	€

Mit Geschlossenem Unterbau - Monobloc sur baie

	MWGE74 Vaporg grill Grill à eau	40x71,4x85	35,2x47,5	1	6	400V/3N 50/60Hz	50	0,5	2.974
	MWGE78 Vaporg grill Grill à eau	80x71,4x85	35,2x47,5 (x2)	2	12	400V/3N 50/60Hz	82	0,8	4.709



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

157

magistra Plus|700

Fritteusen

Friteuses

Die **MAGISTRA PLUS 700** Fritteusenreihe besteht aus Modellen mit einem oder zwei Becken, in Gas oder Elektro, als Standgerät oder Tischgerät. Sicherheitsthermostat und thermostatische Temperaturregelung des Öls (90-190°C).

Beständigkeit

- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 1 mm Stärke
- Formgestanzte und nahtlos verschweißte Becken

Leistung

- Gusseiserner Hochleistungsbrenner
- Automatische Abschaltung bei Überhitzung

Bedienkomfort

- Große Kaltzone
- Ölauffangbecken mit rostfreiem Edelstahlfilter
- Sicherheitsthermostat
- Kippbare elektrische Heizelemente

Les friteuses de la gamme **MAGISTRA PLUS 700** sont disponibles alimentation gaz ou électrique, avec une ou deux cuves, et sont proposées en version monobloc. Les friteuses sont équipées de thermostat de sécurité et de thermostat de régulation (90-190°C).

Fiabilité

- Plan de travail emboutit en inox AISI 304, épaisseur 1 mm
- Cuves embouties et soudées

Performance

- Brûleur acier haute performance (version gaz)
- Sécurité anti-surchauffe

Facilité d'utilisation

- Large zone froide
- Bac de récupération des huiles avec filtre
- Thermostat de sécurité
- Résistances électriques pivotantes

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Wannenabmessungen Dim. de la cuve	Wannenkapazität Capacité de la cuve	Brenner Brûleurs	Heizelemente Éléments électriques	Gesamtleistung KW Tot. Energie	Anschluss P. Brut	Brutto G. Volume	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie fermée

	MFRG74A2V 2 Becken 7+7 L 2 Körbe A770045 Friteuse gaz 2x7 litres sur coffre, 2 paniers A770045	40x71,4x118	14x34x30	7+7	6,25+6,25	-	12,5	-	62	0,6	3.970
	MFRG74A 1 Becken 14 L 1 Korb A770046 Friteuse gaz 14 litres sur coffre, 1 panier A770046	40x71,4x118	28x34x30	14	12,5	-	12,5	-	57	0,6	2.947

Fritteusen - Friteuses magistra Plus|700

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Wannenabmessungen Dim. de la cuve	Wannenkapazität Capacité de la cuve	Brenner Brûleurs	Heizelemente Éléments électriques	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. Volumen P. Brut Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg m³	€
 MFRG77A 2 Becken 14+14 L 2 Körbe A770046 <i>Friteuse gaz 14+14 litres sur coffre, 2 paniers A770046</i>	70x71,4x118	28x34x30	14+14	12,5+12,5	-	25	-	97 1,0	4.867
 MFRE74A2V 2 Becken 7+7 L 2 Körbe A770045 <i>Friteuse électrique 2 cuves 7+7 litres sur coffre, 2 paniers A770045</i>	40x71,4x85	14x34x24	7+7	-	5,25+5,25	10,5	400V/3N 50Hz	58 0,5	4.133
 MFRE74A 1 Becken 13 L 1 Korb A770046 <i>Friteuse électrique 13 litres sur coffre, 1 panier A770046</i>	40x71,4x85	28x34x24	13	-	9	9	400V/3N 50Hz	53 0,5	2.840
 MFRE77A 2 Becken 13+13 L 2 Körbe A770046 <i>Friteuse électrique 2 cuves 13+13 litres sur coffre, 2 paniers A770046</i>	70x71,4x85	28x34x24	13+13	-	9+9	18	400V/3N 50Hz	72 0,8	4.907

N.1 Ölauffangbehälter inbegriffen in den Fritteusen auf Unterschrank
N.1 bac pour huile inclus pour monobloc friteuses

159

magistra Plus|700 Fritteusen - Friteuses

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Wannenabmessungen Dim. de la cuve	Wannenkapazität Capacité de la cuve	Brenner Brûleurs	Heizelemente Éléments électriques	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. Volumen P. Brut Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg m³	€

Aufbau - Top

	MFRE74T2V 2 Becken 6+6 L 2 Körbe A777057 <i>Friteuse électrique 2 cuves 6+6 litres, fournie avec 2 paniers A777057</i>	40x71,4x25	14x34x20	6+6	-	5,25+5,25	10,5	400V/3N 50Hz	35	0,2	2.928
	MFRE74T 1 Becken 12 L 1 Korb A777058 <i>Friteuse électrique 1 cuve 12 litres, fournie avec un grand panier A777058</i>	40x71,4x25	28x34x20	12	-	9	9	400V/3N 50Hz	30	0,2	2.221
	MFRE77T 2 Becken 12+12 L 2 Körbe A777058 <i>Friteuse électrique 2 cuves 12+12 litres, fournie avec 2 grands paniers A777058</i>	70x71,4x25	28x34x20	12+12	-	9+9	18	400V/3N 50Hz	53	0,32	3.908

Fritteusen - Friteuses magistra Plus|700

Zubehör - Accessoires

Körbe für Elektro-Standfritteusen, Elektro-Tischfritteusen un Gas-Standfritteusen
Paniers pour friteuses électrique sur baie fermé et top et friteuses gaz sur baie fermée

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	€
	A770045 Korb 1/2 Becken 1/2 panier	12x29,5x12 86
	A770046 Korb 1/1 Becken 1 panier	26x29,5x12 97
	A777057 Korb 1/1 Becken für mod. MFRE74T2V 1 panier pour model MFRE74T2V	12x29,5x12 86
	A777058 Korb 1/1 Becken für mod. MFRE74T und MFRE77T 1 panier pour models MFRE74T et MFRE77T	26x29,5x12 86

Für Fritteusen Auf Unterschrank - Pour friteuses monobloc

	A777133 Ölauffangbehälter Bac pour huile	30x48,5x12/9	118
--	---	--------------	------------



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

161

magistra Plus|700

Frittenwanne

Bac de salage

Die **MAGISTRA PLUS 700** bietet eine Frittenwanne als Tischgerät mit elektrischem Heizelement, um die Wärme beizubehalten.

Beständigkeit

- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304,
1 mm Stärke
- Formgestanzte und nahtlos verschweißte Wannen

MAGISTRA PLUS 700 propose un bac de salage en version top électrique pour maintenir au chaud.

Fiabilité

- Plan de travail en Inox AISI 304, épaisseur 1 mm
- Cuves moulées et soudées

Modell <i>Modèle</i>	Außenabmessungen <i>Dimensions</i>	Wannenabmessungen <i>Dim. de la cuve</i>	Gesamtleistung <i>KW Tot.</i>	Anschluss <i>Energie</i>	Brutto G. <i>P. Brut</i>	Volumen <i>Volume</i>	Preis <i>Prix</i>
	(BxTxH) cm <i>(LxPxH) cm</i>	(BxTxH) cm <i>(LxPxH) cm</i>	kW		Kg	m³	€

Aufbau - Top

	MSP74T Elektro-Frittenwanne <i>Bac de salage électrique</i>	40x71,4x25	31x51x16	0,35	230V/1N 50/60Hz	20	0,2	1.330
--	--	------------	----------	------	--------------------	----	-----	--------------

162



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Nudelkocher

Cuiseurs à pâtes

Die **MAGISTRA PLUS 700** Nudelkocherreihe besteht aus Modellen mit einem 26 oder 40 Liter Becken, in Gas oder Elektro, Standgerät oder Tischgerät.

Beständigkeit

- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 1 mm Stärke
- Tiefegezogene Becken aus AISI 316 mit Korrosionsschutz
- Formgestanzte und nahtlos verschweißte Becken

Leistung

- Rostfreier Edelstahlbrenner mit selbst stabilisierender Flamme

Bedienkomfort

- Umlaufende Vertiefung für das Auffangen von Flüssigkeiten
- Vertiefung für das Auffangen der Stärke aus Nahrungsmitteln
- Entlastung für die Beseitigung der Stärken
- Gerundete Kanten
- Abtropfrost für Körbe

Les cuiseurs à pâtes de la gamme **MAGISTRA PLUS 700** sont disponibles en version une d'une capacité de 26 ou 40 litres chacune, en version gaz ou électrique sur placard fermé.

Fiabilité

- Plan de travail emboutit en inox AISI 304, épaisseur 1 mm
- Cuves réalisées en acier inox AISI 316 anti-corrosion
- Cuves embouties et soudées

Performance

- Brûleur acier à flamme stabilisée (version gaz)

Facilité d'utilisation

- Angles arrondis pour la récupération des liquides
- « Trop plein » de récupération des amidons
- Grilles d'égouttage des paniers

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Wannenabmessungen Dim. de la cuve	Wannenkapazität Capacité de la cuve	Brenner Brûleurs	Heizelemente Éléments électriques	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie fermée

	 MCPG74A 1 Becken 26 L (ohne Körbe) Cuiseur à pâtes gaz 26 litres sur coffre avec 2 paniers	40x71,4x85	31x34x30	26	8,5	-	8,5	230V/1N 50/60Hz	50	0,5	3.203
--	---	------------	----------	----	-----	---	-----	--------------------	----	-----	--------------

	 MCPG77A 1 Becken 40 L (ohne Körbe) Cuiseur à pâtes gaz 40 litres sur coffre avec 3 paniers	70x71,4x85	51x31x30	40	13,6	-	13,6	230V/1N 50/60Hz	68	0,8	3.951
--	---	------------	----------	----	------	---	------	--------------------	----	-----	--------------

magistra Plus|700 Nudelkocher - Cuiseurs à pâtes

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Wannenabmessungen Dim. de la cuve	Wannenkapazität Capacité de la cuve	Brenner Brûleurs	Heizelemente Éléments électriques	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie fermée

		MCPE74A 1 Becken 26 L (ohne Körbe) Cuiseur à pâtes électrique 26 litres sur coffre avec 2 paniers	40x71,4x85	31x34x30	26	-	5,5	5,5	400V/3N 50Hz	44	0,5	3.237
--	---	--	------------	----------	----	---	-----	-----	-----------------	----	-----	--------------

	MCPE77A 1 Becken 40 L (ohne Körbe) Cuiseur à pâtes électrique 40 litres sur coffre avec 3 paniers	70x71,4x85	51x31x30	40	-	9	9	9	400V/3N 50Hz	58	0,8	3.780
--	--	------------	----------	----	---	---	---	---	-----------------	----	-----	--------------

Nudelkocher - Cuiseurs à pâtes magistra Plus|700

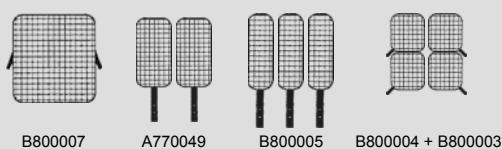
Zubehör - Accessoires

Körbe für Nudelkocher Paniers pour cuiseurs à pâtes

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	€
	A770049	14,5x29x21,5 102
	A770050	49x29x21,5 226
	B800003	14,5x16x21,5 85
	B800004	14,5x16x21,5 85
	B800005	9,5x29x21,5 105
	B800006	16x29x21,5 118
	B800007	33x29x21,5 173
	A777109 Deckel für Nudelkocher 40x73 cm Couvercle pour cuiseur à pâtes 40x73 cm	39x33x1,5/4,5 54
	A980117 Deckel für Nudelkocher 70x73 cm Couvercle pour cuiseur à pâtes 70x73 cm	53x33x1,5/4,5 62

MCPG74A - MCPE74A

MCPG77A - MCPE77A

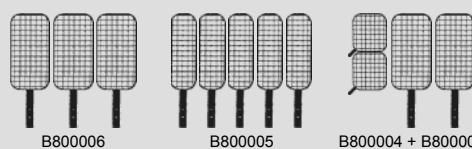


B800007

A770049

B800005

B800004 + B800003



B800006

B800005

B800004 + B800006

Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.



165

Kippbratpfanne

Sauteuses

Das Kippbratpfannensortiment der Serie **MAGISTRA PLUS 700** besteht aus Standgeräten mit Gas- oder elektrischer Beheizung. Manuelle Bedienung. Das Ventil zum Befüllen befindet sich an der Vorderseite des Gerätes.

Beständigkeit

- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304,
1 mm Stärke

Leistung

- Thermostatische Temperaturregelung

Bedienkomfort

- Gerundete Kanten
- Versiegelte, ausgewogene Abdeckung
- Großer Frontgriff

*Les sauteuses de la gamme **MAGISTRA PLUS 700** se composent de modèles monobloc, avec chauffe électrique ou gaz. Le relevage de la cuve est manuel. Robinet d'eau placé sur le devant de l'appareil.*

Fiabilité

- Structure en acier inox AISI 304 épaisseur 1 mm

Performance

- Régulation thermostatique de la température

Facilité d'utilisation

- Angles de cuve arrondis
- Grande poignée de levage

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Wannenabmessungen Dim. de la cuve	Kochfläche Surface de cuisson	Wannenkapazität Capacité de la cuve	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volumen	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	dm ²	Lt	kW		Kg	m ³	€

Kippbratpfannen - Manuelle Kippung / Sauteuses basculantes - basculement manuel

	MBRG78A Beckenboden aus Edelstahl Sauteuse gaz fond inox AISI 430, capacité 50 litres	80x71,4x85	71x48x15	34	50	13,5	-	113	0,85	6.001
--	--	------------	----------	----	----	------	---	-----	------	--------------

	MBRE78A Beckenboden aus Edelstahl Sauteuse électrique fond inox AISI 430, capacité 50 litres	80x71,4x85	71x48x15	34	50	9	400V/3N 50Hz	118	0,85	5.942
--	---	------------	----------	----	----	---	--------------	-----	------	--------------



Kochkessel

Marmites

Die **MAGISTRA PLUS 700** Kochkesselreihe besteht aus Modellen zu 50 Litern mit indirekter Gas- oder elektrischer Beheizung. Der niedrige Dampfdruck im Innenraum erhitzt lediglich die Oberfläche des Kessels.

Beständigkeit

- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 1 mm Stärke
- Korrosionsbeständiger Beckenboden aus Edelstahl AISI 316
- Druckwächter

Leistung

- Indirekte Beheizung

Bedienkomfort

- Umlaufende Vertiefung für das Auffangen von Flüssigkeiten
- Versiegelte, ausgewogene Abdeckung mit Seitengriff
- Einfach entnehmbarer Abflussfilter

La gamme de marmites **MAGISTRA PLUS 700** se compose de marmites d'une capacité de 50 litres en version monobloc. Elles sont disponibles en alimentation gaz ou électrique en chauffe indirecte.

Fiabilité

- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 1 mm
- Fond de cuve en acier anti-corrosion inox AISI 316
- Manomètre de pression (modèles chauffe indirecte)

Performance

- Chauffe indirecte

Facilité d'utilisation

- Angles arrondis pour récupérer les liquides de débordement
- Couvercle hermétique avec poignée de côté
- Filtre de vidange facilement accessible

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Kesselabmessungen Dim. de la marmite	Kesselkapazität Cap. de la marmite	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(ØxH) cm	Lt	kW		Kg	m ³	€

Auf Unterschrank - Monobloc

	MPEG7750I Beckenboden aus Edelstahl 50 lt. Fassungsvermögen Marmite gaz chauffe indirecte, robinet de vidange, filtre amovible, robinets eau chaude et froide en façade, couvercle équilibré	70x71,4x85	40x42	50	12,5	-	91	0,8	7.456
--	---	------------	-------	----	------	---	----	-----	--------------

	MPPE7750I Beckenboden aus Edelstahl 50 lt. Fassungsvermögen Marmite chauffe électrique indirecte, robinet de vidange, filtre amovible, robinets eau chaude et froide en façade, couvercle équilibré	70x71,4x85	40x42	50	9	400V/3N 50Hz	93	0,8	7.902
--	---	------------	-------	----	---	-----------------	----	-----	--------------

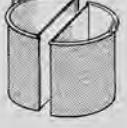


Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a contatto con gli Alimenti.

magistra Plus|700 Kochkessel - Marmites

Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	n° teilig n° sectors	Preis Prix
			€

	B700006 Kochkessel-Einsatz 50 L - gelocht - 1-teilig <i>1 panier pour marmite 50 litres</i>	Ø 35 x 36 (BxTxH) cm (LxPxH) cm	1	1.494
	B700007 Kochkessel-Einsatz 50 L - gelocht - 2-teilig <i>2 ½ paniers pour marmite 50 litres</i>	Ø 35 x 36 (BxTxH) cm (LxPxH) cm	2	1.984

168



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Wasserbad

Bain Marie

Die **MAGISTRA PLUS 700** Wasserbadreihe besteht aus elektrischen Standgeräten oder Tischgeräten.

Beständigkeit

- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 1mm Stärke
- Formgestanzte und nahtlos verschweißte Becken

Leistung

- Gepanzerte Heizelemente aus rostfreiem Edelstahl

Bedienkomfort

- Thermostat

La gamme de bain-marie **MAGISTRA PLUS 700** se compose de modèles alimentation électrique en version monobloc ou en version top.

Fiabilité

- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 1 mm
- Cuve emboutie et soudée

Performance

- Résistance électrique en acier blindé

Facilité d'utilisation

- Régulation de la température par thermostat

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Wannenabmessungen Dim. de la cuve	Wannenkapazität Capacité de la cuve	Heizelemente Eléments électriques	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volumen	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm		kW	kW		Kg	m³	€

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre



MBME74A

1 Becken GN 1/1 (ohne Behälter)

Bain Marie électrique cuve GN 1/1 (fourni sans bac)

40x71,4x85

31x51x16

GN 1/1

1,5

1,5

230V/1N

50Hz

34

0,5

1.853

Aufbau - Top



MBME74T

1 Becken GN 1/1 (ohne Behälter)

Bain Marie électrique cuve GN 1/1 (fourni sans bac)

40x71,4x25

31x51x16

GN 1/1

1,5

1,5

230V/1N

50Hz

20

0,2

1.517

magistra Plus|700 **Wasserbad - Bain Marie**

Zubehör - Accessoires

GN-Behälter aus Edelstahl inkl. Deckel - *Bac inox avec couvercle pour bain marie*

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	€
 A800040 Inhalt. 21 L GN 1/1 <i>Cap. 21 L GN 1/1</i>	53x32,5x15	165
 A800041 Inhalt. 13 L GN 2/3 <i>Cap. 13 L GN 2/3</i>	35,5x32,5x15	118
 A800042 Inhalt 9,5 L GN 1/2 <i>Cap. 9,5 L GN 1/2</i>	32,5x26,5x15	108
 A800043 Inhalt 5 L GN 1/3 <i>Cap. 5 L GN 1/3</i>	32,5x17,5x15	84

170



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Neutralelemente

Eléments neutres

Die **MAGISTRA PLUS 700** Neutralelementerieihe besteht aus Standgeräten mit offenem Unterbau oder Tischgeräten.

Beständigkeit

- Arbeitsplatte aus Edelstahl AISI 304, 1mm Stärke
- Höhenverstellbare Füße AISI 304

Bedienkomfort

- Förmiges Armaturenbrett
- Modul mit Schublade (Nur Standgeräte)

La gamme d'éléments neutres **MAGISTRA PLUS 700** se compose de versions monobloc et module top.

Fiabilité

- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 1 mm
- Pieds solides en inox AISI 304

Facilité d'utilisation

- Module avec tiroir disponible (sur version monobloc uniquement)

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Schublade Tiroir	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm		Kg	m ³	€
	MN74A Neutralelemente cm 40 <i>Elément neutre cm 40</i>	40x71,4x85		30	0,5 1.147
	MN74AC Neutralelemente cm 40 mit Schublade <i>Elément neutre cm 40 avec tiroir</i>	40x71,4x85	●	34	0,5 1.345

magistra Plus|700 Neutrallemente - Eléments neutres

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Schublade Tiroir	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm		Kg	m³	€
	MN77A	70x71,4x85		45	0,8 1.424
	MN77AC	70x71,4x85	•	48	0,8 1.563
Aufbau - Top					
	MN72T	20x71,4x25		10	0,1 468
	MN74T	40x71,4x25		18	0,2 540
	MN74TC	40x71,4x25	•	18	0,2 684

Neutralelemente - Eléments neutres magistra Plus|700

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Schublade Tiroir	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm		Kg	m³	€
	MN77T	70x71,4x25		25	0,3 639
	MN77TC	70x71,4x25	•	25	0,3 828

Unterschränke

Soubassements neutres

Die Unterschränke der **MAGISTRA PLUS 700** gibt es als halbe oder ganze Module.

Beständigkeit

- Arbeitsplatte aus Edelstahl AISI 304, 1 mm Stärke
- Höhenverstellbare Füße AISI 304

La gamme de soubassement **MAGISTRA PLUS 700** se compose de $\frac{1}{2}$ module et module entier.

Fiabilité

- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 1 mm
- Pieds solides en inox AISI 304

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m ³	€

Unterschränke (Mit Türen) - Soubassements fermes



NSA72

Geschlossene Frontseite
Avec espace technique postérieur

20x64x60

10

0,1

528

Unterschränke (Ohne Türen) - Soubassements baie libre



NSA74

Verkürzter Offener Unterbau, 40 cm
Soubassement ouvert 40 cm,
avec espace technique postérieur

40x59,5x60

18

0,2

458

Unterschränke - Soubassements neutres magistra Plus|700

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€
	NSA77 Verkürzter Offener Unterbau, 70 cm <i>Soubassement ouvert 70 cm, avec espace technique postérieur</i>	70x59,5x60	22	0,3
	NSA78 Verkürzter Offener Unterbau, 80 cm <i>Soubassement ouvert 80 cm, avec espace technique postérieur</i>	80x59,5x60	24	0,4

175

magistra Plus|700 **Unterschränke** - Soubassements neutres

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€

Unterschränke Zubehör - Accessoires pour soubassements

	A777190 Schubladen-Kit 2 Schubladen GN 1/1 für Unterschränke Unterbau B.40 cm <i>Kit 2 tiroirs GN 1/1 pour base ouvert L.40 cm</i>	40x66x21,5/44	15	0,09	518
	A777195 Schubladen-Kit 2 Schubladen GN2/1 für Unterschrank NSA - 70 cm <i>Kit 2 tiroirs gn 2/1 pour soubassement NSA largeur 70 cm</i>	70x58x21,5/44	19,7	0,2	636
	A777189 Schubladen-Kit 2 Schubladen GN 1/1 für Unterschränke mit offenem Unterbau B.40 cm <i>Kit 2 tiroirs GN 1/1 pour base ouvert monobloc L.40 cm</i>	40x66x21,5/44	15	0,09	528
	A777196 Schubladen-Kit 2 Schubladen GN 2/1 für Unterschränke mit offenem Unterbau B.70 cm <i>Kit 2 tiroirs GN 2/1 pour base ouvert monobloc L.70 cm</i>	70x58x21,5/44	19,7	0,2	623
	A777188 Tür für Unterschrank 40 cm (1 Tür) <i>Porte pour soubassement 40 cm (1 porte)</i>	40x44x4	5	0,05	177
	A777192 Türen für Unterschrank 70 cm (2 Türen) <i>Kit portes pour soubassement 70 cm (2 portes)</i>	2x (40x44x4)	9	0,06	353

Türkonfiguration - Configuration des portes

Modul Module	80 cm	110 cm
Codes zu bestellen Codes à commander	n. 2 cod. A777188	n. 1 cod. A777192 + n. 1 cod. A777188

Zubehör - Accessoires magistra Plus|700

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Heizelemente Éléments électriques	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW	Kg	m³	€

Unterschränke Zubehör - Accessoires pour soubassements

	A777115 Verchromte Seitenf für Unterschrank <i>Glissière latérale chromée pour soubassement</i>	58,5x2,5x38,5				39
	A770011 Auflagerrost für Unterschrank GN1/1 <i>Etagère pour placard GN 1/1</i>	32,5x59x3				54
	A777191 Verbindungsschiene <i>Couvre joints</i>					28
	A777116 Kit Heizregister für Schrankfach NSA477G GN1/1 <i>Kit réchauffeur pour soubassement NSA477G GN 1/1</i>	23x59,5x5	0,8	5	0,05	568
	A777117 Kit Heizregister für Schrankfach NSA777G GN2/1 <i>Kit réchauffeur pour soubassement NSA777G GN 2/1</i>	53x59,5x5	1,6	7	0,06	775
	A777131 N. 2 Edelstahl Festesrolle <i>N. 2 roue fixe inox</i>	Ø 10				118
	A777132 N. 2 Edelstahl-Lenkrolle mit Bremse <i>N. 2 roue inox avec frein</i>	Ø 10				213
	A770107 Kit 1 Fuß für Verankerung <i>Kit 1 pied pour fixation</i>					42
	A980118 Kit 4 Füße (h. 50 mm) für Sockelmontage - h.100 mm (um Geräte Sockelfähig zu machen) <i>Kit 4 pieds (h. 50 mm) pour installation sur socle de maçonnerie solide (h.100 mm)</i>					185

magistra Plus|900

The real value for your kichen

Konkrete Qualität

- Neuer Knebel und neuer Griff um Qualität und Zuverlässigkeit zu verbessern
- Neue Struktur für maximale Qualität
- Stahlboden um jede Maschine wieder standsfähiger zu machen



Greifbare Werte

- Hochleistungsbrenner mit 60% zertifiziertem Wirkungsgrad
- Neue Lavasteingrills höhenverstellbar auf verschiedenen Stufen für bessere Garergebnisse
- Neue Wasserfüllung mit Magnetventil für Nudelkocher



Einfache Wartung

- Neuer Kamin ohne Schrauben leicht abnehmbar
- Einfache Verbindungen für Installationen in Rekordzeit
- Installationsschacht hinter den Maschinen erleichtert das Anschliessen an die Versorgungsnetze
- Abnehmbarer Boden für einfachen Zugang zum Bereich unter den Maschinen



Qualité concrète

- Nouveau bouton et nouvelle poignée pour améliorer la qualité et la fiabilité
- Nouvelle structure conçue pour garantir une qualité maximale
- Fond en acier pour rendre chaque machine plus résistante

Valeurs tangibles

- Brûleurs à haute puissance avec une efficacité certifiée de 60%
- Nouvelle grillade pierre del lave à différents niveaux pour de meilleurs résultats de cuisson
- Nouveaux remplissage d'eau avec électrovanne pour cuiseurs à pâtes

178

Tiefe: 90 cm

Modularität: 40-80-120 cm

Arbeitsfläche: 1 mm

Profondeur: 90 cm

Largeur des modules: 40-80-120 cm

Epaisseur du plan de travail: 1 mm

Gasherde

Feux vifs

Flex Burners

5,5 kW - 7 kW - 11 kW

Die **MAGISTRA PLUS 900** Gasherde Serie besteht aus Modellen mit 2/4/6 Brennern als Standgerät mit offenem Unterschrank, einem statischen Gas- oder Elektrobackofen oder mit Maxi-Backofen. Entnehmbare, gusseiserne Brenner mit 5,5 kW, 7 kW und 11 kW. Die Öfen sind mit 3-stufigen Grillhaltern und 1 Grill ausgestattet. Elektroöfen mit 2 separaten Heizelementen, eines am Himmel (Grill) und eines am Boden.

Beständigkeit

- Geschützte Zündflamme
- Gusseiserne, herausnehmbare Brenner mit selbst stabilisierender Flamme

Leistung

- Hochleistungsbrenner mit 5,5 kW, 7 kW und 11 kW
- Zertifiziertem Wirkungsgrad bei 60%
- Maximale Flexibilität: Die Position der Brenner (von vorne nach hinten und umgekehrt) kann beim Kunden vor Ort, durch Düsen austausch, geändert werden.
- Horizontale Flamme: gleichmäßige Wärmeverteilung, ideal für empfindliche Kochen

Bedienkomfort

- Maximale Flexibilität dank einem einstellbaren Leistungsbereich, für jeden Bedarf zu passen
- Gerundete Kanten
- Wasserdichte, formgestanzte Arbeitsplatte

La gamme de feux vifs **MAGISTRA PLUS 900** se compose d'éléments 2/4/6 feux vifs monobloc sur placard ouvert ou sur four statique gaz ou électrique. Une version four maxi est disponible. Les brûleurs en fonte, amovibles, ont une puissance de 5,5 kW, 7 kW et 11 kW. Les fours comprennent des supports de gril à 3 niveaux et 1 gril est inclus. Fours électriques équipés de 2 éléments chauffants séparés, un sur le ciel (grill) et un sur le fond.

Fiabilité

- Flamme pilote protégée
- Brûleurs en fonte amovibles avec flamme stabilisée

Performance

- Haut rendement : puissance brûleur Flex Burner de 5,5 kW, 7 kW et 11 kW

Rendement certifié de 60%

- Un maximum de flexibilité: la position des brûleurs peut être modifiée directement dans la cuisine (avant/arrière et vice et versa).
- Brûleur à flamme horizontale: permet une chauffage homogène sur toute la surface du récipient, idéal pour les cuissons délicates

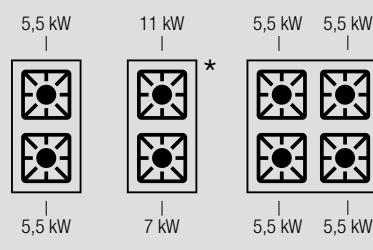
Facilité d'utilisation

- Maximum de flexibilité grâce à l'ajustement de la puissance pour satisfaire tous les besoins
- Angles arrondis
- Plan de travail emboutit

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Ofenabmessungen Dimensions du four	Brenner Brûleurs		Backofen Four		Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut.	Volumen Volume	Preis Price
			(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	5,5 kW	7 kW	11 kW	G kW	E kW	kW	Kg

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre

	MFB94AXXS 2 Brenner 2 feux, veilleuses et thermocouples	40x90x85	-	2	-	-	-	-	11	-	48	0,5	2.373
	MFB94AXL 2 Brenner 2 feux, veilleuses et thermocouples	40x90x85	-	-	1	1	-	-	18	-	48	0,5	2.464
	MFB98AXXS 4 Brenner 4 feux, veilleuses et thermocouples	80x90x85	-	4	-	-	-	-	22	-	74	1	3.365
	MFB98AXL 4 Brenner 4 feux, veilleuses et thermocouples	80x90x85	-	-	2	2	-	-	36	-	74	1	3.528



* Konfiguration mit maximal zulässige Leistung (kW)
* Configuration avec puissance (kW) maximale admissible

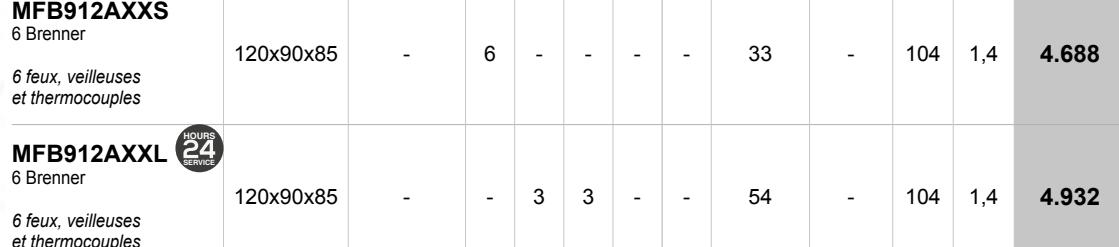
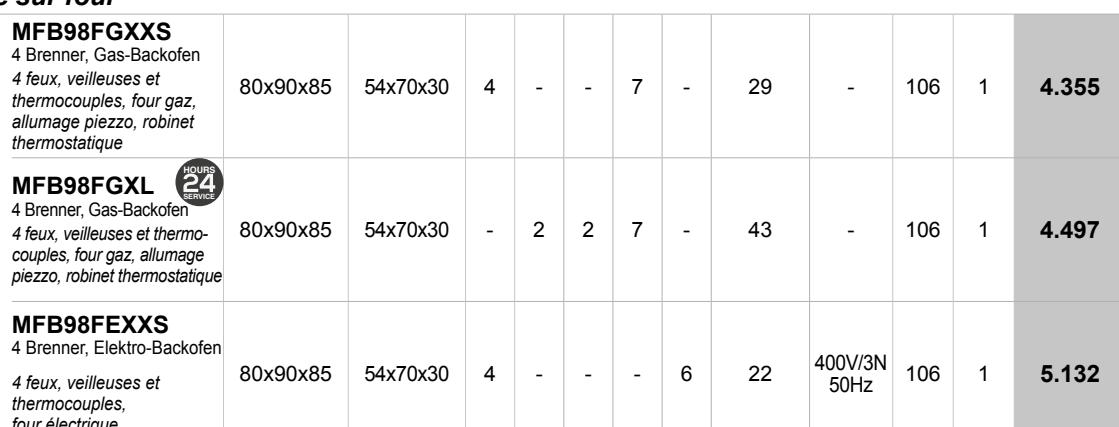
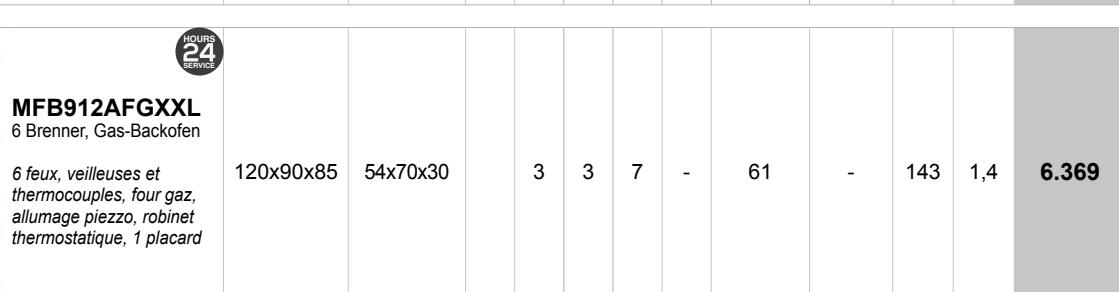
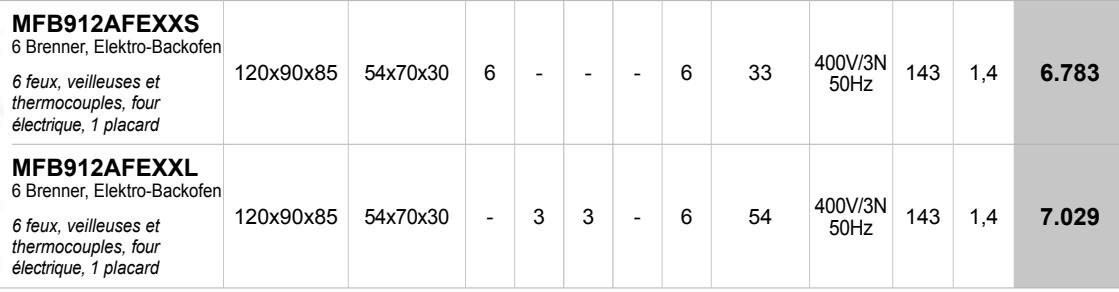


MFB94AXXS MFB94AXL MFB98AXXS

MFB98AXL

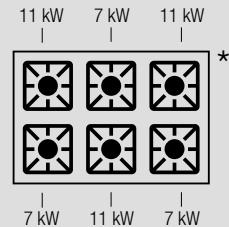
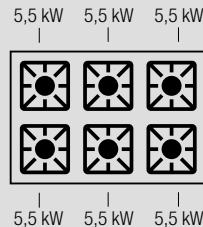
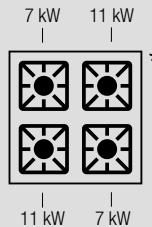
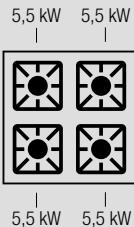
179

magistra Plus|900 Gasherde - Feux vifs

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Ofenabmessungen Dimensions du four	Brenner Brûleurs		Backofen Four		Gesamtleistung KW Tot.		Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix	
			5,5 kW	7 kW	11 kW	G kW	E kW	kW					
	MFB912AXXS 6 Brenner <i>6 feux, veilleuses et thermocouples</i>	120x90x85	-	6	-	-	-	33	-	104	1,4	4.688	
	MFB912AXXL 6 Brenner <i>6 feux, veilleuses et thermocouples</i>	120x90x85	-	-	3	3	-	54	-	104	1,4	4.932	
Auf Backofen - Monobloc sur four													
	MFB98FGXXS 4 Brenner, Gas-Backofen <i>4 feux, veilleuses et thermocouples, four gaz, allumage piezzo, robinet thermostatique</i>	80x90x85	54x70x30	4	-	-	7	-	29	-	106	1	4.355
	MFB98FGXL 4 Brenner, Gas-Backofen <i>4 feux, veilleuses et thermocouples, four gaz, allumage piezzo, robinet thermostatique</i>	80x90x85	54x70x30	-	2	2	7	-	43	-	106	1	4.497
	MFB98FEXXS 4 Brenner, Elektro-Backofen <i>4 feux, veilleuses et thermocouples, four électrique</i>	80x90x85	54x70x30	4	-	-	-	6	22	400V/3N 50Hz	106	1	5.132
	MFB98FEXL 4 Brenner, Elektro-Backofen <i>4 feux, veilleuses et thermocouples, four électrique</i>	80x90x85	54x70x30	-	2	2	-	6	36	400V/3N 50Hz	106	1	5.294
	MFB912AFGXXL 6 Brenner, Gas-Backofen <i>6 feux, veilleuses et thermocouples, four gaz, allumage piezzo, robinet thermostatique, 1 placard</i>	120x90x85	54x70x30	3	3	7	-	61	-	143	1,4	6.369	
	MFB912AFEXXS 6 Brenner, Elektro-Backofen <i>6 feux, veilleuses et thermocouples, four électrique, 1 placard</i>	120x90x85	54x70x30	6	-	-	-	6	33	400V/3N 50Hz	143	1,4	6.783
	MFB912AFEXXL 6 Brenner, Elektro-Backofen <i>6 feux, veilleuses et thermocouples, four électrique, 1 placard</i>	120x90x85	54x70x30	-	3	3	-	6	54	400V/3N 50Hz	143	1,4	7.029

180

* Konfiguration mit maximal zulässige Leistung (kW)
* Configuration avec puissance (kW) maximale admissible



MFB98FGXXS
MFB98FEXXS

MFB98FGXL
MFB98FEXL

MFB912AXXS
MFB912AFEXXS

MFB912AXXL
MFB912AFGXXL
MFB912AFEXXL

Gasherde - Feux vifs magistra Plus|900

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Ofenabmessungen Dimensions du four	Brenner Brûleurs		Backofen Four		Gesamtleistung KW Tot.		Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix	
			5,5 kW	7 kW	11 kW	G kW	E kW	kW					
	MFB912FMXXL 6 Brenner Jumbo-Gas-Backofen <i>6 feux, veilleuses et thermocouples 1 grand four gaz</i>	120x90x85	100x70x30	-	3	3	10	-	64	-	171	1,4	6.739
	MFB912FMGXXL 6 Brenner Jumbo-Gas-Backofen mit Grill <i>6 feux, veilleuses et thermocouples 1 grand four gaz avec grill électrique</i>	120x90x85	100x70x30	-	3	3	10	5	64	400V/3N 50Hz	173	1,4	7.159

EINFACHE KONFIGURATION: Es ist möglich die Konfiguration der Maschine (Position der Flex Burner) direkt vor Ort zu verändern

MAXIMALE FLEXIBILITÄT: Es ist möglich die Leistung (kW) der Maschine direkt vor Ort zu reduzieren, man benötigt nur den 5,5 kW oder 7 kW Brenner und das Düsen-Kit. Kontaktieren Sie unseren Ersatzteilservice ecs@itweurotec.it

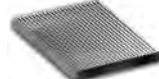
LIBERTÉ DE CONFIGURATION: Possibilité de changer la configuration de vos brûleurs (position Flex Burners) directement sur site.

MAXIMUM FLEXIBILITÉ: Possibilité de réduire la puissance (kW) des brûleurs directement sur site simplement en achetant le kit injecteurs et le corps brûleur 5,5 kW ou 7 kW. Contacter le bureau de pièces détachées ecs@itweurotec.it

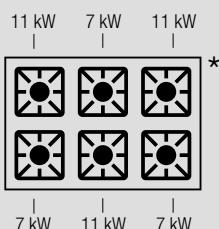
FLEX BURNER 5,5 kW: Flexbrenner Modelle mit 5,5 kW Leistung sind für solche Küchen geeignet, für die die Brandschutzbestimmungen eine thermische Leistung vorsehen, welche nicht über 35 kW (30.000kcal/h) liegt.

FLEX BURNER 5,5 kW: Les modules équipés du Flex Burner 5,5 kW sont particulièrement adaptés pour les cuisines où les normes incendies spécifient une puissance totale installée inférieure à 35 kW (30.000kcal/h).

Zubehör - Accessoires

Modell Modèle		(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kg	m³	€	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
						(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kg	m³	€
	A980119 Kochplatte glatt 1 Brenner <i>Plaque grillade lisse 1 feu</i>			37x37	7,5	0,1			383
	A980120 Kochplatte gerillt 1 Brenner <i>Plaque grillade rainurée 1 feu</i>			37x37	6,7	0,1			470
	A777125* Wassersäule für Unterschrank Modelle <i>Colonne alimentation en eau pour modèles sur baie libre</i>			32x49x1	5	0,03			460

* Nicht verfügbar für MFB94-Modelle - Pas disponible pour les modèles MFB94



* Konfiguration mit maximal zulässige Leistung (kW)
* Configuration avec puissance (kW) maximale admissible



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.
(A980119 - A980120)

181

magistra Plus|900

Elektroherde

Fourneaux électriques

Die **MAGISTRA PLUS 900** Elektroherdeserie besteht aus Modellen mit 2, 4 und 6 Kochfeldern, als Standgerät (auf offenem Unterbau oder mit statischem Elektrobackofen oder Maxi-Backofen). Eckige oder bündige gusseiserne Kochfelder. 6 (+1) stufiges Arbeits-Thermostat. Die Öfen sind mit 3-stufigen Grillhaltern und 1 Grill ausgestattet. Elektroöfen mit 2 separaten Heizelementen, eines am Himmel (Grill) und eines am Boden.

Beständigkeit

- Wasserdiichte Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 1 mm Stärke

Leistung

- Schnellheizende Kochfelder

Bedienkomfort

- Gerundete Kanten
- Sicherheitsvorrichtung gegen Überhitzen

Les fourneaux électriques qui composent la gamme **MAGISTRA PLUS 900** sont disponibles en version 2/4/6 plaques, monobloc sur baie libre, ou sur four électrique statique GN2/1 ou maxi four. Les plaques carrées en fonte possèdent 6 (+1) positions de chauffe. Les fours comprennent des supports de grill à 3 niveaux et 1 grill est inclus. Fours électriques équipés de 2 éléments chauffants séparés, un sur le ciel (grill) et un sur le fond.

Fiabilité

- Plan de travail emboutit en inox AISI 304, épaisseur 1 mm

Performance

- Plaques électriques à chauffe rapide

Facilité d'utilisation

- Angles arrondis
- Système anti surchauffe

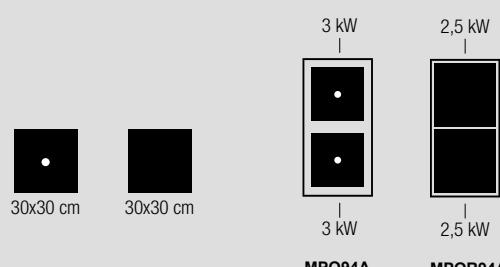
Modell Modèle	Außenabmessungen Außenabmessungen	Ofenabmessungen Dim. du four	Platten Plaques				Backofen Four	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut.	Volumen Volume	Preis Prix
			(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	2,5 kW	3 kW	4 kW	G kW	E kW	kW	Kg	m³

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre

	MPQ94A 2 Kochplatten quadratisch 2 plaques électriques carrées	40x90x85	-	-	2	-	-	-	6	400V/3N 50Hz	78	0,5	2.911
---	---	----------	---	---	---	---	---	---	---	-----------------	----	-----	--------------

	MPQR94A 2 bündige gusseiserne Kochplatten 2 zones de chauffe intégrées	40x90x85	-	2	-	-	-	-	5	400V/3N 50Hz	83	0,5	3.138
---	---	----------	---	---	---	---	---	---	---	-----------------	----	-----	--------------

182

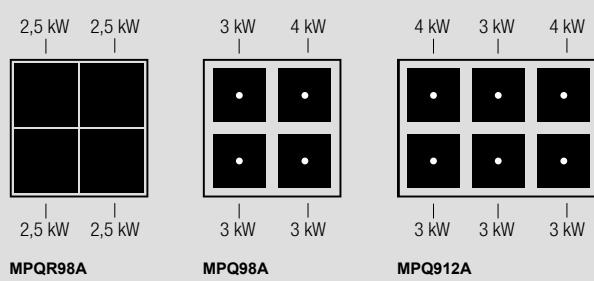


Elektroherde - Fourneaux électriques magistra Plus|900

Modell Modèle	Außenabmessungen Außenabmessungen	Ofenabmessungen Dim. du four	Platten Plaques		Backofen Four		Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix		
			(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	2,5 kW	3 kW	4 kW	G kW	E kW				
	MPQ98A 4 Kochplatten quadratisch 4 plaques électriques carrés	80x90x85	-	-	3	1	-	-	13	400V/3N 50Hz	102	1	4.422
	MPQR98A 4 bündige gusseiserne Kochplatten 4 zones de chauffe intégrées	80x90x85	-	4	-	-	-	-	10	400V/3N 50Hz	107	1	4.657
	MPQ912A 6 Kochplatten quadratisch 6 plaques électriques carrés	120x90x85	-	-	4	2	-	-	20	400V/3N 50Hz	130	1,4	5.815

Auf Backofen - Monobloc sur four

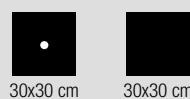
	MPQ98FE 4 Kochplatten quadratisch Elektro-Backofen 4 plaques électriques carrées, 1 four électrique	80x90x85	54x69,5x29	-	3	1	-	6	19	400V/3N 50Hz	136	1	6.033
	MPQR98FE 4 bündige gusseiserne Kochplatten Elektro-Backofen 4 plaques intégrées sur four électrique	80x90x85	54x69,5x29	4	-	-	-	6	16	400V/3N 50Hz	142	1	6.316



MPQ98A
MPQR98FE

MPQ98A
MPQR98FE

MPQ912A



183

magistra Plus|900 Elektroherde - Fourneaux électriques

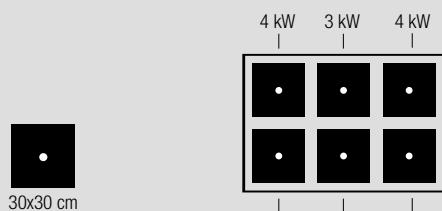
Modell Modèle	Außenabmessungen Außenabmessungen <i>Dim. du four</i>	Ofenabmessungen <i>Dim. du four</i>	Platten Plaques		Backofen Four		Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix		
			(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	2,5 kW	3 kW	4 kW	G kW	E kW	kW	Kg	m³	€
	MPQ912FE 6 Kochplatten quadratisch Elektro-Backofen <i>6 plaques électriques carrées, four électrique, 1 placard</i>	120x90x85	54x69,5x29	-	4	2	-	6	26	400V/3N 50Hz	187	1,4	7.933
	MPQ912FEM 6 Kochplatten quadratisch Jumbo-Elektro-Backofen <i>6 plaques électriques carrées, 1 grand four électrique</i>	120x90x85	100x69,5x29		4	2	-	10	30	400V/3N 50Hz	171	1,4	8.465

Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix	
	A777125* Wassersäule für Unterschrank Modelle <i>Colonne alimentation en eau pour modèles sur baie libre</i>	32x49x1	5	0,03	460

* Nicht verfügbar für MPQ94A - MPQR94A-Modelle - Pas disponible pour les modèles MPQ94A - MPQR94A

184



Glühplattenherde

Plaque coup de feu

Die **MAGISTRA PLUS 900** Glühplattenherdserie besteht aus einem Standgeräten mit offenem Unterschrank, einem Standgerät mit statischem Gas-Backofen und einem Standgerät mit seitlichen Brennern (3,2 und 5,5 kW). Gusseiserne Heizplatten mit einer Oberfläche von 50 dm², 10 cm Stärke. Die Glühplatte erreicht 500 °C in der Mitte mit nach außen abnehmender Temperatur auf 200 °C. Die Öfen sind mit 3-stufigen Grillhaltern und 1 Grill ausgestattet.

Beständigkeit

- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 1 mm Stärke
- Gusseiserne Heizplatte, Stärke 10 mm

Leistung

- 12 kW Gusseisenbrenner mit piezoelektrischer Zündung

Bedienkomfort

- Isotherme Zonen für differenziertes Kochen

Les plaques coup de feu de la gamme **MAGISTRA PLUS 900** sont disponibles en version monobloc sur baie libre, sur four gaz statique, ou encore en version avec 2 feux vifs. La plaque coup de feu possède une surface de 50 dm² sur 10 mm d'épaisseur. La plaque coup de feu peut atteindre une température de 500 °C en son centre et 200 °C sur les côtés. Les fours comprennent des supports de gril à 3 niveaux et 1 grill est inclus.

Fiabilité

- Plan de travail emboutit en inox AISI 304, épaisseur 1mm
- Plaque coup de feu en acier épaisseur 10 mm

Performance

- Brûleur gaz forte puissance (12 kW) allumage piezo

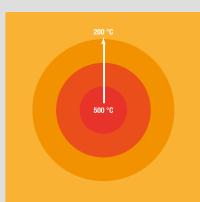
Facilité d'utilisation

- Différenciation des zones de chauffe pour obtenir des cuissons différentes

Modell Modèle	Außenabmessungen Außenabmessungen	Ofenabmessungen Dim. du four	Backofen Four	Platten Plaque de cuisson	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	G kW	kW	kW		Kg	m ³	€

Gas - Gaz

	MTPG98A Gas-Glühplattenherd Plaque coup de feu sur baie libre, veilleuse et thermocouple, allumage piezzo	80x90x85	-	-	12	12	-	100	1	3.735
	MTPG98FG Gas-Glühplattenherd mit Backofen Fourneau plaque coup de feu/four, 1 plaque coup de feu, veilleuse et thermocouple, allumage piezzo, 1 four gaz, allumage piezzo, robinet thermostatique	80x90x85	54x69,5x32	7	12	19	-	125	1	5.118



Gas-Typschild

Plaque modèle gaz

185

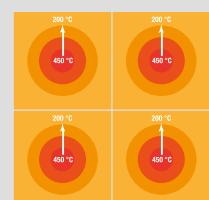
magistra Plus|900 Glühplattenherde - Plaque coup de feu

Modell Modèle	Außenabmessungen Außenabmessungen	Ofenabmessungen Dim. du four	Backofen Four	Platten Plaque de cuisson	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	G kW	kW	kW		Kg	m³	€
	MTPE98A Elektro-Glühplattenherd mit offenem Unterbau <i>Plaque coup de feu électrique sur baie libre</i>	80x90x85	-	-	4x3,5	14	400V/3N 50/60Hz	100	1 4.793

186

Elektrisches Typenschild

Plaque modèle électrique



Induktionskochfelder

Plaques induction

Die **MAGISTRA PLUS 900** Induktionsherdeserie besteht aus Modellen mit 2 oder 4 unabhängigen Induktionsbereichen, die jeweils mit 5 kW betrieben werden. Jeder Induktor hat 6 verschiedene Leistungsstufen und Anzeigelampen, die anzeigen, wenn eine Fläche in Betrieb ist.

Beständigkeit

- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 1 mm Stärke

Leistung

- Erhitzen nur bei direktem Kontakt zur Pfanne 50% weniger Energieverbrauch

Bedienkomfort

- Vollständig flache Oberfläche
- Unabhängige Regelung der einzelnen Kochbereiche
- Einfache Reinigung

Les plaques induction de la gamme **MAGISTRA PLUS 900** sont disponibles en version 2 ou 4 zones, chaque inducteur ayant une puissance de 5 kW chacun. Les plaques induction possèdent 6 positions de réglages et des diodes signalent leur fonctionnement.

Fiabilité

- Plan de travail emboutit en inox AISI 304, épaisseur 1 mm

Performance

- La chauffe n'est active que lorsqu'un ustensile adapté est en contact avec la plaque.
- Consommation d'énergie réduite de 50% (en regard des plaques traditionnelles)

Facilité d'utilisation

- Surface de travail totalement lisse
- Contrôle indépendant de chaque zone de chauffe
- Simplicité de nettoyage

Modell Modèle	Außenabmessungen Außenabmessungen	Induktoren Inducteurs	Gesamtleistung kW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut.	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	5 kW	kW		Kg	m³	€

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre

	MIN94A 2 Induktionsfelder <i>Plaque induction 2 zones</i>	40x90x85	2	10	400V/3 50/60Hz	100	0,5	11.064
	MIN98A 4 Induktionsfelder <i>Plaques induction 4 zones</i>	80x90x85	4	20	400V/3 50/60Hz	200	1	18.177

187



26x26 cm

Die Luftstrombelüftung ist im unteren Bereich notwendig
La ventilation du flux d'air est nécessaire dans la zone inférieure

magistra Plus|900 Induktionskochfelder - Plaques induction

Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kg	m ³	€



A777125*

Wassersäule für Unterschrank Modelle

Colonne alimentation en eau pour modèles sur baie libre

32x49x1

5

0,03

460

* Nicht verfügbar für MIN94A-Modell - Pas disponible pour les modèle MIN94A

188

Grillplatten

Plaques grillades

Die **MAGISTRA PLUS 900** Grillplattenserie besteht aus einem großen Angebot an Modellen mit glatter, gerillter oder gemischter Bratfläche in Gas oder Elektro. Auch in verchromter Ausführung erhältlich.

Beständigkeit

- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 1 mm Stärke
- Spritzschutz aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 mit einer Stärke von 3 mm
- Plattenstärke 15 mm

Leistung

- Thermostatische Temperaturregelung

Bedienkomfort

- Verschweißter Spritzschutz
- Abschüssige Kochplatte
- Großer Auffangbehälter aus Edelstahl
- Unabhängige Brenner / Heizelemente

Les plaques grillades de la gamme **MAGISTRA PLUS 900** sont disponibles en versions acier lisse, rainuré ou mixte ainsi qu'en version chrome. L'alimentation est proposée en gaz ou électrique.

Fiabilité

- Plan de travail emboutit en inox AISI 304, épaisseur 1 mm
- Rebord anti-projection en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 3 mm
- Epaisseur de la plaque: 15 mm

Performance

- Régulation thermostatique de la température

Facilité d'utilisation

- Rebord anti-projection soudé à la plaque
- Plaque légèrement pentée (en pente) pour évacuer les jus de cuisson
- Tiroir amovible en inox pour récupérer les jus de cuisson
- Brûleurs (version gaz) et résistance indépendantes (version électrique)

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson		Außenabmessungen Dimensions		Bratfläche Plaques à chauffe rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Électriche elements	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	Glatt Lisse	Gerillt Rainurée	Verchromt Chromée	(BxTxH) cm (LxPxH) cm								

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre

	MFTG94AL Grillplatte glatt Plaque gaz lisse	●			40x90x85	38x72x1,5	1	-	8	-	82	0,5	2.983
	MFTG94ALC Grillplatte glatt verchromt Plaque gaz lisse chromée	●	●		40x90x85	38x72x1,5	1	-	8	-	82	0,5	3.509



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Verchromte Grillplatten - Plaques chromée

189

magistra Plus|900 **Grillplatten - Plaques grillades**

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson		Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chauffer rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Éléments chauffants	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	Glatt Lisse	Gerillt Rainurée									
 MFTG94AR Grillplatte gerillt <i>Plaque gaz rainurée</i>		•	40x90x85	38x72x1,5	1	-	8	-	82	0,5	3.117
 MFTG98AL Grillplatte glatt <i>Plaque gaz lisse</i>	•		80x90x85	78x72x1,5	2	-	16	-	135	1	4.185
 MFTG98ALC Grillplatte glatt verchromt <i>Plaque gaz lisse chromée</i>	•	•	80x90x85	78x72x1,5	2	-	16	-	135	1	5.089
 MFTG98AR Grillplatte gerillt <i>Plaque gaz rainurée</i>	•		80x90x85	78x72x1,5	2	-	16	-	135	1	4.499
 MFTG98ALR Grillplatte ½ glatt und ¼ gerillt <i>Plaque gaz ½ lisse ¼ rainurée</i>	•	•	80x90x85	78x72x1,5	2	-	16	-	135	1	4.365

190



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.
Verchromte Grillplatten - Plaques chromée

Grillplatten - Plaques grillades magistra Plus|900

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson			Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chauffer rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Éléments de chauffage	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	Glatt Lisse	Gerillt Rainurée	Verchromt Chromée									
	●	●	●	80x90x85	78x72x1,5	2	-	16	-	135	1	5.351
Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre												
	●			40x90x85	38x72x1,5	-	1	6	400V/3N 50Hz	82	0,5	2.903
	●		●	40x90x85	38x72x1,5	-	1	6	400V/3N 50Hz	82	0,5	3.490
		●		40x90x85	38x72x1,5	-	1	6	400V/3N 50Hz	82	0,5	2.998
	●			80x90x85	78x72x1,5	-	2	12	400V/3N 50Hz	135	1	3.951



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Verchromte Grillplatten - Plaques chromées

191

magistra Plus|900 Grillplatten - Plaques grillades

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson			Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chauffer rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Éléments de chauffage	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	Glatt Lisse	Gerillt Rainurée	Verchromt Chromée									
	●		●	80x90x85	78x72x1,5	-	2	12	400V/3N 50Hz	135	1	4.907
		●		80x90x85	78x72x1,5	-	2	12	400V/3N 50Hz	135	1	4.334
	●	●		80x90x85	78x72x1,5	-	2	12	400V/3N 50Hz	135	1	4.198
	●	●	●	80x90x85	78x72x1,5	-	2	12	400V/3N 50Hz	135	1	5.314

192



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.
Verchromte Grillplatten - Plaques chromées

Lavasteingrill

Grill charcoal

Die **MAGISTRA PLUS 900** Lavasteingrillreihe besteht aus Modellen mit halber oder ganzer Modulbreite, mit Gasbeheizung, als Standgerät oder Tischgerät. Mit höhenverstellbarem, zweiseitigen Edelstahl AISI 304 Grillrosten – eine Seite für Fisch, eine Seite für Fleisch.

Beständigkeit

- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304,
1 mm Stärke

Leistung

- Unabhängige Brenner (ganze Module)

- Höhenverstellbarer Grillbereich
- Herausnehmbare Edelstahlschublade für die Fettsammlung
- Doppelseitiges Fisch- und Fleischrost

Bedienkomfort

*Les grills charcoal de la gamme **MAGISTRA PLUS 900** sont disponibles en version (½ module et module entier). L'alimentation se fait au gaz. La grille double face en acier inox AISI 304, permet de griller indifféremment viandes ou poissons. La hauteur de grille est ajustable.*

Fiabilité

- Plan de travail emboutit en inox
AISI 304, épaisseur 1 mm

Performance

- Brûleurs indépendants (sur modules entiers)

Facilité d'utilisation

- Hauteur de grille ajustable
- Tiroir de récupération des graisses en acier inox
- Grilles double face poissons/viandes

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Rostabmessungen Grilles	Brenner Brûleurs	Gesamtleistung KW Tot.	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	10 kW	kW	Kg	m³	€

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre

 <div style="text-align: center;"> MPLG94A Lavasteingrill <i>Grill charcoal gaz, allumage piezzo, veilleuse et thermocouple</i> </div> <div style="text-align: center; margin-top: 10px;">  </div>	40x90x85	63,5x18x2 (x2)	1	10	62	0,5	3.477
 <div style="text-align: center;"> MPLG98A Lavasteingrill <i>Grill charcoal gaz, allumage piezzo, veilleuse et thermocouple</i> </div>	80x90x85	63,5x18x2 (x4)	2	20	93	1	5.314



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

193

magistra Plus|900 **Lavasteingrill** - Grill charcoal

Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m ³	€
	A800100 Lavasteine <i>Sac pierres volcaniques</i>	-	6	- 51

194

Fritteusen

Friteuses

Die **MAGISTRA PLUS 900** Fritteusenreihe besteht aus Standgeräten mit einem oder zwei Becken, in Gas oder Elektro. Sicherheitsthermostat und thermostatische Temperaturregelung des Öls (90-190°C).

Beständigkeit

- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 1 mm Stärke
- Formgestanzte und nahtlos verschweißte Becken

Leistung

- Gusseiserner Hochleistungsbrenner
- Automatische Abschaltung bei Überhitzung
- Schnellere Reaktion bei „N“ Modellen

Bedienkomfort

- Große Kaltzone
- Ölauffangbecken mit rostfreiem Edelstahlfilter
- Sicherheitsthermostat
- Kippbare elektrische Heizelemente

Les friteuses de la gamme **MAGISTRA PLUS 900** sont disponibles alimentation gaz ou électrique, avec une ou deux cuves, et sont proposées en version monobloc. Les friteuses sont équipées de thermostat de sécurité et de thermostat de régulation (90-190°C).

Fiabilité

- Plan de travail emboutit en inox AISI 304, épaisseur 1 mm
- Cuves embouties et soudées

Performance

- Brûleur acier haute performance (version gaz)
- Sécurité anti-surchauffe
- Sur-réactivité sur modèle «N»
- Résistance blindée en acier incoloy (version électrique)

Facilité d'utilisation

- Large zone froide
- Bac de récupération des huiles avec filtre
- Thermostat de sécurité

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Wannenabmessungen Dim. de la cuve	Wannenkapazität Capacité de la cuve	Brenner Brûleurs	Heizelemente Eléments électriques	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie fermée

	MFRG94A 1 Becken 18 L 1 Korb A980165 <i>Friteuse gaz 18 litres sur coffre, 1 panier A980165 allumage piezzo</i>		40x90x118	30x40x31,5	18	18	-	18	-	69	0,5	3.290
--	---	---	-----------	------------	----	----	---	----	---	----	-----	--------------

	MFRG98A 2 Becken 18+18 L 2 Korb A980166 1 Korb A980165 <i>Friteuse gaz 18+18 litres sur coffre, 2 paniers A980166 1 panier A980165 allumage piezzo</i>		80x90x118	30x40x31,5	18+18	18+18	-	36	-	114	1	5.654
--	---	---	-----------	------------	-------	-------	---	----	---	-----	---	--------------

N.1 Ölauffangbehälter inbegriffen in den Fritteusen auf Unterschrank
N.1 bac pour huile inclus pour monobloc friteuses

195

magistra Plus|900 Fritteusen - Friteuses

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Wannenabmessungen Dim. de la cuve	Wannenkapazität Capacité de la cuve	Brenner Brûleurs	Heizelemente Eléments électriques	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie fermée

	MFRE94A2V 2 Becken 8+8 L 2 Körbe A770045 Friteuse électrique 8+8 litres sur coffre, 2 paniers A770045	40x90x85	14x34x20	8+8	-	5,25+5,25	10,5	400V/3N 50Hz	56	0,5	4.497
	MFRE94A 1 Becken 18 L 1 Korb A980165 Friteuse électrique 18 litres sur coffre, 1 panier A980165	40x90x85	30x40x20	18	-	16	16	400V/3N 50Hz	56	0,5	3.459
	MFRE98A 2 Becken 18+18 L 2 Korb A980166 1 Korb A980165 Friteuse électrique 18+18 litres sur coffre, 2 paniers A980166 1 panier A980165	80x90x85	30x40x20	18+18	-	16+16	32	400V/3N 50Hz	91	1	5.973

196

N.1 Ölauffangbehälter inbegriﬀen in den Fritteusen auf Unterschrank
N.1 bac pour huile inclus pour monobloc friteuses

Fritteusen - Friteuses magistra Plus|900

Accessori - Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Preis Preis
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	€
	A980165 Korb 1/1 Becken <i>1 panier</i>	27x36x14 132
	A980166 Korb 1/2 Becken <i>1/2 panier</i>	13x36x14 112
	A770045 Korb 1/2 Becken <i>1/2 panier</i>	12x29,5x12 86
	A980131 Ölauffangbehälter <i>Bac pour huile</i>	30x67x15,5 126



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

197

magistra Plus|900

Nudelkocher

Cuiseurs à pâtes

Die **MAGISTRA PLUS 900** Nudelkocherreihe besteht aus Standgeräten mit geschlossenem Unterschrank mit einem oder zwei 40 Liter Becken, in Gas oder Elektro.

Beständigkeit

- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 1 mm Stärke
- Tiefegezogene Becken aus AISI 316 mit Korrosionsschutz
- Formgestanzte und nahtlos verschweißte Becken

Leistung

- Rostfreier Edelstahlbrenner mit selbst stabilisierender Flamme

Bedienkomfort

- Umlaufende Vertiefung für das Auffangen von Flüssigkeiten
- Vertiefung für das Auffangen der Stärke aus Nahrungsmitteln
- Entlastung für die Beseitigung der Stärken
- Gerundete Kanten
- Abtropfrost für Körbe

Les cuiseurs à pâtes de la gamme **MAGISTRA PLUS 900** sont disponibles en version une ou deux cuves d'une capacité de 40 litres chacune, en version gaz ou électrique sur placard fermé.

Fiabilité

- Plan de travail emboutit en inox AISI 304, épaisseur 1 mm
- Cuves réalisées en acier inox AISI 316 anti-corrosion
- Cuves embouties et soudées

Performance

- Brûleur acier à flamme stabilisée (version gaz)
- Résistance blindée en acier incoloy (version électrique)

Facilité d'utilisation

- Angles arrondis pour la récupération des liquides
- « Trop plein » de récupération des amidons
- Grilles d'égouttage des paniers

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Wannenabmessungen Dim. de la cuve	Wannenkapazität Capacité de la cuve	Brenner Brûleurs	Heizelemente Éléments électriques	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut.	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m ³	€

Auf Unterschrank - Free standing on closed stand

	MCPG94A 1 Becken 40 L (ohne Körbe) Cuiseur à pâtes gaz 40 litres, double fond inox perforé, robinet d'alimentation, vanne de vidange, thermocouple, allumage piezzo (fourni sans paniers)	40x90x85	30,5x51x27,5	40	13,3	-	13,3	230V/1N 50/60Hz	57	0,5	3.621
--	--	----------	--------------	----	------	---	------	--------------------	----	-----	--------------

	MCPG98A 2 Becken 40 L (ohne Körbe) Cuiseur à pâtes gaz 2x40 litres, double fond inox perforé, robinet d'alimentation, vanne de vidange, thermocouple, allumage piezzo (fourni sans paniers)	80x90x85	30,5x51x27,5	40+40	13,3 + 13,3	-	26,6	230V/1N 50/60Hz	94	1	5.727
--	--	----------	--------------	-------	-------------------	---	------	--------------------	----	---	--------------

Nudelkocher - Cuiseurs à pâtes magistra Plus|900

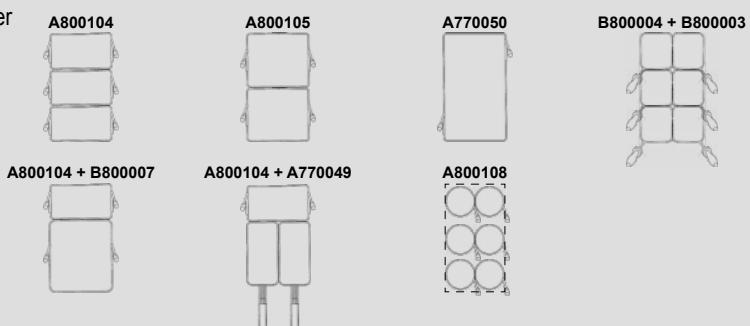
Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Wannenabmessungen Dim. de la cuve	Wannenkapazität Capacité de la cuve	Brenner Brûleurs	Heizelemente Éléments électriques	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€
 MCPE94A 1 Becken 40 L (ohne Körbe) <small>Cuiseur à pâtes électrique 40 litres, double fond inox perforé, robinet d'alimentation, vanne de vidange (fourni sans paniers)</small>	40x90x85	30,5x51x27,5	40	-	9	9	400V/3N 50Hz	51	0,5	3.695
 MCPE98A 2 Becken 40 L (ohne Körbe) <small>Cuiseur à pâtes électrique 2x40 litres, double fond inox perforé, robinet d'alimentation, vanne de vidange (fourni sans paniers)</small>	80x90x85	30,5x51x27,5	40+40	-	9+9	18	400V/3N 50Hz	81	1	5.702

Zubehör - Accessoires

Körbe für Nudelkocher - Paniers pour cuiseurs à pâtes

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Preis Prix	Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	€		(BxTxH) cm (LxPxH) cm	€
 A770049	14,5x29x21,5	102	 A800108	ø 14,5 x H 20	132
 A770050	49x29x21,5	226	 B800003	14,5x16x21,5	85
 A800104	16x29x21,5	105	 B800004	14,5x16x21,5	85
 A800105	24x29x21,5	125	 B800007	33x29x21,5	173

Kombinationsmöglichkeiten der Körbe für Nudelkocher
Combinaisons de paniers pour cuiseurs à pâtes



199



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

magistra Plus|900

Kippbratpfanne

Sauteuses

Das Kippbratpfannensortiment der Serie **MAGISTRA PLUS 900** besteht aus Standgeräten mit Gas- oder elektrischer Beheizung. Die Wanne besteht aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 18/10 und deren Boden aus Eisen oder Stahl (Modelle VI) hat eine Stärke von 12 mm, um eine effiziente Wärmeverteilung zu ermöglichen. Manuelle Bedienung.

Beständigkeit

- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304

Leistung

- Thermostatische Temperaturregelung

Bedienkomfort

- Gerundete Kanten
- Versiegelte, ausgewogene Abdeckung
- Großer Frontgriff

Les sauteuses de la gamme **MAGISTRA PLUS 900** se composent de modèles monobloc, avec chauffe électrique ou gaz. La cuve possède des parois en inox AISI 304 et le fond de cuve est disponible en fer ou en acier inox AISI 304 (modèles « VI »). Le relevage de la cuve est manuel par poignée.

Fiabilité

- Plan de travail emboutit en inox AISI 304, épaisseur 1 mm

Performance

- Régulation thermostatique de la température

Facilité d'utilisation

- Angles arrondis
- Fermerture étanche et souple
- Grande poignée de lavage

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Wannenabmessungen Dim. de la cuve	Wannenkapazität Capacité de la cuve	Brenner Brûleurs	Heizelemente Éléments électriques	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volumen	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€

Kippbratpfannen - Manuelle Kippung / Sauteuses basculantes - basculement manuel

	MBRG98AF Gas-Kippbratpfanne Inhalt 80 L Sauteuse gaz capacité 80 litres	80x90x85	79x69x20	80	20	0,02	20	230V/1N 50Hz	164	1,1	7.188
	MBRG98A Beckenboden aus Edelstahl • Inhalt 80 L. Sauteuse gaz fond inox AISI 430 capacité 80 litres	80x90x85	79x69x20	80	20	0,02	20	230V/1N 50Hz	164	1,1	7.851

	MBRE98AF Elektro-Kippbratpfanne Inhalt 80 L Sauteuse électrique capacité 80 litres	80x90x85	79x69x20	80	-	12	12	400V/3N 50Hz	160	1,1	7.087
	MBRE98A Beckenboden aus Edelstahl • Inhalt 80 L. Sauteuse électrique fond inox AISI 430 capacité 80 litres	80x90x85	79x69x20	80	-	12	12	400V/3N 50Hz	160	1,1	7.632

200



Regolamento CE 1935/2004 e

DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti

destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

(GBRV18 - EBRV18)

Kochkessel

Marmites

Die **MAGISTRA PLUS 900** Kochkesselreihe besteht aus Standgeräten mit 100 & 150 Litern mit direkter und indirekter Beheizung, Gas oder Elektro. Siede-Funktion bei den indirekt beheizten Versionen.

Beständigkeit

- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 1 mm Stärke
- Korrosionsbeständiger Beckenboden aus Edelstahl AISI 316
- Druckwächter (bei indirekter Beheizung)

Leistung

- Direkte und indirekte Beheizung

Bedienkomfort

- Umlaufende Vertiefung für das Auffangen von Flüssigkeiten
- Versiegelte, ausgewogene Abdeckung mit Seitengriff
- Einfach entnehmbarer Abflussfilter

La gamme de marmites **MAGISTRA PLUS 900** se compose de marmites d'une capacité de 100 et 150 litres en version monobloc. Elles sont disponibles en alimentation gaz ou électrique en chauffe directe; « simmer » fonction mijotage disponible sur les versions chauffe indirecte électrique et gaz.

Fiabilité

- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 1 mm
- Fond de cuve en acier anti-corrosion inox AISI 316
- Manomètre de pression (modèles chauffe indirecte)

Performance

- Chauffe directe ou indirecte

Facilité d'utilisation

- Angles arrondis pour récupérer les liquides de débordement
- Couvercle hermétique avec poignée de côté
- Filtre de vidange facilement accessible

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Kesselabmessungen Dim. de la marmite	Kesselkapazität Cap. de la marmite	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut.	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(ØxH) cm	Lt	kW		Kg	m ³	€

Auf Unterschrank - Monobloc

	MPEG98A100 Direkte Beheizung • Inhalt 100 L Marmite ronde 100 litres, chauffe directe, gaz, fond inox AISI316, allumage électronique, veilleuse et thermocouple	80x90x85	60x42	100	21	-	118	1,1	6.166
	MPEG98A150 Direkte Beheizung • Inhalt 150 L Marmite ronde 150 litres, chauffe directe, gaz, fond inox AISI316, allumage électronique, veilleuse et thermocouple	80x90x85	60x54	150	21	-	123	1,1	6.537

	MPEG98A100I Indirekte Beheizung • Inhalt 100 L Marmite ronde 100 litres, chauffe indirecte, gaz, fond inox AISI316, allumage électronique, veilleuse et thermocouple	80x90x85	60x42	100	21	-	143	1,1	8.339
	MPEG98A150I Indirekte Beheizung • Inhalt 150 L Marmite ronde 150 litres, chauffe indirecte, gaz, fond inox AISI316, allumage électronique, veilleuse et thermocouple	80x90x85	60x54	150	21	-	148	1,1	9.382



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

201

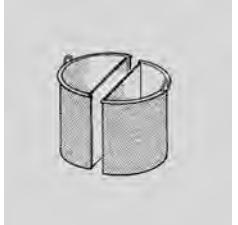
magistra Plus|900 Kochkessel - Marmites

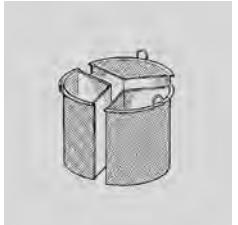
Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Kesselabmessungen Dim. de la marmite	Kesselkapazität Cap. de la marmite	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix	
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(ØxH) cm	Lt	kW		Kg	m³	€	
	MPEE98A100I Indirekte Beheizung • Inhalt 100 L <i>Marmite ronde 100 litres, chauffe indirecte, électrique, fond inox AISI316</i>	80x90x85	60x42	100	14,4	400V/3N 50Hz	128	1,1	8.813
	MPEE98A150I Indirekte Beheizung • Inhalt 150 L <i>Marmite ronde 150 litres, chauffe indirecte, électrique, fond inox AISI316</i>	80x90x85	60x54	150	14,4	400V/3N 50Hz	134	1,1	9.034

Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	n° teilig n° sectors	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm		€

	A800052 Kochkessel-Einsatz 100 L • gelocht • 1-teilig <i>Panier pour marmite 100 litres</i>	Ø 50 x 41	1	1.644
	A800055 Kochkessel-Einsatz 150 L • gelocht • 1-teilig <i>Panier pour marmite 150 litres</i>	Ø 50 x 48	1	1.817

	A800053 Kochkessel-Einsatz 100 L • gelocht • 2-teilig <i>½ paniers (2 unités) pour marmite 100 litres</i>	Ø 50 x 41	2	2.053
	A800056 Kochkessel-Einsatz 150 L • gelocht • 2-teilig <i>½ paniers (2 unités) pour marmite 150 litres</i>	Ø 50 x 48	2	2.263

	A800054 Kochkessel-Einsatz 100 L • gelocht • 3-teilig <i>⅓ paniers (3 unités) pour marmite 100 litres</i>	Ø 50 x 41	3	2.571
	A800057 Kochkessel-Einsatz 150 L • gelocht • 3-teilig <i>⅓ paniers (3 unités) pour marmite 150 litres</i>	Ø 50 x 48	3	2.831

202



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Wasserbad

Bain Marie

Die **MAGISTRA PLUS 900** Wasserbadreihe besteht aus elektrischen Standgeräten.

Beständigkeit

- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 1mm Stärke
- Formgestanzte und nahtlos verschweißte Becken

Leistung

- Gepanzerte Heizelemente aus rostfreiem Edelstahl

Bedienkomfort

- Thermostat

La gamme de bain-marie **MAGISTRA PLUS 900** se compose de modèles alimentation électrique 1 ou 2 cuves en version monobloc.
La capacité de chaque cuve et de 1 bac GN1/1 + 1 bac GN 1/3.

Fiabilité

- Plan de travail en acier nox AISI 304, épaisseur 1 mm
- Cuve emboutie et soudée

Performance

- Résistance électrique en acier blindé

Facilité d'utilisation

- Régulation de la température par thermostat

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Wannenabmessungen Dim. de la cuve	Wannenkapazität Capacité de la cuve	Heizelemente Eléments électriques	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volumen	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm		kW	kW		Kg	m³	€

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie fermée

	MBME94A 1 Becken GN 4/3 (ohne Behälter) Bain Marie électrique cuve GN 4/3 H 150 mm	40x90x85	31x69x16	GN 4/3	2,5	2,5	230V/1N 50Hz	45	0,5	2.709
	MBME98A 1 Becken GN 8/3 (ohne Behälter) Bain Marie électrique cuve GN 8/3 H 150 mm	80x90x85	63x69x16	GN8/3	6	6	400V/3N 50Hz	68	1	3.557

magistra Plus|900 **Wasserbad - Bain Marie**

Zubehör - Accessoires

GN-Behälter aus Edelstahl inkl. Deckel - *Bac inox avec couvercle pour bain marie*

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	€
 A800040 Inhalt 20 L GN 1/1 <i>Cap. 20 L GN 1/1</i>	53x32,5x15	165
 A800041 Inhalt 13 L GN 2/3 <i>Cap. 13 L GN 2/3</i>	35,5x32,5x15	118
 A800042 Inhalt 9,5 L GN 1/2 <i>Cap. 9,5 L GN 1/2</i>	32,5x26,5x15	108
 A800043 Inhalt 5 L GN 1/3 <i>Cap. 5 L GN 1/3</i>	32,5x17,5x15	84
 A800044 Inhalt 2,3 L GN 1/6 <i>Cap. 2,3 L GN 1/6</i>	17,6x16,2x15	63

204



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Neutral elemente

Eléments neutres

Die **MAGISTRA PLUS 900** Neutralelementerie bestehen aus Standgeräten mit offenem Unterbau oder Tischgeräten. Die Arbeitsplatte besteht aus Edelstahl AISI 304 18/10 mit einer Stärke von 1 mm. Bei 40er breiten Modellen auch mit Schublade. Die Höhe der Standgeräte kann von 85 cm auf 90 cm erhöht werden, um auf einen komfortablen Reinigungsfreiraum von 20 cm zu kommen.

Beständigkeit

- Außenverkleidung aus Edelstahl AISI 304, 1 mm Stärke
- Höhenverstellbaren Füßen AISI 304

Bedienkomfort

- Förmiges Armaturenbrett
- Modul mit Schublade

La gamme d'éléments neutres **MAGISTRA PLUS 900** se compose de 3 versions monobloc. Le plan de travail est réalisé en acier inox AISI 304 épaisseur 1 mm. Le demi module est disponible avec une option tiroir coulissant. Les meubles neutres sont ajustables en hauteur de 85 à 90 cms.

Fiabilité

- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 1 mm
- Pieds ajustables en hauteur, en acier AISI 304

Facilité d'utilisation

- Alignement parfait avec les autres modules de la gamme
- Tiroirs disponibles sur la gamme

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Schublade Tiroir	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm		Kg	m³	€

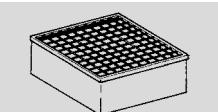
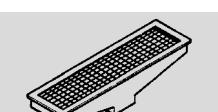
Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre

	MN94A	40x90x85		34	0,5	1.319
	MN94AC Mit Schublade <i>Avec tiroir</i>	40x90x85	•	40	0,5	1.547
	MN98A	80x90x85		51	1	1.636

magistra Plus|900 Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€

Unterschränke Zubehör - Accessoires pour soubassements

	A777190 Schubladen-Kit 2 Schubladen GN 1/1 für Unterschränke Unterbau B.40 cm <i>Kit 2 tiroirs GN 1/1 pour base ouvert L.40 cm</i>	40x66x21,5/44	15	0,09	518
	A777189 Schubladen-Kit 2 Schubladen GN 1/1 für Unterschränke Unterbau B.40 cm <i>Kit 2 tiroirs GN 1/1 pour base ouvert monobloc L.40 cm</i>	40x66x21,5/44	15	0,09	528
	A777188 Tür für Unterschrank 40 cm (1 Tür) <i>Porte pour soubassement 40 cm (1 porte)</i>	40x44x4	5	0,05	185
	B900001 Bodeneinlauf aus Edelstahl <i>Caniveau de sol en acier inox</i>	40x40x15			930
	B980001 Bodeneinlauf aus Edelstahl <i>Caniveau de sol en acier inox</i>	80x40x15			1.628

Zubehör - Accessoires magistra Plus|900

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Heizelemente Éléments électriques	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix	
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW	Kg	m ³	€	
Unterschränke Zubehör - Accessoires pour soubassements						
	A777115 Verchromte Seitenf für Unterschrank <i>Glissière latérale chromée pour soubassement</i>	58,5x2,5x38,5			39	
	A770011 Auflagerrost für Unterschrank GN1/1 <i>Etagère pour placard GN 1/1</i>	32,5x59x3			54	
	A770013 Grillrost für Backofen statisch GN 2/1 <i>Grille pour four statique GN</i>	53x62,5x4,7			62	
	A980129 Kit Heizregister für Schrankfach NSA477G GN1/1 <i>Kit réchauffeur pour soubassement NSA477G GN 1/1</i>	23x59,5x5	0,8	5	0,05	440
	A980130 Kit Heizregister für Schrankfach NSA777G GN2/1 <i>Kit réchauffeur pour soubassement NSA777G GN 2/1</i>	53x59,5x5	1,6	7	0,06	731
	A777131 N. 2 Edelstahl Festesrolle <i>N. 2 roue fixe inox</i>	Ø 10				118
	A777132 N. 2 Edelstahl-Lenkrolle mit Bremse <i>N. 2 roue inox avec frein</i>	Ø 10				213
	A980118 Kit 4 Füße (h. 50 mm) für Sockelmontage - h.100 mm (um Geräte Sockelfähig zu machen) <i>Kit 4 pieds (h. 50 mm) pour installation sur socle de maçonnerie solide (h.100 mm)</i>					185

MINIMA 600

Zuverlässig, kompakt und funktional

Fiable, compacte et fonctionnelle

Die **MINIMA 600** Snack Line wurde entwickelt, um maximale Leistung und perfekte Ergebnisse auf kleinem Raum zu gewährleisten. Die **MINIMA** Serie ist vollkommen modular und dafür ausgelegt, auf die Kühlunterbauten, Unterbau-Öfen oder offenen Unterschränken installiert und verbunden zu werden.

Durch die geringe Tiefe von 60 cm bietet die **MINIMA** Serie professionelle Leistung für jedes Bedürfnis. Die **MINIMA** Serie ist der perfekte Partner für jeden, der flexible und zuverlässige Küchenausstattung sucht. Gerundete Kanten, formgestanzte Arbeitsflächen und qualitatives Material machen die Serie kompakt, einfach zu transportieren und einfach zu reinigen.

- Seiten und Aufbau aus Edelstahl
- Formgestanzte Arbeitsflächen aus Edelstahl AISI 304
- Garantiert perfekte Verbindung zwischen den einzelnen Modulen durch Hygieneschienen
- Dicke Kamme aus Edelstahl

*La gamme cuisson **MINIMA 600** est conçue pour obtenir des résultats parfaits dans des espaces de travail réduits.*

*La gamme **MINIMA** se compose d'équipements totalement modulaires pouvant être installés sur soubassements réfrigérés, soubassements neutres.*

*En dépit de sa relative faible profondeur (60 cm), **MINIMA** offre des performances de haut niveau pour satisfaire tous les besoins. Compacte, simple à transporter et à installer, facile d'entretien grâce à ses angles arrondis, ses plans de travail moulés et la qualité des matériaux employés pour sa fabrication, **MINIMA** est le partenaire idéal pour la restauration rapide.*

- Côtés et dessous des appareils en acier inoxydable
- Dessus emboutis en acier inox AISI 304
- Profils permettant d'aligner les différents appareils
- Cheminées en acier inoxydable



208

Tiefe: 60 cm

Modularität: 40-60-100 cm

Arbeitsfläche: 1 mm

Profondeur: 60 cm

Largeur des modules: 40-60-100 cm

Epaisseur du plan de travail: 1 mm

Gasherde

Feux vifs



Die **MINIMA 600** Gasherds Serie besteht aus Modellen mit 2/4/6 Brennern als Standgerät mit Backofen oder als Tischgerät. Entnehmbare Aluminium-Brenner mit 2,7 und 3,15 kW.

Beständigkeit

- Wasserdichte tiefgezogene Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 1 mm Stärke

Leistung

- Herausnehmbare Aluminium- Brenner
- Geschützte Zündflamme

Bedienkomfort

- Gerundete Kanten
- Wasserdichte, formgestanzte Arbeitsplatte



La gamme de feux vifs **MINIMA 600** se compose de modèles 2/4/6 feux disponibles en version top ou monobloc sur four. Les bruleurs ont des puissances de 2,7 kW et 3,15 kW.

Fiabilité

- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 1 mm

Performance

- Bruleurs avec flamme pilote protégée
- Bruleurs en aluminium

Facilité d'utilisation

- Angles arrondis
- Dessus emboutis

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Ofenabmessungen Dimensions du four	Brenner Brûleurs	Backofen Four	Elektro-Grill Grill	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix		
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	2,7 kW	3,15 kW	G kW	E kW	kW	G kW	E kW	Kg	m³	€

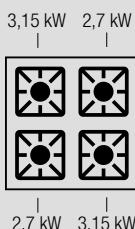
Auf Backofen - Monobloc sur four



G4SF6 4 Brenner, Gas-Backofen Elektro-Grill n.1 A660043 inbegriﬀen n.1 A660044 inbegriﬀen Fourneau 4 feux vifs, allumage piezzo, 1 four gaz avec grill électrique, éclairage intérieur, vitrage thermique double n.1 A660043 inclus n.1 A660044 inclus	60x60x85	46x42x32	2	2	2	-	1,8	1,8	13,7	230V/1N 50Hz	60	0,6	2.479
--	----------	----------	---	---	---	---	-----	-----	------	-----------------	----	-----	--------------



G4SFE6 4 Brenner, belüfteter elektrischer Ofen, Elektro-Grill n.1 A660043 inbegriﬀen n.1 A660044 inbegriﬀen Fourneau 4 feux vifs, allumage piezzo, 1 four électrique ventilé avec grill électrique, éclairage intérieur, vitrage thermique double n.1 A660043 inclus n.1 A660044 inclus	60x60x85	46x42x32	2	2	-	2,5	1,8	2,5	11,7	230V/1N 50Hz	57	0,6	2.782
--	----------	----------	---	---	---	-----	-----	-----	------	-----------------	----	-----	--------------



G4SF6, G4SFE6

209

MINIMA 600 Gasherde - Feux vifs

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Ofenabmessungen Dimensions du four	Brenner Brûleurs	Backofen Four	Elektro-Grill Grill	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix		
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	2,7 kW	3,15 kW	G kW	E kW	kW	G kW	E kW	Kg	m³	€

Auf Backofen - Monobloc sur four



G6SFA6

6 Brenner, Gas-Backofen
Elektro-Grill
n.1 A660043 inbegriffen
n.1 A660044 inbegriffen

Fourneau 6 feux vifs,
allumage piezzo, 1 four
gaz avec grill électrique,
éclairage intérieur, vitrage
thermique double, 1 placard
n.1 A660043 inclus
n.1 A660044 inclus

100x60x85	46x42x32	3	3	2	-	1,8	1,8	19,6	230V/1N 50Hz	80	0,9	3.085
-----------	----------	---	---	---	---	-----	-----	------	-----------------	----	-----	--------------

Aufbau - Top



G2S6

2 Brenner

Feux vifs 2 feux,
allumage piezzo,
sécurité
par thermocouples

40x60x27	-	1	1	-	-	-	-	5,85	-	22	0,2	941
----------	---	---	---	---	---	---	---	------	---	----	-----	------------



G4S6

4 Brenner

Feux vifs 4 feux,
allumage piezzo,
sécurité
par thermocouples

60x60x27	-	2	2	-	-	-	-	11,7	-	30	0,3	1.433
----------	---	---	---	---	---	---	---	------	---	----	-----	--------------



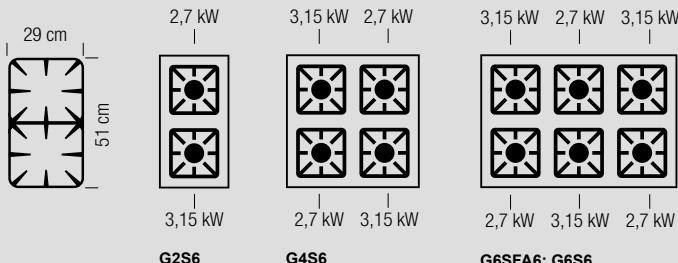
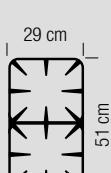
G6S6

6 Brenner

Feux vifs 6 feux,
allumage piezzo,
sécurité
par thermocouples

100x60x27	-	3	3	-	-	-	-	17,55	-	44	0,4	1.992
-----------	---	---	---	---	---	---	---	-------	---	----	-----	--------------

210



Zubehör - Accessoires

Modell <i>Modèle</i>	Außenabmessungen <i>Dimensions</i>	Brutto G. <i>P. Brut</i>	Volumen <i>Volume</i>	Preis <i>Prix</i>
	(BxTxH) cm <i>(LxPxH) cm</i>	kg	m ³	€
 A660043 Ofenrost <i>Grille de four</i>	45x36x1,5	-	-	60
 A660044 Emailliertes Ofenblech <i>Bac émaillé</i>	45x39x2,5	-	-	98

MINIMA 600

Elektroherde

Plaques électriques



Die **MINIMA 600** Elektroherdeserie besteht aus Modellen mit 2 und 4 Kochfeldern, als Standgerät mit Backofen oder als Tischgerät. Runde gusseiserne Kochfelder mit 1,5 und 2,6 kW.

Beständigkeit

- Wasserdichte Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 1 mm Stärke

Leistung

- Schnellheizende Kochfelder

Bedienkomfort

- Gerundete Kanten
- Wasserdichte, formgestanzte Arbeitsplatte
- Sicherheitsvorrichtung gegen Überhitzen



La gamme de plaques électriques **MINIMA 600** de modèles 2/4 plaques rondes disponibles en version top ou monobloc sur four. Les plaques électriques ont des puissances de 1,5 et 2,6 kW.

Fiabilité

- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 1 mm

Performance

- Plaques électriques à chauffe rapide

Facilité d'utilisation

- Angles arrondis
- Dessus emboutis
- Système anti-surchauffe

Modell Modèle	Außenabmessungen Außenabmessungen		Ofenabmessungen Dim. du four		Platten Plaques		Backofen Four		Elektro-Grill Grill		Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	1,5 kW	2,6 kW	G kW	E kW	kW	kW			Kg	m³	€		

Auf Backofen - Monobloc sur four



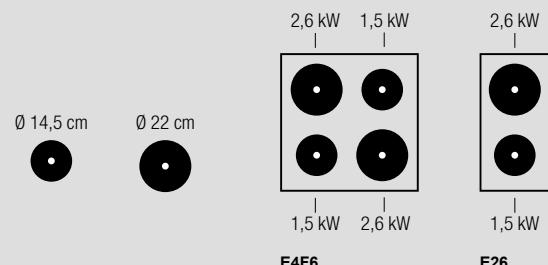
E4F6 4 Kochplatten Elektro-Umluftbackofen Elektro-Grill n.1 A660043 inbegriffen n.1 A660044 inbegriffen Fourneau 4 plaques électr., 1 four électr. chaleur tourante et grill électrique, vitrage thermique double n.1 A660043 inclus n.1 A660044 inclus	60x60x85	46x42x32	2	2	-	2,5	1,8	10,7	400V/3N 50/60Hz	60	0,6	2.991
---	----------	----------	---	---	---	-----	-----	------	--------------------	----	-----	--------------

Aufbau - Top



E26 2 Kochplatten rund 2 plaques électriques rondes	40x60x27	-	1	1	-	-	-	4,1	400V/3N 50/60Hz	21	0,2	822
--	----------	---	---	---	---	---	---	-----	--------------------	----	-----	------------

212



E4F6

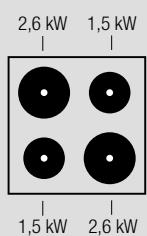
E26

Elektroherde - Plaques électriques **MINIMA 600**

Modell Modèle	Außenabmessungen Außenabmessungen	Ofenabmessungen Dim. du four	Platten Plaques		Backofen Four		Elektro-Grill Grill	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	1,5 kW	2,6 kW	G kW	E kW	kW	kW		Kg	m³	€
 E46 4 Kochplatten rund 4 plaques électriques rondes	60x60x27	-	2	2	-	-	-	8,2	400V/3N 50/60Hz	29	0,3	1.337

Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kg	m³	€
 A660043 Ofenrost Grille de four	45x36x1,5	-	-	60
 A660044 Emailliertes Ofenblech Bac émaillé	45x39x2,5	-	-	98



E46

213

MINIMA 600

Glasceranfelder

Plaque vitro-céramique



Die **MINIMA 600** Glasceranfelder gibt es als Auftisch- Modelle mit 2 oder 4 Infrarotkochzonen.

Beständigkeit

- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 1 mm Stärke

Leistung

- Erhitzung proportional zur Kontaktfläche

Bedienkomfort

- Vollständig glatte Oberfläche
- Unabhängige Regelung der einzelnen Kochbereiche

*La gamme de plaques vitro-céramique **MINIMA 600** se compose de modules avec 2 ou 4 zones de chauffe.*

Fiabilité

- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 1 mm

Performance

- Chaussage rapide des différentes zones

Facilité d'utilisation

- Surface de travail parfaitement plane
- Contrôle indépendant des différentes zones de cuisson

Modell Modèle	Außenabmessungen Aubenabmessungen	Platten Plaque	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	1,8 kW	2,5 kW	kW	Kg	m³	€

Aufbau - Top

EVC26

2 Elektro-Kochfelder

2 zones de cuisson

40x60x27

1

1

4,3

400V/3N
50/60Hz

23

0,2

1.975


EVC46

4 Elektro-Kochfelder

4 zones de cuisson

60x60x27

2

2

8,6

400V/3N
50/60Hz

31

03

2.837

214

Grillplatten

Plaques grillades



Die **MINIMA 600** Grillplattenserie besteht aus Modellen mit glatter, gerillter oder gemischter Bratfläche mit unterschiedlicher Modulbreite (halbe oder ganze Einheit), Gas oder elektrischer Beheizung, die jeweils alle mit einer thermostatischen Temperaturregelung ausgestattet sind. Auch in verchromter Ausführung erhältlich.

Beständigkeit

- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 1 mm Stärke
- Spritzschutz aus rostfreiem Edelstahl AISI 304
- Plattenstärke 12 mm

Leistung

- Thermostatische Temperaturregelung

Bedienkomfort

- Abschüssige Kochplatte
- Großer Auffangbehälter aus Edelstahl
- Unabhängige Brenner / Heizelemente

*La gamme de plaques grillade **MINIMA 600** se compose du plus petit modèle au modèle extra large en alimentation gaz ou électrique, et avec dessus acier lisse, rainuré, mixte ou encore chromé lisse, rainuré ou mixte. Les plaques sont équipées d'une régulation thermostatique de la température. Les plaques grillades sont disponibles en version top.*

Fiabilité

- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 1 mm
- Rebord anti projection en acier inox AISI 304 (option)
- Epaisseur de la plaque: 12 mm

Performance

- Régulation thermostatique de la température

Facilité d'utilisation

- Plaque en pente légère pour élimination des graisses
- Tiroir collecteur des graisses
- Zones de chauffe indépendantes pour les plaques larges et extra larges

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson		Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chauffer rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Électricité elements	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	Glatt Lisse	Gerillt Rainurée	Verchromt Chromée	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW	kW	kW	Kg	m³	€

Aufbau - Top

	GFT46L Grillplatte glatt Plaque gaz lisse	●	40x60x27	40x51x1,2	5,1	-	5,1	-	43	0,2	1.721	
	GFT46LC Grillplatte glatt verchromt Plaque gaz lisse chromée	●	●	40x60x27	40x51x1,2	5,1	-	5,1	-	43	0,2	2.123



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Verchromte Grillplatten - Plaques chromée

215

MINIMA 600 Grillplatten - Plaques grillades

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson			Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chauffe rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Éléments de chauffage	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	Glatt Lisse	Gerillt Rainurée	Verchromt Chromée									
	GFT46R Grillplatte gerillt <i>Plaque gaz rainurée</i>	●		40x60x27	40x51x1,2	5,1	-	5,1	-	43	0,2	1.639
	GFT66L Grillplatte glatt <i>Plaque gaz lisse</i>	●		60x60x27	60x51x1,2	10,2	-	10,2	-	59	0,3	2.245
	GFT66LC Grillplatte glatt verchromt <i>Plaque gaz lisse chromée</i>	●	●	60x60x27	60x51x1,2	10,2	-	10,2	-	59	0,3	2.901
	GFT66R Grillplatte gerillt <i>Plaque gaz rainurée</i>	●		60x60x27	60x51x1,2	10,2	-	10,2	-	59	0,3	2.360
	GFT66LR Grillplatte ½ glatt und ½ gerillt <i>Plaque gaz ½ lisse ½ rainurée</i>	●	●	60x60x27	60x51x1,2	10,2	-	10,2	-	59	0,3	2.408

216



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.
Verchromte Grillplatten - Plaques chromée

Grillplatten - Plaques grillades **MINIMA 600**

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson			Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chauffe rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Éléments de chauffage	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	Glatt Lisse	Gerillt Rainurée	Verchromt Chromée									
	●	●	●	60x60x27	60x51x1,2	10,2	-	10,2	-	59	0,3	3.085
	●			100x60x27	100x51x1,2	15,3	-	15,3	-	93	0,4	3.230
	●		●	100x60x27	100x51x1,2	15,3	-	15,3	-	93	0,4	4.145
	●			40x60x27	40x51x1,2	-	5	5	400V/3N 50/60z	40	0,2	1.447
	●		●	40x60x27	40x51x1,2	-	5	5	400V/3N 50/60z	40	0,2	1.881



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Verchromte Grillplatten - Plaques chromée

217

MINIMA 600 Grillplatten - Plaques grillades

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson			Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chauffe rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Électrique elements	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	Glatt Lisse	Gerillt Rainurée	Verchromt Chromée									
		●		40x60x27	40x51x1,2	-	5	5	400V/3N 50/60z	40	0,2	1.546
	●			60x60x27	60x51x1,2	-	7,5	7,5	400V/3N 50/60z	55	0,3	1.811
	●	●		60x60x27	60x51x1,2	-	7,5	7,5	400V/3N 50/60z	55	0,3	2.461
		●		60x60x27	60x51x1,2	-	7,5	7,5	400V/3N 50/60z	55	0,3	2.080
	●	●		60x60x27	60x51x1,2	-	7,5	7,5	400V/3N 50/60z	55	0,3	1.903

218



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.
Verchromte Grillplatten - Plaques chromée

Grillplatten - Plaques grillades **MINIMA 600**

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson			Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chauffe rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Éléments de chauffage	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	Glatt Lisse	Gerillt Rainurée	Verchromt Chromée									
	•	•	•	60x60x27	60x51x1,2	-	7,5	7,5	400V/3N 50/60z	55	0,3	2.529
	•			100x60x27	100x51x1,2	-	12,5	12,5	400V/3N 50/60z	87	0,4	2.624
	•		•	100x60x27	100x51x1,2	-	12,5	12,5	400V/3N 50/60z	87	0,4	3.668

Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	A660038 Aufsetzbarer Spritzschutz für G/EFT46 <i>Rebord anti-projection amovible pour G/EFT46</i>	40x60x8,5	-	-	73
	A660039 Aufsetzbarer Spritzschutz für G/EFT66 <i>Rebord anti-projections amovible pour G/EFT66</i>	60x60x8,5	-	-	81
	A660040 Aufsetzbarer Spritzschutz für G/EFT106 <i>Rebord anti-projections amovible pour G/EFT106</i>	100x60x8,5	-	-	91



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.
Verchromte Grillplatten - Plaques chromée

219

MINIMA 600

Lavasteingrill

Grill charcoal



Die **MINIMA 600** Lavasteingrillreihe besteht aus Tischgeräten mit halber oder ganzer Modulbreite mit Gasbeheizung. Höhenverstellbar durch Frontgriff.

Beständigkeit

- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 1 mm Stärke

Leistung

- Unabhängige Brenner (ganze Module)

Bedienkomfort

- Höhenverstellbarer Grillbereich
- Herausnehmbare Edelstahlschublade für die Fettsammlung



La gamme de grill charcoal **MINIMA 600** se compose de deux modèles (1/2 module ou module entier), alimentation gaz. Deux types de grilles sont disponibles pour la cuisson des viandes ou des poissons. Les grilles sont réglables en hauteur. Les grill charcoal sont disponibles en version top.

Fiabilité

- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 1 mm

Performance

- 1 ou 2 brûleurs indépendants selon la largeur de l'appareil

Facilité d'utilisation

- Hauteur de grille réglable
- Tiroir amovible en inox pour la récupération des jus de cuisson

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Rostabmessungen Grilles	Brenner Brûleurs	Gesamtleistung KW Tot.	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	cm	7 kW	kW	Kg	m³	€

Aufbau - Top

	GPL46 Mit Fleischrost Grill charcoal gaz, grille viande, allumage piezzo	40x60x27	35,5x46x1	1	7	41	0,2	1.977
--	---	----------	-----------	---	---	----	-----	--------------

	GPL46P Mit Fischrost Grill charcoal gaz, grille poisson, allumage piezzo	40x60x27	35,5x46x1	1	7	41	0,2	1.977
--	---	----------	-----------	---	---	----	-----	--------------

220

Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Lavasteingrill - Grill charcoal **MINIMA 600**

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Rostabmessungen Grilles	Brenner Brûleurs	Gesamtleistung KW Tot.	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix	
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	cm	7 kW	kW	Kg	m³	€	
	GPL86 Mit Fleischrost	80x60x27	35,5x46x1 (x2)	2	14	70	0,37	2.894
	GPL86P Mit Fischrost	80x60x27	35,5x46x1 (x2)	2	14	70	0,37	2.894

Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Preis Prix	
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	€	
	A800100 Lavasteine <i>Sac pierres volcaniques</i>	-	6	51



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

221

MINIMA 600

Fritteusen

Friteuses



Die **MINIMA 600** Fritteusenserie besteht aus Tischgeräten mit einem oder zwei Becken, in Gas oder Elektro. Sicherheitsthermostat und thermostatische Temperaturregelung des Öls (90-190°C).

Beständigkeit

- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 1 mm Stärke
- Formgestanzte und nahtlos verschweißte Becken

Leistung

- Gusseiserner Hochleistungsbrenner
- Automatische Abschaltung bei Überhitzung

Bedienkomfort

- Große Kaltzone
- Sicherheitsthermostat
- Kippbare elektrische Heizelemente

*La gamme de friteuses **MINIMA 600** se compose de modèles avec 1 ou 2 cuves, alimentation gaz ou électrique. Les friteuses sont équipées de thermostat de sécurité et de régulation pour la température de l'huile (90-190°C).*

Fiabilité

- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 1 mm
- Cuves moulées et soudées

Performance

- Brûleur haute performance en acier (version gaz)
- Résistance blindées incoloy (version électrique)
- Coupe automatique en cas de surchauffe

Facilité d'utilisation

- Large zone froide
- Robinet de sécurité pour la vidange des huiles usagées
- Résistances basculantes pour simplifier le nettoyage des cuves

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Wannenabmessungen Dim. de la cuve	Wannenkapazität Capacité de la cuve	Brenner Brûleurs	Heizelemente Eléments électriques	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€

Aufbau - Top**GF46**

1 Becken 8 L
1 Korb

40x60x27

Friteuse gaz 8 litres
fournie avec 1 panier

8

7,4

-

7,4

-

30

0,2

1.845**GF66**

2 Becken 8+8 L
2 Körben

60x60x27

Friteuse double gaz
2x8 litres fournie
avec 2 paniers

8+8

7,4+7,4

-

14,8

-

47

0,3

3.171**222**

Fritteusen - Friteuses MINIMA 600

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Wannenabmessungen Dim. de la cuve	Wannenkapazität Capacité de la cuve	Brenner Brûleurs	Heizelemente Éléments électriques	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€
 EF46 1 Becken 10 L 1 Korb <i>Friteuse électrique 10 litres fournie avec 1 panier</i>	40x60x27		10	-	9	9	400V/3N 50/60z	28	0,2	1.738
 EF66 2 Becken 10+10 L 2 Körben <i>Friteuse électrique double 2x10 litres fournie avec 2 paniers</i>	60x60x27		10+10	-	9+9	18	400V/3N 50/60z	41	0,3	2.873

Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	€

Zubehör für Fritteusen - Paniers pour friteuses

	A660018 Korb 1/2 Becken <i>½ panier</i>	11,5x29x12		91
	A660019 Korb 1/1 Becken <i>1 panier</i>	22,5x28x11,5		105



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a contatto con gli Alimenti.

(A660018 - A660019)

223

MINIMA 600

Frittenwanne

Bac de salage

Die **MINIMA 600** Serie bietet eine Frittenwanne als Tischgerät mit Elektro-Keramikheizung.

Beständigkeit

- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 1 mm Stärke
- Formgestanzte und nahtlos verschweißte Wannen

*La gamme **MINIMA 600** comprend un bac de salage, équipé d'un système infrarouge pour le maintien en température. Le chauffe frites/bac de salage est disponible en version top.*

Fiabilité

- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 1 mm
- Cuve moulée et soudée

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Wannenabmessungen Dim. de la cuve	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		Kg	m³	€

Aufbau - Top

	ECC46 Elektro-Frittenwanne <i>Bac de salage électrique</i>	40x60x27		1	230V/1N 50Hz	22	0,2	1.330
--	---	----------	--	---	-----------------	----	-----	--------------

224

Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Nudelkocher

Cuiseurs à pâtes



Die **MINIMA 600** Nudelkocherreihe besteht aus Tischgeräten mit einem 25 Liter Becken in Gas oder Elektro.

Beständigkeit

- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 1 mm Stärke
- Tiefgezogene Becken aus AISI 316 mit Korrosionsschutz
- Formgestanzte und nahtlos verschweißte Becken

Leistung

- Rostfreier Edelstahlbrenner mit selbst stabilisierender Flamme

Bedienkomfort

- Umlaufende Vertiefung für das Auffangen von Flüssigkeiten
- Vertiefung für das Auffangen der Stärke aus Nahrungsmitteln
- Entlastung für die Beseitigung der Stärken
- Gerundete Kanten
- Abtropfrost für Körbe

*La gamme de cuiseurs à pâtes **MINIMA 600** se compose de deux modèles de 25 litres de capacité, en alimentation gaz ou électrique. Les cuiseurs à pâtes sont disponibles en version top.*

Fiabilité

- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 1 mm
- Cuves moulées et soudées
- Cuve réalisée en acier inox anti-corrosion AISI 316

Performance

- Brûleur haute performance à flamme stabilisée (version gaz)

Facilité d'utilisation

- Angles arrondis pour la récupération des liquides
- « Trop plein » de récupération des amidons
- Grilles d'égouttage des paniers

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Wannenabmessungen Dim. de la cuve	Wannenkapazität Capacité de la cuve	Brenner Brûleurs	Heizelemente Éléments électriques	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€

Aufbau - Top

	GC66/SC 1 Becken 25 L (ohne Körbe) Cuiseur à pâtes gaz Paniers non inclus	60x60x27		25	11	-	11	-	35	0,3	2.574
	EC66/SC 1 Becken 25 L (ohne Körbe) Cuiseur à pâtes électrique Paniers non inclus	60x60x27		25	-	9	9	400V/3N 50/60z	35	0,3	2.281

Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	€

Körbe für Nudelkocher - Paniers pour cuiseurs à pâtes

	A660025	11,5x30x12,5		125
	A660027	11,5x15x12,5		83



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

MINIMA 600

Wasserbad

Bain Marie



Die **MINIMA 600** Wasserbadreihe besteht aus Tischgeräten in Gas oder Elektro.

Beständigkeit

- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 1 mm Stärke
- Formgestanzte und nahtlos verschweißte Becken

Leistung

- Gepanzerte Heizelemente aus rostfreiem Edelstahl

Bedienkomfort

- Thermostat

*La gamme de bain marie **MINIMA 600** se compose de modèles alimentation gaz ou électrique, en version top.*

Fiabilité

- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 1 mm
- Cuves moulées et soudées

Performance

- Résistance blindée en acier incoloy (version électrique)

Facilité d'utilisation

- Thermostat de régulation de la température

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Wannenabmessungen Dim. de la cuve	Wannenkapazität Capacité de la cuve	Heizelemente Éléments électriques	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volumen	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm		kW	kW		Kg	m³	€

Aufbau - Top**GBM46**

1 Becken
GN 1/2 + GN 1/3
(ohne Behälter)

Bain Marie gaz cuve
GN ½ + GN 1/3
(fourni sans bac)

40x60x27

GN 1/2
+
GN 1/3

2,15

2,15

-

22

0,2

1.336**GBM66**

1 Becken
GN 1/1 +GN 1/4 + GN 1/4
(ohne Behälter)

Bain Marie gaz cuve GN
1/1 + 2 GN 1/4 (fourni
sans bac)

60x60x27

GN 1/1
+
GN 1/4
+
GN 1/4

5

5

-

29

0,3

1.738**226**

Wasserbad - Bain Marie **MINIMA 600**

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Wannenabmessungen Dim. de la cuve	Wannenkapazität Capacité de la cuve	Heizelemente Éléments électriques	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volumen	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm		kW	kW		Kg	m³	€
	EBM46 1 Becken GN 1/2 + GN 1/3 (ohne Behälter) Bain Marie électrique cuve GN 1/2 + GN 1/3 (fourni sans bac)	40x60x27		GN 1/2 + GN 1/3	1,53	1,53	230V/1N 50/60Hz	0,2	1.216
	EBM66 1 Becken GN 1/1 +GN 1/4 + GN 1/4 (ohne Behälter) Bain Marie électrique cuve GN 1/1 + 2 GN 1/4 (fourni sans bac)	60x60x27		GN 1/1 + GN 1/4 + GN 1/4	3,06	3,06	230V/1N 50/60Hz	0,3	1.366

Zubehör - Accessoires

GN-Behälter aus Edelstahl inkl. Deckel - Bac inox avec couvercle pour bain marie

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Preis Prix	
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	€	
	A800040 Inhalt. 21 L GN 1/1 Cap. 21 L GN 1/1	53x32,5x15	165
	A800042 Inhalt 9,5 L GN 1/2 Cap. 9,5 L GN 1/2	32,5x26,5x15	108
	A800043 Inhalt 5 L GN 1/3 Cap. 5 L GN 1/3	32,5x17,5x15	84
	A800071 Inhalt 4,1 L GN 1/4 Cap. 4,1 L GN 1/4	26,5x16,2x15	82


 Regolamento CE 1935/2004 e
 DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
 destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

MINIMA 600

Neutral elemente

Eléments neutres



Die **MINIMA 600** besteht aus Neutralelementen als Tischgeräte mit Schublade.

Beständigkeit

- Außenverkleidung aus Edelstahl AISI 304, 1 mm Stärke
- Höhenverstellbaren Füßen AISI 304

Bedienkomfort

- Förmiges Armaturenbrett
- Modul mit Schublade

La gamme MINIMA 600 se compose d'éléments neutres en version top équipés de tiroirs coulissants.

Fiabilité

- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 1 mm

Facilité d'utilisation

- Modules munis de tiroirs sur glissières

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Schublade Tiroir	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm		Kg	m ³	€

Aufbau - Top

 N46C Mit Schublade cm 40 <i>Plan de travail avec tiroir cm 40</i>	40x60x27	●	22	0,2	669
 N66C Mit Schublade cm 60 <i>Plan de travail avec tiroir cm 60</i>	60x60x27	●	27	0,3	784

228

Umluft-Kühlunterbauten

Soubassements réfrigérés



Die **MINIMA 600** Umluft-Kühlunterbauten bestehen aus Modellen mit 2 oder 3 Schubladen und 2 oder 3 Türen entwickelt, um die Tischgeräte zu tragen. Innere T° -2/+10 °C.

Beständigkeit

- Außenverkleidung aus Edelstahl AISI 304, 1 mm Stärke
- Höhenverstellbare Füße AISI 304

*La gamme **MINIMA 600** se compose de soubassements réfrigérés, disponibles en 2 et 3 tiroirs ou 2 et 3 portes. Les soubassements réfrigérés sont destinés à recevoir les éléments de cuisson en version top. T° interne -2/+10 °C.*

Fiabilité

- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 1 mm
- Pieds en acier inox AISI 304 ajustables en hauteur

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		Kg	m³	€

	BR2C6 2 Schubladen <i>2 tiroirs</i>	120x53,5x57	0,5	230V/1N 50Hz	90	0,6	6.527
	BR2P6 2 Türen <i>2 portes</i>	120x53,5x57	0,5	230V/1N 50Hz	80	0,6	5.821

	BR3C6 3 Schubladen <i>3 tiroirs</i>	160x53,5x57	0,5	230V/1N 50Hz	110	0,7	7.269
	BR3P6 3 Türen <i>3 portes</i>	160x53,5x57	0,5	230V/1N 50Hz	100	0,7	6.443

MINIMA 600

Unterschränke

Soubassements neutres



Die **MINIMA 600** Unterschränke gibt es in verschiedenen Breiten, entwickelt, um Tischgeräte zu tragen.

Beständigkeit

- Außenverkleidung aus Edelstahl AISI 304, 1 mm Stärke
- Höhenverstellbare Füße AISI 304



La gamme **MINIMA 600** se compose de soubassements baie libre de différentes largeurs, et destinés à recevoir les éléments de cuisson « top » à poser.

Fiabilité

- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 1 mm
- Pieds en acier inox AISI 304 ajustables en hauteur

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€
NSA46 Unterbau offen cm 40 <i>Soubassement ouvert, cm 40</i>	40x51x58	15	0,2	401
NSA66 Unterbau offen cm 60 <i>Soubassement ouvert, cm 60</i>	60x51x58	18	0,3	442
NSA76 Unterbau offen cm 70 <i>Soubassement ouvert, cm 70</i>	70x51x58	19	0,3	473
NSA86 Unterbau offen cm 80 <i>Soubassement ouvert, cm 80</i>	80x51x58	20	0,37	510
NSA106 Unterbau offen cm 100 <i>Soubassement ouvert, cm 100</i>	100x51x58	30	0,4	586
NSA126 Unterbau offen cm 120 <i>Soubassement ouvert, cm 120</i>	120x51x58	33	0,5	658
NSA146 Unterbau offen cm 140 <i>Soubassement ouvert, cm 140</i>	140x51x58	36	0,5	732


230

Unterschränke - Soubassements neutres **MINIMA 600**

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€

Unterschränke Zubehör - Accessoires pour supports bai e libre

	A660009 Tür rechts und links für Unterschrank 40 cm für NSA46 <i>Porte 40 cm charnières à droite et à gauche pour NSA46</i>	39,5x41,5x3	3,2	0,05	172
	A660011 Tür-Kit für Unterschrank 60 cm für NSA66 (2 Türen) <i>Kit portes 60 cm pour NSA66 (2 portes)</i>	29,5x41,5x3	4,5	0,06	286
	A660012 Tür-Kit für Unterschrank 70 cm für NSA76 (2 Türen) <i>Kit portes 70 cm pour NSA76 (2 portes)</i>	34,5x41,5x3	5	0,06	313
	A660013 Tür-Kit für Unterschrank 80 cm für NSA86 (2 Türen) <i>Kit portes 80 cm pour NSA86 (2 portes)</i>	39,5x41,5x3	5,6	0,06	335
	A660014 Tür-Kit für Unterschrank 100 cm für NSA106 (3 Türen) <i>Kit portes 100 cm pour NSA106 (3 portes)</i>		7	0,07	482
	A660015 Tür-Kit für Unterschrank 120 cm für NSA126 (3 Türen) <i>Kit portes 120 cm pour NSA126 (3 portes)</i>		8	0,07	505
	A660016 Schubalden-Kit GN 1/1 <i>Tiroirs pour soubassements GN 1/1</i>	30,8x47x10,5			517
	A660017 Schubalden-Kit GN 2/1 <i>Tiroirs pour soubassements GN 2/1</i>	50,8x47x10,5			615
	A980118 Kit 4 Füße (h. 50 mm) für Sockelmontage - h.100 mm (um Geräte Sockelfähig zu machen) <i>Kit 4 pieds (h. 50 mm) pour installation sur socle de maçonnerie solide (h.100 mm)</i>				185
	A660020 Verbindungsschiene <i>Couvre joints</i>				28

SMART 650

Kompakt und funktional

Compacte et fonctionnelle

Neue Leistungen:

Neue Lösungen, die dem Küchenchef ermöglichen bessere Ergebnisse in der Küche zu erzielen!

Reduzierte Abmessungen:

65er Module, die auf Unterbauten mit 60 cm Tiefe installiert werden können!

Vereinfachte Reinigung:

Um die tägliche Arbeit in der Küche zu verbessern!

Vielseitig:

Ein Komplettprogramm an Geräten für jede Küche!



232

Tiefe: 65 cm

Modularität: 40-60-100 cm

Arbeitsfläche: 1 mm

Profondeur: 65 cm

Largeur des modules: 40-60-100 cm

Epaisseur du plan de travail: 1 mm



Gasherde

Feux vifs



Das Gasherde-Programm besteht aus folgenden Modellen: Standgeräte mit 4 Brenner auf Unterschrank oder Backofen; Tischgeräte mit 2 oder 4 Brenner.

Zuverlässig

- Arbeitsfläche aus Edelstahl AISI 304 (1 mm) selbsttragend: für eine robuste Konstruktion, geeignet für die intensive Nutzung

Leistungsstark

- Brenner mit 3,5 und 6 kW: um schneller zu Garen

Einfach zu reinigen

- Formgestanzte Arbeitsflächen mit abgerundeten Ecken: für die einfachere und sicherere Reinigung der Geräte (im Vergleich zu Geräten mit Einschweißwannen)



La gamme des feux ouverts se compose de modèles: monobloc avec 4 feux sur l'armoire et le four top avec 2 ou 4 brûleurs.

Fiable

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 (1 mm): pour avoir une construction robuste appropriée pour une utilisation intensive

Efficient

- Brûleurs de 3,5 à 6 kW: pour cuire plus vite

Facile à nettoyer

- Plan moulé avec les angles arrondis: pour faciliter le nettoyage et avoir l'équipement plus sûr (par rapport aux bassins)

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Ofenabmessungen Dimensions du four	Brenner Brûleurs		Backofen Four		Elektro-Grill Grill		Gesamtleistung KW Tot.		Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	3,5 kW	6 kW	G kW	E kW	kW	G kW	E kW		Kg	m³	€	

Auf Backofen - Monobloc sur four



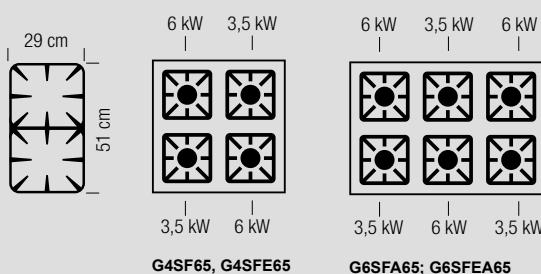
G4SF65* 4 Brenner, Gas-Backofen Elektro-Grill Fourneau 4 feux vifs, allumage piezzo, 1 four gaz avec grill électrique	60x65x85	46x42x32	2	2	2	-	1,8	1,8	21	230V/1N 50/60Hz	63	0,6	2.816
G4SFE65* 4 Brenner, belüfteter elektrischer Ofen, Elektro-Grill Fourneau 4 feux vifs, allumage piezzo, 1 our électrique ventilé avec grill électrique	60x65x85	46x42x32	2	2	-	2,5	1,8	2,5	19	230V/1N 50/60Hz	60	0,6	3.434

* inclusi n.1 A660043 und n.1 A660044 - n.1 A660043 et n.1 A660044 inclus



G6SFA65* 6 Brenner, Gas-Backofen Elektro-Grill Fourneau 6 feux vifs, allumage piezzo, 1 four gaz avec grill électrique	100x65x85	46x42x32	3	3	2	-	1,8	1,8	30,5	230V/1N 50/60Hz	83	0,9	4.104
G6SFEA65* 6 Brenner, belüfteter elektrischer Ofen, Elektro-Grill Fourneau 6 feux vifs, allumage piezzo, 1 our électrique ventilé avec grill électrique	100x65x85	46x42x32	3	3	-	2,5	1,8	2,5	28,5	230V/1N 50/60Hz	83	0,9	4.765

* inclusi n.1 A660043 und n.1 A660044 - n.1 A660043 et n.1 A660044 inclus



233

SMART 650 Gasherde - Feux vifs

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Ofenabmessungen Dimensions du four	Brenner Brûleurs		Backofen Four		Elektro-Grill Grill		Gesamtleistung KW Tot.		Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	3,5 kW	6 kW	G kW	E kW	kW	G kW	E kW		Kg	m³	€	

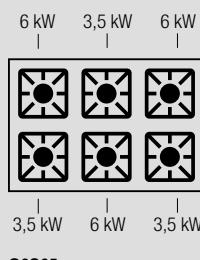
Aufbau - Top

	G2S65 2 Brenner Feux vifs 2 feux, allumage piezzo, sécurité par thermocouples	40x65x27	-	1	1	-	-	-	9,5	-	24	0,2	1.008
	G4S65 4 Brenner Feux vifs 4 feux, allumage piezzo, sécurité par thermocouples	60x65x27	-	2	2	-	-	-	19	-	32	0,3	1.647
	G6S65 6 Brenner Feux vifs 6 feux, allumage piezzo, sécurité par thermocouples	100x65x27	-	3	3	-	-	-	28,5	-	46	0,4	2.392

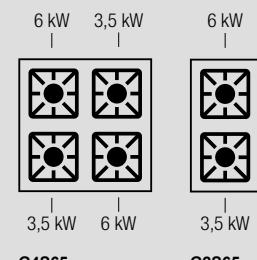
Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix	
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kg	m³	€	
	A660043 Ofenrost Grille de four	45x36x1,5	-	-	60
	A660044 Emailliertes Ofenblech Bac émaillé	45x39x2,5	-	-	98

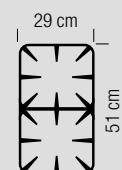
234



G6S65



G4S65



G2S65

Elektroherde

Plaques électriques



Das Elektroherde-Programm besteht aus folgenden Modellen: Standgeräte mit 4 Platten auf Elektrobackofen; Tischgeräte mit 2 oder 4 Platten.

Zuverlässig

- Arbeitsfläche aus Edelstahl AISI 304 (1 mm) selbsttragend: für eine robuste Konstruktion, geeignet für die intensive Nutzung

Leistungsstark

- Platten aus Gusseisen mit Schnellheizung, 2,6 kW: Platten mit hoher Leistung, um schneller zu Garen
- Tastschalter mit 7 Positionen: Präzise Kontrolle der Temperaturen T°, um die gewünschten Garergebnisse zu erreichen

Einfach zu reinigen

- Formgestanzte Arbeitsflächen mit abgerundeten Ecken: für die einfachere und sicherere Reinigung der Geräte



La gamme de plaques électriques se compose de modèles: monobloc, avec 4 plaques sur four électrique; top, avec 2 ou 4 plaques.

Fiable

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 (1 mm): pour avoir une construction robuste appropriée pour une utilisation intensive

Efficient

- Plaques en fonte avec chauffage rapide, 2,6 kW: plaques à haute puissance pour cuire plus vite
- Thermostat avec 7 positions: pour un contrôle précis de la T°, afin d'obtenir la cuisson désirée

Facile à nettoyer

- Plan moulé avec les angles arrondis: pour faciliter le nettoyage et avoir l'équipement plus sûr

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Ofenabmessungen Dim. du four	Platten Plaques	Backofen Four		Elektro-Grill Grill	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	2,6 kW	G kW	E kW	kW	kW		Kg	m³	€

Auf Backofen - Monobloc sur four



E4F65P

4 Kochplatten
Elektro-Umluftbackofen
Elektro-Grill
n.1 A660043 inbegriffen
n.1 A660044 inbegriffen

Fourneau 4 plaques électriques,
1 four électrique chaleur
tournante et grill électrique,
vitrage thermique double
n.1 A660043 inclus
n.1 A660044 inclus

60x65x85 46x42x32 4 - 2,5 1,8 12,5

400V/3N
50/60Hz

64

0,6

3.189

Aufbau - Top



E265P

2 Kochplatten rund
2 plaques électriques rondes

40x65x27

-

2

-

-

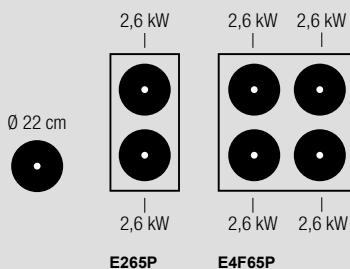
5,2

400V/3N
50/60Hz

22

0,2

839



235

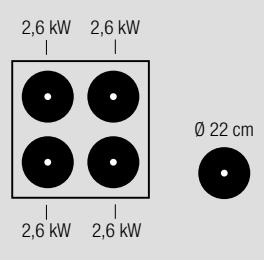
SMART 650 Elektroherde - Plaques électriques

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Ofenabmessungen Dim. du four	Platten Plaques	Backofen Four	Elektro-Grill Grill	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	2,6 kW	G kW	E kW	kW	kW	Kg	m³	€
	E465P 4 Kochplatten rund <i>4 plaques électriques rondes</i>	60x65x27	-	4	-	-	10,4	400V/3N 50/60Hz	30	0,3 1.437

Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kg	m³	€
	A660043 Ofenrost <i>Grille de four</i>	45x36x1,5	-	- 60
	A660044 Emailliertes Ofenblech <i>Bac émaillé</i>	45x39x2,5	-	- 98

236



Glaskeranfelder

Plaque vitro-céramique



Das Glaskeramik-Kochfelder Programm besteht aus folgenden Modellen: standgerät ganzes Modul (600 mm) auf Elektrobackofen; auftischgeräte ganzes (600 mm) und halbes (400 mm) Modul.

Zuverlässig

- Arbeitsfläche aus Edelstahl AISI 304 (1 mm) selbsttragend: für eine robuste Konstruktion, geeignet für die intensive Nutzung

Leistungsstark

- Platten mit 2,5 kW: mehr Leistung, um schneller zu Garen

La gamme de plaque vitorceramique se compose de modèles: monobloc plein module avec four électrique; demi et plein module, top.

Fiable

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 (1 mm): pour avoir une construction robuste appropriée pour une utilisation intensive

Efficient

- Plaques 2,5 kW: plus de puissance pour cuisiner plus rapidement

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Platten Plaque	Backofen Four	Elektro-Grill Grill	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	2,5 kW	E kW	kW	kW		Kg	m³	€

Auf Backofen - Monobloc sur four



EVC4F65P
4 Elektro-Kochfelder
Belüfteter elektrischer Ofen
n.1 A660043 inbegriffen
n.1 A660044 inbegriffen

4 plaques électriques
1 four électrique ventilé
n.1 A660043 inclus
n.1 A660044 inclus

60x65x27 4 2,5 1,8 14,3 400V/3N 50/60Hz 64 0,6

5.240

Aufbau - Top



EVC265P
2 Elektro-Kochfelder
2 zones de cuisson

40x65x27 2 5 400V/3N 50/60Hz 24 0,2

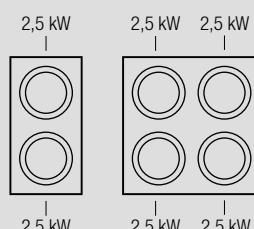
2.095



EVC465P
4 Elektro-Kochfelder
4 zones de cuisson

60x65x27 4 10 400V/3N 50/60Hz 33 0,3

3.494



EVC265P EVC4F65P
EVC465P

237

SMART 650

Grillplatten

Plaques grillades



Das Grillplatten-Programm besteht aus folgenden Modellen: Elektro und Gas Auftischgeräte: halbe Module: glatt (l), gerillt (r), glatt verchromt (lc); ganze Module: glatt(l), gerillt(r), glatt verchromt(lc), ½ glatt ½ gerillt(lr).

Zuverlässig

- Arbeitsfläche aus Edelstahl AISI 304 (1 mm) selbsttragend: für eine robuste Konstruktion, geeignet für die intensive Nutzung

Leistungsstark

- Thermostatgesteuerte Temperaturregelung T°: präzise Kontrolle und schnelles Wiedererreichen der Gartemperaturen T°. Um die gewünschten Garergebnisse zu erreichen



La gamme de plancha se compose de modèles: el. et gaz, top; demi module: lisse(l), rainure(r), chrome lisse (lc); plein module: lisse(l), rainure(r), chrome lisse (lc), ½ lisse ½ rainure (lr).

Fiable

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 (1 mm): pour avoir une construction robuste appropriée pour une utilisation intensive

Efficient

- Régulation thermostatique de la T°: pour un contrôle précis de la T°, afin d'obtenir la cuisson désirée

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson			Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chauffe rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Électrique elements	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	Glatt Lisse	Gerillt Rainurée	Verchromt Chromée									

Aufbau - Top

 GFT465L Grillplatte glatt Plaque gaz lisse	●	●	●	40x65x27	40x55x2,1	6	-	6	-	48	0,2	1.756
 GFT465LC Grillplatte glatt verchromt Plaque gaz lisse chromée	●	●	●	40x65x27	40x55x2,1	6	-	6	-	48	0,2	2.164

238


Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.
Verchromte Grillplatten - Plaques chromée

Grillplatten - Plaques grillades

SMART 650

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson			Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chauffer rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Électrique elements	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	Glatt Lisse	Gerillt Rainurée	Verchromt Chromée									
 GFT665L Grillplatte glatt Plaque gaz lisse	●			60x65x27	60x55x2,1	12	-	12	-	66	0,3	2.289
 GFT665LC Grillplatte glatt verchromt Plaque gaz lisse chromée	●	●		60x65x27	60x55x2,1	12	-	12	-	66	0,3	2.959
 GFT665R Grillplatte gerillt Plaque gaz rainurée	●			60x65x27	60x55x2,1	12	-	12	-	66	0,3	2.408
 GFT665LR Grillplatte ½ glatt und ½ gerillt Plaque gaz ½ lisse ½ rainurée	●	●		60x65x27	60x55x2,1	12	-	12	-	66	0,3	2.458
 GFT1065L Grillplatte glatt Plaque gaz lisse	●			100x65x27	100x55x2,1	18	-	18	-	103	0,3	3.294



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Verchromte Grillplatten - Plaques chromée

239

SMART 650 Grillplatten - Plaques grillades

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson			Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chauffer rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Électrique elements	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	Glatt Lisse	Gerillt Rainurée	Verchromt Chromée									
 GFT1065LC Grillplatte glatt verchromt Plaque gaz lisse chromée	●		●	100x65x27	100x55x2,1	18	-	18	-	103	0,3	4.226
 EFT465L Grillplatte glatt Plaque électrique lisse	●			40x65x27	40x55x2,1	-	5	5	400V/3N 50/60z	44	0,2	1.476
 EFT465LC Grillplatte glatt verchromt Plaque électrique lisse chromée	●		●	40x65x27	40x55x2,1	-	5	5	400V/3N 50/60z	44	0,2	1.917
 EFT465R Grillplatte gerillt Plaque électrique rainurée		●		40x65x27	40x55x2,1	-	5	5	400V/3N 50/60z	44	0,2	1.575
 EFT665L Grillplatte glatt Plaque électrique lisse	●			60x65x27	60x55x2,1	-	7,5	7,5	400V/3N 50/60z	61	0,3	1.848

240



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.
Verchromte Grillplatten - Plaques chromée

Grillplatten - Plaques grillades

SMART 650

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson			Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chauffe rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Éléments de chauffage	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix	
	Glatt Lisse	Gerillt Rainurée	Verchromt Chromée										
	EFT665LC Grillplatte glatt verchromt <i>Plaque électrique lisse chromée</i>	●		●	60x65x27	60x55x2,1	-	7,5	7,5	400V/3N 50/60z	61	0,3	2.580
	EFT665LR Grillplatte 1/2 glatt und 1/2 gerillt <i>Plaque électrique 1/2 lisse 1/2 rainurée</i>	●	●		60x65x27	60x55x2,1	-	7,5	7,5	400V/3N 50/60z	61	0,3	1.965
	EFT1065LC Grillplatte glatt verchromt <i>Plaque électrique lisse chromée</i>	●		●	100x65x27	100x55x2,1	-	12,5	12,5	400V/3N 50/60z	97	0,3	3.512
	EFT1065LR Grillplatte 1/3 glatt und 2/3 gerillt <i>Plaque électrique 1/3 lisse 2/3 rainurée</i>	●	●		100x65x27	100x55x2,1	-	12,5	12,5	400V/3N 50/60z	97	0,3	2.837



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Verchromte Grillplatten - Plaques chromée

241

SMART 650 Grillplatten - Plaques grillades

Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kg	m³	€
A650001 Aufsetzbarer Spritzschutz für G/EFT465 <i>Rebord anti-projection amovible pour G/EFT465</i>	40x65x8,5	-	-	73
A650002 Aufsetzbarer Spritzschutz für G/EFT665 <i>Rebord anti-projection amovible pour G/EFT665</i>	60x65x8,5	-	-	81
A650003 Aufsetzbarer Spritzschutz für G/EFT1065 <i>Rebord anti-projection amovible pour G/EFT1065</i>	100x65x8,5	-	-	91
A650010 Teflonstopfen für Grillplatten <i>Bouchon en teflon pour plaques grillades</i>	-	-	-	162



242

Lavasteingrill

Grill charcoal



Der Gas-Lavasteingrill ist als Auftischgerät halbes (400 mm) und ganzes (800 mm) Modul erhältlich.

Zuverlässig

- Arbeitsfläche aus Edelstahl AISI 304 (1 mm) selbsttragend: für eine robuste Konstruktion, geeignet für die intensive Nutzung

Facile da usare

- Gussroste geeignet um Fleisch und Fisch zu garen: um jede Art von Speisen mit nur einem Rost garen!
- Herausnehmbare Fettauffangschale: um das Fett einfach zu entfernen



La grille pierre de lave est disponible gaz, demi et plein module, top.

Fiable

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 (1 mm): pour avoir une construction robuste appropriée pour une utilisation intensive

Easy to use

- Grille en fonte adapté à la cuisson de la viande et du poisson: pour cuire tous les aliments en utilisant une seule grille

- Bac amovible pour la récupération de la graisse: pour enlever facilement la graisse

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Rostabmessungen Grilles	Brenner Brûleurs	Gesamtleistung KW Tot.	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	cm	7,2 kW	kW	Kg	m³	€

Aufbau - Top

 <p>GPL465G Mit Fleischrost <i>Grill charcoal gaz, grille viande, allumage piezzo</i></p>	40x65x27	30,5x47,5x1	1	7,2	46	0,2	1.977
 <p>GPL865G Mit Fischrost <i>Grill charcoal gaz, grille poisson, allumage piezzo</i></p>	80x65x27	30,5x47,5x1 (x2)	2	14,4	74	0,3	2.893



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

243

SMART 650 Lavasteingrill - Grill charcoal

Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	€
	A800100 Lavasteine Sac pierres volcaniques	-	6
			51

244

Fritteusen

Friteuses



Das Fritteusen-Programm besteht aus folgenden Modellen: Elektro und Gas Auftischgeräte; halbe (400 mm) und ganze (600 mm) Module.

Zuverlässig

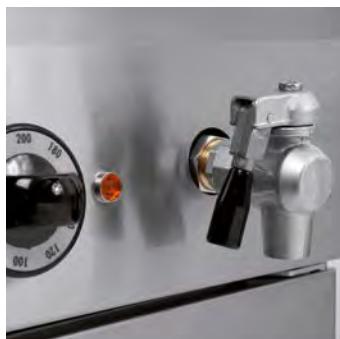
- Arbeitsfläche aus Edelstahl AISI 304 (1 mm) selbsttragend: für eine robuste Konstruktion, geeignet für die intensive Nutzung

Leistungsstark

- Thermostatsteuerung T° von 90° bis 185 °C: Präzise Kontrolle der Temperaturen T°, um die gewünschten Garergebnisse zu erreichen
- Elektrische Beheizung mit Heizkörpern aus AISI 304 im Becken: 10% mehr Produktion (im Vergleich mit der Minima 600)

Einfach zu reinigen

- Hochklappbare Heizkörper: die Wanne ist einfacher und schneller zu reinigen



La gamme de friteuses se compose de modèles: électriques et gaz, top; demi module et plain module.

Fiable

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 (1 mm): pour avoir une construction robuste appropriée pour une utilisation intensive

Efficient

- Régulation thermostatique de la T°: pour un contrôle précis de la T°, afin d'obtenir la cuisson désirée
- Chauffage électrique avec les résistances dans la cuve: +10% de production (par rapport à Minima 600)

Facile à nettoyer

- Résistances électriques avec inclinaison vers le haut: la cuve est plus facile et plus rapide à nettoyer

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Wannenabmessungen Dim. de la cuve	Wannenkapazität Capacité de la cuve	Brenner Brûleurs	Heizelemente Éléments électriques	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut.	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Lt	7,4 kW	9 kW	kW		Kg	m³	€

Aufbau - Top

	GF465 1 Becken 8 L 1 Korb <i>Friteuse gaz 8 litres fournie avec 1 panier</i>	40x65x27	25x34x21,5	8	1	-	7,4	-	30	0,2	1.880
--	--	----------	------------	---	---	---	-----	---	----	-----	--------------

	GF665 2 Becken 8+8 L 2 Körben <i>Friteuse double gaz 2x8 litres fournie avec 2 paniers</i>	60x65x27	25x34x21,5	8+8	2	-	14,8	-	43	0,3	3.234
--	--	----------	------------	-----	---	---	------	---	----	-----	--------------

245

SMART 650 Fritteusen - Friteuses

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Wannenabmessungen Dim. de la cuve	Wannenkapazität Capacité de la cuve	Brenner Brûleurs	Heizelemente Éléments électriques	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Lt	7,4 kW	9 kW	kW		Kg	m³	€
 EFB465 1 Becken 10 L 1 Korb <i>Friteuse électrique 10 litres fournie avec 1 panier</i>	40x65x27	25x34x21,5	10	-	1	9	400V/3N 50/60z	32	0,2	1.770
 EFB665 2 Becken 10+10 L 2 Körben <i>Friteuse électrique double 2x10 litres fournie avec 2 paniers</i>	60x65x27	25x34x21,5	10+10	-	2	18	400V/3N 50/60z	50	0,3	2.930

Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	€

Zubehör für Elektro-Fritteusen - Paniers pour friteuses électrique

	A650006 Korb 1/1 Becken 1 panier	22,5x26x11,5		105
--	---	--------------	--	------------

	A650008 Korb 1/2 Becken 1/2 panier	11x25x11,5		91
--	---	------------	--	-----------

Zubehör für Gas-Fritteusen - Paniers pour friteuses gaz

	A660019 Korb 1/1 Becken 1 panier	22,5x28x11,5		105
--	---	--------------	--	------------

	A660018 Korb 1/2 Becken 1/2 panier	11x28x11,5		91
--	---	------------	--	-----------



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

246

Frittenwanne

Bac de salage



Die Frittenwanne ist verfügbar in der Version Elektro als Auftischgerät in der Breite 400 mm.

Zuverlässig

- Arbeitsfläche aus Edelstahl AISI 304 (1 mm) selbsttragend: für eine robuste Konstruktion, geeignet für die intensive Nutzung



La réserve à frites est disponible électrique, top, demi module.

Fiable

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 (1 mm): pour avoir une construction robuste appropriée pour une utilisation intensive

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Wannenkapazität Capacité de la cuve	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm		kW		Kg	m³	€

Aufbau - Top

	ECC465 Elektro-Frittenwanne <i>Bac de salage électrique</i>	40x65x27	1 GN 1/1	1	230V/1N 50/60Hz	24	0,2	1.330
--	--	----------	----------	---	--------------------	----	-----	--------------



Regolamento CE 1935/2004 e
 DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
 destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

247

Nudelkocher

Cuiseurs à pâtes



Der Nudelkocher ist als Auftischgerät Elektro ganzes Modul (600 mm) verfügbar.

Zuverlässigkeit

- Arbeitsfläche aus Edelstahl AISI 304 (1 mm) selbsttragend: für eine robuste Konstruktion, geeignet für die intensive Nutzung

Einfach zu benutzen

- Nudelkocher mit Ablauffläche: um die Speisestärke abzuleiten und das Gerät sauber zu halten

Le cuiseur à pâtes est disponible électrique, plain module, top.

Fiable

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 (1 mm): pour avoir une construction robuste appropriée pour une utilisation intensive

Easy to use

- Cuiseur à pâtes avec le niveau du drainage: pour éliminer facilement l'amidon et maintenir l'équipement propre

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Wannenkapazität Capacité de la cuve	Heizelemente Éléments électriques	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Lt	kW	kW		Kg	m ³	€

Aufbau - Top

	EC665/SC 1 Becken 25 L (ohne Körbe) Cuiseur à pâtes électrique fourni avec 4 paniers	60x65x27	25	9	9	400V/3N 50/60z	37	0,3	2.326
--	--	----------	----	---	---	-------------------	----	-----	--------------

Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	€

Körbe für Nudelkocher - Paniers pour cuiseurs à pâtes

	A660025	11,5x30x12,5	125
	A660027	11,5x15x12,5	83



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Bain-Marie

Bain Marie



Die Bain-Marie ist als Auftischgerät Elektro halbes und ganzes Modul verfügbar.

Zuverlässig

- Arbeitsfläche aus Edelstahl AISI 304 (1 mm) selbsttragend: für eine robuste Konstruktion, geeignet für die intensive Nutzung

Leistungsstark

- Bain-Marie GN 1/1, nicht entnehmbare Wanne GN 1/1: um das Speisenvolumen in der Bain-Marie zu erhöhen



Le bainmarie est disponible électrique, demi et plain module, top.

Fiable

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 (1 mm): pour avoir une construction robuste appropriée pour une utilisation intensive

Efficient

- Bainmarie avec basins amovibles GN 1/1: pour augmenter la quantité de nourriture dans le bainmarie

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Wannenkapazität Capacité de la cuve	Heizelemente Éléments électriques	Gesamtleistung kW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volumen	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm		1,5 kW	kW		Kg	m³	€

Aufbau - Top

 EBM465 1 Becken GN 1/2 + GN 1/3 (ohne Behälter) <i>Bain Marie électrique cuve GN ½ + GN 1/3 (fourni sans bac)</i>	40x65x27	1 GN 1/1	1	1,5	230V/1N 50/60z	24	0,2	1.240
 EBM765 2 Becken GN 1/1 (ohne Behälter) <i>Bain Marie électrique cuve 2 GN 1/1 (fourni sans bac)</i>	70x65x27	2 GN 1/1	2	3	230V/1N 50/60z	32	0,3	1.393

249

SMART 650 Wasserbad - Bain Marie

Zubehör - Accessoires

GN-Behälter aus Edelstahl inkl. Deckel - Bac inox avec couvercle pour bain marie

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	€
A800040 Inhalt. 21 L GN 1/1 <i>Cap. 21 L GN 1/1</i>	53x32,5x15	165
A800042 Inhalt 9,5 L GN 1/2 <i>Cap. 9,5 L GN 1/2</i>	32,5x26,5x15	108
A800071 Inhalt 4,1 L GN 1/4 <i>Cap. 4,1 L GN 1/4</i>	26,5x16,2x15	82



250



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Neutralelemente

Eléments neutres



Die Neutralelemente sind verfügbar als halbe (400 mm) und ganze (600 mm) Module mit Schublade.

Zuverlässig

- Arbeitsfläche aus Edelstahl AISI 304 (1 mm) selbsttragend:
für eine robuste Konstruktion,
geeignet für die intensive Nutzung



Les neutres sont disponibles demi et plein module, avec tiroir.

Fiable

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 (1 mm): pour avoir une construction robuste appropriée pour une utilisation intensive

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Schublade Tiroir	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm		Kg	m ³	€

Aufbau - Top

 N465C Mit Schublade cm 40 <i>Plan de travail avec tiroir cm 40</i>	40x65x27	●	23	0,2	669
 N665C Mit Schublade cm 60 <i>Plan de travail avec tiroir cm 60</i>	60x65x27	●	29	0,3	784

Umluft-Kühlunterbauten

Soubassements réfrigérés



Die **SMART 650** Umluft-Kühlunterbauten bestehen aus Modellen mit 2 oder 3 Schubladen und 2 oder 3 Türen entwickelt, um die Tischgeräte zu tragen. Innere T° -2/+10 °C.

Beständigkeit

- Außenverkleidung aus Edelstahl AISI 304, 1 mm Stärke
- Höhenverstellbare Füße AISI 304

La gamme SMART 650 se compose de soubassements réfrigérés, disponibles en 2 et 3 tiroirs ou 2 et 3 portes. Les soubassements réfrigérés sont destinés à recevoir les éléments de cuisson en version top. T° interne -2/+10 °C.

Fiabilité

- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 1 mm
- Pieds en acier inox AISI 304 ajustables en hauteur

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		Kg	m³	€
BR2C6 2 Schubladen <i>2 tiroirs</i>	120x53,5x57	0,5	230V/1N 50Hz	90	0,6	6.527
BR2P6 2 Türen <i>2 portes</i>	120x53,5x57	0,5	230V/1N 50Hz	80	0,6	5.821
BR3C6 3 Schubladen <i>3 tiroirs</i>	160x53,5x57	0,5	230V/1N 50Hz	110	0,7	7.269
BR3P6 3 Türen <i>3 portes</i>	160x53,5x57	0,5	230V/1N 50Hz	100	0,7	6.443

Unterschränke

Soubassements neutres



Die **SMART 650** Unterschränke gibt es in verschiedenen Breiten, entwickelt, um Tischgeräte zu tragen.

Zuverlässig

- Außenverkleidung aus Edelstahl AISI 304, 1 mm Stärke
- Höhenverstellbare Füße AISI 304



La gamme **SMART 650** se compose de soubassements baie libre de différentes largeurs, et destinés à recevoir les éléments de cuisson «top» à poser.

Fiable

- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 1 mm
- Pieds en acier inox AISI 304 ajustables en hauteur

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€
NSA46 Unterbau offen cm 40 <i>Soubassement ouvert, cm 40</i>	40x51x58	15	0,2	401
NSA66 Unterbau offen cm 60 <i>Soubassement ouvert, cm 60</i>	60x51x58	18	0,3	442
NSA76 Unterbau offen cm 70 <i>Soubassement ouvert, cm 70</i>	70x51x58	19	0,3	473
NSA86 Unterbau offen cm 80 <i>Soubassement ouvert, cm 80</i>	80x51x58	20	0,37	510
NSA106 Unterbau offen cm 100 <i>Soubassement ouvert, cm 100</i>	100x51x58	30	0,4	586
NSA126 Unterbau offen cm 120 <i>Soubassement ouvert, cm 120</i>	120x51x58	33	0,5	658
NSA146 Unterbau offen cm 140 <i>Soubassement ouvert, cm 140</i>	140x51x58	36	0,5	732



SMART 650 Unterschränke - Soubassements neutres

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m ³	€

Unterschränke Zubehör - Accessoires pour supports bai e libre

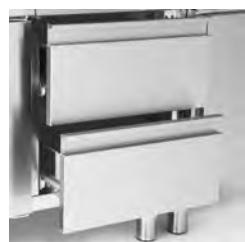
	A660009 Tür rechts und links für Unterschrank 40 cm für NSA46 <i>Porte 40 cm charnières à droite et à gauche pour NSA46</i>	39,5x41,5x3	3,2	0,05	172
	A660011 Tür-Kit für Unterschrank 60 cm für NSA66 (2 Türen) <i>Kit portes 60 cm pour NSA66 (2 portes)</i>	29,5x41,5x3	4,5	0,06	286
	A660042 Tür-Kit für Unterschrank 70 cm für NSA76 (2 Türen) <i>Kit portes 70 cm pour NSA76 (2 portes)</i>	34,5x41,5x3	5	0,06	313
	A660012 Tür-Kit für Unterschrank 80 cm für NSA86 (2 Türen) <i>Kit portes 80 cm pour NSA86 (2 portes)</i>	39,5x41,5x3	5,6	0,06	335
	A660013 Tür-Kit für Unterschrank 100 cm für NSA106 (3 Türen) <i>Kit portes 100 cm pour NSA106 (3 portes)</i>		7	0,07	482
	A660014 Tür-Kit für Unterschrank 120 cm für NSA126 (3 Türen) <i>Kit portes 120 cm pour NSA126 (3 portes)</i>		8	0,07	505
	A660015 Tür-Kit für Unterschrank 140 cm für NSA146 (4 Türen) <i>Kit portes 140 cm pour NSA146 (4 portes)</i>		9,3	0,07	649

Unterschränke - Soubassements neutres

SMART 650

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m ³	€

Unterschränke Zubehör - Accessoires pour supports bai e libre



A660016

Schubalden-Kit GN 1/1

Tiroirs pour soubassements GN 1/1

30,8x47x10,5

517

A660017

Schubalden-Kit GN 2/1

Tiroirs pour soubassements GN 2/1

50,8x47x10,5

615



A650005

Verbindungsschiene

Couvre joints

33

A980118

Kit 4 Füße (h. 50 mm) für Sockelmontage - h.100 mm
(um Geräte Sockelfähig zu machen)

Kit 4 pieds (h. 50 mm) pour installation sur socle
de maçonnerie solide (h.100 mm)

185

255

Freistehende Geräte

Equipements indépendants

Die freistehenden Zusatzgeräte bestehen aus Gasherden, Hockerkochern als Auftisch- oder Standmodelle, Bäckerei- und Fettbackgeräte, Friteusen und Salamandern.

Les éléments indépendants de notre gamme sont constitués par des fourneaux de faible profondeur et forte puissance, de friteuses électriques à poser, de friteuses gaz et électriques sur coffre et de salamandres.

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gesamtleistung KW Tot.		Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	G kW	E kW		Kg	m³	€

Gas-/Elektro-Hockerkocher Bodenaufstellung - Feux vifs et plaque électrique à poser au sol

	FP01V Gasgerät • 1 Brenner <i>1 feu vif avec thermocouple</i>	58x58x52	12	-	-	30	0,28	1.599
	EFP01 Elektrogerät • 1 Kochplatte <i>Electrique / 1 plaque</i>	58x58x52	-	5	400V3N 50Hz	30	0,28	2.073

Sonstige Kochgeräte - Produits complémentaires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Wannenabmessungen Dim. de la cuve	Wannenkapazität Capacité de la cuve	Gesamtleistung KW Tot.		Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Lt	G kW	E kW		Kg	m³	€

Elektro-Fritteusen Tischgeräte - Friteuses électriques de table

	EF6BM Einphasig • 1 Becken • 1 Korb 1 cuve, robinet de vidange, thermostats de sécurité & de régulation	29x52x29,5/43,5	23x25x27	5-6	-	3	230V/1N 50Hz	11	0,06	762
	EF8BM Einphasig • 1 Becken 1 Korb 1 cuve, robinet de vidange, thermostats de sécurité & de régulation	29x52x29,5/43,5	23x29,5x27	8-9	-	3	230V/1N 50Hz	12	0,07	894
	EF8B Dreiphasig • 1 Becken • 1 Korb 1 cuve, robinet de vidange, thermostats de sécurité & de régulation	29x55x29,5	23x29,5x27	8-9	-	6	400V/3N 50Hz	13	0,07	1.045
	EF12B Dreiphasig • 1 Becken • 1 Korb 1 cuve, robinet de vidange, thermostats de sécurité & de régulation	37,5x65,5x31/45	27,5x33x28	10-12	-	9	400V/3N 50Hz	18	0,12	1.187

	EF6+8BM Einphasig • 2 Becken • 2 Körben 2 cuves, 2 alimentations séparées, robinet de vidange, thermostats de sécurité & de régulation	58x52x29,5/43,5	23x25x27	5-6 + 5-6	-	3 + 3	230V/1N 50Hz	19	0,12	1.456
	EF8+8B Dreiphasig • 2 Becken • 2 Körben 2 cuves, 2 alimentations séparées, robinet de vidange, thermostats de sécurité & de régulation	58x52x29,5	23x29,5x27	8-9 + 8-9	-	6 + 6	400V/3N 50Hz	20	0,15	1.889
	EF12+12B Dreiphasig • 2 Becken • 2 Körben 2 cuves, 2 alimentations séparées, robinet de vidange, thermostats de sécurité & de régulation	75x65,5x31/45	27,5x33x28	10-12 + 10-12	-	9 + 9	400V/3N 50Hz	32	0,24	2.080

Elektro-Fritteusen Tischgeräte Bäckerei - Friteuses électriques de table spéciale pâtisserie

	EF20BP Dreiphasig • 1 Becken • 1 Korb 1 cuve, robinet de vidange, thermostats de sécurité & de régulation	75x67,5x26	58x32x22	18-20	-	9	400V/3N 50Hz	24	0,2	1.648
	EF60BP Dreiphasig • 1 Becken • 1 Korb 1 cuve, robinet de vidange, thermostats de sécurité & de régulation	75x77,5x26	62x42x22	34-37	-	9	400V/3N 50Hz	29	0,23	2.254

Sonstige Kochgeräte - Produits complémentaires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Wannenabmessungen Dim. de la cuve	Wannenkapazität Capacité de la cuve	Gesamtleistung KW Tot.		Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Lt	G kW	E kW		Kg	m³	€

Elektro-Fritteusen Standgeräte - Friteuses électriques sur coffre

	EF12S Dreiphasig • 1 Becken • 1 Korb 1 cuve, robinet de vidange, thermostats de sécurité & de régulation		37,5x65,5x84,5/98,5	27,5x33x29	12-14	-	9	400V/3N 50Hz	29	0,25	1.572
	EF25S Dreiphasig • 1 Becken • 1 Korb 1 cuve, robinet de vidange, thermostats de sécurité & de régulation		37,5x75,5x84,5/98,5	27,5x43x29	18-20	-	12	400V/3N 50Hz	32	0,3	1.648

	EF12+12S Dreiphasig • 2 Becken • 2 Körben 2 cuve, robinet de vidange, thermostats de sécurité & de régulation		75x65,5x84,5/98,5	27,5x33x29	12-14 + 12-14	-	9 + 9	400V/3N 50Hz	55	0,5	2.851
	EF25+25S Dreiphasig • 2 Becken • 2 Körben 2 cuve, robinet de vidange, thermostats de sécurité & de régulation		75x75,5x84,5/98,5	27,5x43x29	18-20 + 18-20	-	12 + 12	400V/3N 50Hz	60	0,6	3.137

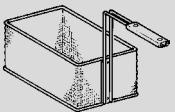
Gas-Fritteusen Standgeräte - Friteuses gaz sur coffre

	GF15S 1 Becken • 1 Korb 1 cuve, robinet de vidange, thermostats de sécurité & de régulation		37,5x65x110	25x33x34,5	14	13	-	-	44	0,26	2.335
	GF25S 1 Becken • 1 Korb 1 cuve, robinet de vidange, thermostats de sécurité & de régulation		37,5x75x110	25x43x34,5	17,5	14	-	-	47	0,3	2.534

	GF15+15S 2 Becken • 2 Körben 2 cuve, robinet de vidange, thermostats de sécurité & de régulation		75x65x110	25x33x34,5	14 + 14	13 + 13	-	-	81	0,52	4.065
	GF25+25S 2 Becken • 2 Körben 2 cuve, robinet de vidange, thermostats de sécurité & de régulation		75x75x110	25x43x34,5	17,5 + 17,5	14 + 14	-	-	86	0,6	4.409

Sonstige Kochgeräte - Produits complémentaires

Fritteusen Zubehör - Accessoires friteuses

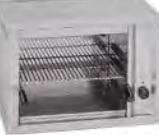
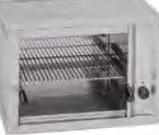
Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Preis Preis
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	€
AFI0004 Ölauffangbehälter, mod. GF15+15S / EF12+12S <i>Bac pour huile pour friteuse GF15+15S / EF12+12</i>	-	114
AFI0003 Ölauffangbehälter, mod GF25+25S / EF25+25S <i>Bac pour huile pour friteuse GF25+25S / EF25+25S</i>	-	133
	161778 Korb für EF6 <i>Paniers pour friteuse EF6</i>	14x20x10,5 81
161850 Korb für EF8 <i>Paniers pour friteuse EF8</i>	19x24,5x10,5	91
161745 Korb für EF12 und GF15 <i>Paniers pour friteuse EF12 et GF15</i>	23,5x27,5x10,5	105
162057 Korb für EF25 und GF25 <i>Paniers pour friteuse EF25 et GF25</i>	23,5x38,5x10,5	132
165918 Korb für EF20BP <i>Paniers pour friteuse EF20BP</i>	56x27,5x10,5	132
165919 Korb für EF60BP <i>Paniers pour friteuse EF60BP</i>	60x40x10,5	142



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a contatto con gli Alimenti.

259

Sonstige Kochgeräte - Produits complémentaires

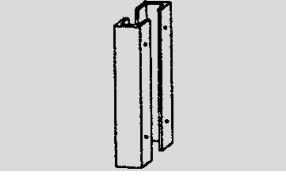
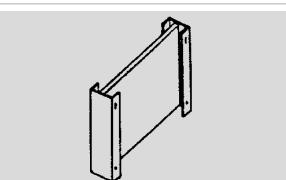
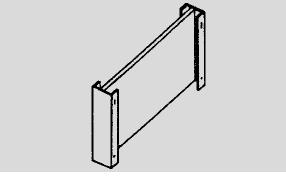
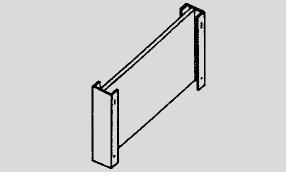
Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gesamtleistung KW Tot.		Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix	
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	G kW	E kW		Kg	m³	€	
Salamander - Salamandres								
	SAG660 Gasgerät • höhenverstellbar <i>Base réglable, carrosserie inox satiné, grille acier chromé, recueille sauce extractible, résistance en incoloy, gaz</i>	75x40x460	5,8	-	-	23	0,25	3.366
 new								
	SAE641 Elektrogerät • höhenverstellbar <i>Base réglable, carrosserie inox satiné, grille acier chromé, recueille sauce extractible, résistance en incoloy, électrique</i>	56x40x40	-	2	230V/1 50/60Hz	42	0,4	1.765
 new	SAE651 Elektrogerät • höhenverstellbar <i>Base réglable, carrosserie inox satiné, grille acier chromé, recueille sauce extractible, résistance en incoloy, électrique</i>	76x40x40	-	4	400V/3N 50/60Hz	23	0,25	2.460
	SAE651M Elektrogerät • höhenverstellbar <i>Base réglable, carrosserie inox satiné, grille acier chromé, recueille sauce extractible, résistance en incoloy, électrique</i>	76x40x40	-	2	230V/1 50/60Hz	23	0,25	2.460
 new								
	SAE541 Elektrogerät • höhenverstellbar <i>Plafond mobile, carrosserie inox satiné, grille acier chromé, recueille sauce extractible, résistance en incoloy, électrique</i>	40x51x50	-	2	230V/1 50/60Hz	51	0,33	2.997
	SAE561 Elektrogerät • höhenverstellbar <i>Plafond mobile, carrosserie inox satiné, grille acier chromé, recueille sauce extractible, résistance en incoloy, électrique</i>	60x51x50	-	4	400V/3N 50/60Hz	51	0,33	3.400
	SAE561M Elektrogerät • höhenverstellbar <i>Plafond mobile, carrosserie inox satiné, grille acier chromé, recueille sauce extractible, résistance en incoloy, électrique</i>	60x51x50	-	4	230V/1 50/60Hz	51	0,33	3.400
	SAE581 Elektrogerät • höhenverstellbar <i>Plafond mobile, carrosserie inox satiné, grille acier chromé, recueille sauce extractible, résistance en incoloy, électrique</i>	80x45x50	-	6	400V/3N 50/60Hz	42	0,4	4.595
	SET1 Elektrogerät • höhenverstellbar <i>Salamandres standards, carrosserie inox satiné, grille acier chromé, recueille sauce extractible, résistance en incoloy, électrique</i>	54x40x39	-	2	230V/1N 50/60Hz	22	0,1	1.103
	SET2 Elektrogerät • höhenverstellbar <i>Salamandres standards, carrosserie inox satiné, grille acier chromé, recueille sauce extractible, résistance en incoloy, électrique</i>	79x40x39	-	4	400V/3N 50/60Hz	30	0,2	1.385
	SET2M Elektrogerät • höhenverstellbar <i>Salamandres standards, carrosserie inox satiné, grille acier chromé, recueille sauce extractible, résistance en incoloy, électrique</i>	79x40x39	-	4	230V/1N 50/60Hz	30	0,2	1.385

260

Sonstige Kochgeräte - Produits complémentaires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Preis Preis
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	€

Kit Wandmontage Für Salamander - Kit supports murals

	9003 Für / Support pour: SAE541-SAE561-SAE581	10x3x42	165
	9008 Für / Support pour: SET1 - SET2	10x3x30	164
	9012 Für / Support pour: SAE641	50x10x30	233
	9013 Für / Support pour: SAE651-SAG660	70x10x30	252

261

262

Konvektomaten und Kombidämpfer - Fours mixtes et convection

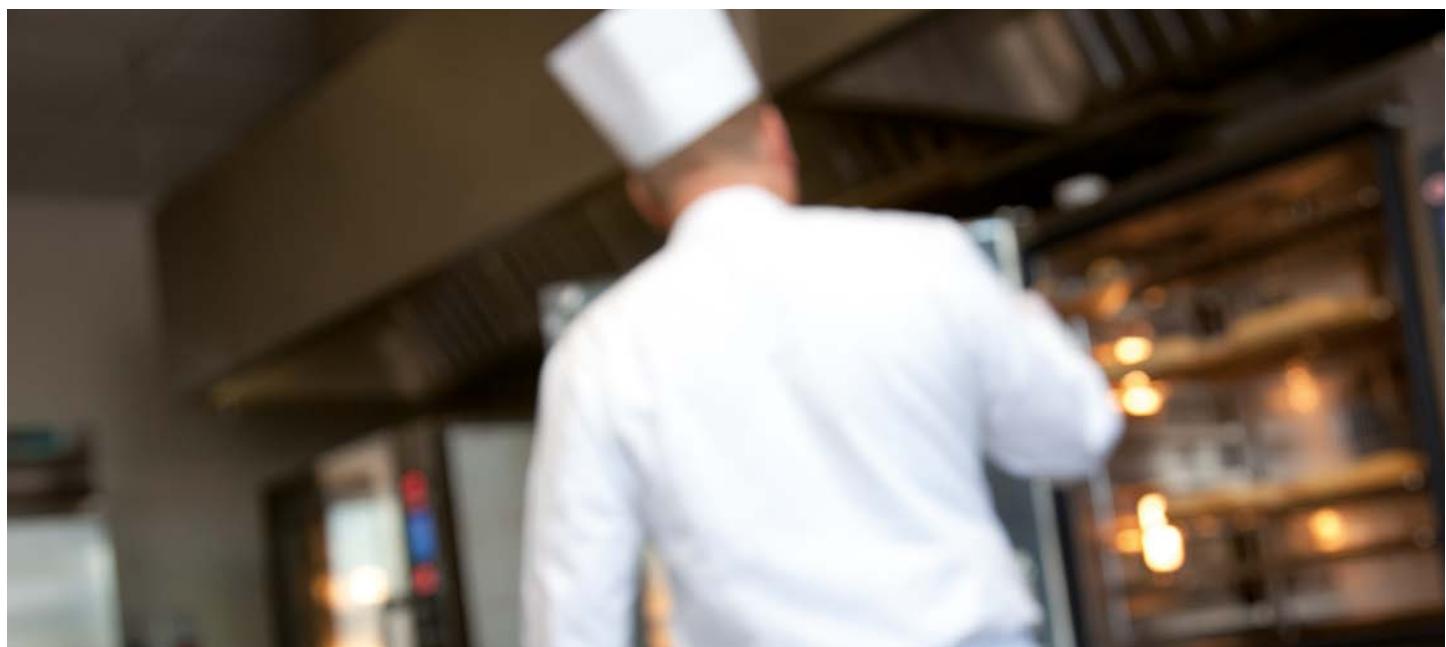
ÖFEN - FOURS

Zuverlässig, leistungsstark und intuitiv

Die perfekte Lösung für Ihre Bedürfnisse

Fiable, performant et intuitif

La réponse parfaite à tous vos besoins



MBM Öfen sind das Ergebnis kontinuierlicher Analyse der Bedürfnisse der Köche; angedacht um perfekte Kochergebnisse zu gewähren, höchste Betriebsbereitschaft, einfache Nutzung und vollkommene Kontrolle über die Kochprozesse.

DIE MBM PALETTE UMFASTT:

Konvektomaten, Gas und Elektro, elektronisch Steuerung, 6 GN 1/1, 10 GN 1/1, 10 GN 2/1.

Kombidämpfer Direktdampf, Gas und Elektro, analoge und digitale Steuerung, 4 GN 1/1, 6 GN 1/1, 10 GN 1/1, 10 GN 2/1, 20 GN 1/1, 20 GN 2/1.

Les fours **MBM** sont le fruit d'une analyse constante des besoins exprimés par les Chefs; il sont conçus pour obtenir des résultats de cuisson parfaits, tout en étant simples d'utilisation, et en permettant le contrôle des process de cuisson.

263

LA GAMME DES FOURS MBM EST CONSTITUEE DE:

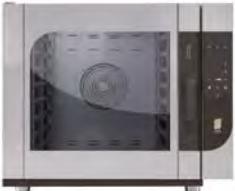
Fours convection gaz et électriques, à contrôle sensitif et d'une capacité de 6 GN1/1, 10 GN 1/1 et 10 GN 2/1.

Fours injection directe gaz et électriques, panneau de contrôle électronique et capacité de 4 GN 1/1, 6 GN 1/1, 10 GN 1/1, 10 GN 2/1, 20 GN 1/1 e 20 GN 2/1.

CHEFmate Kombidämpfer Basic-Touch - Fours mixtes « basic touch »

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Maße Garraum Chambre de cuisson	Einschübe Capacité	Gesamtleistung KW Tot.		Schienenaabstand Espacement des grilles	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Preis Prix
				E kW	G kW				
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm						Kg	€

Kombidämpfer mit Direktdampfeinspritzung - Fours mixtes à injection directe

	CME4 Kombidämpfer, elektrisch digital <i>Four mixte électrique panneau de contrôle sensitif lavage automatique</i>	89x79,5x60	63x44x33	4 GN 1/1	6	-	70	400V3N 50/60Hz	100	5.754
	CME6 Kombidämpfer, elektrisch digital <small>24 hours service</small> <i>Four mixte électrique panneau de contrôle sensitif lavage automatique</i>	89x79,5x72	63x44x49	6 GN 1/1 6 (60x40)	9,5	-	70	400V3N 50/60Hz	120	6.680
	CMG6 Kombidämpfer, gas digital <i>Four mixte gaz panneau de contrôle sensitif lavage automatique</i>	89x79,5x72	63x44x49	6 GN 1/1 6 (60x40)	-	12,5	70	230V1N 50Hz	130	8.926
	CME10 Kombidämpfer, elektrisch digital <small>24 hours service</small> <i>Four mixte électrique panneau de contrôle sensitif lavage automatique</i>	89x79,5x98	63x44x71	10 GN 1/1 10 (60x40)	18,5	-	70	400V3N 50/60Hz	145	8.729
	CMG10 Kombidämpfer, gas digital <i>Four mixte gaz panneau de contrôle sensitif lavage automatique</i>	89x79,5x98	63x44x71	10 GN 1/1 10 (60x40)	-	19,5	70	230V1N 50Hz	155	11.372
	CME102 Kombidämpfer, elektrisch digital <i>Four mixte électrique panneau de contrôle sensitif lavage automatique</i>	89x122x98	63x74x71	10 GN 2/1 20 GN 1/1 20 (60x40)	25,5	-	70	400V3N 50/60Hz	230	13.835

Basic touch Schnittstelle Simulator - Simulateur interface basic touch

	CMBS Basic touch Schnittstelle Simulator <i>Simulateur interface basic touch</i>	18x32x42	-	-	0,05	-	-	230V1N 50Hz	3	726
---	---	----------	---	---	------	---	---	-------------	---	------------

264

* Verfügbar Modell sofort lieferbar CME6HUWUICPSX oder CME10HUWUICPSX.

* Modèle disponible prête à être livrée: CME6HUWUICPSX ou CME10HUWUICPSX.

Kombidämpfer Full-Touch - Fours mixtes « full touch »

CHEFMATE

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Maße Garraum Chambre de cuisson	Einschübe Capacité	Gesamtleistung KW Tot.		Schienenabstand Espacement des grilles	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Preis Prix
				E kW	G kW				
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm						Kg	€

Kombidämpfer mit Direktdampfeinspritzung - Fours mixtes à injection directe

	CMFE6 Kombidämpfer, elektrisch Full-Touch <small>Four mixte électrique panneau de contrôle digital lavage automatique</small>		89x79,5x72	63x44x49	6 GN 1/1 6 (60x40)	9,5	-	70	400V3N 50/60Hz	120	7.342
	CMFG6 Kombidämpfer, Gas Full-Touch <small>Four mixte gaz panneau de contrôle digital lavage automatique</small>		89x79,5x72	63x44x49	6 GN 1/1 6 (60x40)	-	12,5	70	230V1N 50Hz	130	9.545

	CMFE10 Kombidämpfer, elektrisch Full-Touch <small>Four mixte électrique panneau de contrôle digital lavage automatique</small>		89x79,5x98	63x44x71	10 GN 1/1 10 (60x40)	18,5	-	70	400V3N 50/60Hz	145	9.351
	CMFG10 Kombidämpfer, Gas Full-Touch <small>Four mixte gaz panneau de contrôle digital lavage automatique</small>		89x79,5x98	63x44x71	10 GN 1/1 10 (60x40)	-	19,5	70	230V1N 50Hz	155	11.944

	CMFE102 Kombidämpfer, elektrisch Full-Touch <small>Four mixte électrique panneau de contrôle digital lavage automatique</small>		89x122x98	63x74x71	10 GN 2/1 20 GN 1/1 20 (60X40)	25,5	-	70	400V3N 50/60Hz	230	14.356
---	--	--	-----------	----------	--------------------------------------	------	---	----	-------------------	-----	---------------

Full touch Schnittstelle Simulator - Simulateur interface full touch

	CMFS Full touch Schnittstelle Simulator <small>Simulateur interface full touch</small>	18x32x42	-	-	0,05	-	-	230V1N 50Hz	3	812
---	---	----------	---	---	------	---	---	----------------	---	------------

Optional (nur für den Chefmate) - KIT upgrade pack - OPTIONS (seulement pour Chefmate)

Modell Modèle	Preis Prix	Modell Modèle	Preis Prix
	€		€
 HU Feuchtigkeits-Kontrolle / Contrôle d'humidité	227	 ICP Interner Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler / Sonde interne multipoints	372
 W Automatisches Reinigungssystem / Lavage automatique	728	 ECP* Externer Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler / Sonde externe multipoints	741
 U USB-Anschluss / Port USB pour Chefmate	372	 ISV Interner Vakuum-Kerntemperaturfühler / Sonde interne sous vide	445
		 ESV* Externer Vakuum-Kerntemperaturfühler / Sonde externe sous vide	682

* Nicht für Mod. CME4 - Pas disponible pour CME4

KIT UPGRADE PACK - OPTIONAL:

Zusatz-Aufrüst-Kit, welches bestellt und in den Öfen installiert werden kann:

- **Optional direkt ab Werk**, bei Bestellung des Ofens (an dem Ofenmodell wird bei Bestellung der Code für das jeweilige Kit mitgehangt – Beispiel: CME6HU)
- **Als Nachrüst-Kit** (es wird der Code für das Kit bestellt – ohne den Ofen - Beispiel: HU).

KIT EVOLUTION - OPTION:

Ensemble des accessoires/options pouvant être commandés ou installés sur le four:

- **Directement à l'usine** lors de la commande du four: ajouter dans ce cas à la référence du four, la référence de l'accessoire/option exemple rajouter à la suite de la référence four « HU » pour contrôle d'humidité.
- **Sur le site client dans un second temps:** commander dans ce cas la référence seule de l'accessoire/option exemple pour la clé USB, commander uniquement « U ».

265

* Verfügbar Modell sofort lieferbar CMFEHUWUICPSX oder CMFE10HUWUICPSX.

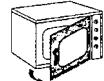
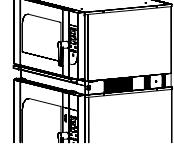
* Modèle disponible prête à être livrée: CMFE6HUWUICPSX ou CMFE10HUWUICPSX.

CONVY Konvektomaten - Fours convection

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Maße Garraum Chambre de cuison	Einschübe Capacité	Gesamtleistung KW Tot.		Schienenabstand Espacement des grilles	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Preis Prix
				E kW	G kW				
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm						Kg	€

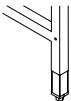
Konvektomaten - Fours convection

	CYE6 Elektro-Konvektomat <i>Four convection électrique</i>	89x79,5x72	63x44x49	6 GN 1/1 6 (60x40)	9,5	-	70	400V3N 50/60Hz	120	5.945
	CYG6 Gas-Konvektomat <i>Four convection gaz</i>	89x79,5x72	63x44x49	6 GN 1/1 6 (60x40)	-	12,5	70	230V1N 50Hz	130	7.947
	CYE10 Elektro-Konvektomat <i>Four convection électrique</i>	89x79,5x98	63x44x71	10 GN 1/1 10 (60x40)	18,5	-	70	400V3N 50/60Hz	145	7.767
	CYG10 Gas-Konvektomat <i>Four convection gaz</i>	89x79,5x98	63x44x71	10 GN 1/1 10 (60x40)	-	19,5	70	230V1N 50Hz	155	10.124
	CYE102 Elektro-Konvektomat <i>Four convection électrique</i>	89x122x98	63x74x71	10 GN 2/1 20 GN 1/1	25,5	-	70	400V3N 50/60Hz	230	12.311

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	€
 CHCM Kondensationshaube für Chefmate Elektroöfen 4, 6 und 10 Einschübe <i>Hotte à condensation pour Chefmate electric, 4-6-10 niveaux</i>	89,4x110x40,5	43	3.549
 DX Version mit Rechtsanschlag "DX" hinter die Artikelnummer des Ofens <i>Porte inversée (ferrage à droite) ajouter « DX » au modèle du four</i>	-	-	463
 SFCM Untergestell für Öfen  <i>Support four</i>	90x79,5x83	24,5	868
 SFCM20 Untergestell für Öfen 10 GN2/1 <i>Support four 10 GN2/1</i>	90x109x83	30	948
 KSFA* Kit (Tür, Seiten und Oberteil) für das Untergestell SFCM <i>Kit d'habillage (portes, dessus, cotés) du support four</i>	90x79,5x83	-	664
 KSFR* Kit Heizelement für Untergestell geschlossen (SFCM + KSFA) <i>kit to heat closed support (SFCM+KSFA)</i>	-	-	795
 PTCM 10 GN1/1 und 60x40cm Führungsschienen aus Edelstahl für SFCM <i>Support 10 grilles GN1/1 et 60x40 cm, pour SFCM</i>	-	-	463
 PTCM20 10 GN2/1 Führungsschienen aus Edelstahl für SFCM20 <i>Support 10 grilles GN2/1 pour SFCM20</i>	-	-	512
 PDCM Halterung für Reiniger <i>Support bidon détergent four</i>	-	-	186
 SFKS4 Verkürztes Untergestell zum Stapeln von Öfen mit 4 + 6 Einschüben <i>Support surbaissé pour fours superposés 4 + 6 niveaux</i>	90x79x49	-	830
 SFKS6 Verkürztes Untergestell zum Stapeln von Öfen mit 6 + 6 Einschüben <i>Support surbaissé pour fours superposés 6 + 6 niveaux</i>	90x79x24	-	814
 KSCM4 Stapelkit für Öfen mit 4 Einschüben (auf 6er oder 10er Öfen) nur für Elektro-Dämpfer <i>Kit superposition four 4nvx sur four 6 ou 10nvx (seulement four électriques)</i>	-	-	718
 KSCM6 Stapelkit für Öfen mit 6 Einschüben (auf 6er oder 10er Öfen) nur für Elektro-Dämpfer <i>Kit superposition four 6nvx sur four 6 ou 10nvx (seulement four électriques)</i>	-	-	718

* Kit zur nachträglichen Erweiterung des offenen Unterbaus SFCM
* Kit extensible dans un deuxième temps pour compléter le support four SFCM

CHEFMATE & CONVY Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	€
ECS0033 Hydraulikset für die Installation von Gas- und Elektroöfen (Enthält Lasten, Abflüsse und Hydraulikarmaturen) <i>kit hydraulique pour l'installation du four, gaz et électrique (contient des charges, des drains, des raccords hydrauliques)</i>	-	-	186
ECS0034 Kit d'alimentation pour l'installation de fours gaz (câble, fiche, bornes, tuyau de gaz, joints) <i>power supply kit for gas oven installation (cable, plug, terminals, gas pipe, gaskets)</i>	-	-	279
ECS0035 Netzteil für die Installation des Elektro-ofens (Kabel, Stecker, Klemmen) <i>kit d'alimentation pour l'installation de fours électriques (câble, fiche, bornes)</i>	-	-	118
 RGP6 Kit Edelstahl-Führungsschienen 6 Bleche 60x40 <i>Kit support grilles 60x40 pour four 6 nvx</i>	-	-	199
 RGP10 Kit Edelstahl-Führungsschienen 10 Bleche 60x40 <i>Kit support grilles 60x40 pour four 10 nvx</i>	-	-	266
 RGP20 Kit Edelstahl-Führungsschienen Bleche 60x40 für 10 GN 2/1 Öfen <i>Kit support grilles 60x40 pour four 10 GN 2/1</i>	-	-	407
 AFC0073 Externe Waschbrause <i>Douchette externe</i>	-	-	597
AFC0088 Ofenreiniger* <i>Nettoyeante four*</i>	-	-	74
 KRCM Kit zur Erhöhung des Untergestell SFCM auf H 89cm (zum Unterstellen von Schockfrostern) <i>Kit rehausse pour support SFCM</i>	-	-	266
23 (230 V/ 3F) Sonder Anspeisung- muss bei Bestellung angegeben werden <i>Alimentation spécifique que à préciser à la commande</i>	-	-	+3% auf den Listenpreis <i>sur les listes des prix</i>
SL Seitlicher Abfluss - muss bei Bestellung angegeben werden <i>Vidange latérale - à spécifier à la commande</i>	-	-	+3% auf den Listenpreis <i>sur les listes des prix</i>
60 Hz Für Gas Öfen - muss bei Bestellung angegeben werden <i>Pour four à gaz - à spécifier à la commande</i>	-	-	+2% auf den Listenpreis <i>sur les listes des prix</i>

268

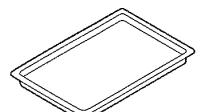
* Überprüfen Sie die Transportbedingungen mit der Firma
* Vérifier les conditions de transport avec l'entreprise

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	€

Roste - Grilles

	AFC0003 Edelstahl-Ofenrost GN 1/1 <i>Grille inox GN 1/1</i>	53x32,5x3	80
	AFC0095 Edelstahlrost für Gemüse GN 1/1 <i>Grille légumes inox GN 1/1</i>	53x32,5x2	379

Bleche - Bac Gastronorme

	AFC0038 Edelstahlbleche GN 1/1 <i>Bac inox GN 1/1</i>	53x32,5x2	49
	AFC0025 Edelstahlbleche GN 1/1 <i>Bac inox GN 1/1</i>	53x32,5x4	58
	AFC0026 Edelstahlbleche GN 1/1 <i>Bac inox GN 1/1</i>	53x32,5x6,5	63
	AFC0030 Edelstahlbleche gelocht GN 1/1 <i>Bac perforé inox GN 1/1</i>	53x32,5x2	70
	AFC0031 Edelstahlbleche gelocht GN 1/1 <i>Bac perforé inox GN 1/1</i>	53x32,5x4	80
	AFC0032 Edelstahlbleche gelocht GN 1/1 <i>Bac perforé inox GN 1/1</i>	53x32,5x6,5	86



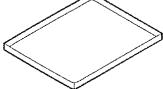
Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

269

CHEFMATE & CONVY Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	€

GN-Bleche Aluminium Teflonbeschichtet - *Teflon-aluminium pan*

	AFC0110	53x32,5x2	80
	AFC0111	53x32,5x4	90
	AFC0112	53x32,5x6,5	107



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

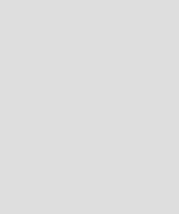
Softener - Adoucisseur

	CLEAN Softener mit Kartusche (7900 LT) für Wasser mit Standard-Mineralgehalt <i>Adoucisseur avec cartouche (cap 7900 lt) et testé pour eau avec une teneur standard de minéraux</i>	679
	CARCL Filterpatrone für CLEAN (7900 lt) <i>Cartouche de recharge pour CLEAN (cap 7900 lt)</i>	556
	CLEANXR Softener mit Kartusche (5000 LT) für Wasser mit hohem Mineralgehalt <i>Adoucisseur avec cartouche (cap 5000 lt) et testé pour eau avec un forte teneur de minéraux</i>	1.898
	CARXR Filterpatrone für CLEANXR (5000 lt) <i>Cartouche de recharge pour CLEANXR (cap 5000 lt)</i>	391

MAXI-ÖFEN - FOURS MAXI

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gesamtleistung KW Tot.		Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix	
		(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Gas kW					
						Kg	m³	€

Kombidämpfer touch, Direktdampfeinspritzung - Fours mixtes touch, à injection directe

 MC201E Elektro, 20 GN1/1, Kerntemperaturfühler, autom. Reinigungsprogramm, USB <i>Electrique, cap 20 GN1/1 sonde lavage automatique USB</i>	99x86,2x194,7	-	27,7	400V3N 50Hz	261	2,5	31.720*
 MC201G Gas, 20 GN1/1, Kerntemperaturfühler, autom. Reinigungsprogramm, USB <i>Gaz, cap 20 GN1/1 sonde lavage automatique USB</i>	99x86,2x194,7	45,5	-	230V1N 50Hz	303	2,5	38.734*
 MC202E Elektro, 20 GN2/1, Kerntemperaturfühler, autom. Reinigungsprogramm, USB <i>Electrique, cap 20 GN2/1 sonde lavage automatique USB</i>	99x118,7x194,7	-	54,7	400V3N 50Hz	288	3	44.385*
 MC202G Gas, 20 GN2/1, Kerntemperaturfühler, autom. Reinigungsprogramm, USB <i>Gaz, cap 20 GN2/1 sonde lavage automatique USB</i>	99x118,7x194,7	45,5	-	230V1N 50Hz	325	3	48.165*

* Alle Preise mit Einfahrwagen
Prix avec chariot inclus

Modell Modèle	Preis Prix
	€ 5.971
AC201CB40 Einfahrwagen Teller für Öfen 20GN 1/1 - 40 Gerichte max. Ø 285 mm <i>Chariot porte assiette pour four 20 1/1 - cap 40 assiettes max Ø 285 mm</i>	
	€ 5.911
AC201CB60 Einfahrwagen Teller für Öfen 20GN 1/1 - 60 Gerichte max. Ø 285 mm <i>Chariot porte assiette pour four 20 1/1 - cap 60 assiettes max Ø 285 mm</i>	
	€ 6.795
AC202CB78 Einfahrwagen Teller für Öfen 20GN 2/1 - 78 Gerichte max. Ø 285 mm <i>Chariot porte assiette pour four 20 2/1 - cap 78 assiettes max Ø 285 mm</i>	
	€ 6.593
AC202CB102 Einfahrwagen Teller für Öfen 20GN 2/1 - 102 Gerichte max. Ø 285 mm <i>Chariot porte assiette pour four 20 2/1 - cap 102 assiettes max Ø 285 mm</i>	
	€ 3.700
AC201CG65 Einfahrwagen Bleche für Öfen 20GN 1/1 <i>Chariot pour four 20 1/1 - distance niveaux 65 mm</i>	
	€ 4.195
AC202CG65 Einfahrwagen Bleche für Öfen 20GN 2/1 <i>Chariot pour four 20 2/1 - distance niveaux 65 mm</i>	
	€ 2.502
AC201HB Thermohülle für Öfen 20GN 1/1 <i>Housse isotherme 20 1/1</i>	
	€ 2.614
AC202HB Thermohülle für Öfen 20GN 2/1 <i>Housse isotherme 20 2/1</i>	

Modell Modèle	Preis Prix
	€

Zubehör - Accessoires

OP6H 60 hz <i>Variante 60 Hz</i>	free* gratuit*
ACKDI Externe Waschbrause <i>Kit douchette indépendante</i>	332
AC6&1KDE Retractable Externe Waschbrause <i>Kit douchette sur enrouleur</i>	1.026
AC20KF Fettabtscheider für 20 GN <i>Filtre à graisse pour four 20 niveaux</i>	1.024

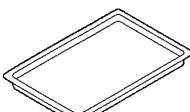
* Muss bei Bestellung angegeben werden
A spécifier à la commande

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	€

Roste - Grilles

	AFC0003 Edelstahl-Ofenrost GN 1/1 <i>Grille GN 1/1 inox</i>	53x32,5x3	80
	AFC0054 Edelstahl-Ofenrost GN 2/1 <i>Grille GN 2/1 inox</i>	65x53x3	157
	AFC0095 Edelstahlrost für Gemüse GN 1/1 <i>Grille inox pour légumes - GN 1/1</i>	53x32,5	379

Edelstahlbleche - Bac inox

	AFC0038 GN 1/1	53x32,5x2	49
	AFC0025 GN 1/1	53x32,5x4	58
	AFC0026 GN 1/1	53x32,5x6,5	63
	AFC0027 GN 2/1	65x53x2	90

Edelstahlbleche gelocht - Bac perforé inox

	AFC0030 GN 1/1	53x32,5x2	70
	AFC0031 GN 1/1	53x32,5x4	80
	AFC0032 GN 1/1	53x32,5x6,5	86
	AFC0033 GN 2/1	65x53x2	132
	AFC0039 GN 2/1	65x53x6,5	201



Spültechnik - Laverie

DIRECT PLUS

Einfach zu bedienen, effektiv, zuverlässig

für hohe Leistung mit einfacher Bedienung

Facile à utiliser, efficace, fiable

Performances de haut niveau et simplicité d'utilisation



Die Maschinen der Direct Line sind Dank der elektromechanischen Steuerung zuverlässig und einfach zu bedienen. Die preiswerte Lösung für jede Anforderung des Spülens.

- Türöffnung zu den höchsten auf dem Markt
- Selbstreinigungsfunktion
- Zwei Spülzyklen für die Geschirrspülmaschine
- 5 Modelle mit 35-40-50 cm Körben
- Elektromechanische Bedienung
- Doppelwandige Tür
- Gepresster Tankboden
- Thermostopp
- Geeignet zum Spülen von Tablets Dank der großen Türöffnung von 34 cm
- Serienmäßig mit Klarspülmitteldosierer, einstellbar über das Bedienfeld
- Kunststoffkörbe geliefert. Stahlkörbe nur auf Anfrage

Grace à leur gestion électromécanique les lave-verres et lave-vaisselle de la gamme Direct sont simple d'utilisation et d'entretien. La gamme Direct permet de satisfaire tous les besoins en matière de lavage de la vaisselle.

- Hauter de passage parmi les plus élevés sur le marché
- Fonction d'auto-nettoyage
- 2 cycles de lavage pour les lave vaisselles
- La gamme se compose de 5 modèles avec des paniers de 35/40 et 50 cms
- Panneau de contrôle électromécanique
- Porte double paroi pour une meilleure isolation phonique
- Cuve emboutie avec angles arrondis pour faciliter le nettoyage
- Thermostop
- Possibilité de laver les plateaux grâce à l'ouverture de porte de 34 cms
- Doseur de produit de rinçage de série, réglable depuis le panneau de commande
- Paniers en plastique fournis. Paniers en acier uniquement sur demande

275

Modell Modèle	Version Version	Außenabmessungen Dimensions	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix		
		(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		Kg	m³	€		
Gläserspüler / Elektromechanisch - Lave verres / commandes électromécaniques									
	LB306 Korb 35x35 cm • Türöffnung 26 cm • einphasig <i>Panier de 35x35 - hauteur de passage maxi 26 cm</i>		40x49x59,5	3,35	230V/1N 50Hz	32	0,12	1.898	
	LB306CR Korb Ø 35 cm • Türöffnung 26 cm • einphasig <i>Panier Ø 35 cm - hauteur de passage maxi 26 cm</i>		40x49x59,5	3,35	230V/1N 50Hz	32	0,12	1.940	
	LB406 Korb 40x40 cm • Abstand zwischen Führungen 38,5 cm • Türöffnung 32 cm • einphasig <i>Panier de 40x40 cm - distance entre guides 38,5 cm hauteur de passage maxi 32 cm</i>		44x53x67	3,4	230V/1N 50Hz	37	0,16	2.270	
	LB406A Korb 40x40 cm • Abstand zwischen Führungen 38,5 cm • Türöffnung 32 cm • einphasig <i>Panier de 40x40 cm - distance entre guides 38,5 cm hauteur de passage maxi 32 cm</i>		44x53x67	3,4	230V/1N 50Hz	37	0,16	2.574	
	LB406CR Korb Ø 37 cm • Türöffnung 32 cm • einphasig <i>Panier Ø 37 cm - hauteur de passage maxi 32 cm</i>		44x53x67	3,4	230V/1N 50Hz	37	0,16	2.312	
Geschirrspüler (Untertisch) / Elektromechanisch - Lave vaisselle / commandes électromécaniques									
	LS506M* Korb 50x50 cm • Türöffnung 36,5 cm (max. Ø Teller 34 cm) • einphasig <i>Panier de 50x50 - hauteur de passage maxi 36,5 cm monophasé</i>			57,5x60,5x82	3,5	230V/1N 50Hz	63	0,28	3.110
	LS506MA* Korb 50x50 cm • Türöffnung 36,5 cm (max. Ø Teller 34 cm) • einphasig <i>Panier de 50x50 - hauteur de passage maxi 36,5 cm monophasé</i>			57,5x60,5x82	3,5	230V/1N 50Hz	63	0,28	3.413
	LS506T* Korb 50x50 cm • Türöffnung 36,5 cm (max. Ø Teller 34 cm) • dreiphasig <i>Panier de 50x50 - hauteur de passage maxi 36,5 cm max plates diam. cm 34 - Triphasé</i>			57,5x60,5x82	5,4	400V/3N 50Hz	63	0,28	3.356
	LS506TA* Korb 50x50 cm • Türöffnung 36,5 cm (max. Ø Teller 34 cm) • dreiphasig <i>Panier de 50x50 - hauteur de passage maxi 36,5 cm max plates diam. cm 34 - Triphasé</i>			57,5x60,5x82	5,4	400V/3N 50Hz	63	0,28	3.660
	SL50 Edelstahl-Unterbau für Mod. LS506M / LS506T / LS523 <i>Socle inox réhausse pour modèles LS506M / LS506T / LS523</i>			57,5x56,5 x39/45,5	-	-	15	0,13	537

276

* Modell auch verfügbar 60 Hz 230-380V.
Anfrage bei Bestellung. Aufpreis + 5%.

* Model disponible aussi 60 Hz 230-380V.
Demande lors de la commande. Supplément + 5%.

Symbol / Symboles

 Mit Wasserenthärter
Version avec adoucisseur

 Runder Korb
Panier rond

 Doppelwandig
Double paroi

 Einphasig
Monophasé

 Dreiphasig
Triphasé

Modell Modèle	Version Version	Außenabmessungen Dimensions	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
		(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		Kg	m ³	€

Geschirrspüler (Durchschub) / Elektromechanisch - Lave vaisselle à capot / commandes électromécaniques

 LK606* Korb 50x50 cm • Türöffnung 45 cm <i>Panier de 50x50 - hauteur de passage maxi 45 cm</i>		63,5x74,5x153	8,5 400V/3N 50Hz	135	0,78	5.490
---	---	---------------	---------------------	-----	------	--------------

Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Für Modell Pour modèles	Preis Prix
		€

Kit Laugenpumpe - Kit pompe de vidange

 AAL3153	LB 306 - LB 406	264
AAL3152	LS 506M - LS 506T	346
AAL3134	LK 606	346

Kit Reinigungsmittel-Dosierer - Kit doseur détergent

 AAL3145	LB 306 - LB 406 LS 506M/MA - LS 506T/TA	346
AAL3131	LK 606	346

* Modello disponibile anche 60 Hz 230-380V.
Richiedere al momento dell'ordine. Sovraprezzo +5%.

* Model available also 60 Hz 230-380V.
To be required when ordering. Surcharge + 5%.

Symbole / Symboles

|| Doppelwandig
Double paroi

277

Spültechnik - Laverie

DOMINA PLUS

Vielseitig, effizient, schnell

um den Ansprüchen des Verbrauchers gerecht zu werden

Polyvalent, efficace, rapide

Pour répondre aux besoins des utilisateurs les plus exigeants



Eine komplette Linie der neuesten Generation von robusten, zuverlässigen, ökologischen und bedienungsfreundlichen Maschinen.

- Serienmäßig mit Klarspülmitteldosierer
- Reinigungsmittel-Dosierer als kit
- Elektronischer Thermostop
- Thermometer Tank- und Boiler
- Doppelwandige Konstruktion
- Alle Modelle mit Tür mit Gegengewicht
- Tankfilterflächensiebe
- Tiefgezogener Tank und Korbführungen für mehr Festigkeit und optimale Reinigung
- Vorbereitet für HACCP
- LED Elektronische Schnittstelle intuitiv zu bedienen
- 4 Standard-Waschprogramme (3 im LB423)
- Kontinuierliche spezielle Waschprogramme (Modelle LS und LK)
- Selbstreinigungsfunktion
- P Versionen mit integrierte Austragspumpe mit Betrieb bei Teilentladung

La gamme des lave-verres et lave-vaisselle Domina a été conçue pour offrir aux utilisateurs, facilité d'utilisation, robustesse, respect de l'environnement et top de la technologie.

- Doseurs de produits de rinçage de série
- Dosage detergent disponible comme kit
- Thermostop électrique
- Affichage digital des températures
- Construction double paroi intégrale
- Portes avec frein de retenue
- Cuves et guides de paniers embouties pour une plus grande résistance et un nettoyage optimal
- Filtres de cuve intégraux
- Pompe de vidange
- Double paroi série sur tous les modèles
- Interface électronique LED pour un fonctionnement intuitif
- 4 programmes de lavage standards (3 dans LB423)
- Programme de lavage spéciaux continus (pour modèles LS et LK)
- Versions P avec pompe de vidange intégrée avec fonctionnant à décharge partielle

Modell Modèle	Version Version	Außenabmessungen Dimensions	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
		(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		Kg	m ³	€

Gläserspüler / Elektronisch - Lave verres / commandes électroniques



LB423

Korb 40x40 cm • Türöffnung 32 cm
max. Höhe Gläser 30 cm

Panier de 40x40 - hauteur de passage 32 cm
hauteur maxi pour les verres 30 cm



44x53,5x67

3,4

230V/1N
50Hz

37

0,16

2.819

LB423P

Korb 40x40 cm • Türöffnung 32 cm
max. Höhe Gläser 30 cm

Panier de 40x40 - hauteur de passage 32 cm
hauteur maxi pour les verres 30 cm



44x53,5x67

3,4

230V/1N
50Hz

37

0,16

3.091

Geschirrspüler (Untertisch) / Elektronisch - Lave-vaisselle / commandes électroniques



LS523

Korb 50x50 cm • Türöffnung 36,5 cm
max. ø Teller 35 cm

Lave vaisselle électronique double paroi
Panier de 50x50 - hauteur de passage 36.5 cm
diamètre maxi des assiettes 35 cm



57,5x60,5x82

5,4

400V/3N
50Hz

65

0,3

4.196

LS523P

Korb 50x50 cm • Türöffnung 36,5 cm
max. ø Teller 35 cm

Lave vaisselle électronique double paroi
Panier de 50x50 - hauteur de passage 36.5 cm
diamètre maxi des assiettes 35 cm



57,5x60,5x82

5,4

400V/3N
50Hz

65

0,3

4.497

Geschirrspüler (Durchschub) / Elektronisch - Lave vaisselle à capot / commandes électroniques



LK623

Korb 50x50 cm • Türöffnung 45 cm

Panier de 50x50 - hauteur de passage 45 cm



63,5x74,5x153

8,7

400V/3N
50Hz

135

0,78

6.163

LK623P

Korb 50x50 cm • Türöffnung 45 cm

Panier de 50x50 - hauteur de passage 45 cm



63,5x74,5x153

8,7

400V/3N
50Hz

135

0,78

6.406

Symbole / Symboles



Doppelwandig
Double paroi



Integrierte Teilentladung und automatisches Ablauf
Vidange partielle

DOMINA PLUS Spültechnik - Laverie

Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Für Modell Pour modèles	Preis Prix
		€

Kit Laugenpumpe - Kit pompe de vidange

	AAL3136	LB 423	346
	AAL3134	LK 623	346
	AAL3137	LS 523	346

Kit Reinigungsmittel - Dosierer - Kit doseur détergent

	AAL3145	LB 423, LS 523	346
	AAL3131	LK 623	346

280

Spültechnik - Laverie

DOMINA EVO PLUS "SERIE 6" - "SERIE 7"

Hochproduktiv, extrem leise

um den Ansprüchen des Verbrauchers gerecht zu werden

Très productif, extrêmement silencieux

Pour répondre aux besoins des utilisateurs les plus exigeants



Eine komplette Linie der neuesten Generation von robusten, zuverlässigen, ökologischen und bedienungsfreundlichen Maschinen.

- Serienmäßig mit Reinigungs- und Klarspülmitteldosierer
- Standard CRP, Konstantes Nachspül-System mit integrierter Druckerhöhungspumpe
- Elektronischer Thermostop
- Thermometer Tank- und Boiler
- Doppelwandige Konstruktion
- Alle Modelle mit Tür mit Gegengewicht
- Tankfilterflächen siebe
- Tiefgezogener Tank und Korb für mehr Festigkeit und optimale Reinigung
- Vorbereitet für HACCP
- Elektronische LED-Schnittstelle für Modelle "Serie 6"
- Mehrfarbige LCD-Schnittstelle für Modelle "Serie 7"
- 4 Standard-Waschprogramme für Modelle Domina Evo Plus "Serie 6"
- bis zu 11 Standard-Waschprogramme für Modelle Domina Evo Plus "Serie 7"
- Kontinuierliche spezielle Waschprogramme (Modelle LS und LK)
- Selbstreinigungsfunktion
- P Versionen mit integrierte Austragspumpe mit Betrieb bei Teilentladung

La gamme des lave-verres et lave-vaisselle Domina a été conçue pour offrir aux utilisateurs, facilité d'utilisation, robustesse, respect de l'environnement et top de la technologie.

- Doseurs de produits de rinçage et detergent de série
- CRP standard, surpresseur de rinçage avec pompe de surpression intégrée
- Thermostop électrique
- Affichage digital des températures
- Construction double paroi intégrale
- Portes avec frein de retenue
- Cuves et guides de paniers embouties pour plus de résistance et un nettoyage optimal
- Filtres de cuve intégraux
- Pompe de vidange
- Double paroi série sur tous les modèles
- Interface électrique à LED pour les modèles "Serie 6"
- Interface LCD multicolore pour les modèles "Serie 7"
- 4 programmes de lavage standard sur les modèles Domina Evo "Série 6"
- jusqu'à 11 programmes de lavage standard sur les modèles Domina Evo "Série 7"
- Programme de lavage spéciaux continus (pour modèles LS et LK)
- Versions P avec pompe de vidange intégrée avec fonctionnant à décharge partielle

281

DOMINA EVO PLUS "Serie 6" Spültechnik - Laverie

Modell Modèle	Version Version	Außenabmessungen Dimensions	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix	
		(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		Kg	m³	€	
Gläserspüler / Elektronisch - Lave verres / commandes électroniques / surpresseur de rinçage								
	LB426 Korb 40x40 cm • Türöffnung 32 cm max. Höhe Gläser 30 cm Panier de 40x40 - hauteur de passage 32 cm hauteur maxi pour les verres 30 cm		47x56x69,5	3,4	230V/1N 50Hz	37	0,16	3.206
	LB426P Korb 40x40 cm • Türöffnung 32 cm max. Höhe Gläser 30 cm mit Reinigungsmittel-Dosierer und Laugenpumpe Panier de 40x40 - hauteur de passage 32 cm hauteur maxi pour les verres 30 cm		47x56x69,5	3,4	230V/1N 50Hz	37	0,16	3.418
Geschirrspüler (Untertisch) / Elektronisch - Lave vaisselle / commandes électroniques / double paroi / surpresseur de rinçage								
	LS526 Korb 50x50 cm • Türöffnung 38,5 cm max. Ø Teller 35 cm Panier de 50x50 - hauteur de passage 38,5 cm diamètre maxi des assiettes 35 cm		60x60x82	5,4	400V/3N 50Hz	65	0,3	4.333
	LS526P Korb 50x50 cm • Türöffnung 38,5 cm max. Ø Teller 35 cm mit Reinigungsmittel-Dosierer und Laugenpumpe Panier de 50x50 - hauteur de passage 38,5 cm diamètre maxi des assiettes 35 cm		60x60x82	5,4	400V/3N 50Hz	65	0,3	4.560
Geschirrspüler (Durchschub) Elektronisch - Lave vaisselle à capot / commandes électroniques / double paroi								
	LK626* Korb 50x50 cm • Türöffnung 45 cm Panier de 50x50 - double paroi hauteur de passage 45 cm		63,5x74,5x153	8,7	400V/3N 50Hz	135	0,78	6.809
	LK626P Korb 50x50 cm • Türöffnung 45 cm mit Reinigungsmittel-Dosierer Panier de 50x50 - double paroi hauteur de passage 45 cm		63,5x74,5x153	8,7	400V/3N 50Hz	135	0,78	7.044
	LK626PL Korb 60x50 cm • Türöffnung 45 cm mit Reinigungsmittel-Dosierer Panier de 60x50 - double paroi hauteur de passage 45 cm		70x75,5x157	9,5	400V/3N 50Hz	150	1	8.500

282

* Modell auch verfügbar 60 Hz 230-380V.
Anfrage bei Bestellung. Aufpreis + 5%.

* Model disponible aussi 60 Hz 230-380V.
Demande lors de la commande. Supplément + 5%.

Symbole / Symboles

-  Doppelwandig
Double paroi
-  Konstantes Nachspül-System
Surpresseur de rinçage
-  Integrierte Teilentladung und automatisches Ablauf
Vidange partielle

Spültechnik - Laverie **DOMINA EVO PLUS "Serie 6"**

Modell Modèle	Version Version	Außenabmessungen Dimensions	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix	
		(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		Kg	m³	€	
Geschirrspüler (Durchshub) / Elektronisch / Doppelwandig / mit der Wärmerückgewinnung ausgelegt - Lave-vaisselle à capot/commandes électroniques/ double paroi/ avec récupérateur de chaleur								
	LK626NRG* Korb 50x50 cm • Türöffnung 45 cm Panier de 50x50 - double paroi hauteur de passage 45 cm		63,5x74,5x223	8,7	400V/3N 50Hz	135	0,78	10.213
	LK626PNRG* Korb 50x50 cm • Türöffnung 45 cm mit Reinigungsmittel-Dosierer Panier de 50 x50 - double paroi hauteur de passage 45 cm		63,5x74,5x223	8,7	400V/3N 50Hz	135	0,78	10.441

* Die Geschirrspüler wird mit dem Wärmerückgewinnung Zubehör geliefert, das sofort installiert werden kann

* La lave-vaisselle sera livré avec l'accessoire récupérateur de chaleur prêt à être installé

	SL52 Edelstahl-Unterbau für Mod. LS526 Socle inox réhausse pour modèles LS526		57,5x55,5x37,5	-	-	15	0,13	452
--	--	--	----------------	---	---	----	------	------------

Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Für Modell Pour modèle	Preis Prix
		€

Kit Laugenpumpe - Kit pompe de vidange

	AAL3136	LB 426	346
	AAL3133	LS 526	346
	AAL3134	LK 626	346

283

Symbole / Symboles



Doppelwandig
Double paroi



Konstantes Nachspül-System
Surpresseur de rinçage



Integrierte Teilentladung und automatisches Ablauf
Vidange partielle

DOMINA EVO PLUS "Serie 7" Spültechnik - Laverie

Modell Modèle	Version Version	Außenabmessungen Dimensions	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
		(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		Kg	m³	€
Gläserspüler / Elektronisch - Lave verres / commandes électroniques / surpresseur de rinçage							
		LB427CPD Korb 40x40 cm • Türöffnung 32 cm max. Höhe Gläser 30 cm Panier de 40x40 - hauteur de passage 32 cm hauteur maxi pour les verres 30 cm	47x56x69,5	3,4	230V/1N 50Hz	37	0,16 3.803
		LB427CPDA Korb 40x40 cm • Türöffnung 32 cm max. Höhe Gläser 30 cm mit Reinigungsmittel-Dosierer und Laugenpumpe Panier de 40x40 - hauteur de passage 32 cm hauteur maxi pour les verres 30 cm	47x56x69,5	3,4	230V/1N 50Hz	37	0,16 4.117
Geschirrspüler (Untertisch) / Elektronisch - Lave vaisselle / commandes électroniques / double paroi / surpresseur de rinçage							
		LS527CPD Korb 50x50 cm • Türöffnung 38,5 cm max. Ø Teller 35 cm Panier de 50x50 - hauteur de passage 38.5 cm diamètre maxi des assiettes 35 cm	60x60x82	5,4	400V/3N 50Hz	65	0,3 4.955
		LS527CPDA Korb 50x50 cm • Türöffnung 38,5 cm max. Ø Teller 35 cm mit Reinigungsmittel-Dosierer und Laugenpumpe Panier de 50x50 - hauteur de passage 38.5 cm diamètre maxi des assiettes 35 cm	60x60x82	5,4	400V/3N 50Hz	65	0,3 5.284
Geschirrspüler (Durchschub) Elektronisch - Lave vaisselle à capot / commandes électroniques / double paroi							
		LK627ICPD* Korb 50x50 cm • Türöffnung 45 cm Panier de 50x50 - double paroi hauteur de passage 45 cm	63,5x74,5x153	8,7	400V/3N 50Hz	135	0,78 7.626
		LK627ICPDA Korb 50x50 cm • Türöffnung 45 cm mit Reinigungsmittel-Dosierer Panier de 50x50 - double paroi hauteur de passage 45 cm	63,5x74,5x153	8,7	400V/3N 50Hz	135	0,78 7.970

284

Symbolen / Symboles

* Modell auch verfügbar 60 Hz 230-380V.
Anfrage bei Bestellung. Aufpreis + 5%.

* Model disponible aussi 60 Hz 230-380V.
Demande lors de la commande. Supplément + 5%.



Doppelwandig
Double paroi

Konstantes Nachspül-System
Surpresseur de rinçage



Integrierte Teilentladung und automatisches Ablauf
Vidange partielle



Mit Wasserenthärter
Version avec adoucisseur

Spültechnik - Laverie DOMINA EVO PLUS "Serie 7"

Modell Modèle	Version Version	Außenabmessungen Dimensions	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
		(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		Kg	m ³	€

Geschirrspüler (Durchshub) / Elektronisch / Doppelwandig / für die Wärmerückgewinnung ausgelegt - Lave-vaisselle à capot/commandes électroniques/ double paroi/ configurée pour récupérateur de chaleur



LK627ICPLD
Korb 60x50 cm • Türöffnung 45 cm
mit Reinigungsmittel-Dosierer

Panier de 60x50 - double paroi
hauteur de passage 45 cm



70x75,5x157 9,5 400V/3N 50Hz 150 1 8.972

	SL52 Edelstahl-Unterbau für Mod. LS527 Socle inox réhausse pour modèles LS527	57,5x55,5x37,5	-	-	15	0,13	452
--	--	----------------	---	---	----	------	------------

Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Für Modell Pour modèle	Preis Prix
		€

Kit Laugenpumpe - Kit pompe de vidange

	AAL3136	LB 427	346
	AAL3133	LS 527	346
	AAL3134	LK 627	346

285

Symbole / Symboles



Doppelwandig
Double paroi



Konstantes Nachspül-System
Surpresseur de rinçage



Integrierte Teilentladung und automatisches Ablauf
Vidange partiel

Spültechnik - Laverie

DOMINA TOPFSPÜLER

DOMINA LAVE-BATTERIE

Schnelligkeit und Hygiene zu Ihren Diensten

hohe Leistung, einfach zu bedienen

Rapidité et hygiène à votre service
haute performance, simple à utiliser



Die Geschirrspülmaschinen-Linie besteht aus 6 Modellen, die sich durch Einfachheit und Effektivität auszeichnen.

- Doppelwandkonstruktion
- Korbführungen aus Edelstahl
- Edelstahlkörbe
- Elektronischer Druckschalter
- Soft-Touch-Oberfläche
- 4 verschiedene Waschprogramme
- Automatisches Waschen
- Doppelpülpumpen
- Teilentleerung mit Ablaufpumpe
- CRP-Spülung und Hochdruck-Spülpumpe
- Waschmittel- und Klarspülmittelbehälter
- Optionale Wärmerückgewinnungseinheit für alle Modelle außer LOD93 und LOD103, wo sie nicht verfügbar ist

La gamme de lave-vaisselle se compose de 6 modèles qui ont la force de la simplicité et de l'efficacité.

- Construction à double paroi
- Guides de panier en acier inoxydable
- Paniers en acier inoxydable
- Pressostat électronique
- Interface tactile
- 4 programmes de lavage différents
- Lavage automatique
- Pompes de lavage à double flux
- Décharge partielle avec pompe de vidange
- Pompe de rinçage CRP et haute pression
- Distributeur de détergent et de produit de rinçage
- Récupérateur de chaleur en option sur tous les modèles sauf LOD93 et LOD103 où il n'est pas disponible

Topfspüler - Lave-batterie DOMINA

Modell Modèle	Version Version	Außenabmessungen Dimensions	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix	
		(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		Kg	m³	€	
Topfspüler / Elektronisch - Lave-batterie / commandes électronique / double paroi								
	LOD93 Untertisch Topfspüler Korb 50x60 cm • Türöffnung 40 cm geschweißter Tank 23 Lt Lieferumfang Körbe: n° 1 (706129) Lave-batterie sous-comptoir Panier 50x60 - max. hauteur de passage 40 cm cuve soudé 23 Lt Paniers en dotation: n° 1 (706129)		60x70x85	6,7	400V/3N 50Hz	67	0,52	5.050
LOD103								
	Korb 50x60 cm • Türöffnung 40 cm geschweißter Tank 23 Lt Lieferumfang Körbe: n° 1 (706129) Panier 50x60 - max. hauteur de passage 40 cm cuve soudé 23 Lt Paniers en dotation: n° 1 (706129)		60x70x129	6,7	400V/3N 50Hz	79	0,65	6.263
LOD203*								
	Korb 55x61 cm • Türöffnung 65 cm tiefgezogener Tank 37 Lt Lieferumfang Körbe: n° 1 (41305) Panier 55x61 - max. hauteur de passage 65 cm cuve emboutie 37 Lt Paniers en dotation: n° 1 (41305)		72x78x173	7,5	400V/3N 50Hz	170	1,55	9.152
LOD303*								
	Korb 55x61 cm • Türöffnung 85 cm tiefgezogener Tank 37 Lt Lieferumfang Körbe: n° 1 (41305) Panier 55x61 - max. hauteur de passage 85 cm cuve emboutie 37 Lt Paniers en dotation: n° 1 (41305)		72x78x193	7,5	400V/3N 50Hz	196	1,55	10.113
LOD403*								
	Korb 70x70 cm • Türöffnung 65 cm tiefgezogener Tank 68 Lt Lieferumfang Körbe: n° 1 (42305) Panier 70x70 - max. hauteur de passage 65 cm cuve emboutie 68 Lt Paniers en dotation: n° 1 (42305)		85x85x196	10,7	400V/3N 50Hz	205	1,72	15.178
LOD503*								
	Korb 132x70 cm • Türöffnung 85 cm tiefgezogener Tank 131 Lt Lieferumfang Körbe: n° 1 (43305) Panier 132x70 - max. hauteur de passage 85 cm cuve emboutie 131 Lt Paniers en dotation: n° 1 (43305)		147x85x196	15,9	400V/3N 50Hz	350	3,5	23.653

* Modell auch verfügbar 60 Hz 230-380V.
Anfrage bei Bestellung. Aufpreis + 5%.

* Model disponible aussi 60 Hz 230-380V.
Demande lors de la commande. Supplément + 5%.

Symbolen / Symboles

 Doppelwandig
Double paroi

 Konstantes Nachspül-System
Surpresseur de rinçage

 Integrierte Teilentladung und automatisches Ablauf
Vidange partielle

287

DOMINA Topfspüler - Lave-batterie

Zubehör Für Topfspüler - Accessoires pour lave-batterie

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Für Modell Pour modèles	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm		€
	AAL0106 Wärmerückgewinnung* <i>Récupérateur de chaleur*</i>	72x78x27 LOD 203, LOD 303 LOD 403, LOD 503	3.741
	706129 Korb für Töpfe <i>Panier casseroles</i>	50x60x10 LOD 93, LOD 103	316
	41305 Korb für Töpfe <i>Panier casseroles</i>	55x61x10 LOD 203, LOD 303	356
	42305 Korb für Töpfe <i>Panier casseroles</i>	70x70x10 LOD 403	422
	43305 Korb für Töpfe <i>Panier casseroles</i>	131x70x10 LOD 503	869
	AAL2146 Edelstahleinsatz 5 Tabletts <i>Insert en acier inoxydable 5 plateaux</i>	50x50x25 LOD 93, LOD 103, LOD 203, LOD 303 LOD 403, LOD 503	541
	706128 Einsatz Konditoreiwerkzeug für Dekorationen <i>Support entonnoir pour pâtisserie</i>	Ø 17	78
	433032 Grillkorb <i>Grill pour panier</i>	LOD 93, LOD 103	106

288

* Anfrage bei Bestellung.

Nicht geeignet für osmotisches Wasser oder Wasser mit einer Härte nahe Null.

* Demande lors de la commande.

Ne convient pas à l'eau osmotique ni à la dureté proche de zéro.

Spültechnik - Laverie

DOMINA KORBTRANSPORTMASCHINEN

DOMINA CONVOYEUR A CASIER

Durchführbarkeit, Effizienz, Geschwindigkeit
um den Anforderungen einer hohen Produktivität gerecht zu werden

Faisabilité opérationnelle, efficacité, rapidité
pour répondre aux besoins de productivité élevée



Das Sortiment besteht aus Modellen mit oder ohne Vorwäsche, mit Mehrfachspülung (TetraRinse) oder Einfachspülung (Monorinse).

- Modularer Aufbau für absolute Flexibilität
- Doppelwandkonstruktion
- Breite nützliche Ladehöhe (45 cm)
- Integrierter USB-Anschluss für ein schnelles und direktes Software-Update und Daten-Download
- Integrierte Filter, die vom Bediener leicht zu erreichen sind
- Doppelpumpen
- Waschen Sie die Arme mit der Technologie, die entwickelt wurde, um leistungsstarke Wasserstrahlen zu gewährleisten und eine optimale Reinigung zu erzielen

La gamme comprend des modèles avec ou sans prélavage, avec rinçage multiple (TetraRinse) ou simple rinçage (Monorinse).

- Construction modulaire pour permettre une flexibilité absolue
- Construction à double paroi
- Hauteur utile de chargement (45 cm)
- Port USB intégré pour permettre une mise à jour rapide et directe du logiciel et le téléchargement des données
- Filtres intégrés facilement accessibles par l'opérateur
- Pompes à double flux
- Lavez les bras avec une technologie développée pour garantir des jets d'eau puissants et un nettoyage optimal

DOMINA Korbtransportmaschinen - Convoyeur a casier

Modell Modèle	Version Version	Außenabmessungen Dimensions	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
		(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		Kg	m³	€

Korbtransportmaschinen Monorinse / Elektronisch - Convoyeur a casier Monorinse / commandes électroniques

	LTD821D* 120-60 Körbe/Std. • 2 Geschwindigkeiten 1 Wasch- • 1 Nachspülzone 120-60 paniers/h 2 vitesses / 1 lavage / 1 rinçage		115x77x162	23	400V/3N 50Hz	200	1,39	13.396
	LTD821S* 120-60 Körbe/Std. • 2 Geschwindigkeiten 1 Wasch- • 1 Nachspülzone 120-60 paniers/h 2 vitesses / 1 lavage / 1 rinçage		115x77x162	23	400V/3N 50Hz	200	1,39	13.396

	LTD822D* 200-100 Körbe/Std. • 3 Geschwindigkeiten 1 Vorspülen • 1 Wasch- • 1 Nachspülzone 200-100 paniers/h 3 vitesses / 1 prélavage / 1 lavage / 1 rinçage		197x77x162	30	400V/3N 50Hz	320	2,38	23.371
	LTD822S* 200-100 Körbe/Std. • 2 Geschwindigkeiten 1 Vorspülen • 1 Wasch- • 1 Nachspülzone 200-100 paniers/h 3 vitesses / 1 prélavage / 1 lavage / 1 rinçage		197x77x162	30	400V/3N 50Hz	320	2,38	23.371

Korbtransportmaschinen Tetrarinse / Elektronisch - Convoyeur a casier Tetrarinse / commandes électroniques

	LTD831D* 200-150-95 Körbe/Std. • 3060 Teller/Std. 3 Geschwindigkeiten • 1 Wasch- • 1 Nachspülzone 200-150-95 paniers/h, 3060 A/h 3 vitesses / 1 lavage / 1 rinçage	 	170x77x162	25	400V/3N 50Hz	200	1,39	22.221
	LTD831S* 200-150-95 Körbe/Std. • 3060 Teller/Std. 3 Geschwindigkeiten • 1 Wasch- • 1 Nachspülzone 200-150-95 paniers/h, 3060 A/h 3 vitesses / 1 lavage / 1 rinçage	 	170x77x162	25	400V/3N 50Hz	200	1,39	22.221

	LTD832D* 270-200-135 Körbe/Std. • 3960 Teller/Std. 3 Geschwindigkeiten • 1 Vorspülen 1 Wasch- • 1 Nachspülzone 270-200-135 paniers/h, 3960 A/h 3 vitesses / 1 prélavage / 1 lavage / 1 rinçage	 	252x77x162	26,4	400V/3N 50Hz	450	2,86	29.922
	LTD832S* 270-200-135 Körbe/Std. • 3960 Teller/Std. 3 Geschwindigkeiten • 1 Vorspülen 1 Wasch- • 1 Nachspülzone 270-200-135 paniers/h, 3960 A/h 3 vitesses / 1 prélavage / 1 lavage / 1 rinçage	 	252x77x162	26,4	400V/3N 50Hz	450	2,86	29.922

Kit capteur de fin de course pas inclus. Disponible en option (cod. 75861)

Kit Endlagensor nicht enthalten. Als Option erhältlich (cod. 75861)

Lieferumfang 2 Körbe

Paniers en dotation n° 2

290

* Modell auch verfügbar 60 Hz 230-380V.
Anfrage bei Bestellung. Aufpreis + 5%.

* Model disponible aussi 60 Hz 230-380V.
Demande lors de la commande. Supplément + 5%.

Symbolen / Symboles

|| Doppelwandig
Double paroi

 Konstantes Nachspül-System
Surpresseur de rinçage

D Zulauf der Körbe von rechts
Entrée droite

S Zulauf der Körbe von links
Entrée gauche

Korbtransportmaschinen - Convoyeur à casier **DOMINA**

Zubehör für Korbtransportmaschinen - Accessoires pour convoyeurs à casier

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		€
	AAL0161* Gerade Trockenzone • elektrisch • 60 cm <i>Tunnel de séchage droit - électrique - 60 cm</i>	60x77x162	6,5	400V/3N 50Hz 5.732
	AAL0162* 90° Eck-Trockenzone • elektrisch • 82 cm <i>Tunnel de séchage en angle - électrique - 82 cm</i>	82x87,9x162	6,5	400V/3N 50Hz 11.283
	AAL0165* Wrasenabzug • Kragen 25 cm <i>Aspirateur de buées</i>	h 21 - Ø 25	0,2	400V/3N 50Hz 1.416
	AAL0163* Wärmerückgewinnung (Kaltwasseranschluss bereits enthalten) <i>Récupérateur de chaleur (alimentation eau froide déjà inclus)</i>	h 21 - Ø 25	0,2	400V/3N 50Hz 4.855
	AAL0160* Aufpreis Eck-Vorwaschzone - elettrico für Mod. LTD822D - LTD822S - LTD832D - LTD832S <i>Supplément prélavage en angle - électrique pour modèles LTD822D - LTD822S - LTD832D - LTD832S</i>	99x82x161		2.949
	65587* Aufpreis Kaltwasseranschluss (alle Modelle) <i>Supplément pour alimentation eau froide (tous les modèles)</i>	10		395
	75861** Kit Endlagensor <i>Kit capteur de fin de course</i>			316

* Anfrage bei Bestellung.

* Demande lors de la commande.

** Obligatorischer Kauf für Kit Endlagensor.
Wenden Sie sich immer an einen Techniker, wenn Sie andere Körbe verwenden.

** Achat obligatoire pour Kit capteur de fin de course.
Toujours vérifier avec un technicien si vous utilisez des paniers différents.

291

Spültechnik - Laverie

Zubehör für Korbtransportmaschinen - Accessoires pour convoyeurs à casier

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Für Modell Pour modèles	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm		€
	AAL0167* Notschalter <i>Interrupteur d'urgence</i>		243
	AAL2154 Kit Reinigungsmittel- und Klarspülmittel-Dosierer <i>Kit doseur détergent et liquide de rinçage</i>	LTD821/822 LTD831/832	723

292

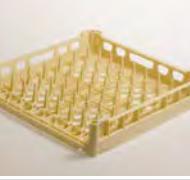
* Anfrage bei Bestellung.

* Demande lors de la commande.

Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Für Modell Pour modèles	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm		€

Körbe / Paniers

	780138 Quadratischer Spülkorb für Tassen <i>Panier carré pour verres</i>	35x35x11	LB306	67
	780133 Quadratischer Spülkorb für Gläser <i>Panier carré pour verres</i>	39x39x15	LB406, LB423, LB426	91
	780136 Geneigte Halterung für Gläser <i>Supplément pour verres</i>		für Körbe <i>pour panier</i> 780135	31
	780135 Universalkorb breites Maschennetz <i>Panier avec réseau universel à mailles larges</i>	50x50x17,5		91
	780072 Quadratischer Spülkorb für 18 Teller - Ø 24 cm <i>Panier carré pour 18 assiettes - Ø 24 cm</i>	50x50x10		93
	780074 Quadratischer Spülkorb für 9 Pizzateller <i>Panier carré pour 9 assiettes pizza</i>	50x50		110
	780106 Tablettkorb für max 530 mm Tabletts <i>Panier carré pour plateaux 530 mm</i>	50x50		114

Spültechnik - Laverie

Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Für Modell Pour modèles	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm		€

Cesti / Racks

	70180 Körbe für Teller (n. 22 - Ø 24 cm) <i>Panier pour assiettes (n. 22 - Ø 24 cm)</i>	50x60x11.5	LK626PL, LK627ICPLD LOD93, LOD103	153
	70181 Körbe für Gläser <i>Panier pour verres</i>	50x60x11.5	LK626PL, LK627ICPLD LOD93, LOD103	153
	70182 Körbe für Tablette (n. 10 - 53x37 cm) <i>Panier pour plateaux (n. 10 - 53x37 cm)</i>	50x60x11.5	LK626PL, LK627ICPLD LOD93, LOD103	153
	780077 Korb für 4 Thermotabletts <i>Panier carré pour 4 plateaux</i>	50x50		220
	706095 Runder Korb für Gläser <i>Panier rond pour verres</i>	Ø 35 x h 11	LB306	76
	706107 Runder Korb für Gläser <i>Panier rond pour verres</i>	Ø 35 x h 16,5	LB306	86
	983015 Runder Korb für Gläser <i>Panier rond pour verres</i>	Ø 38,5 x h 16,5	LB406	86

294

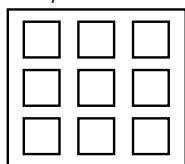
Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Für Modell Pour modèles	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm		€
	433030 Träger für Rundkorb <i>Support pour panier rond</i>	LB306	45
	433031 Träger für Rundkorb <i>Support pour panier rond</i>	LB406	45

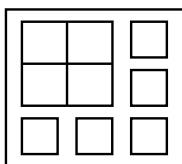
Zubehör für Spülkörbe / Accessoires pour paniers

	712020 Einsatz für 13 Untertassen <i>Support n.13 souscoupes</i>	30,5x9x7,5	für alle Modelle <i>Pour tous modèles</i>	31
	780139 Besteckkächer quadratisch <i>Godet couverts carré</i>	11x11x14	für alle Modelle <i>Pour tous modèles</i>	18
	780081 Besteckkächer mit 4 Abteilungen <i>Godet couverts 4 compartiments</i>	21,7x21,7x13,5	für alle Modelle <i>Pour tous modèles</i>	46

Kombinationen Körbe 780138 und 780133
Exemple de composition godets couverts dans paniers réf. 780138 et 780133

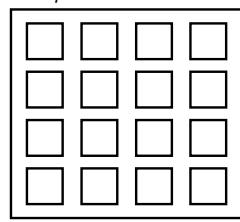


780139 x 9

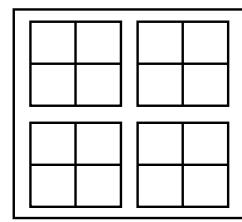


780081 x 1 +
780139 x 5

Kombinationen Körbe 780135
Exemple de composition godets couverts dans paniers réf. 780135



780139 x 16



780081 x 4

Spültechnik - Laverie

Zubehör - Accessoires



13 cm



16.5 cm



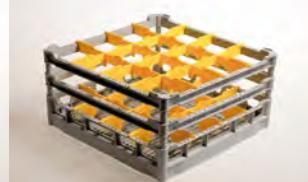
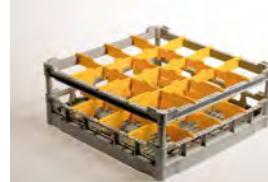
21 cm

Körbe für Gläser
50x50 cm

Ø 11.3 cm

n. 16

Panier pour verres
50x50 cm



AAL2038 € 171,00

AAL2039 € 201,00

Körbe für Gläser
50x50 cm

Ø 9 cm

n. 25

Panier pour verres
50x50 cm



AAL2041 € 180,00

AAL2042 € 213,00

Körbe für Gläser
50x50 cm

Ø 7.3 cm

n. 36

Panier pour verres
50x50 cm



AAL2043 € 151,00

AAL2044 € 190,00

AAL2045 € 226,00

Körbe für Gläser
50x50 cm

Ø 6.3 cm

n. 49

Panier pour verres
50x50 cm



AAL2046 € 161,00

AAL2047 € 202,00

AAL2048 € 235,00



16.5 cm



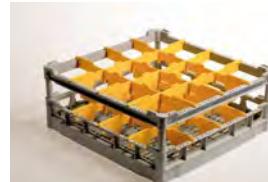
21 cm

Körbe mit Schrägem
Boden für Gläser
50x50 cm

Ø 11.3 cm

n. 16

Panier pour verres
avec fond penché
50x50 cm



AAL2049 € 180,00

AAL2050 € 214,00

Körbe mit Schrägem
Boden für Gläser
50x50 cm

Ø 9 cm

n. 25

Panier pour verres
avec fond penché
50x50 cm



AAL2051 € 196,00

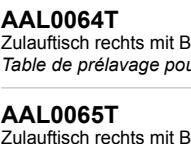
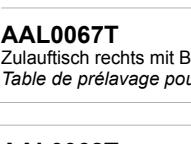
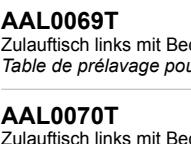
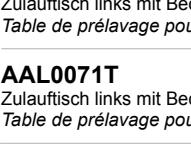
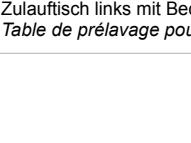
296

Zu- Und Auslaufische für Durchschubmaschinen / Tables pour lave vaisselle a capot

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Preis Prix €
		
AAL0116 Zu- + Auslaufisch <i>Table d'entrée / sortie</i>	70x61,5x85	505
		
AAL0117 Zu- + Auslaufisch <i>Table d'entrée / sortie</i>	120x61,5x85	747
		
AAL0118 Auslaufisch rechts <i>Table de sortie à droite</i>	70x72x85	675
		
AAL0119 Auslaufisch rechts <i>Table de sortie à droite</i>	120x72x85	937
		
AAL0120 Auslaufisch links <i>Table de sortie à gauche</i>	70x72x85	675
		
AAL0121 Auslaufisch links <i>Table de sortie à gauche</i>	120x72x85	937
		
AAL0122 Zulaufisch rechts mit Becken (50x40x25 cm) links <i>Table d'entrée à droite avec bac de prélavage (50x40x25 cm)</i>	120x72x85	1.475
		
AAL0123 Zulaufisch rechts mit Becken (50x40x25 cm) links <i>Table d'entrée à droite avec bac de prélavage (50x40x25 cm)</i>	150x72x85	1.640
		
AAL0124 Zulaufisch links mit Becken (50x40x25 cm) rechts <i>Table d'entrée à gauche avec bac de prélavage (50x40x25 cm)</i>	120x72x85	1.475
		
AAL0125 Zulaufisch links mit Becken (50x40x25 cm) rechts <i>Table d'entrée à gauche avec bac de prélavage (50x40x25 cm)</i>	150x72x85	1.640
		
AAL0126 Zulaufisch rechts mit Abfallloch und Becken (50x40x25 cm) links <i>Table d'entrée à droite avec bac de prélavage (50x40x25 cm) et trou vide-déchets</i>	120x72x85	1.581
		
AAL0127 Zulaufisch rechts mit Abfallloch und Becken (50x40x25 cm) links <i>Table d'entrée à droite avec bac de prélavage (50x40x25 cm) et trou vide-déchets</i>	150x72x85	1.752
		
AAL0128 Zulaufisch links mit Abfallloch und Becken (50x40x25 cm) rechts <i>Table d'entrée à gauche avec bac de prélavage (cm 50x40x25) et trou vide-déchets</i>	120x72x85	1.581
		
AAL0129 Zulaufisch links mit Abfallloch und Becken (50x40x25 cm) rechts <i>Table d'entrée à gauche avec bac de prélavage (cm 50x40x25) et trou vide-déchets</i>	150x72x85	1.752
		
AAL0130 Vordertisch mit Eckausführung für Durchschub Korb 60x50 <i>Table frontal avec configuration en angle pour hotte panier 60x50</i>	70x67,5x85	1.644

Spültechnik - Laverie

Zu- Und Auslauftische für Korbtransportmaschinen / Tables pour convoyeur à casier

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	€
 AAL0048T Zu- • Auslauftisch <i>Table d'entrée / sortie</i>	70x60x85	1.086
 AAL0049T Zu- • Auslauftisch <i>Table d'entrée / sortie</i>	110x60x85	1.173
 AAL0054T Zu- • Auslauftisch <i>Table d'entrée / sortie</i>	160x60x85	1.280
 AAL0057T Auslauftisch für Trocknerzone Mod. AAL0161 <i>Table de sortie avec séchage mod. AAL0161</i>	70x60x85	1.086
 AAL0059T Auslauftisch für Trocknerzone Mod. AAL0161 <i>Table de sortie avec séchage mod. AAL0161</i>	110x60x85	1.173
 AAL0064T Zulaufsch rechts mit Becken links und Aufkantung <i>Table de prélavage pour machines avec entrée à droite avec bac et dosseret</i>	120x70x85	1.935
 AAL0065T Zulaufsch rechts mit Becken links und Aufkantung <i>Table de prélavage pour machines avec entrée à droite avec bac et dosseret</i>	150x70x85	2.017
 AAL0066T Zulaufsch rechts mit Becken links und Aufkantung <i>Table de prélavage pour machines avec entrée à droite avec bac et dosseret</i>	180x70x85	2.326
 AAL0067T Zulaufsch rechts mit Becken links und Aufkantung <i>Table de prélavage pour machines avec entrée à droite avec bac et dosseret</i>	200x70x85	2.433
 AAL0068T Zulaufsch links mit Becken rechts und Aufkantung <i>Table de prélavage pour machines avec entrée à gauche avec bac et dosseret</i>	120x70x85	1.935
 AAL0069T Zulaufsch links mit Becken rechts und Aufkantung <i>Table de prélavage pour machines avec entrée à gauche avec bac et dosseret</i>	150x70x85	2.017
 AAL0070T Zulaufsch links mit Becken rechts und Aufkantung <i>Table de prélavage pour machines avec entrée à gauche avec bac et dosseret</i>	180x70x85	2.326
 AAL0071T Zulaufsch links mit Becken rechts und Aufkantung <i>Table de prélavage pour machines avec entrée à gauche avec bac et dosseret</i>	200x70x85	2.433

298

Zu- Und Auslaufische für Korbtransportmaschinen / Tables pour convoyeur à casier

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	€
 AAL0072T Zulaufisch rechts mit Becken links, Abfalloch und Aufkantung <i>Table de prélavage pour machines avec entrée à droite avec bac, trou videdéchets et dossieret</i>	120x70x85	2.348
 AAL0073T Zulaufisch rechts mit Becken links, Abfalloch und Aufkantung <i>Table de prélavage pour machines avec entrée à droite avec bac, trou videdéchets et dossieret</i>	150x70x85	2.384
 AAL0074T Zulaufisch rechts mit Becken links, Abfalloch und Aufkantung <i>Table de prélavage pour machines avec entrée à droite avec bac, trou videdéchets et dossieret</i>	180x70x85	2.487
 AAL0075T Zulaufisch rechts mit Becken links, Abfalloch und Aufkantung <i>Table de prélavage pour machines avec entrée à droite avec bac, trou videdéchets et dossieret</i>	200x70x85	2.756
 AAL0076T Zulaufisch links mit Becken rechts, Abfalloch und Aufkantung <i>Table de prélavage pour machines avec entrée à gauche avec bac, trou vide-déchets et dossieret</i>	120x70x85	2.348
 AAL0077T Zulaufisch links mit Becken rechts, Abfalloch und Aufkantung <i>Table de prélavage pour machines avec entrée à gauche avec bac, trou vide-déchets et dossieret</i>	150x70x85	2.384
 AAL0078T Zulaufisch links mit Becken rechts, Abfalloch und Aufkantung <i>Table de prélavage pour machines avec entrée à gauche avec bac, trou vide-déchets et dossieret</i>	180x70x85	2.487
 AAL0079T Zulaufisch links mit Becken rechts, Abfalloch und Aufkantung <i>Table de prélavage pour machines avec entrée à gauche avec bac, trou vide-déchets et dossieret</i>	200x70x85	2.756
 AAL0081T Doppelseitiger Abräumtisch rechts mit Abfalloch <i>Table bi-frontale à droite avec trou vide-déchets</i>	160x105x85	2.773
 AAL0082T Doppelseitiger Abräumtisch rechts mit Abfalloch <i>Table bi-frontale à droite avec trou vide-déchets</i>	210x105x85	3.085
 AAL0083T Doppelseitiger Abräumtisch rechts mit Abfalloch <i>Table bi-frontale à droite avec trou vide-déchets</i>	260x105x85	3.384
 AAL0084T Doppelseitiger Abräumtisch links mit Abfalloch <i>Table bi-frontale à gauche avec trou vide-déchets</i>	160x105x85	2.773
 AAL0085T Doppelseitiger Abräumtisch links mit Abfalloch <i>Table bi-frontale à gauche avec trou vide-déchets</i>	210x105x85	3.085
 AAL0086T Doppelseitiger Abräumtisch links mit Abfalloch <i>Table bi-frontale à gauche avec trou vide-déchets</i>	260x105x85	3.384

299

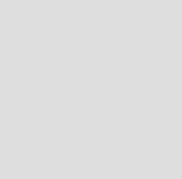
Spültechnik - Laverie

Servicetische für Korbtransportmaschinen / Tables pour convoyeur à casier

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	€
AAL0095T Korbegal für doppelseitige Abräumtische <i>Tablette porte-panier pour table bi-frontale</i>	160x65x60	870
AAL0096T Korbegal für doppelseitige Abräumtische <i>Tablette porte-panier pour table bi-frontale</i>	210x65x60	1.030
AAL0097T Korbegal für doppelseitige Abräumtische <i>Tablette porte-panier pour table bi-frontale</i>	260x65x60	1.156
AAL0087T Verbindungsplatte <i>Plan de liaison</i>	100x60	432
AAL0088T Verbindungsplatte <i>Plan de liaison</i>	130x60	545
AAL0089T Verbindungsplatte rechts mit Becken links und Aufkantung <i>Plan de liaison pour machines avec entrée à droite, avec bac et dossieret</i>	70x70	961
AAL0091T Verbindungsplatte rechts mit Becken links und Aufkantung <i>Plan de liaison pour machines avec entrée à droite, avec bac et dossieret</i>	100x70	1.008
AAL0093T Verbindungsplatte rechts mit Becken links und Aufkantung <i>Plan de liaison pour machines avec entrée à droite, avec bac et dossieret</i>	130x70	1.099
AAL0090T Verbindungsplatte links mit Becken rechts und Aufkantung <i>Plan de liaison pour machines avec entrée à gauche, avec bac et dossieret</i>	70x70	961
AAL0092T Verbindungsplatte links mit Becken rechts und Aufkantung <i>Plan de liaison pour machines avec entrée à gauche, avec bac et dossieret</i>	100x70	1.008
AAL0094T Verbindungsplatte links mit Becken rechts und Aufkantung <i>Plan de liaison pour machines avec entrée à gauche, avec bac et dossieret</i>	130x70	1.099
AAL0098 Wandregal für Körbe <i>Tablette porte-panier</i>	110x45x65	1.069
AAL0100 Wandregal für Körbe <i>Tablette porte-panier</i>	210x45x65	1.380

300

Auslaufische für Korbtransportmaschinen / Tables pour convoyeur à casier

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume m³	Preis Prix €	
	AAL0152 Rollerbahn gerade auf Füßen mit Becken <i>Table à rouleaux avec cuve et pieds</i>	110x63x87,5			1.863
	AAL0153 Rollerbahn gerade auf Füßen mit Becken <i>Table à rouleaux avec cuve et pieds</i>	160x63x87,5			2.477
	AAL0154 Rollerbahn gerade auf Füßen mit Becken <i>Table à rouleaux avec cuve et pieds</i>	210x63x87,5			3.211
	AAL0155 Rollerbahn gerade auf Füßen mit Becken <i>Table à rouleaux avec cuve et pieds</i>	260x63x87,5			4.031
	AAL0156 Rollerbahn-Kurve 90° auf Füßen mit Becken <i>Courbe à 90° avec cuve et pieds</i>	110x110x87,5	72	0,3	2.704
	AAL0157 Mechanisierte Kurve 90°, nur als Ausgang <i>Courbe mécanisée à 90° pour la sortie uniquement</i>	80x80x87,5	80	0,4	4.925
	AAL0158 Mechanisierte Kurve 180°, nur als Ausgang • im Uhrzeigersinn <i>Courbe mécanisée à 180° pour la sortie uniquement mouvement horaire</i>	145x80x87,5	90	0,5	7.539
	AAL0159 Mechanisierte Kurve 180°, nur als Ausgang • gegen den Uhrzeigersinn <i>Courbe mécanisée à 180° pour la sortie uniquement mouvement inverse des aiguilles d'une montre</i>	145x80x87,5	90	0,5	7.539

Eckelemente für Korbtransportmaschinen / Tables pour convoyeur à casier

	AAL0062 Mechanisierte Zulaufschubtisch für Maschineneingang rechts <i>Table d'entrée d'angle à droite</i>	60x65x85	50	0,2	2.996
	AAL0063 Mechanisierte Zulaufschubtisch für Maschineneingang links <i>Table d'entrée d'angle à gauche</i>	60x65x85	50	0,2	2.996

Spültechnik - Laverie

Weiteres Zubehör / Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		Kg	m³	€
	PCR Abfalleimer mit Deckel <i>Poubelle avec couvercle</i>	Ø 40x60				257
	DSM Pendelbrause <i>Douche</i>					331

302

Kühlschränke 700/1400 Liter - Armoires froides 700/1400 litres

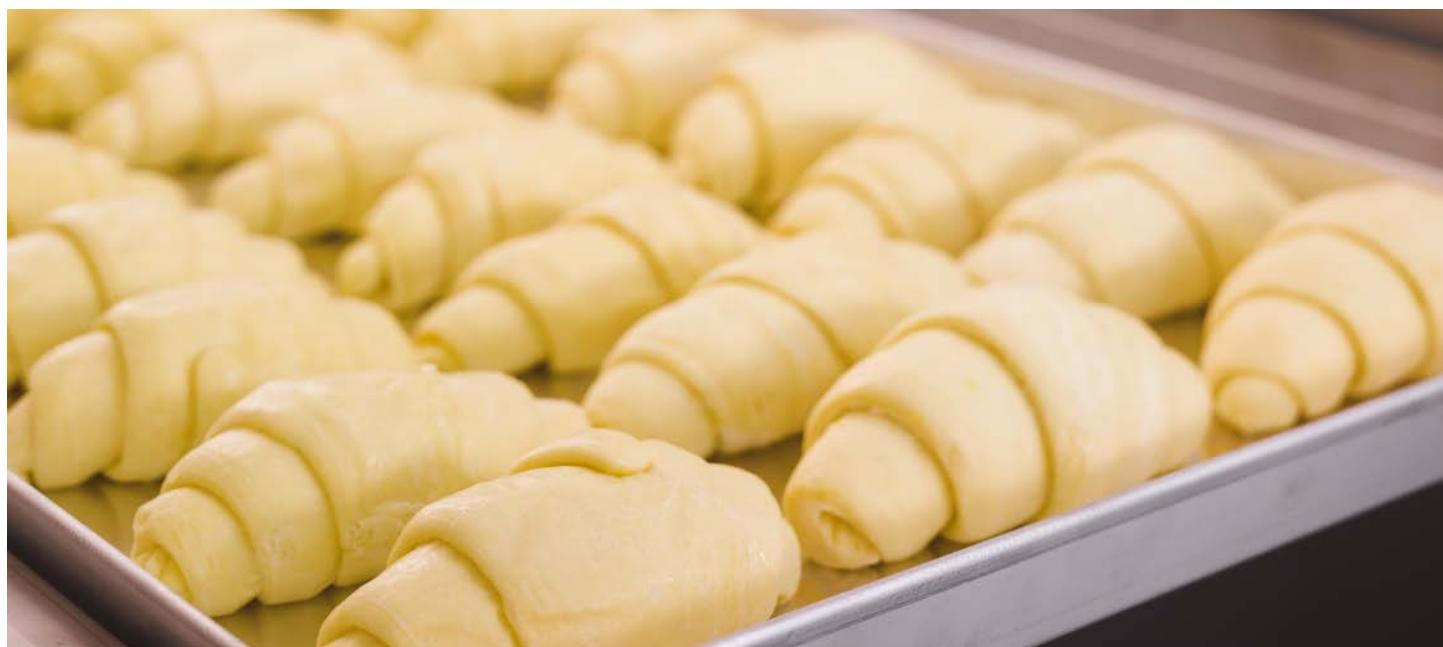
KÜHLTECHNIK - RÉFRIGÉRATION

Kompetenz und Ökologie

Große Kapazität, großartige Leistung

Efficacité et écologie

Gros volume, grandes performances



- Innen und aussen Edelstahl AISI 304
- Isolierung 60 mm
- 700 L: 1 Voll- oder Glastür; 2 halbe Türen
- 1400 L: 2 Voll- oder Glastüren; 4 halbe Türen
- Arbeitstemperaturen: -2/+10°C; -18/-22°C
- Verdampfer ausserhalb des Innenraums: max. Raumnutzen, einfache Reinigung, max. Hygiene und gleichmäßige Temperaturverteilung
- Abtauautomatik und Tauwasserverdunstung
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- Einfach zu wechselnde Dichtungen
- Tropenklasse +43°C
- Temperaturalarm (gem. HACCP)
- Türalarm
- Geräteentwicklung und Optimierung für einen geringen Stromverbrauch
- Gebaut nach allen CE-Normen

- Intérieur/extérieur en acier inox AISI 304
- Isolation épaisseur 60 mm
- Version 700 L: 1 porte pleine ou vitrée, 2 demi-portes
- Version 1400 L: 2 portes pleines ou vitrées
- Températures de fonctionnement : -2/+10°C; -18/-22°C
- Evaporateur situé hors de la cabine
- Armoires poisson, pâtisseries équipées d'un convoyeur d'air dans la cabine
- Dégivrage et évaporation des condensats automatiques
- Cabine aux bords intérieurs arrondis
- Portes à fermeture automatique réversibles.
- joints de portes magnétiques facilement remplaçables
- Classe de tropicalisation : + 43°C
- Alarme température (HACCP)
- Alarme ouverture de porte
- Fabrication normes CE

303

Ausrüstung: 3 GN 2/1 Roste pro Tür, Lenkrollen mit Bremsen, Türschloss.

Optional: Innenraumbeleuchtung; 60 Hz Version.

Equipement de série: 3 grilles GN 2/1 par porte, roulettes avec freins, fermeture à clé.

Options: lumière interne, version 60 Hz.

Kühltechnik - Armoires froides

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix	
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		Kg	m³	€	
	A70TN Kühlschränke -2/+10°C • Ausführung 700 Liter • GN 2/1 <i>Armoires froides -2/+10°C - version 700 lt - GN 2/1</i>	72x81,5x208	0,41	230V/1N 50/60Hz	130	1,44	3.877
	A70TNR Kühlschränke -2/+10°C • Ausführung 700 Liter • GN 2/1 Zentralkühlung möglich <i>Armoires froides 0/+10°C - version 700 lt - GN 2/1</i> <i>Groupe à distance</i>	72x81,5x208	-	230V/1N 50/60Hz	122	1,44	3.506
	UR-TN70 Externe Kühlleinheit für Kühlschrank 700 Liter TN <i>Groupe à distance pour armoire 700 lt TN</i>						1.018
	A70TN2P Kühlschränke -2/+10°C • Ausführung 700 Liter • GN 2/1 2 halbe Türen <i>Armoires froides -2/+10°C - version 700 lt - GN 2/1</i> <i>2 demi-portes</i>	72x81,5x208	0,41	230V/1N 50/60Hz	130	1,44	4.674
	A70TNG Kühlschränke -2/+10°C • Ausführung 700 Liter • GN 2/1 Glastür <i>Armoires froides -2/+10°C - version 700 lt - GN 2/1 Porte vitrée</i>	72x81,5x208	0,41	230V/1N 50/60Hz	147	1,44	5.074
	A70BT Tiefkühlschränke -18/-22°C • Ausführung 700 Liter • GN 2/1 <i>Armoires froides -18/-22°C - version 700 lt - GN 2/1</i>	72x81,5x208	0,58	230V/1N 50Hz*	135	1,44	4.150
	A70BTR Tiefkühlschränke -18/-22°C • Ausführung 700 Liter • GN 2/1 Zentralkühlung möglich <i>Armoires froides -18/-22°C - version 700 lt - GN 2/1</i> <i>Groupe à distance</i>	72x81,5x208	-	230V/1N 50Hz*	122	1,44	3.740
	UR-BT70* Externe Tiefkühlleinheit für Tiefkühlschrank 700 Liter BT <i>Groupe à distance pour armoire 700 lt BT</i>						1.533

* 60 Hz muss bei Bestellung angegeben werden

* 60 Hz a spécifier à la commande

Kühltechnik - Armoires froides

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Gesamtleistung KW Tot. kW	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix	
	A70BT2P Tiefkülschränke -18/-22°C • Ausführung 700 Liter • GN 2/1 2 halbe Türen <i>Armoires froides -18/-22°C - version 700 lt - GN 2/1 2 demi-portes</i>	72x81,5x208	0,58	230V/1N 50Hz*	135	1,44	4.674
	A70BTG Tiefkülschränke -18/-22°C • Ausführung 700 Liter • GN 2/1 Glastür <i>Armoires froides -18/-22°C - version 700 lt - GN 2/1 Porte vitrée</i>	72x81,5x208	0,58	230V/1N 50Hz*	152	1,44	5.335
	A70TNFH Fischkülschränke -4/+10°C - 700 Liter - 1 Tür GN 2/1 6 GN 1/1 Fischbehälter aus Polypropylene mit Doppelboden <i>Armoires froides Poissons -4/+10°C - version 700 lt GN 2/1 - Simple porte - 6 plateaux poissons en polypropylène GN 1/1 avec double fond</i>	72x81,5x208	0,41	230V/1N 50/60Hz	143	1,44	5.828

* 60 Hz muss bei Bestellung angegeben werden

* 60 Hz a spécifier à la commande

305

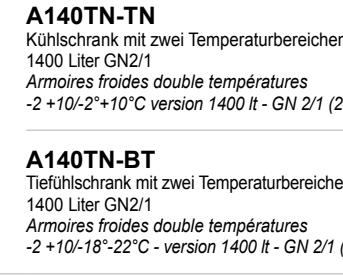
Kühltechnik - Armoires froides

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix	
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		Kg	m³	€	
	A140TN Kühlschränke -2/+10°C • Ausführung 1400 Liter • GN 2/1 <i>Armoires froides -2/+10°C - version 1400 lt - GN 2/1</i>	144x81,5x208	0,51	230V/1N 50/60Hz	206	2,82	5.580
	A140TNR Kühlschränke -2/+10°C • Ausführung 1400 Liter • GN 2/1 Zentralkühlung möglich <i>Armoires froides 0/+10°C - version 1400 lt - GN 2/1</i> <i>Groupe à distance</i>	144x81,5x208	-	230V/1N 50/60Hz	195	2,82	5.170
	UR-TN140 Externe Kühlleinheit für Kühlschrank 1400 Liter TN <i>Groupe à distance pour armoire 1400 lt TN</i>						1.047
	A140TNG Kühlschränke -2/+10°C • Ausführung 1400 Liter • GN 2/1 2 Glastüren <i>Armoires froides -2/+10°C - version 1400 lt - GN 2/1</i> <i>2 portes vitrées</i>	144x81,5x208	0,51	230V/1N 50/60Hz	240	2,82	6.757

* 60 Hz muss bei Bestellung angegeben werden
 * 60 Hz a spécifier à la commande

306

Kühltechnik - Armoires froides

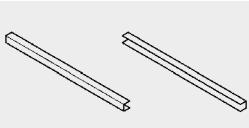
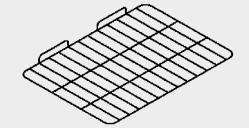
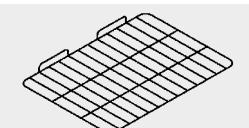
Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Gesamtleistung KW Tot. kW	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume m³	Preis Prix €	
	A140BT Tiefkühlschränke -18/-22°C • Ausführung 1400 Liter • GN 2/1 <i>Armoires froides -18/-22°C - version 1400 lt - GN 2/1</i>	144x81,5x208	0,77	230V/1N 50Hz*	214	2,82	6.310
	A140BTR Tiefkühlschränke -18/-22°C • Ausführung 1400 Liter GN 2/1 - Zentralkühlung möglich <i>Armoires froides -18/-22°C - version 1400 lt - GN 2/1 Groupe à distance</i>	144x81,5x208	-	230V/1N 50Hz*	195	2,82	5.692
	UR-BT140* Externe Tiefkühleinheit für Tiefkühlschrank 1400 Liter BT <i>Groupe à distance pour armoire 1400 lt BT</i>						1.616
	A140BTG Tiefkühlschränke -18/-22°C • Ausführung 1400 Liter • GN 2/1 2 Glastüren <i>Armoires froides -18/-22°C - version 1400 lt - GN 2/1 2 portes vitrées</i>	144x81,5x208	0,51	230V/1N 50Hz*	240	2,82	7.700
	A140TN-TN Kühlschrank mit zwei Temperaturbereichen -2/+10/-2/+10 1400 Liter GN2/1 <i>Armoires froides double températures -2 +10/-2+10°C version 1400 lt - GN 2/1 (2 moteurs)</i>	144x81,5x208	0,51+0,51	230V/1N 50/60Hz	242	2,82	7.170
	A140TN-BT Tiefkühlschrank mit zwei Temperaturbereichen -2/+10/-18/-22 1400 Liter GN2/1 <i>Armoires froides double températures -2 +10/-18°-22°C - version 1400 lt - GN 2/1 (2 moteurs)</i>	144x81,5x208	0,51+0,77	230V/1N 50Hz*	247	2,82	7.700

* 60 Hz muss bei Bestellung angegeben werden

* 60 Hz a spécifier à la commande

Kühltechnik - Armoires froides

Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	€
	ACGU GN Führungsschienen <i>Paire de glissières en acier inoxydable pour armoires 700/1400 lt</i>	51
	AGR21 Rilsan-Rost GN 2/1 <i>Grille rilsan GN 2/1</i>	65x53 49
	AGRX21 Edelstahlrost GN 2/1 <i>Grille en acier inoxydable GN 2/1</i>	65x53 152
AILL Kit Innenraumbeleuchtung 1 Abteil (bei Bestellung angeben) <i>Lumière interne</i>		180

308

Kühlische - Tables réfrigérées

KÜHLTECHNIK - RÉFRIGÉRATION

Kompetenz und Ökologie

Große Kapazität, großartige Leistung

Compétence et écologie

Gros volume, grandes performances



- Innen und aussen Edelstahl AISI 304
- Isolierung 60 mm
- Gerätetiefe: 700 mm
- Arbeitstemperaturen: 0°/+10°C und -18°/-22°C
- Gebaut nach allen CE-Normen

- Intérieur/extérieur en acier inox AISI 304
- Isolation épaisseur 60 mm
- Profondeur: 700 mm
- Températures de fonctionnement: 0/+10°C et -18/-22°C
- Fabrication normes CE

Ausrüstung: Je Tür 1 Rilsanrost und zwei Edelstahl-Führungsschienen, höhenverstellbare Edelstahl-Füße
Optional: Lenkrollen, 60 Hz Version, Zentralkühlung möglich.

Equipement de série: 1 grille plastique et deux glissières inox par porte, pieds en inox et ajustables en hauteur.
Options: Roulettes, version 60 Hz, groupe à distance.

309

Kühltische - Tables réfrigérées

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prixt
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		Kg	m³	€
T72TN Kühltisch 0/+10°C • 2 Türen • GN 1/1 Tables réfrigérée 0/+10°C - 2 portes - GN 1/1	128x70x85	0,29	230V/1N 50/60Hz	122	1,06	3.959
T72TNR Kühltisch 0/+10°C • 2 Türen • GN 1/1 Zentralkühlung möglich Tables réfrigérée 0/+10°C - 2 portes - GN 1/1 Groupe à distance	128x70x85	-	230V/1N 50/60Hz	102	1,06	3.754
T72TNA Kühltisch mit Aufkantung 0/+10°C • 2 Türen • GN 1/1 Tables réfrigérées avec dossieret 0/+10°C 2 portes - GN 1/1	128x70x85	0,29	230V/1N 50/60Hz	124	1,06	4.048
T72TNAR Kühltisch mit Aufkantung 0/+10°C • 2 Türen • GN 1/1 Zentralkühlung möglich Tables réfrigérées avec dossieret 0/+10°C 2 portes GN 1/1 - Groupe à distance	128x70x85	-	230V/1N 50/60Hz	104	1,06	3.843
T72TNSP Kühltisch ohne Arbeitsplatte 0/+10°C • 2 Türen • GN 1/1 Tables réfrigérées sans le dessus 0/+10°C 2 portes - GN 1/1	128x70x81	0,29	230V/1N 50/60Hz	94	1,06	3.529
T72TNSPR Kühltisch ohne Arbeitsplatte 0/+10°C • 2 Türen • GN 1/1 Zentralkühlung möglich Tables réfrigérées sans le dessus 0/+10°C 2 portes - GN 1/1 - Groupe à distance	128x70x81	-	230V/1N 50/60Hz	74	1,06	3.324
UR-TN70 Externe Küleinheit für Kühltisch TN Groupe à distance pour tables réfrigérées TN						1.018

310

Tiefkühltische - Tables réfrigérées

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		Kg	m³	€
T72BT Tiefkühltisch -18/-22°C • 2 Türen • GN 1/1 Tables réfrigérées -18/-22°C - 2 portes - GN 1/1	128x70x85	0,59	230V/1N 50Hz*	124	1,06	4.939
T72BTR Tiefkühltisch -18/-22°C • 2 Türen • GN 1/1 Zentralkühlung möglich Tables réfrigérées -18/-22°C - 2 portes - GN 1/1 Groupe à distance	128x70x85	-	230V/1N 50Hz*	104	1,06	4.125
T72BTA Tiefkühltisch mit Aufkantung -18/-22°C • 2 Türen GN 1/1 Tables réfrigérées avec dossieret -18/-22°C 2 portes - GN 1/1	128x70x85	0,59	230V/1N 50Hz*	126	1,06	5.027
T72BTAR Tiefkühltisch mit Aufkantung -18/-22°C • 2 Türen GN 1/1 Zentralkühlung möglich Tables réfrigérées avec dossieret -18/-22°C 2 portes GN 1/1 - Groupe à distance	128x70x85	-	230V/1N 50Hz*	106	1,06	4.213
T72BTSP Tiefkühltisch ohne Arbeitsplatte -18/-22°C • 2 Türen GN 1/1 Tables réfrigérées sans le dessus -18/-22°C 2 portes - GN 1/1	128x70x81	0,29	230V/1N 50Hz*	94	1,06	4.508
T72BTSPR Tiefkühltisch ohne Arbeitsplatte -18/-22°C • 2 Türen GN 1/1 Zentralkühlung möglich Tables réfrigérées sans le dessus -18/-22°C 2 portes - GN 1/1 - Groupe à distance	128x70x81	-	230V/1N 50Hz*	76	1,06	3.808
UR-BT70* Externe Tiefkühleinheit für Tiefkühltisch BT Groupe à distance pour tables réfrigérées BT						1.533

* 60 Hz muss bei Bestellung angegeben werden

* 60 Hz a spécifier à la commande

Kühltische - Tables réfrigérées

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prixt
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		Kg	m³	€
T73TN Kühltisch 0/+10°C • 3 Türen • GN 1/1 Tables réfrigérées 0/+10°C - 3 portes - GN 1/1	173x70x85	0,29	230V/1N 50/60Hz	155	1,42	4.680
T73TNR Kühltisch 0/+10°C • 3 Türen • GN 1/1 Zentralkühlung möglich Tables réfrigérées 0/+10°C - 3 portes - GN 1/1 Groupe à distance	173x70x85	-	230V/1N 50/60Hz	135	1,42	4.475
T73TNA Kühltisch mit Aufkantung 0/+10°C • 3 Türen • GN 1/1 Tables réfrigérées avec dossieret 0/+10°C 3 portes - GN 1/1	173x70x85	0,29	230V/1N 50/60Hz	158	1,42	4.492
T73TNAR Kühltisch mit Aufkantung 0/+10°C • 3 Türen • GN 1/1 Zentralkühlung möglich Tables réfrigérées avec dossieret 0/+10°C 3 portes - GN 1/1 - Groupe à distance	173x70x85	-	230V/1N 50/60Hz	138	1,42	4.608
T73TNSP Kühltisch ohne Arbeitsplatte 0/+10°C • 3 Türen • GN 1/1 Tables réfrigérées sans le dessus 0/+10°C 3 portes - GN 1/1	173x70x81	0,29	230V/1N 50/60Hz	137	1,42	4.040
T73TNSPR Kühltisch ohne Arbeitsplatte 0/+10°C • 3 Türen • GN 1/1 Zentralkühlung möglich Tables réfrigérées sans le dessus 0/+10°C 3 portes - GN 1/1 - Groupe à distance	173x70x81	-	230V/1N 50/60Hz	117	1,42	4.339
UR-TN70 Externe Kühlleinheit für Kühltisch TN Groupe à distance pour tables réfrigérées TN						1.018

312

Tiefkühltische - Tables réfrigérées

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		Kg	m³	€
T73BT Tiefkühltisch -18/-22°C • 3 Türen • GN 1/1 Tables réfrigérées -18/-22°C - 3 portes - GN 1/1	173x70x85	0,59	230V/1N 50Hz*	157	1,42	6.228
T73BTR Tiefkühltisch -18/-22°C • 3 Türen • GN 1/1 Zentralkühlung möglich Tables réfrigérées -18/-22°C - 3 portes - GN 1/1 Groupe à distance	173x70x85	-	230V/1N 50Hz*	137	1,42	4.475
T73BTA Tiefkühltisch mit Aufkantung -18/-22°C 3 Türen • GN 1/1 Tables réfrigérées avec dossieret -18/-22°C 3 portes - GN 1/1	173x70x85	0,59	230V/1N 50Hz*	160	1,42	6.360
T73BTAR Tiefkühltisch mit Aufkantung -18/-22°C 3 Türen • GN 1/1 • Zentralkühlung möglich Tables réfrigérées avec dossieret -18/-22°C 3 portes - GN 1/1 - Groupe à distance	173x70x85	-	230V/1N 50Hz*	140	1,42	4.608
T73BTSP Tiefkühltisch ohne Arbeitsplatte -18/-22°C 3 Türen • GN 1/1 Tables réfrigérées sans le dessus -18/-22°C 3 portes - GN 1/1	173x70x81	0,59	230V/1N 50Hz*	139	1,42	5.588
T73BTSPR Tiefkühltisch ohne Arbeitsplatte -18/-22°C 3 Türen • GN 1/1 • Zentralkühlung möglich Tables réfrigérées sans le dessus -18/-22°C 3 portes - GN 1/1 - Groupe à distance	173x70x81	-	230V/1N 50Hz*	119	1,42	4.346
UR-BT70* Externe Tiefkühleinheit für Tiefkühltisch BT Groupe à distance pour tables réfrigérées BT						1.533

* 60 Hz muss bei Bestellung angegeben werden

* 60 Hz a spécifier à la commande

Kühltische - Tables réfrigérées

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		Kg	m³	€
T74TN Kühltisch 0/+10°C • 4 Türen • GN 1/1 Tables réfrigérée 0/+10°C - 4 portes - GN 1/1	218x70x85	0,4	230V/1N 50/60Hz	188	1,78	5.546
T74TNR Kühltisch 0/+10°C • 4 Türen • GN 1/1 Zentralkühlung möglich Tables réfrigérée 0/+10°C - 4 portes - GN 1/1 Groupe à distance	218x70x85	-	230V/1N 50/60Hz	168	1,78	5.341
T74TNA Kühltisch mit Aufkantung 0/+10°C • 4 Türen • GN 1/1 Tables réfrigérées avec dossieret 0/+10°C 4 portes - GN 1/1	218x70x85	0,4	230V/1N 50/60Hz	192	1,78	5.546
T74TNAR Kühltisch mit Aufkantung 0/+10°C • 4 Türen • GN 1/1 Zentralkühlung möglich Tables réfrigérées avec dossieret 0/+10°C 4 portes - GN 1/1 - Groupe à distance	218x70x85	-	230V/1N 50/60Hz	172	1,78	5.518
T74TNSP Kühltisch ohne Arbeitsplatte 0/+10°C • 4 Türen • GN 1/1 Tables réfrigérées sans le dessus 0/+10°C 4 portes - GN 1/1	218x70x81	0,4	230V/1N 50/60Hz	166	1,78	4.696
T74TNSPR Kühltisch ohne Arbeitsplatte 0/+10°C • 4 Türen • GN 1/1 Zentralkühlung möglich Tables réfrigérées sans le dessus 0/+10°C 4 portes - GN 1/1 - Groupe à distance	218x70x81	-	230V/1N 50/60Hz	146	1,78	4.492
UR-TN70 Externe Kühlleinheit für Kühltisch TN Groupe à distance pour tables réfrigérées TN						1.018

314

Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	€
Schubladen (nicht für Mod. BT) - Tirois (pas pour mod. BT)		
	3C1/3 Aufpreis für 1/3 Schubladen * <i>Prix additionnel pour tiroirs 1/3 *</i>	1.723

	2C1/2 Aufpreis für 1/2 Schubladen * <i>Prix additionnel pour tiroirs 1/2 *</i>	1.162
--	---	--------------

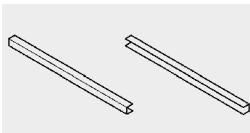
	2C2/3 Aufpreis für 1/3+ 2/3 Schubladen * <i>Prix additionnel pour tiroirs 1/3 + 2/3 *</i>	1.071
--	--	--------------

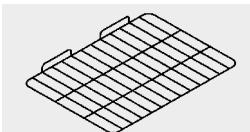
* Dieser Preis un Code ist gültig wenn die Variante bei der Bestellung des Kühlische spezifiziert ist.

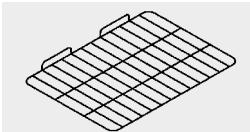
Bei nachfolgenden Bestellungen prüfen Sie den Preis und den Code mit der Firma.

* Ce prix et code s'applique quand la variante est spécifiée lors de la commande.

Pour commandes seulement de kits de tiroirs verifier prix et code avec l'entreprise.

	TCGU Edelstahl-Schienenpaar für Kühlische <i>Paire de glissières en acier inoxydable pour tables réfrigérées</i>	45
--	---	-----------

	TGR11 Rilsanrost GN 1/1 <i>Grille rilsan GN 1/1</i>	53x32,5	49
--	--	---------	-----------

	TGRX11 Edelstahlrost GN 1/1 <i>Grille en acier inoxydable GN 1/1</i>	53x32,5	92
--	---	---------	-----------

Kit - Kit

TK4R2F Rollen-Kit für Kühlische (2 mit Bremsen, zwei ohne Bremsen) <i>Kit 4 roulettes pour table réfrigérées (2 avec frein, 2 sans frein)</i>	172
--	------------

Schockfroster GN 1/1 - Cellules refroidissement rapide GN 1/1

KÜHLTECHNIK - RÉFRIGÉRATION

Kompetenz und Ökologie

Große Kapazität, großartige Leistung

Efficacité et écologie

Gros volume, grandes performances



- Innen und aussen Edelstahl 18/10
 - Isolierung 50 mm für verbesserte Dämmung und konsequente Energieeinsparung
 - Dynamische Form, abgerundete Kanten und Böden sowie herausnehmbare Führungsschienen, alles für eine vereinfachte Reinigung und Wartung
 - Ausgestattet mit Kerntemperaturfühler, einfach zu nutzen und zu entnehmen
 - HACCP
 - Einfach zu nutzendes Bedienfeld
 - Geeignet für Bäckereitablets
 - Tropenklasse +43°C
 - Gebaut nach allen CE-Normen
- *Intérieur/extérieur en acier inox 18/10*
 - *Mousse isolante 60 mm pour une meilleure isolation et des consommations d'énergie réduites.*
 - *Racks facilement démontables, angles intérieurs arrondis pour faciliter le nettoyage et les opérations de maintenance*
 - *Sonde à cœur de série*
 - *Suivi HACCP par clé USB (option)*
 - *Tableau de bord simple et intuitif*
 - *Utilisable pour les grilles pâtissières*
 - *Classe de tropicalisation + 43°C*
 - *Fabrication aux normes CE*

316

Schockfroster (+3°C / -18°C) - Cellules refroidissement rapide (+3°C / -18°C)

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		Kg	m³	€
 S3M Inhalt 3 GN1/1 • Leistung: 5 kg Schockfrosten 10 kg Schockkühlen Capacité 3 GN 1/1 - 5 kg en surgélation 10 kg en refroidissement rapide	65,5x71x78	0,8	230V/1N 50Hz			5.610
 A5A12 Schockfroster • Inhalt 5 GN1/1 • Leistung: 6 kg Schockfrosten 12 kg Schockkühlen Capacité 5 GN 1/1 - 6 kg en surgélation 12 kg en refroidissement rapide	75,5x70x86	0,6	230V/1N 50Hz	120	0,65	5.976
 A5A20 Schockfroster • Inhalt 5 GN1/1 • Leistung: 10 kg Schockfrosten 20 kg Schockkühlen Capacité 5 GN 1/1 - 10 kg en surgélation 20 kg en refroidissement rapide	75,5x70x86	0,9	230V/1N 50Hz	130	0,65	6.990

Optional - Options

 TOP Arbeitsplatte für Schockfroster Kit Table de travail pour cellule	338
Bei der Bestellung bitte *TOP* am Ende der Artikelnummer anfügen (Beispiel: A5A12-TOP) - Pour kit table de travail sur la cellule ajouter "top" à la fin du code (ex.: A5A12-TOP)	
* -60 * 60 Hz Version für Modelle A5A12/A5A20 Version 60 Hz pour A5A12 / A5A20	285
Bei der Bestellung bitte *-60* am Ende der Artikelnummer anfügen (Beispiel: A5A12-60) - Rajouter *-60* à la fin du code lors de la commande (ex: A5A12*-60*)	

Schockfroster (+3°C / -18°C) - Cellules refroidissement rapide (+3°C / -18°C)

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		Kg	m³	€
A10A35 Schockfroster • Inhalt 10 GN1/1 • Leistung: 15 kg Schockfrosten 35 kg Schockkühlen <i>Capacité 10 GN 1/1 - 15 kg en surgélation</i> <i>35 kg en refroidissement rapide</i>	75,5x70x155	1,6	230V/1N 50Hz	170	1,07	9.044
A10A45 Schockfroster • Inhalt 10 GN1/1 • Leistung: 20 kg Schockfrosten 45 kg Schockkülen <i>Capacité 10 GN 1/1 - 20 kg en surgélation</i> <i>45 kg en refroidissement rapide</i>	75,5x70x155	1,8	230V/1N 50Hz	180	1,07	9.921

* -60 * 60 Hz Version für Modelle A10A35/A10A45 <i>Version 60 Hz pour A10A35 / A10A45</i>	289
--	------------

Bei der Bestellung bitte *-60* am Ende der Artikelnummer anfügen (Beispiel: A10A35-60) - *Rajouter *-60* à la fin du code lors de la commande ex: A10A35*-60**

A13A60 Schockfroster • Inhalt 13 GN1/1 • Leistung: 25 kg Schockfrosten 60 kg Schockkülen <i>Capacité 13 GN 1/1 - 25 kg en surgélation</i> <i>60 kg en refroidissement rapide</i>	75,5x70x182,5	2,5	230V/1N 50Hz	210	1,24	12.755
A13A80 Schockfroster • Inhalt 13 GN1/1 • Leistung: 40 kg Schockfrosten 80 kg Schockkülen <i>Capacité 13 GN 1/1 - 40 kg en surgélation</i> <i>80 kg en refroidissement rapide</i>	75,5x70x182,5	4,3	400V/3N 50Hz	220	1,24	14.541

* -60 * 60 Hz Version für Modelle A13A60/A13A80 <i>Version 60 Hz pour A13A60 / A13A80</i>	560
--	------------

Bei der Bestellung bitte *-60* am Ende der Artikelnummer anfügen (Beispiel: A13A60-60) - *Rajouter *-60* à la fin du code lors de la commande ex: A13A60*-60**

Optional - Options

CASTOR BC Kit Lenkrollen für Schockfroster <i>Kit roulettes</i>	86
614266 Kondensatorfilter <i>Filtre de condensation</i>	318
614265 "Anti-Geruchs" System <i>Système anti - odeur</i>	416

318

Schockfroster (+3°C / -18°C) - Cellules refroidissement rapide (+3°C / -18°C)

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Gesamtleistung KW Tot. kW	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume m³	Preis Prix €	
	AD21R Inhalt 20 GN1/1 • 20 (60x40) Leistung: 95 kg Schockfrosten - 110 kg Schockühlen Inklusive Splitaggregat Capacité 20 GN 1/1 - 20 (60x40) 95 kg en surgélation 110 kg en refroidissement rapide <i>Groupe à distance inclus</i>	92x142,8x215	4,7	400V/3N 50Hz	410	3,3	38.782
	AD41R Inhalt 20 GN2/1 • 20 (60x80) • Leistung: 135 kg Schockfrosten 150 kg Schockühlen Inklusive Splitaggregat Capacité 20 GN 1/1 - 20 (60x40) 135 kg en surgélation 150 kg en refroidissement rapide <i>Groupe à distance inclus</i>	150x134x213	3,5	400V/3N 50Hz	490	4,5	40.823

319

320

EUCLIDE

Möbel-Linie “Euclide”

wurde entwickelt für größte Flexibilität und höchste Hygieneansprüche

Eléments neutres gamme “Euclide”

développée pour assurer un maximum de flexibilité et une hygiène absolue

ARBEITSTISCHE UND SPÜLEN:

Arbeitsplatten mit 10/10 mm Materialstärke aus Edelstahl AISI 304 18/10 mit Scotch Brite Schliff, **Höhe 40 mm, schallgedämpft, mit abgerundeten Ecken und Kanten;** **Hygienische Aufkantung an der Rückseite** in geneigter Form, **85 mm hoch**, mit einem abgerundeten Übergang von der Arbeitsplatte zur Aufkantung für eine perfekte Reingung; Verstärkte Arbeitsplatte aus Aluminat-Stahl, 15/10 mm stark, beständig gegen Wasser und Salz;

Röhrenbeine 40x40 mm aus Edelstahl AISI 304 18/10, **10/10 mm** Materialstärke, mit rutschfesten und verstellbaren Füßen;

Optionaler Zwischen- oder Grundboden aus Edelstahl AISI 304 18/10;

Optionale **Lenkketten** für Mobilität;

Spülbecken in verschiedenen Größen, **tiefgezogen aus einem Stück mit abgerundeten Ecken**, und perfekt **schallisoliert**, serienmäßig ausgestattet mit: Ablauf, Überlauf und Sifon aus Kunststoff Ø 40 mm.

ARBEITS - UND SPÜLENSCHRÄNKE, LAGERSCHRÄNKE:

Arbeitsplatten mit 10/10 mm Materialstärke aus Edelstahl AISI 304 18/10 mit Scotch Brite Schliff, **höhe 40 mm, schallgedämpft, mit abgerundeten Ecken und Kanten;**

Hygienische Aufkantung an der Rückseite in geneigter Form, 85 mm hoch, mit einem abgerundeten Übergang von der Arbeitsplatte zur Aufkantung für eine perfekte Reingung;

Sehr hygienisches Schrankfach Dank des Verzichts auf eine untere Führungsschiene;

Doppelwandige Edelstahl-Flügel- und Schiebetüren;

Eingebaute griffleiste über die gesamte Türhöhe;

Serienmäßig mit Zwischenboden (bei Arbeitsschränken);

Unterseite der Arbeitsplatte mit schallisolierte und wasserabweisender Hartfaserplatte;

Edelstahlfüße, höhenverstellbar bis **90 cm**, mit einer reinigungsfreundlichen Bodenfreiheit von 20 cm;

Optionale **Lenkketten** für Mobilität;

Spülbecken in verschiedenen Größen, **tiefgezogen aus einem Stück mit abgerundeten Ecken**, und perfekt **schallisoliert**, serienmäßig ausgestattet mit: Ablauf, Überlauf und Sifon aus Kunststoff Ø 40 mm.

WANDHÄNGESCHRÄNKE UND REGALE:

Konstruktion komplett aus Edelstahl AISI 304 - 18/10, **verstärkte und modulare Ausführung durch eine Panel-System;**

Sehr hygienisches Schrankfach, Dank des Verzichts auf eine untere Führungsschiene;

Doppelwandige Edelstahl-Flügel- und Schiebetüren;

Serienmäßig mit höhenverstellbarem (3 verschiedene Positionen) **Zwischenboden**;

Geformte Wandhalter bei Fehlen von Fliesen;

Wandborde inkl. Montage-Kit.

TABLES DE TRAVAIL ET PLONGES:

Réalisés en acier inox AISI 304 - 18/10 les **plans de travail** - finition « scotch brite » - ont une **épaisseur de 40 mm**, avec **bords arrondis**.

Dosseret plié d'une hauteur de 85 mm pour assurer un nettoyage aisément.

Jambes carrées 40x40 mm en acier inox 10/10 avec pieds anti-glissement à hauteur ajustable.

Etagère basse ou haute en acier AISI 304 - 18/10 **en option**.

Roulettes en option.

Bacs de plonge emboutis à bords arrondis, et isolés phoniquement.

Livrés avec vidange, bonde et « trop plein » diamètre 40 mm.

ARMOIRES, PLANS DE TRAVAIL, ARMOIRES DE STOCKAGE:

Réalisés en acier inox AISI 304 - 18/10. Les **plans de travail** - finition « scotch brite » ont une **épaisseur de 40 mm à bords arrondis**.

Dosseret plié d'une hauteur de 85 mm pour assurer un nettoyage aisément et hygiénique.

Armoires faciles à nettoyer grâce à l'**absence de guides de portes en partie inférieure**.

Portes coulissantes ou ouvrantes (selon modèles) double paroi.

Poignées intégrées dans les portes.

Etagères intermédiaires renforcées.

Pieds ajustables en hauteur en acier inox.

Roulettes en option.

Pieds arrières décalés de 90 mm.

PLACARDS MURAUX ET ETAGERES:

Réalisés en acier inox AISI 304 - 18/10.

Armoires simples à nettoyer grâce à l'**absence de guide de portes en partie inférieure**.

Portes double paroi coulissantes ou ouvrantes selon modèles.

Poignées intégrées sur toute la hauteur de porte.

Etagères intermédiaires renforcées ajustables en 3 positions différentes.

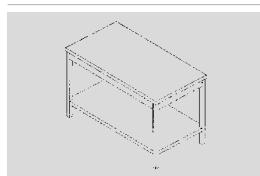
Etagères murales fournies avec **kit d'installation**.

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€

ARBEITSTISCHE TIEFE 60 cm - TABLES DE TRAVAIL PROFONDEUR 60 cm

Mit Grundboden

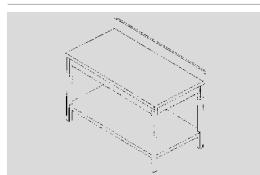
Avec étagère basse



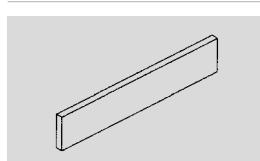
TLG66	60x60x85	33	0,08	477
TLG86	80x60x85	37	0,1	533
TLG106	100x60x85	41	0,16	587
TLG126	120x60x85	45	0,2	654
TLG146	140x60x85	51	0,23	724
TLG166	160x60x85	59	0,26	795
TLG186	180x60x85	68	0,28	844
TLG206	200x60x85	75	0,31	883

Mit rückseitiger Aufkantung und Grundboden

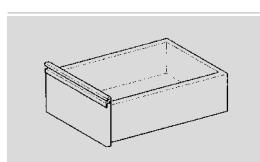
Avec étagère basse et dosseret



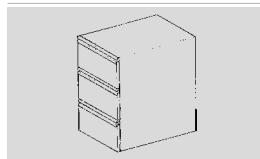
TLG66A	60x60x85	33	0,08	548
TLG86A	80x60x85	37	0,1	610
TLG106A	100x60x85	41	0,16	669
TLG126A	120x60x85	45	0,2	736
TLG146A	140x60x85	51	0,23	815
TLG166A	160x60x85	59	0,26	891
TLG186A	180x60x85	68	0,28	949
TLG206A	200x60x85	75	0,31	988

ZUBEHÖR FÜR ARBEITSTISCHE TIEFE 60 cm - ACCESSOIRES POUR TABLES DE TRAVAIL PROFONDEUR 60 cm


ATG0142 Seitliche Aufkantung rechts für Arbeitstische Tiefe 60 cm <i>Côté de protection latéral droit 60 cm</i>	58x8,5x2			152
ATG0145 Seitliche Aufkantung links für Arbeitstische Tiefe 60 cm <i>Côté de protection latéral gauche 60 cm</i>	58x8,5x2			152



ATG0131 Schublade GN 1/1 für Arbeitstische <i>Tiroir GN 1/1 pour table de travail</i>	40x58x16	11	0,07	314
--	----------	----	------	------------

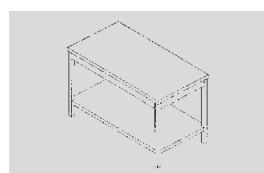


ATG0135 Schubladenblock 3 schubladen GN 1/1 für Arbeitstische <i>Bloc 3 tiroirs GN1/1 pour table de travail</i>	40x58x62	50	0,18	779
--	----------	----	------	------------

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€

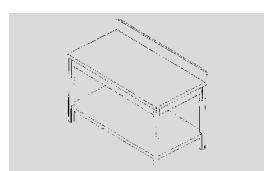
ARBEITSTISCHE TIEFE 70 cm - TABLES DE TRAVAIL PROFONDEUR 70 cm

Mit Grundboden

Plateau renforce - Avec étagère basse


TLG67	60x70x85	33	0,08	503
TLG77	70x70x85	35	0,1	533
TLG87	80x70x85	37	0,12	562
TLG107	100x70x85	41	0,16	622
TLG127	120x70x85	45	0,2	698
TLG147	140x70x85	51	0,23	772
TLG157	150x70x85	55	0,24	805
TLG167	160x70x85	59	0,26	853
TLG187	180x70x85	68	0,28	909
TLG207	200x70x85	75	0,31	950
TLG247	240x70x85	84	0,36	1.376

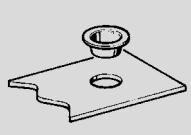
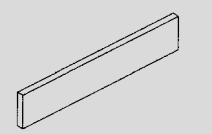
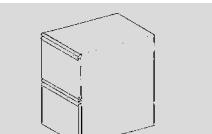
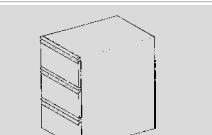
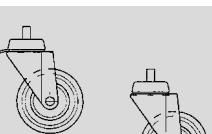
Mit rückseitiger Aufkantung und Grundboden

Plateau renforce - Avec dosseret et étagère


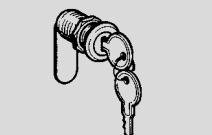
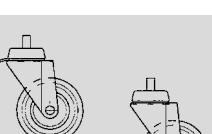
TLG67A	60x70x85	33	0,11	593
TLG77A	70x70x85	35	0,13	615
TLG87A	80x70x85	37	0,15	645
TLG107A	100x70x85	41	0,19	710
TLG127A	120x70x85	45	0,23	787
TLG147A	140x70x85	51	0,27	878
TLG157A	150x70x85	55	0,29	910
TLG167A	160x70x85	59	0,31	969
TLG187A	180x70x85	68	0,35	1.037
TLG207A	200x70x85	75	0,39	1.087
TLG247A	240x70x85	84	0,47	1.554

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€

ZUBEHÖR FÜR ARBEITSTISCHE TIEFE 70 cm - ACCESSOIRES POUR TABLES DE TRAVAIL PROFONDEUR 70 cm

	ATG00041 <i>Aufpreis für Abfallloch</i> <i>Majoration pour trou vide-déchets</i>				230
	ATG0143 Seitliche Aufkantung rechts für Arbeitstische Tiefe 70 cm <i>Dosseret latéral droit pour tables profondeur 70 cm</i>	68x8,5x2	1	0,01	156
	ATG0144 Seitliche Aufkantung links für Arbeitstische Tiefe 70 cm <i>Dosseret latéral gauche pour tables profondeur 70 cm</i>	68x8,5x2	1	0,01	156
	ATG0129 Schublade GN 1/1 für Arbeitstische <i>Tiroir GN 1/1 pour table</i>	40x65x15	22	0,15	325
	ATG0256 Schubladenblock 2 Schubladen GN 1/1 für Arbeitstische <i>Ensemble 2 tiroirs GN 1/1 pour table</i>	40x68,5x58	50	0,18	753
	ATG0130 Schubladenblock 3 Schubladen GN 1/1 für Arbeitstische <i>Ensemble 3 tiroirs GN 1/1 pour table</i>	40x65x62	50	0,18	803

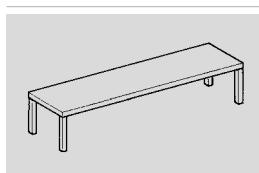
ZUBEHÖR FÜR ARBEITSTISCHE TIEFE 70 cm - ACCESSOIRES POUR TABLES DE TRAVAIL PROFONDEUR 70 cm

	ATG0132 Abfalleimer für Arbeitstische <i>Poubelle rabattable pour table</i>	40x58x62	50	0,18	739
	ATG0127 Türschloss für Arbeitstische <i>Serrure de tiroir</i>				48
	ATG0134 Kit 2 Edelstahl-Lenkrollen mit Bremse für Arbeitstische <i>Roues pivotantes pour tables TLG - avec frein</i>	Ø 125	4	0,01	97
	ATG0133 Kit 2 Edelstahl-Lenkrollen für Arbeitstische <i>Roues pivotantes pour tables TLG - sans frein</i>	Ø 125	4	0,01	80

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		Kg	m³	€

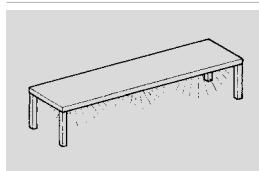
AUFBAUTEN FÜR ARBEITSTISCHE - ETAGERES DE SERVICE

Aufsatzbord für Arbeitstische

Etagères de service neutre pour tables


ATG0138	120x40x35			9	0,02	389
ATG0292	140x40x35			11	0,03	403
ATG0052	160x40x35			12	0,04	430
ATG0293	180x40x35			13	0,05	460
ATG0139	200x40x35			14	0,06	473

Wärmebrücke für Arbeitstische

Etagères de service chauffante pour tables


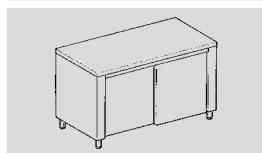
ATG0140	120x40x35	0,66	230V/1N 50Hz	20	0,03	907
ATG0294	140x40x35	0,66	230V/1N 50Hz	22	0,03	1.100
ATG0055	160x40x35	0,66	230V/1N 50Hz	24	0,04	1.127
ATG0295	180x40x35	0,66	230V/1N 50Hz	26	0,05	1.156
ATG0141	200x40x35	0,66	230V/1N 50Hz	28	0,06	1.512

1.094

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		Kg	m³	€

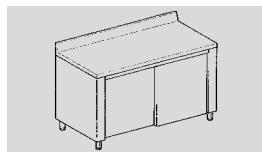
ARBEITSSCHRÄNKE TIEFE 60 cm - MEUBLES NEUTRES SUR PLACARD PROFONDEUR 60 cm

Neutraler Arbeitsschrank • 2 Schiebetüren

Tables de travail sur placards fermés - 2 portes coulissantes


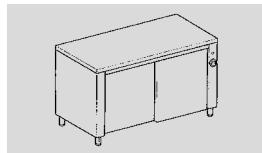
TA106	100x60x85			50	0,35	1.388
TA126	120x60x85			105	0,85	1.428
TA146	140x60x85			116	1,03	1.502
TA166	160x60x85			125	1,21	1.648
TA186	180x60x85			135	1,25	1.790
TA206	200x60x85			150	1,33	1.898

Neutraler Arbeitsschrank • 2 Schiebetüren • mit rückseitiger Aufkantung

Tables de travail sur placards fermés - avec dossieret - 2 portes coulissantes


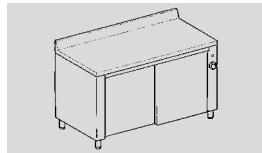
TA106A	100x60x85			50	0,35	1.475
TA126A	120x60x85			105	0,85	1.514
TA146A	140x60x85			116	1,03	1.602
TA166A	160x60x85			125	1,21	1.815
TA186A	180x60x85			135	1,25	1.907
TA206A	200x60x85			150	1,33	2.020

Wärmeschrank mit Umluft • 2 Schiebetüren

Armoires chaudes ventilées - température 85°C - thermostat de régulation - 2 portes coulissantes - 1 étagère


TE126	120x60x85	1,9	230V/1N 50Hz	120	1,05	2.146
TE146	140x60x85	1,9	230V/1N 50Hz	130	1,09	2.229
TE166	160x60x85	1,9	230V/1N 50Hz	142	1,11	2.408
TE186	180x60x85	2,4	230V/1N 50Hz	151	1,19	2.500
TE206	200x60x85	2,4	230V/1N 50Hz	167	1,22	2.604

Wärmeschrank mit Umluft • 2 Schiebetüren • mit rückseitiger Aufkantung

Armoires chaudes ventilées avec dossieret - température 85°C - thermostat de régulation - 2 portes coulissantes - 1 étagère


TE126A	120x60x85	1,9	230V/1N 50Hz	121	1,05	2.236
TE146A	140x60x85	1,9	230V/1N 50Hz	131	1,09	2.329
TE166A	160x60x85	1,9	230V/1N 50Hz	143	1,11	2.527
TE186A	180x60x85	2,4	230V/1N 50Hz	153	1,19	2.619
TE206A	200x60x85	2,4	230V/1N 50Hz	169	1,22	2.729

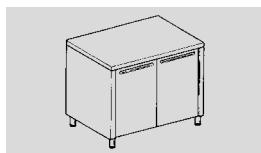
326

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€

ARBEITSSCHRÄNKE TIEFE 70 cm - MEUBLES NEUTRES SUR PLACARD PROFONDEUR 70 cm

Neutraler Arbeitsschrank • 1 Flügeltür

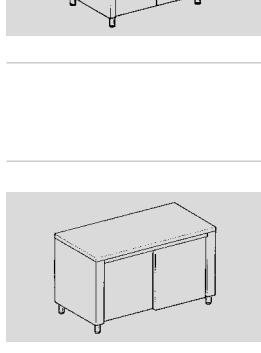
Meubles neutres - étagère réglable en hauteur - 1 porte à battant - doubles parois - plateau renforcé



TA67	60x70x85	50	0,35	1.316
-------------	----------	----	------	--------------

Neutraler Arbeitsschrank • 2 Flügeltüren

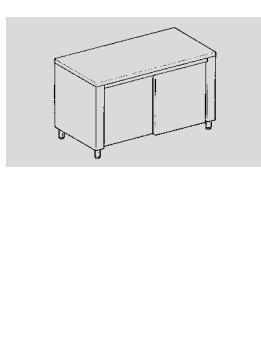
Meubles neutres - étagère réglable en hauteur - 2 porte à battant - doubles parois - plateau renforcé



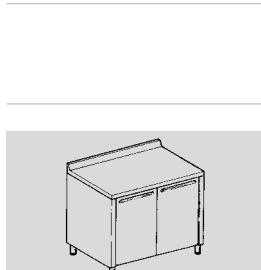
TA87	80x70x85	57	0,46	1.342
-------------	----------	----	------	--------------

Neutraler arbeitsschrank • 2 Schiebetüren

Meubles neutres - étagère réglable en hauteur - 2 portes coulissantes - doubles parois - plateau renforcé

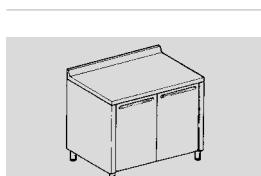


TA107	100x70x85	73	0,71	1.405
TA127	120x70x85	105	0,85	1.504
TA147	140x70x85	116	0,94	1.590
TA167	160x70x85	127	1,03	1.746
TA187	180x70x85	140	1,02	1.904
TA207	200x70x85	152	1,33	2.025
TA247	240x70x85	175	1,54	2.408

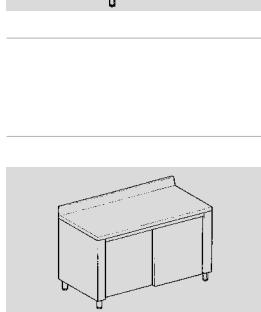


Neutraler Arbeitsschrank • 1 Flügeltür mit rückseitiger Aufkantung

Meubles neutres avec dosseret - étagère réglable en hauteur - 1 porte à battant - doubles parois - plateau renforcé

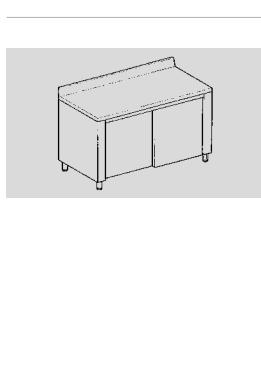


TA67A	60x70x85	50	0,35	1.390
TA87A	80x70x85	57	0,46	1.429



Neutraler Arbeitsschrank • Schiebetüren mit rückseitiger Aufkantung

Meubles neutres avec dosseret - étagère réglable en hauteur - 2 portes coulissantes - doubles parois - plateau renforcé

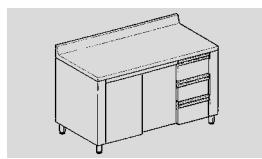


TA107A	100x70x85	73	0,71	1.491
TA127A	120x70x85	105	0,90	1.592
TA147A	140x70x85	116	1,05	1.686
TA167A	160x70x85	127	1,13	1.919
TA187A	180x70x85	140	1,22	2.019
TA207A	200x70x85	152	1,33	2.144
TA247A	240x70x85	175	1,68	2.524

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		Kg	m³	€

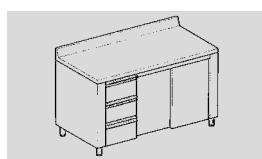
ARBEITSSCHRÄNKE TIEFE 70 cm - MEUBLES NEUTRE AVEC TIROIRS PROFONDEUR 70 cm

Neutraler Arbeitsschrank • 2 Schiebetüren • Schubladenblock rechts mit rückseitiger Aufkantung
Meubles neutre avec dosseret - 2 portes coulissantes - 3 tiroirs à droite - étagère réglable



TA167CDA	160x70x85			167	1,33	2.945
TA187CDA	180x70x85			170	1,22	3.065
TA207CDA	200x70x85			192	1,33	3.191

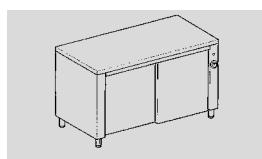
Neutraler Arbeitsschrank • 2 Schiebetüren • Schubladenblock links mit rückseitiger Aufkantung
Meubles neutre avec dosseret - 2 portes coulissantes - 3 tiroirs à gauche - étagère réglable



TA167CSA	160x70x85			167	1,33	2.945
TA187CSA	180x70x85			170	1,22	3.065
TA207CSA	200x70x85			192	1,33	3.191

Wärmeschrank mit Umluft • 2 Schiebetüren

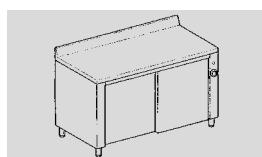
Etuves ventilées - température 85°C - thermostat de régulation - 2 portes coulissantes - 1 étagère



TE127	120x70x85	1,9	230V/1N 50Hz	120	1,05	2.231
TE147	140x70x85	1,9	230V/1N 50Hz	135	1,1	2.325
TE167	160x70x85	1,9	230V/1N 50Hz	142	1,15	2.519
TE187	180x70x85	2,4	230V/1N 50Hz	155	1,22	2.618
TE207	200x70x85	2,4	230V/1N 50Hz	167	1,27	2.735

Wärmeschrank mit Umluft • 2 Schiebetüren • mit rückseitiger Aufkantung

Etuves ventilées avec dosseret - température 85°C - thermostat de régulation - 2 portes coulissantes - 1 étagère

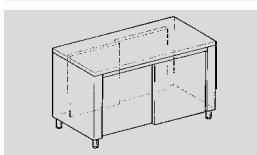


TE127A	120x70x85	1,9	230V/1N 50Hz	120	1,05	2.318
TE147A	140x70x85	1,9	230V/1N 50Hz	135	1,12	2.420
TE167A	160x70x85	1,9	230V/1N 50Hz	142	1,17	2.625
TE187A	180x70x85	2,4	230V/1N 50Hz	155	1,24	2.723
TE207A	200x70x85	2,4	230V/1N 50Hz	167	1,29	2.856

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		Kg	m³	€

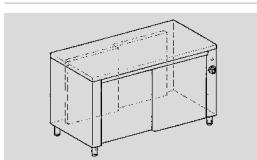
ARBEITSSCHRÄNKE TIEFE 70 cm - MEUBLES TRAVERSANTS - PROFONDEUR 70 cm

Neutraler Durchreicheschrank • 4 Schiebetüren

Meubles traversants - 4 portes coulissantes double paroi - étagère réglable en hauteur


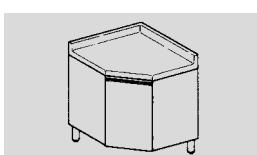
TAP127	120x70x85			110	1,05	1.728
TAP147	140x70x85			125	1,1	1.826
TAP167	160x70x85			132	1,15	2.044
TAP187	180x70x85			148	1,22	2.149
TAP207	200x70x85			157	1,27	2.283

Durchreiche-Wärmeschrank mit Umluft • 4 Schiebetüren

Meubles chauffants - etuves ventilées traversantes - température 85°C - thermostat de régulation - 4 portes coulissantes


TEP127	120x70x85	1,9	230V/1N 50Hz	125	1,05	2.432
TEP147	140x70x85	1,9	230V/1N 50Hz	139	1,1	2.537
TEP167	160x70x85	1,9	230V/1N 50Hz	147	1,15	2.747
TEP187	180x70x85	2,4	230V/1N 50Hz	160	1,22	2.859
TEP207	200x70x85	2,4	230V/1N 50Hz	172	1,27	2.999

Neutral Eck-Arbeitsschrank • 1 Flügeltür • mit rückseitiger Aufkantung

Meuble d'angle - une porte à battant - étagère réglable en hauteur


TAN107A	100x100x85			70	1	2.371
----------------	------------	--	--	----	---	--------------

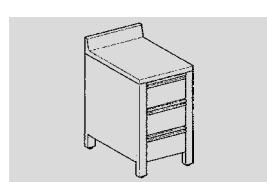
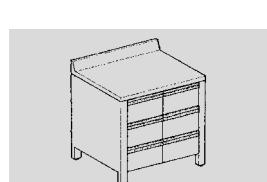
ZUBEHÖR FÜR ARBEITSSCHRÄNKE - ACCESSOIRES POUR MEUBLES NEUTRE ET ETUVES

	ATG0284 Türschloss für Schubladen Serrure de tiroir					49
	ATG0136 Türschloss für Schiebetüren Serrure pour portes coulissantes					122

	ATG0274 Kit 2 Edelstahl-Lenkrollen mit Bremse für Arbeitsschränke Kit 2 roues pivotantes diam.100 mm pour tables TA - avec frein	Ø 100				117
	ATG0275 Kit 2 Edelstahl-Lenkrollen für Arbeitsschränke Kit 2 roues pivotantes diam.100 mm pour tables TA - sans frein	Ø 100				98

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€

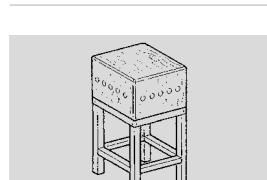
SCHUBLADENSCHRÄNKE TIEFE 70 cm - MEUBLES A TIROIRS PROFONDEUR 70 cm

	TACS47A 3 Schubladen GN 1/1 • mit rückseitiger Aufkantung Meuble 3 tiroirs avec dosseret GN 1/1	40x70x85	78	0,38	1.548
	TACS87A 6 Schubladen GN 1/1 • mit rückseitiger Aufkantung Meuble 6 tiroirs avec dosseret GN 1/1	80x70x85	130	0,65	2.155

ZUBEREITUNGSTISCHE - TABLES DE PREPARATION

	TV127 Gemüse und Fisch • 1 Becken (107x30x18 cm) • 1 Teflonbrett <i>Table de préparation poisson et légumes - 1 bac (107x30x18) 1 tablette téflon</i>	120x70x85	45	0,9	1.476
	TV167 Gemüse und Fisch • 1 Becken (145x30x18 cm) • 1 Teflonbrett <i>Table de préparation poisson et légumes - 1 bac (145x30x18) 1 tablette téflon</i>	160x70x85	55	1,13	1.563
	TV1672V Gemüse und Fisch • 2 Becken (70x31x20 cm) • 2 Teflonbretter <i>Table de préparation poisson et légumes - 2 bacs (70x31x20) 2 tablettes téflon</i>	160x70x85	55	1,13	1.749
	TC127 Fleisch • 1 Teflonbrett <i>Table de préparation pour viande - 1 tablette téflon</i>	120x70x85	45	0,9	1.081

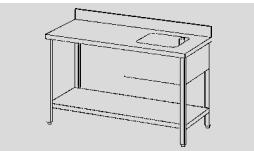
ZUBEHÖR - ACCESSOIRES POUR LA PRÉPARATION

	CP70 Hackblock mit Untergestell <i>Billot bois sur support</i>	45x70x85	60	0,26	1.351
	CP707 Hackblock mit Untergestell <i>Billot bois sur support</i>	70x70x85	75	0,42	1.797

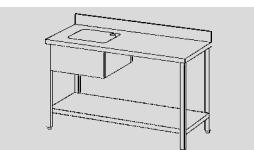
Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€

CHEFTISCH MIT BECKEN - TABLES DU CHEF

1 Becken 40x40x25 cm rechts • mit rückseitiger Aufkantung • mit Grundboden
Tables du chef avec dossieret - cuve à droite (40x40x25) - étagère

	THR127DA	120x70x85	62	0,5	971
	THR147DA	140x70x85	68	0,55	1.041
	THR167DA	160x70x85	74	0,6	1.108
	THR187DA	180x70x85	81	0,65	1.164

1 Becken 40x40x25 cm links • mit rückseitiger Aufkantung • mit Grundboden
Tables du chef avec dossieret - cuve à gauche (40x40x25) - étagère

	THR127SA	120x70x85	62	0,5	971
	THR147SA	140x70x85	68	0,55	1.041
	THR167SA	160x70x85	74	0,6	1.108
	THR187SA	180x70x85	81	0,65	1.164

SPÜLTISCHE MIT GRUNDBODEN TIEFE 60 cm - PLONGES AVEC ÉTAGÈRES BASSE - PROFONDEUR 60 cm

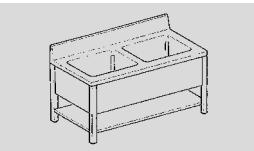
	LGR66 1 Becken 40x40x25 cm 1 bac 40x40x25 cm	60x60x85	45	0,3	815
--	---	----------	----	-----	------------

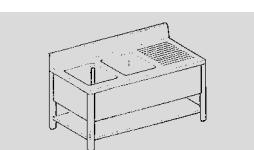
	LGR126D 1 Becken 50x40x25 cm • 1 Abtropffläche rechts 1 bac 50x40x25 cm - égouttoir à droite	120x60x85	49	0,48	1.133
--	---	-----------	----	------	--------------

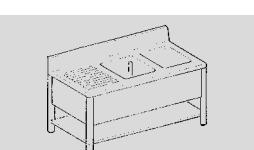
	LGR126S 1 Becken 50x40x25 cm • 1 Abtropffläche links 1 bac 50x40x25 cm - égouttoir à gauche	120x60x85	49	0,48	1.133
--	--	-----------	----	------	--------------

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€

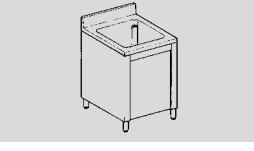
SPÜLTISCHE MIT GRUNDBODEN TIEFE 60 cm - PLONGES AVEC ÉTAGÈRES BASSE - PROFONDEUR 60 cm

	LGR1262V 2 Becken 50x40x25 cm <i>2 bacs 50x40x25 cm</i>	120x60x85	72	0,6	1.200
--	--	-----------	----	-----	--------------

	LGR146D 2 Becken 40x40x25 cm • 1 Abtropffläche rechts <i>2 bacs 40x40x25 cm - égouttoir à droite</i>	140x60x85	72	0,6	1.226
--	---	-----------	----	-----	--------------

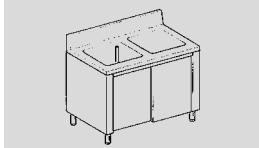
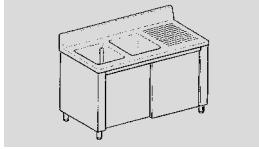
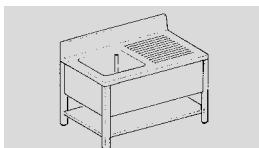
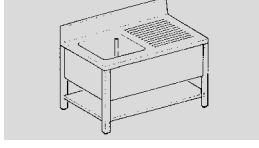
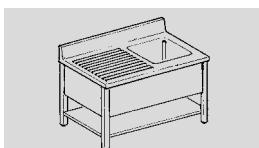
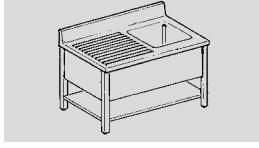
	LGR146S 2 Becken 40x40x25 cm • 1 Abtropffläche links <i>2 bacs 40x40x25 cm - égouttoir à gauche</i>	140x60x85	72	0,6	1.226
--	--	-----------	----	-----	--------------

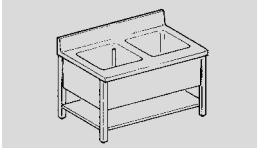
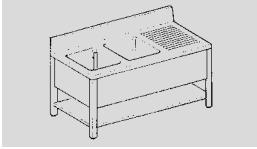
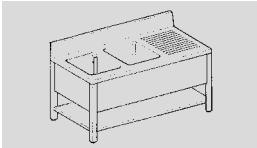
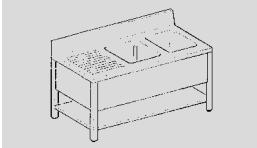
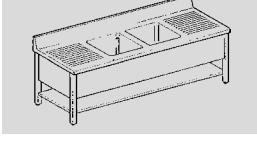
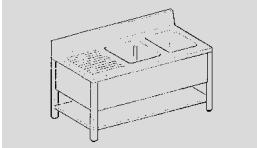
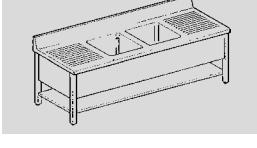
SPÜLENSCHRÄNKE TIEFE 60 cm - PLONGES SUR PLACARDS FERMÉS - PROFONDEUR 60 cm

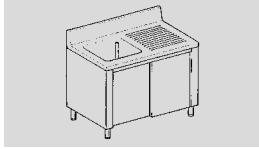
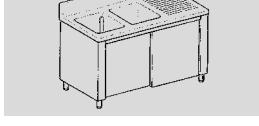
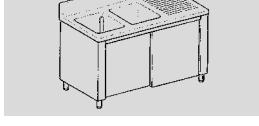
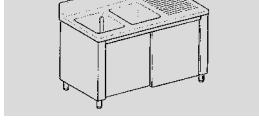
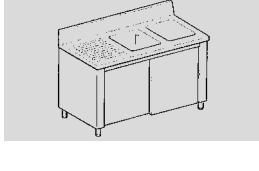
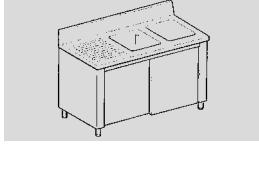
	LA66 1 Becken 40x40x25 cm • 1 Flügeltür <i>1 bac 40x40x25 cm - 1 porte battante</i>	60x60x85	60	0,35	1.243
--	--	----------	----	------	--------------

	LA126D 1 Becken 50x40x25 cm • 1 Abtropffläche rechts • 2 Schiebetüren <i>1 bac 50x40x25 cm - égouttoir à droite - 2 portes coulissantes</i>	120x60x85	70	0,92	1.647
--	--	-----------	----	------	--------------

	LA126S 1 Becken 50x40x25 cm • 1 Abtropffläche links • 2 Schiebetüren <i>1 bac 50x40x25 cm - égouttoir à gauche - 2 portes coulissantes</i>	120x60x85	70	0,92	1.647
--	---	-----------	----	------	--------------

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix	
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m ³	€	
SPÜLENSCHRÄNKE TIEFE 60 cm - PLONGES SUR PLACARDS FERMÉS - PROFONDEUR 60 cm					
	LA1262V 2 Becken 50x40x25 cm • 2 Flügeltüren 2 bacs 50x40x25 cm - 2 portes coulissantes	120x60x85	71	0,92	1.892
	LA146D 2 Becken 40x40x25 cm • 1 Abtropffläche rechts • 2 Flügeltüren 2 bacs 40x40x25 cm - égouttoir à droite - 2 portes coulissantes	140x60x85	72	0,6	1.974
	LA146S 2 Becken 40x40x25 cm • 1 Abtropffläche links • 2 Flügeltüren 2 bacs 40x40x25 cm - égouttoir à gauche - 2 portes coulissantes	140x60x85	72	0,6	1.974
SPÜLTISCHE MIT GRUNDBODEN TIEFE 70 cm - PLONGES AVEC ETAGERE BASSE - PROFONDEUR 70 cm					
	LGR77 1 Becken 60x50x32 cm 1 bac 60x50x32 cm	70x70x85	49	0,3	940
	LGR127D 1 Becken 60x50x32 cm • 1 Abtropffläche rechts 1 bac 60x50x32 cm - égouttoir à droite	120x70x85	56	0,48	1.218
	LGR147D 1 Becken 60x50x32 cm • 1 Abtropffläche rechts 1 bac 60x50x32 cm - égouttoir à droite	140x70x85	62	0,52	1.317
	LGR127S 1 Becken 60x50x32 cm • 1 Abtropffläche links 1 bac 60x50x32 cm - égouttoir à gauche	120x70x85	56	0,48	1.218
	LGR147S 1 Becken 60x50x32 cm • 1 Abtropffläche links 1 bac 60x50x32 cm - égouttoir à gauche	140x70x85	62	0,52	1.317

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€
SPÜLTISCHE MIT GRUNDBODEN TIEFE 70 cm - PLONGES AVEC ETAGERE BASSE - PROFONDEUR 70 cm				
	LGR1272V 2 Becken 50x50x32 cm <i>2 bacs 50x50x32 cm</i>	120x70x85	57	0,48 1.487
	LGR1472V 2 Becken 60x50x32 cm <i>2 bacs 60x50x32 cm</i>	140x70x85	66	0,52 1.621
	LGR167D 2 Becken 50x50x32 cm • 1 Abtropffläche rechts <i>2 bacs 50x50x32 cm - égouttoir à droite</i>	160x70x85	72	0,6 1.685
	LGR187D 2 Becken 50x50x32 cm • 1 Abtropffläche rechts <i>2 bacs 50x50x32 cm - égouttoir à droite</i>	180x70x85	80	0,7 1.701
	LGR167S 2 Becken 50x50x32 cm • 1 Abtropffläche links <i>2 bacs 50x50x32 cm - égouttoir à gauche</i>	160x70x85	72	0,6 1.685
	LGR187S 2 Becken 50x50x32 cm • 1 Abtropffläche links <i>2 bacs 50x50x32 cm - égouttoir à gauche</i>	180x70x85	80	0,7 1.701
	LGR207D 2 Becken 60x50x32 cm • 1 Abtropffläche rechts <i>2 bacs 60x50x32 cm - égouttoir à droite</i>	200x70x85	76	1,2 1.837
	LGR207S 2 Becken 60x50x32 cm • 1 Abtropffläche links <i>2 bacs 60x50x32 cm - égouttoir à gauche</i>	200x70x85	76	1,2 1.837
	LGR247 2 Becken 60x50x32 cm • 2 Abtropffläche <i>2 bacs 60x50x32 cm - égouttoir à droite et à gauche</i>	240x70x85	100	1,5 2.168

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix	
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€	
SPÜLENSCHRÄNKE TIEFE 70 cm - PLONGES SUR PLACARDS FERMES - PROFONDEUR 70 cm					
	LA77 1 Becken 60x50x32 cm • 2 Flügeltüren 1 bac 60x50x32 cm - 2 portes ouvrantes	70x70x85	51	0,3	1.534
	LA127D 1 Becken 60x50x32 cm • 1 Abtropffläche rechts • 2 Schiebetüren 1 bac 60x50x32 cm - égouttoir à droite - 2 portes coulissantes	120x70x85	70	0,48	1.717
	LA147D 1 Becken 60x50x32 cm • 1 Abtropffläche rechts • 2 Schiebetüren 1 bac 60x50x32 cm - égouttoir à droite - 2 portes coulissantes	140x70x85	76	0,52	1.796
	LA127S 1 Becken 60x50x32 cm • 1 Abtropffläche links • 2 Schiebetüren 1 bac 60x50x32 cm - égouttoir à gauche - 2 portes coulissantes	120x70x85	70	0,48	1.717
	LA147S 1 Becken 60x50x32 cm • 1 Abtropffläche links • 2 Schiebetüren 1 bac 60x50x32 cm - égouttoir à gauche - 2 portes coulissantes	140x70x85	76	0,52	1.796
	LA1272V 2 Becken 50x50x32 cm • 2 Schiebetüren 2 bacs 50x50x32 cm - 2 portes coulissantes	120x70x85	71	0,48	1.947
	LA1472V 2 Becken 60x50x32 cm • 2 Schiebetüren 2 bacs 60x50x32 cm - 2 portes coulissantes	140x70x85	80	0,52	2.073
	LA167D 2 Becken 50x50x32 cm • 1 Abtropffläche rechts • 2 Schiebetüren 2 bacs 50x50x32 cm - égouttoir à droite - 2 portes coulissantes	160x70x85	86	1,13	2.156
	LA187D 2 Becken 50x50x32 cm • 1 Abtropffläche rechts • 2 Schiebetüren 2 bacs 50x50x32 cm - égouttoir à droite - 2 portes coulissantes	180x70x85	104	1,33	2.260
	LA167S 2 Becken 50x50x32 cm • 1 Abtropffläche links • 2 Schiebetüren 2 bacs 50x50x32 cm - égouttoir à gauche - 2 portes coulissantes	160x70x85	86	1,13	2.156
	LA187S 2 Becken 50x50x32 cm • 1 Abtropffläche links • 2 Schiebetüren 2 bacs 50x50x32 cm - égouttoir à gauche - 2 portes coulissantes	180x70x85	104	1,33	2.260

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m ³	€

SPÜLENSCHRÄNKE TIEFE 70 cm - PLONGES SUR PLACARDS FERMES - PROFONDEUR 70 cm

LA207D

2 Becken 60x50x32 cm • 1 Abtropffläche rechts • 2 Schiebetüren
2 bacs 60x50x32 cm - égouttoir à droite - 2 portes coulissantes

200x70x85

108

1,2

2.378


LA207S

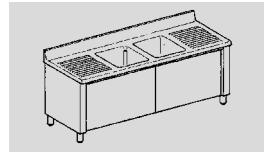
2 Becken 60x50x32 cm • 1 Abtropffläche links • 2 Schiebetüren
2 bacs 60x50x32 cm - égouttoir à gauche - 2 portes coulissantes

200x70x85

108

1,2

2.378


LA247

2 Becken 60x50x32 cm • 2 Abtropfflächen • 3 Schiebetüren
2 bacs 60x50x32 cm - égouttoir à droite et à gauche
3 portes coulissantes

240x70x85

115

1,5

2.747

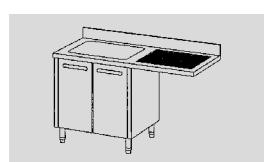
Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m ³	€

SPÜLCENTER FÜR UNTERTISCH-GESCHIRRSPÜLER TIEFE 70 cm
PLONGES POUR ENCASTREMENT LAVE-VAISSELLE - PROFONDEUR 70 cm

	LL127D 1 Becken 50x50x32 cm • Abtropffläche rechts • Grundboden <i>1 bac 50x50x32 cm - égouttoir à droite - étagère basse</i>	120x70x85	40	0,38	1.107
	LL127S 1 Becken 50x50x32 cm • Abtropffläche links • Grundboden <i>1 bac 50x50x32 cm - égouttoir à gauche - étagère basse</i>	120x70x85	40	0,38	1.107
	LL147D 1 Becken 60x50x32 cm • Abtropffläche rechts • Grundboden <i>1 bac 60x50x32 cm - égouttoir à droite - étagère basse</i>	140x70x85	44	0,48	1.218
	LL147S 1 Becken 60x50x32 cm • Abtropffläche links • Grundboden <i>1 bac 60x50x32 cm - égouttoir à gauche - étagère basse</i>	140x70x85	44	0,48	1.218
	LL167D 2 Becken 40x50x25 cm • Abtropffläche rechts • Grundboden <i>2 bacs 40x50x25 cm - égouttoir à droite - étagère basse</i>	160x70x85	67	0,6	1.516
	LL167S 2 Becken 40x50x25 cm • Abtropffläche links • Grundboden <i>2 bacs 40x50x25 cm - égouttoir à gauche - étagère basse</i>	160x70x85	67	0,6	1.516

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m ³	€

SPÜLCENTER MIT UNTERSCHRANK FÜR UNTERTISCH-GESCHIRRSPÜLER TIEFE 70 cm
PLONGES SUR PLACARD POUR ENCASTREMENT LAVE-VAISSELLE - PROFONDEUR 70 cm


LLA127D

1 Becken 50x50x32 cm • Abtropffläche rechts • 1 Flügeltür
1 bac 50x50x32 cm - égouttoir à droite - 1 porte ouvrante

120x70x85

55

0,38

1.576


LLA127S

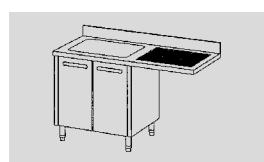
1 Becken 50x50x32 cm • Abtropffläche links • 1 Flügeltür
1 bac 50x50x32 cm - égouttoir à gauche - 1 porte ouvrante

120x70x85

55

0,38

1.576


LLA147D

1 Becken 60x50x32 cm • Abtropffläche rechts • 2 Flügeltüren
1 bac 60x50x32 cm - égouttoir à droite - 2 portes ouvrantes

140x70x85

80

0,85

1.682


LLA147S

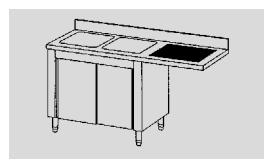
1 Becken 60x50x32 cm • Abtropffläche links • 2 Flügeltüren
1 bac 60x50x32 cm - égouttoir à gauche - 2 portes ouvrantes

140x70x85

80

0,85

1.682


LLA167D

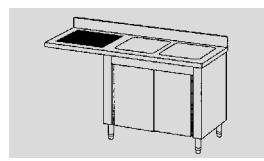
2 Becken 40x50x32 cm • Abtropffläche rechts • 2 Schiebetüren
2 bacs 40x50x25 cm - égouttoir à droite - 2 portes coulissantes

160x70x85

107

1,13

1.965


LLA167S

2 Becken 40x50x32 cm • Abtropffläche links • 2 Schiebetüren
2 bacs 40x50x25 cm - égouttoir à gauche - 2 portes coulissantes

160x70x85

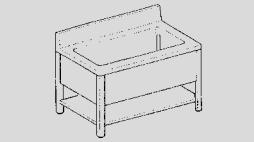
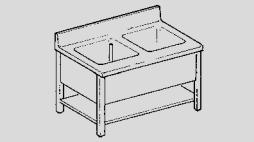
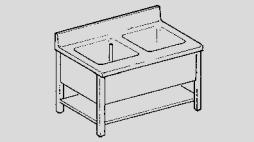
107

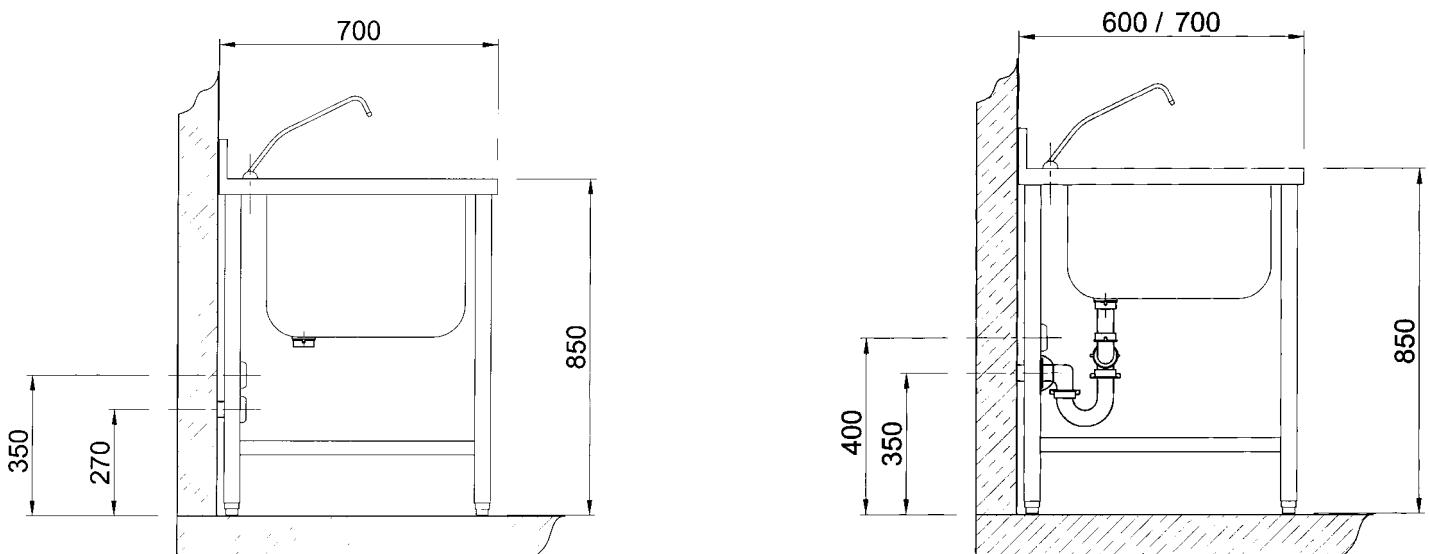
1,13

1.965

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m ³	€

TOPFSPÜLE TIEFE 70 cm - PLONGES POUR BATTERIE - PROFONDEUR 70 cm

	LVP107 1 Becken 80x50x40 cm • Grundboden • herausnehmbares Tropfblech <i>1 bac 80x50x40 cm - étagère basse</i>	100x70x85	50	0,6	2.066
	LVP127 1 Becken 100x50x40 cm • Grundboden • herausnehmbares Tropfblech <i>1 bac 100x50x40 cm - étagère basse</i>	120x70x85	60	0,6	2.221
	LVP1672V 2 Becken 60x50x40 cm • Grundboden • herausnehmbares Tropfblech <i>2 bacs 60x50x40 cm - étagère basse</i>	160x70x85	85	0,6	2.860

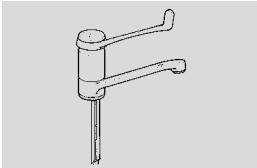
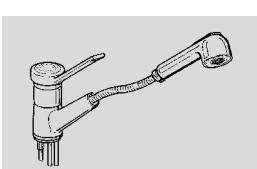
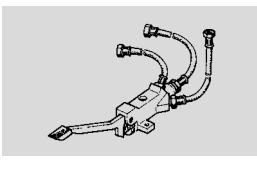


INSTALLATIONSDIAGRAMM TOPFSPÜLEN
SCHEMA D'INSTALLATION PLONGE BATTERIE

INSTALLATIONSDIAGRAMM SPÜLTISCHE
SCHEMA D'INSTALLATION PLONGE

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m ³	€

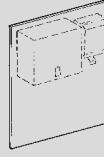
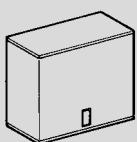
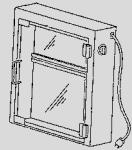
ZUBEHÖR FÜR SPÜLEN - ACCESSOIRES POUR PLONGES

	ATG0092 Einhebel-Mischbatterie <i>Robinet mitigeur</i>	26x15x5	3	0,01	235
	ATG0093 Einhebel-Mischbatterie mit Duschenkopf <i>Robinet avec extension douchette</i>	20x15x5	3	0,01	271
	DSM Pendelbrause <i>Ensemble douchette</i>				331
	ATG Fußpedal für Mischbatterie <i>Groupe mélangeur à pédale</i>				441

340

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		Kg	m ³	€

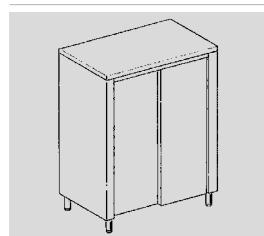
ZUBEHÖR SANITÄR - ACCESSOIRES DE DÉSINFECTION

	LVM40 Handwaschbecken • Kniebedienung <i>Lave-mains à mur - mélangeur à genou</i>	40x40x30		15	0,07	486	
	CLVM40 Spritzschutz für Handwaschbecken Edelstahl <i>Colonne de couverture des installations inox</i>	24x26x53				95	
	LVM50 Handwaschbecken mit Unterschrank 1 Flügeltür <i>Lave-mains sur armoire - porte à battant</i>	50x50x85		15	0,03	1.007	
	SC1 Montagetafel aus Edelstahl für Handwaschbecken <i>Dossier inox pour lave-mains</i>	50x50x2				80	
	DIS Seifenspender Wandmontage <i>Distributeur de savon à mur</i>					144	
	DIC Handtuchspender Wandmontage <i>Distributeur de papier à mur</i>					144	
	CS16 Sterilisationsschrank • 15 Messer • U.V.A. Strahlung <i>Armoire de désinfection 15 couteaux U.V.A.</i>	40x14x62	0.2	230V/1N 50Hz	9	0,07	853

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€

GESCHIRRSCHRÄNKE TIEFE 60 cm - ARMOIRES - PROFONDEUR 60 cm

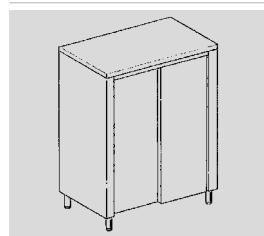
2 Schiebetüren • 3 Zwischenböden

2 portes coulissantes doubles parois - 3 étagères - pieds réglables en hauteur


AR126V1	120x60x200	138	1,5	2.775
AR146V1	140x60x200	142	1,65	3.077
AR166V1	160x60x200	150	1,85	3.379
AR186V1	180x60x200	160	1,95	3.683

GESCHIRRSCHRÄNKE TIEFE 70 cm - ARMOIRES - PROFONDEUR 70 cm

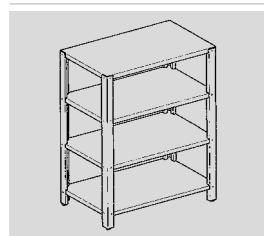
2 Schiebetüren • 3 Zwischenböden

2 portes coulissantes doubles parois - 3 étagères - pieds réglables en hauteur


AR127V1	120x70x200	145	1,6	2.910
AR147V1	140x70x200	153	1,75	3.230
AR167V1	160x70x200	160	1,95	3.544
AR187V1	180x70x200	168	2,15	3.866

REGALE - ETAGERES CASIERS

Glattes Edelstahlregal • 4 Regalböden • Tiefe 50 cm

Etagères 4 niveaux - tout inox - profondeur 50 cm


SC125	120x50x200	44	0,14	969
SC145	140x50x200	51	0,16	1.035
SC165	160x50x200	60	0,18	1.109
SC185	180x50x200	70	0,19	1.179
SC205	200x50x200	77	0,21	1.251

Edelstahlregal • 4 Gitterroste • Tiefe 50 cm

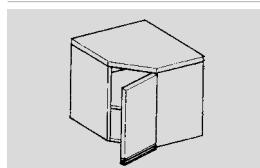
Etagères 4 niveaux - inox grillé - profondeur 50 cm


SC125G	120x50x200	44	0,14	1.002
SC145G	140x50x200	51	0,16	1.067
SC165G	160x50x200	60	0,18	1.144
SC185G	180x50x200	70	0,19	1.213
SC205G	200x50x200	77	0,21	1.286

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m ³	€

WANDHÄNGESCHRÄNKE - PLACARD MURAL D'ANGLE

Eckhängeschrank mit Flügeltür

Placard mural d'angle - porte ouvrante

PSCA70

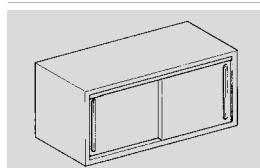
70x70x66

30

0,33

1.341

Wandhängeschrank mit Schiebetüren • 1 Einlegeboden

Placards muraux portes coulissantes double paroi - 1 étagère intermédiaire

PSC100

100x40x66

28

0,26

878
PSC120

120x40x66

36

0,31

933
PSC140

140x40x66

43

0,36

1.023
PSC160

160x40x66

50

0,42

1.133
PSC180

180x40x66

58

0,47

1.234
PSC200

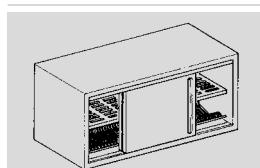
200x40x66

65

0,52

1.360

Wandhängeschrank mit Geschirrhalter und Schiebetüren • 1 Einlegeboden

Placards muraux égouttoir portes coulissantes double paroi - 1 étagère intermédiaire

PSC120S

120x40x66

36

0,31

1.095
PSC160S

160x40x66

50

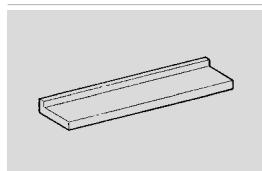
0,42

1.336

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m ³	€

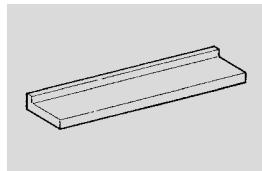
WANDBORDE - ÉTAGÈRES MURALES

Glattes Wandbord auf Konsolen • Tiefe 30 cm
Kit étagères murales pleine - profondeur 30 cm

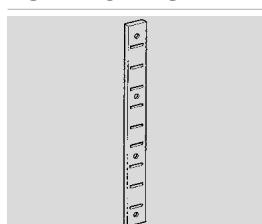


RL8031	80x30x4			163
RL10031	100x30x4			175
RL12031	120x30x4			187
RL14031	140x30x4			198
RL16031	160x30x4			215
RL18031	180x30x4			230
RL20031	200x30x4			268

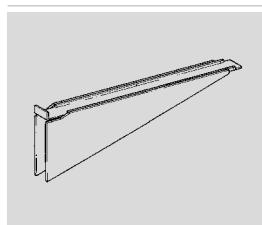
Glattes Wandbord auf Konsolen • Tiefe 40 cm
Kit étagères murales pleine - profondeur 40 cm



RL8041	80x40x4			165
RL10041	100x40x4			178
RL12041	120x40x4			192
RL14041	140x40x4			205
RL16041	160x40x4			223
RL18041	180x40x4			237
RL20041	200x40x4			280

ZUBEHÖR FÜR WANDBORDE - ACCESSOIRES POUR ÉTAGÈRES MURALES


ATG0242 Wandschiene • Höhe 35 cm <i>Crémaillères - h 35 cm</i>				34
ATG0219 Wandschiene • Höhe 70 cm <i>Crémaillères - h 70 cm</i>				48



ATG0220 Konsole Tiefe 30 cm <i>Consoles - profondeur 30 cm</i>	30x8x3	2	0,01	38
ATG0221 Konsole Tiefe 40 cm <i>Consoles - profondeur 40 cm</i>	40x8x3	2	0,01	43

SERVICE-WAGEN - CHARIOTS

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m ³	€

PLATTFORMWAGEN - CHARIOTS

	CTP 1 Grundboden <i>1 plan</i>	60x60x85		371
	CTPS 1 tiefgezogener Grundboden <i>1 plan embouti</i>	60x100x85		529
	CS2PS 2 tiefgezogene Böden 50x80 cm <i>2 plans emboutis 50x80 cm</i>	89x59x93		423
	CS2PLS 2 tiefgezogene Böden 50x100 cm <i>2 plans emboutis 50x100 cm</i>	100x59x93		438
	CS3PS 3 tiefgezogene Böden 50x80 cm <i>3 plans emboutis 50x80 cm</i>	89x59x103		545
	CS3PLS 3 tiefgezogene Böden 50x100 cm <i>3 plans emboutis 50x100 cm</i>	100x59x103		587
	V500 Gemüsewagen • geschlossener Boden • Inhalt 140 L <i>Chariot pour legumes - cap. 140 lt</i>	66x85x86		1.661
	CB21 Transportwagen für 16 GN 2/1 oder 32 GN 1/1 • Höhe 180 <i>Chariot niveaux 16 GN 2/1 ou 32 GN 1/1 - H 180</i>	72x64x160		847
	CPS Abfallwagen <i>Porte-sac ordures</i>	50x50x155		399
	PCRA Abfalleimer • auf Rollen • mit Fußpedal und Deckel • 75 L <i>Poubelle sur roues avec couvercle à pédale 75 L</i>	Ø 45x60,5		368
	PCR Abfalleimer • auf Rollen • mit Deckel • 75 L <i>Poubelle sur roues avec couvercle 75 L</i>	Ø 45x60,5		262
	PCR95 Abfalleimer • auf Rollen • mit Deckel • 95 L <i>Poubelle sur roues avec couvercle 95 L</i>	Ø 45x68,5		374

345

SERVICE-WAGEN - CHARIOTS

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		Kg	m³	€

BAIN-MARIE-WAGEN - BAIN MARIE CHARIOTS



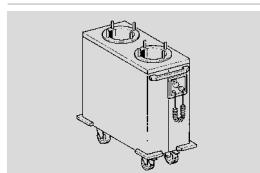
BM3 1 Becken • Inhalt 3 GN1/1 <i>1 cuve cap. 3 GN 1/1</i>	105x61x86	2,31	230V/1N 50Hz			2.355
BM2A 1 Becken • Inhalt 2 GN1/1 • Wärmeschrank <i>1 cuve cap. 2 GN 1/1 - armoire chaude</i>	73x63x92	2,4	230V/1N 50Hz			3.845

ABRÄUMWAGEN MIT SEITENABDECKUNG - CHARIOT POUR PLATEAUX

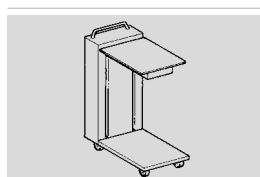


CRV24P Kapazität 24 Tabletts <i>Cap. 24 plateaux</i>	91x61x162					1.638
---	-----------	--	--	--	--	--------------

SERVICEWAGEN FÜR SELF-SERVICE-ANLAGEN - DISTRIBUTEURS

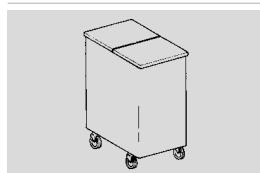


CAP2 Beheizter Tellerspender • 2 Röhren 90 Gerichte Ø 26 cm <i>Distributeur assiettes chaudes 90 plats Ø 26 cm</i>	40x70x90	0,9	230V/1N 50Hz			4.198
--	----------	-----	-----------------	--	--	--------------



CAV2 Tablettspenderwagen <i>Distributeur plateaux</i>	40x70x90					3.782
--	----------	--	--	--	--	--------------

ZUBEHÖR FÜR DIE ZUBEREITUNG - ACCESSOIRES



CT175 Geschlossener Behälter auf Rädern mit 2 Deckeln • Inhalt 175 L <i>Récipient étanche avec couvercle double ouverture cap. 175 L</i>	40x70x70			22	0,31	770
--	----------	--	--	----	------	------------

346

SELF 70

Die clevere Distribution

Qualität, Leistung, Hygiene, Modularität

La distribution intelligente

qualité, performances , hygiène, modularité

Die Serie Self 70 umfasst ein großes Produktprogramm an unabhängigen Ausgabeelementen. Die Modularität der einzelnen Elemente erlaubt eine flexible und funktionale Aufstellung.

La ligne SELF 70 offre une vaste gamme d'éléments pour une distribution en libre service. La gamme est composée d'éléments modulaires permettant une utilisation extrêmement flexible et fonctionnelle.

Technische Eigenschaften:

Vollständig aus Edelstahl AISI 304 - 18/10.

Arbeitsplatten aus Edelstahl AISI 304 18/10, Materialstärke 10/10 mm, Höhe 50 mm.

Edelstahlplatten zur Geräteverbindung mit Verschlussbändern.

Einfach zu reinigende Becken und Vertiefungen mit abgerundeten Ecken.

Kühlfächer mit 2 Kühlkreisen.

Einzelne programmierbares Abtausystem mit Tauwasserschale unter dem Fach.

Statisches Kühlungssystem mit Kühlschläuchen an der Wandung.

Kühlvitrine serienmäßig mit Beleuchtung.

Statische Beheizung mit Kontaktbeheizung am Beckenboden.

Temperatursteuerung mittels Digital-Thermostat (Kühlelemente, Vitrinen und Bain-Marie).

Wasserzu und -ablauf mit manuell gesteuerten Ventilen (Bain-Marie-Elemente).

Caractéristiques techniques:

Structure entièrement en acier inox AISI 304 18/10.

Plans de travail en acier inoxydable AISI 304 18/10, épaisseur 10/10. Connexion entre les modules avec système « EN APPUI » et bandes de fermeture.

Bacs et dessus encastrés aux bords arrondis pour un nettoyage parfait. Groupes réfrigérants à 2 circuits là où le compartiment réfrigéré est présent.

Dégivrage unique programmable avec bac à condensats sous le compartiment.

Système de réfrigération statique avec serpentin en contact avec le bac. Vitrines réfrigérées avec éclairage de série.

Système de chauffage statique avec résistance en contact avec le bac. Réglage des températures (éléments réfrigérés, vitrines et bain-marie) par thermostat numérique.

Remplissage et évacuation de l'eau (éléments de bain-marie) par système à vanne manuelle.

Breite Palette an Zubehör zur Vervollständigung:

Höchst hygienische Tabletrutschens aus Edelstahl.

1- oder 2-etagige Ablagen aus Edelstahl o. temp. Glas.

Beleuchtung und Heizelemente.

Abschlusssockel aus Edelstahl.

SERIENMÄSSIG AUS EDELSTAHL AISI 304 - 18/10.

Vaste gamme d'accessoires d'équipement:

Glissière à plateau tubulaire en acier inoxydable très hygiénique.

Structures à 1 ou 2 étages en acier ou en verre trempé.

Systèmes d'éclairage et de chauffage pour superstructures.

Socle de finition en acier inoxydable.

PANNEAUX EN ACIER INOX AISI 304 18/10, de série.

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		Kg	m³	€

NEUTRALELEMENTE MIT OFFENEM UNTERSCHRANK - ÉLÉMENTS NEUTRES SUR COMPARTIMENT OUVERT

	EN87 Unterschrank mit 1 Flügeltür <i>Élément neutre sur armoire à 1 porte battante</i>	80x70x90		85	0,6	1.531
	EN127 Unterschrank mit 2 Flügeltüren <i>Élément neutre sur armoire à 2 portes battantes</i>	120x70x90		95	1	1.753
	EN157 Unterschrank mit 2 Schiebetüren <i>Élément neutre sur armoire à 2 portes coulissantes</i>	150x70x90		105	1,3	1.971

NEUTRALELEMENTE MIT GESCHLOSSENEM UNTERSCHRANK - ÉLÉMENTS NEUTRES SUR ARMOIRE NEUTRE

	EA87 Unterschrank mit 2 Flügeltüren <i>Élément neutre sur armoire à 2 portes battantes</i>	80x70x90		93	0,6	1.803
	EA127 Unterschrank mit 2 Schiebetüren <i>Élément neutre sur armoire à 2 portes coulissantes</i>	120x70x90		110	1	2.152
	EA157 Unterschrank mit 2 Schiebetüren <i>Élément neutre sur armoire à 2 portes coulissantes</i>	150x70x90		120	1,3	2.394

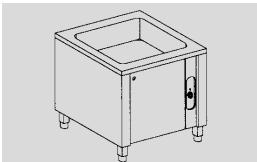
WASSERBÄDER MIT OFFENEM UNTERSCHRANK - ÉLÉMENTS DE BAIN-MARIE ÉLECTRIQUES SUR COMPARTIMENT OUVERT

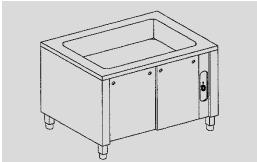
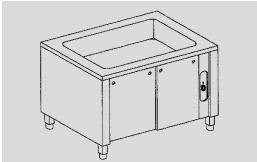
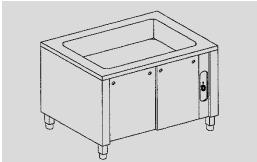
	EC8701 Becken 2 GN 1/1 <i>Bac 2 GN 1/1</i>	80x70x90	2,4	230V/1N 50Hz	78	0,6	3.402
--	---	----------	-----	-----------------	----	-----	--------------

	EC12701 Becken 3 GN 1/1 <i>Bac 3 GN 1/1</i>	120x70x90	3,6	400V/3N 50Hz	85	1	4.252
	EC15701 Becken 4 GN 1/1 <i>Bac 4 GN 1/1</i>	150x70x90	3,6	400V/3N 50Hz	96	1,3	4.462
	EC23701 Becken 6 GN 1/1 <i>Bac 6 GN 1/1</i>	230x70x90	7,2	400V/3N 50Hz	110	1,9	6.432

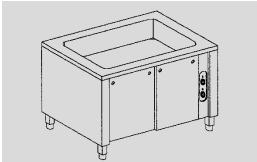
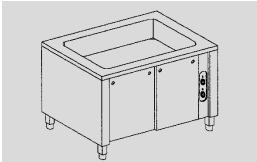
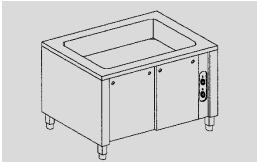
Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		Kg	m³	€

WASSERBÄDER MIT GESCHLOSSENEM UNTERSCHRANK - ÉLÉMENTS DE BAIN-MARIE ÉLECTRIQUES SUR ARMOIRE NEUTRE

	EC8702 Becken 2 GN 1/1 <i>Bac 2 GN 1/1 - 2 portes à battant</i>	80x70x90	2,4	230V/1N 50Hz	95	0,6	3.527
--	--	----------	-----	-----------------	----	-----	--------------

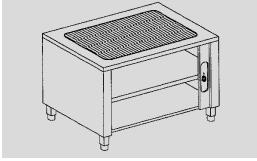
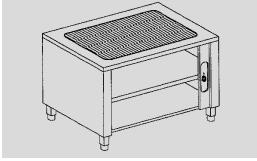
	EC12702 Becken 3 GN 1/1 • 2 Schiebetüren <i>Bac 3 GN 1/1 - 2 portes coulissantes</i>	120x70x90	3,6	400V/3N 50Hz	115	1	4.709
	EC15702 Becken 4 GN 1/1 • 2 Schiebetüren <i>Bac 4 GN 1/1 - 2 portes coulissantes</i>	150x70x90	3,6	400V/3N 50Hz	130	1,3	4.882
	EC23702 Becken 6 GN 1/1 • 2 Schiebetüren <i>Bac 6 GN 1/1 - 2 portes coulissantes</i>	230x70x90	7,2	400V/3N 50Hz	140	1,9	7.057

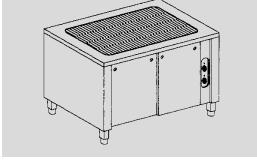
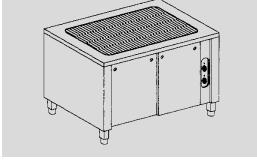
WASSERBÄDER MIT GEWÄRMTEM UNTERSCHRANK - ÉLÉMENTS DE BAIN-MARIE ÉLECTRIQUES SUR ARMOIRE AVEC PLAN CHAUFFANT

	EC12703 Becken 3 GN 1/1 • 2 Schiebetüren <i>Bac 3 GN 1/1 - 2 portes coulissantes</i>	120x70x90	5,2	400V/3N 50Hz	118	1	5.159
	EC15703 Becken 4 GN 1/1 • 2 Schiebetüren <i>Bac 4 GN 1/1 - 2 portes coulissantes</i>	150x70x90	5,2	400V/3N 50Hz	122	1,3	6.873
	EC23703 Becken 6 GN 1/1 • 2 Schiebetüren <i>Bac 6 GN 1/1 - 2 portes coulissantes</i>	230x70x90	10,4	400V/3N 50Hz	130	1,9	7.889

WÄRMEPLATTEN AUS GLAS MIT OFFENEM UNTERSCHRANK

ÉLÉMENTS AVEC PLAN CHAUFFANT EN VERRE TREMPÉ

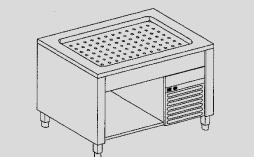
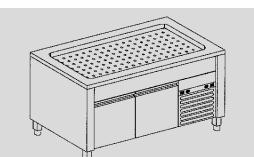
	EV12701 Mit Offenem Unterschrank <i>Compartiment ouvert</i>	120x70x90	2,4	400V/3N 50Hz	105	1	5.242
	EV15701 Mit Offenem Unterschrank <i>Compartiment ouvert</i>	150x70x90	2,4	400V/3N 50Hz	115	1,3	6.046

	EV12703 Wärmeschrank mit 2 Schiebetüren <i>Armoire chauffante / 2 portes coulissantes</i>	120x70x90	4	400V/3N 50Hz	115	1	5.159
	EV15703 Wärmeschrank mit 2 Schiebetüren <i>Armoire chauffante / 2 portes coulissantes</i>	150x70x90	4	400V/3N 50Hz	130	1,3	6.873

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		Kg	m ³	€

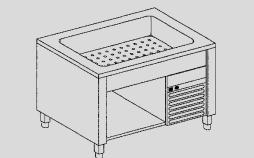
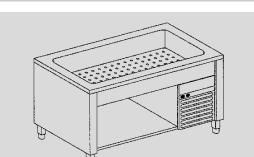
KÜHLPLATTEN AUF OFFENEM UNTERSCHRANK

ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS AVEC PLAN

	EF12701 Mit Offenem Unterschrank <i>Compartiment ouvert</i>	120x70x90	0,5	230V/1N 50Hz	116	1	5.724
	EF15701 Mit Offenem Unterschrank <i>Compartiment ouvert</i>	150x70x90	0,5	230V/1N 50Hz	120	1,3	5.967

KÜHLWANNEN MIT OFFENEM UNTERSCHRANK

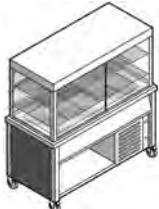
ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS AVEC BAC

	ER12701 Becken 3 GN 1/1 <i>Bac 3 GN 1/1 - compartiment ouvert</i>	120x70x90	0,5	230V/1N 50Hz	116	1	6.359
	ER15701 Becken 4 GN 1/1 <i>Bac 4 GN 1/1 - compartiment ouvert</i>	150x70x90	0,5	230V/1N 50Hz	120	1,3	6.713
	ER15703 Becken 4 GN 1/1 • Kühlunterbau <i>Bac 4 GN 1/1 - armoire réfrigérée</i>	150x70x90	0,5	230V/1N 50Hz	128	1,3	7.565

350

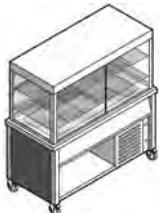
Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		Kg	m³	€

KÜHLVITRINEN AUF GEKÜHLTER PLATTE MIT OFFENEM UNTERSCHRANK**ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS AVEC VITRINE**

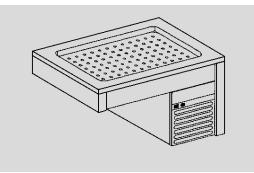
	EFV15701 Mit Offenem Unterschrank <i>Compartiment ouvert</i>	150x70x160	0,6	230V/1N 50Hz	165	2,4	12.215
	EFV15703 Mit gekühltem Unterschrank <i>Armoire réfrigérée</i>	150x70x160	0,6	230V/1N 50Hz	173	2,4	13.689

Inkl. 2 Auflagerosten - Deux clayettes fournies

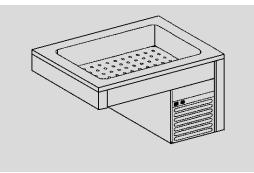
KÜHLVITRINEN AUF GEKÜHLTER WANNE MIT OFFENEM UNTERSCHRANK**ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS AVEC VITRINE**

	ERV15701 Becken 4 GN1/1 <i>Bac 4 GN 1/1 / compartiment ouvert</i>	150x70x160	0,6	230V/1N 50Hz	165	2,4	12.451
	ERV15703 Becken 4 GN1/1 <i>Bac 4 GN 1/1 / compartiment réfrigérée</i>	150x70x160	0,6	230V/1N 50Hz	173	2,4	14.195

EINBAU-KÜHLPLATTE**ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS DESSUS AVEC PLAN (GROUPE MOTEUR INCORPORÉ)**

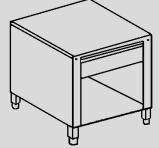
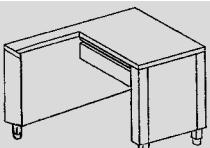
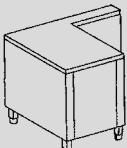
	EF127T	120x70x76	0,5	230V/1N 50Hz	95	0,8	4.593
	EF157T	150x70x76	0,5	230V/1N 50Hz	110	1	5.032

EINBAU-KÜHLWANNE**ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS DESSUS AVEC BAC (GROUPE MOTEUR INCORPORÉ)**

	ER127T Becken 3 GN1/1 <i>Bac 3 GN 1/1</i>	120x70x30	0,5	230V/1N 50Hz	95	0,8	4.974
	ER157T Becken 4 GN1/1 <i>Bac 4 GN 1/1</i>	150x70x76	0,5	230V/1N 50Hz	110	1	5.463

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€

KASSENELEMENTE (MIT SCHUBLADE) - ÉLÉMENTS CAISSE (AVEC TIROIR)

	EC7 Aufstellung zentral <i>Caisse centrale</i>	80x70x90 (LxPxH) cm	85 Kg	0,6 m³	1.667 €
	ECD7 Aufstellung rechts <i>Caisse côté droit</i>	120x70x90 (LxPxH) cm	72 Kg	1 m³	2.277 €
	ECS7 Aufstellung links <i>Caisse côté gauche</i>	120x70x90 (LxPxH) cm	72 Kg	1 m³	2.277 €

ECKELEMENTE - ÉLÉMENTS PAR ANGLE

	EAI907 Innenwinkel 90° <i>Angle intérieur 90°</i>	102,5x70x90 (LxPxH) cm	80 Kg	0,9 m³	1.459 €
	EAI457 Innenwinkel 45° <i>Angle intérieur 45°</i>	70x70x90 (LxPxH) cm	70 Kg	0,6 m³	1.385 €
	EAE907 Aussenwinkel 90° <i>Angle extérieur 90°</i>	102,5x70x90 (LxPxH) cm	80 Kg	0,9 m³	1.623 €
	EAE457 Aussenwinkel 45° <i>Angle extérieur 45°</i>	79x70x90 (LxPxH) cm	70 Kg	0,6 m³	1.488 €

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€

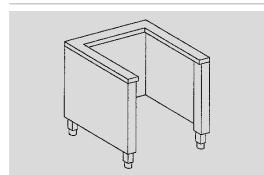
AUSGABEELEMENTE - ÉLÉMENTS DE DISTRIBUTION



PVPPE7
Tabletts, Besteck, Brot
Porte-plateaux, coffret à couverts, boîte à pain

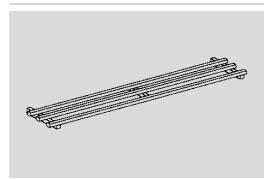
80x70x149 70 1,2 **2.604**

EINFAHRLEMENTE - ÉLÉMENTS POUR INSERTION DE CHARIOTS



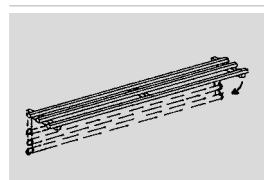
ECR87	80x70x90	80	0,6	1.780
ECR127	120x70x90	90	1	1.878
ECR157	150x70x90	100	1	2.106

TABLETTRUTSCHEN GERADE - ÉLÉMENTS DE GLISSIÈRE À PLATEAUX TUBULAIRE INOX



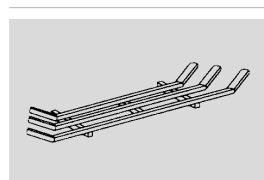
BSS7002	80x30			276
BSS7003	120x30			314
BSS7004	150x30			369
BSS7040	230x30			543

TABLETTRUTSCHE GERADE, ABKLAPPBAR - GLISSIÈRE À PLATEAUX LINÉAIRE ESCAMOTABLE



BSS7049	80x30			606
BSS7050	120x30			640
BSS7051	150x30			703
BSS7052	230x30			1.129

TABLETTRUTSCHE AUSSENWINKEL - GLISSIÈRE À PLATEAUX ANGLE EXTÉRIEUR



BSS7006 Aussenwinkel 90° <i>Glissière à plateaux angle extérieur 90°</i>	155x30			496
BSS7005 Aussenwinkel 45° <i>Glissière à plateaux angle extérieur 45°</i>	155x30			441

SELF 70

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€

GEBOGENE GLASABLAGE - ÉLÉMENTS POUR SUPERSTRUCTURES - PLAN INCURVÉ EN VERRE

	BSS7029	(80) 64x30		276
	BSS7030	(120) 104x30		340
	BSS7031	(150) 134x30		359
	BSS7045	(230) 104+104x30		620

EDELSTAHL-ABLAGEBODEN - PLAN EN ACIER INOX

	BSS7037	(80) 64x28x3		82
	BSS7038	(120) 104x28x3		114
	BSS7039	(150) 134x30x3		127
	BSS7047	(230) 104+104x3		206

FRONTGLAS HUSTENSCHUTZ - VERRE DE PROTECTION AVANT

	BSS7033	(80) 64x30		108
	BSS7034	(120) 104x30		151
	BSS7035	(150) 134x30		170
	BSS7046	(230) 104+104x30		262

DOPPELSEITIG GEBOGENE GLASABLAGE INSELFORM - PLAN AVEC DOUBLE CINTRAGE EN VERRE POUR îLOT

	BSS7055	(120) 104x53	120	688
	BSS7056	(150) 134x50	150	832
	BSS7057	(230) 104+104x53	230	1.376

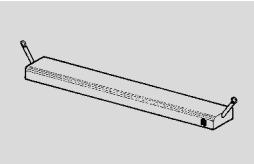
GLASHALTER - ACCESSOIRES POUR SUPERSTRUCTURES

	BSS0055 Aufbau einfach <i>Support plan simple</i>			145
	BSS0056 Aufbau zweifach <i>Support plan double</i>			225
	BSS7053 Aufbau für Deckglas bei Inselaufstellung <i>Support plan cintré pour îlot</i>			365

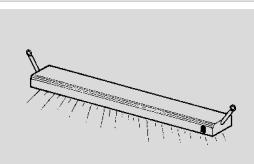
354

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		Kg	m³	€

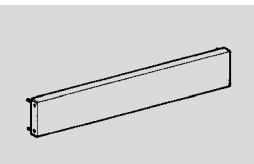
BELEUCHTUNGEN - ÉCLAIRAGE POUR SUPERSTRUCTURES

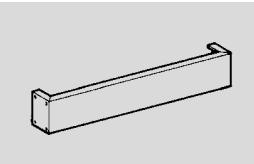
	BSS7082	80	0,2	230V/1N 50Hz		529
	BSS7062	120	0,2	230V/1N 50Hz		555
	BSS7063	150	0,4	230V/1N 50Hz		625
	BSS7064	230	0,6	230V/1N 50Hz		1.100

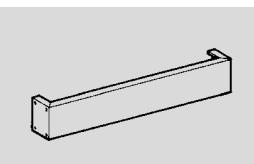
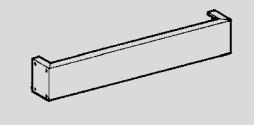
HEIZELEMENTE - CHAUFFAGE POUR SUPERSTRUCTURES

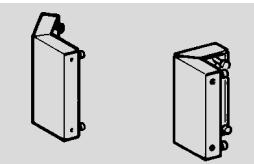
	BSS7078	80	0,5	230V/1N 50Hz		664
	BSS7065	120	1	230V/1N 50Hz		858
	BSS7066	150	1	230V/1N 50Hz		954
	BSS7067	230	1,5	230V/1N 50Hz		1.710

EDELSTAHLSOCKEL - ÉLÉMENTS POUR SOCLE EN ACIER INOX - SOCLE AVANT LINÉAIRE

	BSS7068	80				73
	BSS7069	120				87
	BSS7070	150				118
	BSS7071	230				166

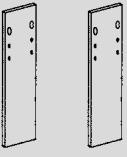
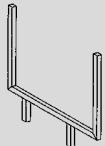
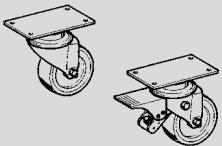
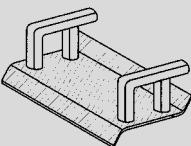
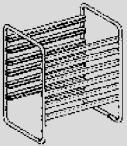
	BSS7072 Seitensockel <i>Socle latéral inox</i>					99
--	---	--	--	--	--	-----------

	BSS7074 Aussenwinkel 90° <i>Socle avant extérieur 90°</i>					99
	BSS7073 Aussenwinkel 45° <i>Socle avant extérieur 45°</i>					78

	BSS7076 Innenwinkel 90° <i>Socle intérieur 90°</i>					64
	BSS7075 Innenwinkel 45° <i>Socle intérieur 45°</i>					64

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€

WEITERES ZUBEHÖR - ACCESSOIRES VARIÉS D'ÉQUIPEMENT

	BSS7027 Verbindungsplatten <i>Kit panneau de connexion éléments</i>			75
	BSS7077 Halter für Top-Elemente <i>Support pour élément de dessus</i>			401
	BSS0129 Kit 4 Lenkrollen, 2 Stk. mit Bremse <i>Kit 4 roues dont 2 avec frein</i>			238
	TPN7 Ausgabeelement <i>Élément boîte à pain de comptoir</i>			1.289
	EPB Gläser- und Tassenspender <i>Élément porte-verres de comptoir - 3 plans inclinés</i>	55x55x60		890
	BSS7058 Edelstahlablage für Teller <i>Support porte-plats pour îlot - inox</i>	63x28x19		307
	BSS7048 Hordengestell GN 1/1 <i>Structure pour plaques de four self 70</i>	32x56x35		1.152

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€

Edelstahlbehälter GN mit Deckel
Cuvette en inox GN avec couvercle

	GN 11-20C GN 1/1	53x32,5x20		121
	GN 23-20C GN 2/3	32,2x35x20		87
	GN 12-20C GN 1/2	32,5x26,5x20		72
	GN 13-20C GN 1/3	32,5x17,6x20		56

	BSS8050 Edelstahlführung <i>Glissière tubulaire - inox</i>	144x90		675
	BSS8051 Edelstahlführung <i>Glissière tubulaire - inox</i>	210x90		765

358

KÜHLUNG - RÉFRIGÉRATION

Kühlräume

für positive und negative Temperaturen

Chambres froides

pour températures positives et négatives

Die vollständige Produktreihe der Kühlräume ist auf Anfrage erhältlich.

Wir bitten Sie, sich für ein Angebot an das Unternehmen zu wenden



La gamme complète de chambres froides est disponible sur demande.

Nous vous invitons à demander un devis auprès de l'entreprise.

KÜHLUNG - RÉFRIGÉRATION

Eisbereiter - Machines à glaçons

Modell Modèle	Abm. Dim.	Gesamtleistung kW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		Kg	m³	€

EISWÜRFELBEREITER - SPRÜHSYSTEM

MACHINES À GLACE EN CUBES - SYSTÈME PAR VAPORISATION

	IK18A 118 kg Eis / 24 Stunden / Lagerkap. 6,5 kg, luftgekühlt <i>18 kg de glace / 24 heures / stockage 6,5 kg condensation par air</i>	34,5x46x61,2	0,35	230V/1N 50Hz	32	0,15	1.745
	IK22A 22 kg Eis / 24 Stunden / Lagerkap. 6,5 kg, luftgekühlt <i>22 kg de glace / 24 heures / stockage 6,5 kg condensation par air</i>	34,5x46x61,2	0,35	230V/1N 50Hz	36	0,15	1.919
	IK22W 23 kg Eis / 24 Stunden / Lagerkap. 6,5 kg, wassergekühlt <i>23 kg de glace / 24 heures / stockage 6,5 kg condensation par eau</i>	34,5x46x61,2	0,35	230V/1N 50Hz	36	0,15	1.919
	IK30A 30 kg Eis / 24 Stunden / Lagerkap. 11 kg, luftgekühlt <i>30 kg de glace / 24 heures / stockage 11 kg condensation par air</i>	41,7x53,1x67,9	0,42	230V/1N 50Hz	43	0,2	2.389
	IK30W 31 kg Eis / 24 Stunden / Lagerkap. 11 kg, wassergekühlt <i>31 kg de glace / 24 heures / stockage 11 kg condensation par eau</i>	41,7x53,1x67,9	0,42	230V/1N 50Hz	43	0,2	2.389
	IK40A 40 kg Eis / 24 Stunden / Lagerkap. 17 kg, luftgekühlt <i>40 kg de glace / 24 heures / stockage 17 kg condensation par air</i>	49,5x57,3x84,3	0,46	230V/1N 50Hz	54	0,29	2.758
	IK40W 42 kg Eis / 24 Stunden / Lagerkap. 17 kg, wassergekühlt <i>42 kg de glace / 24 heures / stockage 17 kg condensation par eau</i>	49,5x57,3x84,3	0,46	230V/1N 50Hz	54	0,29	2.758

360

KÜHLUNG - RÉFRIGÉRATION

Eisbereiter - Machines à glaçons

Modell Modèle	Abm. Dim.	Gesamtleistung kW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		Kg	m³	€

EISWÜRFELBEREITER - SPRÜHSYSTEM

MACHINES À GLACE EN CUBES - SYSTÈME PAR VAPORISATION

	IK88A 88 kg Eis / 24 Stunden / Lagerkap. 30 kg, luftgekühlt <i>88 kg de glace / 24 heures / stockage 30 kg condensation par air</i>	68x57,3x103	0,9	230V/1N 50Hz	70	0,5	4.317
	IK88W 90 kg Eis / 24 Stunden / Lagerkap. 30 kg, wassergekühlt <i>90 kg de glace / 24 heures / stockage 30 kg condensation par eau</i>	68x57,3x103	0,9	230V/1N 50Hz	70	0,5	4.317
	IK145A 145 kg Eis / 24 Stunden / Lagerkap. 50 kg, luftgekühlt <i>145 kg de glace / 24 heures / stockage 50 kg condensation par air</i>	1000x57,3x109	1,35	230V/1N 50Hz	103	0,75	6.002
	IK145W 147 kg Eis / 24 Stunden / Lagerkap. 50 kg, wassergekühlt <i>147 kg de glace / 24 heures / stockage 50 kg condensation par eau</i>	1000x57,3x109	1,35	230V/1N 50Hz	103	0,75	6.002

MODULARE EISWÜRFELBEREITER - SPRÜHSYSTEM

MACHINES À GLACE EN CUBES MODULAIRES - SYSTÈME PAR VAPORISATION

	IKM150A 150 kg Eis / 24 Stunden luftgekühlt <i>150 kg de glace / 24 heures condensation par air</i>	96x64,1x48,2	1,5	230V/1N 50Hz	92	0,5	5.740
	IKM150W 152 kg Eis / 24 Stunden wassergekühlt <i>152 kg de glace / 24 heures condensation par eau</i>	96x64,1x48,2	1,5	230V/1N 50Hz	92	0,5	5.740

BEHÄLTER FÜR MODULARE EISBEREITER

CONTENEURS POUR MACHINES À GLAÇONS MODULAIRES

	BIN150 Behält für Mod. IKM150/260 Behälterkapazität 150 kg Eis <i>Conteneur pour mod. IKM150/260 capacité kg 150 de glace</i>	96x84,5x90,8			55	0,9	2.424
	P150 Trägerregal für Behälter Mod. BIN150 <i>Plan d'appui pour conteneur mod. BIN150</i>	96x62,5x1			3	0,1	312

361

KÜHLUNG - RÉFRIGÉRATION

Eisbereiter - Machines à glaçons

Modell Modèle	Abm. Dim.	Gesamtleistung kW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		Kg	m³	€

EISFLOCKENBEREITER - SPRÜHSYSTEM

MACHINES À GLACE EN FLOCONS - SYSTÈME PAR VAPORISATION

	IKS40A 40 kg Eis / 24 Stunden / Lagerkap. 10 kg, luftgekühlt <i>40 kg de glace / 24 heures / stockage 10 kg condensation par air</i>	34,5x52x63,5	0,41	230V/1N 50Hz	41	0,16	3.937
	IKS40W 42 kg Eis / 24 Stunden / Lagerkap. 10 kg, wassergekühlt <i>42 kg de glace / 24 heures / stockage 10 kg condensation par eau</i>	34,5x52x63,5	0,41	230V/1N 50Hz	41	0,16	3.937

	IKS80A 80 kg Eis / 24 Stunden / Lagerkap. 25 kg, luftgekühlt <i>80 kg de glace / 24 heures / stockage 25 kg condensation par air</i>	48,5x58,6x86	0,52	230V/1N 50Hz	59	0,3	4.765
	IKS80W 83 kg Eis / 24 Stunden / Lagerkap. 25 kg wassergekühlt <i>83 kg de glace / 24 heures / stockage 25 kg condensation par eau</i>	48,5x58,6x86	0,52	230V/1N 50Hz	59	0,3	4.765

	IKS135A 135 kg Eis / 24 Stunden / Lagerung 42 kg, luftgekühlt <i>135 kg de glace / 24 heures / stockage 42 kg condensation par air</i>	68x58,8x103	0,59	230V/1N 50Hz	76	0,49	5.415
	IKS135W 141 kg Eis / 24 Stunden / Lagerung 42 kg, wassergekühlt <i>141 kg de glace / 24 heures / stockage 42 kg condensation par eau</i>	68x58,8x103	0,59	230V/1N 50Hz	76	0,49	5.415

362

363

ENTLÜFTUNG - ASPIRATION

ECO LINE-Hauben

einfache Entlüftung

Hottes ECO LINE

aspiration simple

ALLGEMEINE MERKMALE:

- Edelstahlkonstruktion 18/10 AISI 304, Stärke 8/10, mit Scotch-Brite-Oberflächenausführung und Schutzfolie.
- Durch elektrisches Punktschweißen und Abrunden aller scharfen Innenkanten zusammengebaut.
- Labyrinth-Fettfilter aus Edelstahl 18/10 AISI 304, hochglanzpoliert.
- Umlaufrinne zum Auffangen des Kondenswassers, mit Ablasshahn.
- Die selbstentlüftenden Hauben sind mit einem integrierten Lüfter vom rotierenden Statortyp (4 Pole, 1400 U/min), 220 Volt einphasig, Schutzart IP 55, ausgestattet.

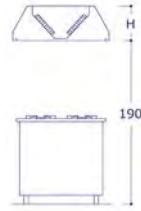
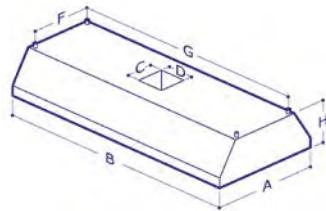
CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES:

- Structure en acier inox 18/10 AISI 304, épaisseur 8/10, avec finition de surface scotch brite et film protecteur.
- Assemblage par soudage par points et bords intérieurs arrondis.
- Filtres à labyrinthe anti-graisse en acier inoxydable 18/10 AISI 304, poli et très brillant.
- Goulotte périphérique de récupération des condensats avec robinet de vidange.
- Les hottes auto-aspirantes sont équipées d'un ventilateur intégré de type à rotor tournant (4 pôles - 1 400 tr/min), 220 volts monophasé, protection IP 55.

ENTLÜFTUNG - ASPIRATION

ECO LINE Zusammenbau durch elektrisches Punktschweißen - Assemblage par soudage par points

ZENTRALE SELBSTENTLÜFTENDE HAUBEN - INTEGRIERTER ENTLÜFTER MIT LABYRINTH-EDELSTAHLFILTER
HOTTES CENTRALES AUTO-ASPIRANTES - ASPIRATEUR INCORPORÉ AVEC FILTRES INOX À LABYRINTHE



Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions			Filter Filtres	Kapazität Débit	H. St.u	Entlüfter Aspirateur	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix	
	(AxBxH) cm (AxBxH) cm	(CxD) cm (CxD) cm	(FxG) cm (FxG) cm								
TCC 11/12P	110x120x45	30x30	77x113	4	1.500	15	7/7	300	42	0,86	2.155
TCC 11/16P	110x160x45	30x30	77x153	6	1.800	13	7/7	300	50	1,13	2.488
TCC 11/20P	110x200x45	30x30	77x193	6	2.400	13	7/9	300	61	1,39	2.824
TCC 11/24P	110x240x55	30x30	77x233	8	2.800	15	9/9	420	70	1,96	3.156
TCC 11/26P	110x260x55	40x40	77x253	8	3.000	16	9/9	420	80	2,11	3.292
TCC 11/28P	110x280x55	40x40	77x273	10	3.200	15	9/9	420	85	2,27	3.492
TCC 11/30P	110x300x55	40x40	77x293	10	3.400	15	9/9	420	92	2,39	3.627
TCC 13/12P	130x120x45	30x30	85x113	4	1.500	15	7/7	300	47	1,02	2.232
TCC 13/16P	130x160x45	30x30	85x153	6	1.800	13	7/7	300	59	1,31	2.585
TCC 13/20P	130x200x45	30x30	85x193	6	2.400	13	7/9	300	70	1,62	2.932
TCC 13/22P	130x220x45	40x40	85x213	6	2.600	13	7/9	300	74	1,78	3.076
TCC 13/24P	130x240x55	40x40	85x233	8	2.800	15	9/9	420	85	2,28	3.283
TCC 13/26P	130x260x55	40x40	85x253	8	3.000	16	9/9	420	90	2,46	3.426
TCC 13/28P	130x280x55	40x40	85x273	10	3.200	15	9/9	420	96	2,64	3.632
TCC 13/30P	130x300x55	40x40	85x293	10	3.400	15	9/9	420	97	3	3.775

	Modell Modèle	Leistungsklasse Classe Puissance	Preis Prix	
			w	€
Einphasiger Geschwindigkeits-REGLER mit Lichtschalter zum Einschalten der Lampen und elektronischer Einstellung sowie Gasventilverriegelung Variateur de vitesse monophasé, avec interrupteur lumineux pour l'allumage des lampes, régulation électronique et dispositif de blocage de la soupape à gaz	T01A1			247
LED Lampen IP66 Lampes à led IP66	FLED60	10 Watt L= 60 cm	286	
	FLED120	21 Watt L= 120 cm	295	
	FLED150	26 Watt L= 150 cm	313	

Berücksichtigen Sie für spitze Hauben (mit einfacher Absaugung) aus Edelstahl 441 eine Reduktion von 15 % auf den Preis von 304.
 Fügen Sie bei Bestellungen „4“ am Ende des Modellcodes hinzu (z. B. TP11/12P4).

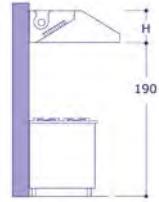
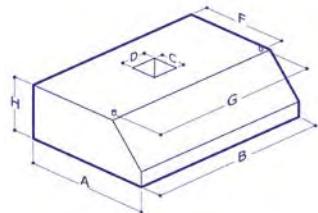
Les modèles ci-dessus (à aspiration simple) sont également disponibles en acier inoxydable 441, avec une réduction de 15 % par rapport aux mêmes modèles en acier inoxydable 304. Pour les commandes, veuillez ajouter « 4 » à la fin du code du modèle (par ex. TP11/12P4).

365

ENTLÜFTUNG - ASPIRATION

ECO LINE Zusammenbau durch elektrisches Punktschweißen - Assemblage par soudage par points

SELBSTENTLÜFTENDE WANDHAUBEN - INTEGRIERTER ENTLÜFTER MIT LABYRINTH-EDELSTAHLFILTER
HOTTES MURALES AUTO-ASPIRANTES - ASPIRATEUR INCORPORÉ AVEC FILTRES INOX À LABYRINTHE



Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions			Filter Filtres	Kapazität Débit	H. St.u	Entlüfter Aspirateur	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix	
	(AxBxH) cm (AxBxH) cm	(CxD) cm (CxD) cm	(FxG) cm (FxG) cm		Nr.						
TCP 9/12P	90x120x45	25x25	67x113	2	1.200	16	7/7	300	38	0,72	1.886
TCP 9/14P	90x140x45	30x30	67x133	3	1.400	14	7/7	300	43	0,83	2.038
TCP 9/16P	90x160x45	30x30	67x153	3	1.600	13	7/7	300	47	0,94	2.147
TCP 9/18P	90x180x45	30x30	67x173	3	2.000	13	7/7	300	52	1,05	2.256
TCP 9/20P	90x200x45	30x30	67x193	4	2.100	18	7/9	300	57	1,16	2.466
TCP 9/22P	90x220x45	30x30	67x213	4	2.300	15	7/9	300	61	1,27	2.577
TCP 9/24P	90x240x55	30x30	67x233	4	2.400	18	9/9	420	70	1,63	2.684
TCP 9/26P	90x260x55	35x35	67x253	5	2.700	16	9/9	420	75	1,76	2.835
TCP 9/28P	90x280x55	35x35	67x273	5	2.900	14	9/9	420	79	1,89	2.945
TCP 9/30P	90x300x55	35x35	67x293	6	3.000	14	9/9	420	84	2,2	3.106
TCP 11/12P	110x120x45	30x30	72x113	2	1.500	13	7/7	300	40	0,86	1.967
TCP 11/14P	110x140x45	30x30	72x133	3	1.700	13	7/7	300	45	1,01	2.127
TCP 11/16P	110x160x45	30x30	72x153	3	2.000	13	7/7	300	49	1,12	2.244
TCP 11/18P	110x180x45	30x30	72x173	3	2.200	16	7/9	300	54	1,26	2.359
TCP 11/20P	110x200x45	30x30	72x193	4	2.400	14	7/9	300	59	1,39	2.579
TCP 11/22P	110x220x45	30x30	72x213	4	2.600	13	7/9	300	64	1,52	2.696
TCP 11/24P	110x240x55	35x35	72x233	4	3.000	14	9/9	420	74	1,95	2.814
TCP 11/26P	110x260x55	35x35	72x253	5	3.200	14	9/9	420	78	2,11	2.971
TCP 11/28P	110x280x55	40x40	72x273	5	3.400	13	9/9	420	82	2,26	3.087
TCP 11/30P	110x300x55	40x40	72x293	6	3.400	13	9/9	420	89	3	3.244

	Modell Modèle	Leistungsklasse Classe Puissance	Preis Prix
Einphasiger Geschwindigkeits-REGLER mit Lichtschalter zum Einschalten der Lampen und elektronischer Einstellung sowie Gasventilverriegelung Variateur de vitesse monophasé, avec interrupteur lumineux pour l'allumage des lampes, régulation électrique et dispositif de blocage de la soupape à gaz	T01A1		247
LED Lampen IP66 Lampes à led IP66	FLED60	10 Watt L= 60 cm	286
	FLED120	21 Watt L= 120 cm	295
	FLED150	26 Watt L= 150 cm	313

366

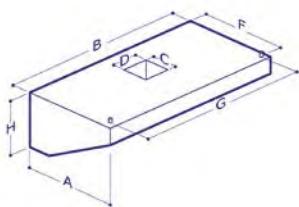
Berücksichtigen Sie für spitze Hauben (mit einfacher Absaugung) aus Edelstahl 441 eine Reduktion von 15 % auf den Preis von 304. Fügen Sie bei Bestellungen „4“ am Ende des Modellcodes hinzu (z. B. TP11/12P4).

Les modèles ci-dessus (à aspiration simple) sont également disponibles en acier inoxydable 441, avec une réduction de 15 % par rapport aux mêmes modèles en acier inoxydable 304. Pour les commandes, veuillez ajouter « 4 » à la fin du code du modèle (par ex. TP11/12P4).

ENTLÜFTUNG - ASPIRATION

ECO LINE Zusammenbau durch elektrisches Punktschweißen - Assemblage par soudage par points

SELBSTENTLÜFTENDE SNACK-HAUBEN - INTEGRIERTER ENTLÜFTER MIT LABYRINTH-EDELSTAHLFILTER
HOTTES MURALES SNACK AUTO-ASPIRANTES - ASPIRATEUR INCORPORÉ AVEC FILTRES INOX À LABYRINTHE



Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions			Filter Filtres	Kapazität Débit	H. St.u	Entlüfter Aspirateur	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix	
	(AxBxH) cm (AxBxH) cm	(CxD) cm (CxD) cm	(FxG) cm (FxG) cm								
TCS 7/8P	70x80x45	25x25	67x73	2	800	20	7/7	300	28	0,39	1.495
TCS 7/12P	70x120x45	25x25	67x113	2	1.000	18	7/7	300	37	0,57	1.700
TCS 7/16P	70x160x45	25x25	67x153	3	1.300	15	7/7	300	44	0,75	1.926
TCS 7/20P	70x200x45	30x30	67x193	4	1.800	13	7/7	300	52	0,93	2.152
TCS 9/8P	90x80x45	25x25	87x73	2	800	20	7/7	300	29	0,51	1.607
TCS 9/10P	90x100x45	25x25	87x93	2	1.000	18	7/7	300	34	0,61	1.708
TCS 9/12P	90x120x45	25x25	87x113	2	1.200	16	7/7	300	38	0,72	1.809
TCS 9/14P	90x140x45	30x30	87x133	3	1.400	14	7/7	300	43	0,83	1.951
TCS 9/16P	90x160x45	30x30	87x153	3	1.600	13	7/7	300	47	0,94	2.052
TCS 9/18P	90x180x45	30x30	87x173	3	2.000	13	7/7	300	52	1,05	2.156
TCS 9/20P	90x200x45	30x30	87x193	4	2.100	18	7/9	300	57	1,16	2.358
TCS 9/22P	90x220x45	30x30	87x213	4	2.300	15	7/9	300	61	1,27	2.460
TCS 9/24P	90x240x55	30x30	87x233	4	2.400	18	9/9	420	70	1,63	2.563
TCS 9/26P	90x260x55	35x35	87x253	5	2.700	16	9/9	420	75	1,76	2.703
TCS 9/28P	90x280x55	35x35	87x273	5	2.900	14	9/9	420	79	1,89	2.803
TCS 11/12P	110x120x45	30x30	107x113	2	1.500	13	7/7	300	40	0,86	1.892
TCS 11/14P	110x140x45	30x30	107x133	3	1.700	13	7/7	300	45	0,99	2.045
TCS 11/16P	110x160x45	30x30	107x153	3	2.000	13	7/7	300	49	1,12	2.152
TCS 11/18P	110x180x45	30x30	107x173	3	2.200	16	7/9	300	54	1,25	2.321
TCS 11/20P	110x200x45	30x30	107x193	4	2.400	14	7/9	300	59	1,39	2.472
TCS 11/22P	110x220x45	30x30	107x213	4	2.600	13	7/9	300	64	1,52	2.580
TCS 11/24P	110x240x55	35x35	107x233	4	3.000	14	9/9	420	74	1,96	2.690
TCS 11/26P	110x260x55	35x35	107x253	5	3.200	14	9/9	420	78	2,11	2.840
TCS 11/28P	110x280x55	40x40	107x273	5	3.400	13	9/9	420	82	2,26	2.949

Modell Modèle	Leistungsklasse Classe Puissance	Preis Prix
	w	€

Einphasiger Geschwindigkeits-REGLER mit Lichtschalter zum Einschalten der Lampen und elektronischer Einstellung sowie Gasventilverriegelung
 Variateur de vitesse monophasé, avec interrupteur lumineux pour l'allumage des lampes, régulation électronique et dispositif de blocage de la soupape à gaz

T01A1

247

LED Lampen IP66 Lampes à led IP66	FLED60 10 Watt L= 60 cm	286
	FLED120 21 Watt L= 120 cm	295
	FLED150 26 Watt L= 150 cm	313

Berücksichtigen Sie für spitze Hauben (mit einfacher Absaugung) aus Edelstahl 441 eine Reduktion von 15 % auf den Preis von 304.
 Fügen Sie bei Bestellungen „4“ am Ende des Modellcodes hinzu (z. B. TP11/12P4).

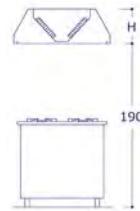
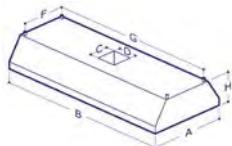
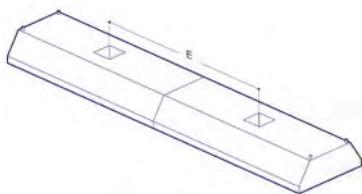
Les modèles ci-dessus (à aspiration simple) sont également disponibles en acier inoxydable 441, avec une réduction de 15 % par rapport aux mêmes modèles en acier inoxydable 304. Pour les commandes, veuillez ajouter « 4 » à la fin du code du modèle (par ex. TP11/12P4).

367

ENTLÜFTUNG - ASPIRATION

ECO LINE Zusammenbau durch elektrisches Punktschweißen - Assemblage par soudage par points

ZENTRALE HAUBEN - MIT LABYRINTH-EDELSTAHLFILTER
HOTTES CENTRALES - AVEC FILTRES INOX À LABYRINTHE



Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions			Filter Filtres	Kapazität Débit	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(AxBxH) cm (AxBxH) cm	(CxD) cm (CxD) cm	(FxG) cm (FxG) cm					
TC 11/12P	110x120x45	30x30	77x113	4	1.600	30	0,86	1.689
TC 11/16P	110x160x45	30x30	77x153	6	2.100	38	1,12	2.028
TC 11/20P	110x200x45	30x30	77x193	6	2.600	48	1,32	2.298
TC 11/22P	110x220x45	30x30	77x213	6	2.900	52	1,52	2.433
TC 11/24P	110x240x45	30x30	77x233	8	3.200	57	1,65	2.635
TC 11/26P	110x260x45	40x40	77x253	8	3.400	62	1,78	2.769
TC 11/28P	110x280x45	40x40	77x273	10	3.700	67	1,92	2.967
TC 11/30P	110x300x45	40x40	77x293	12	4.000	72	2,05	3.106
TC 13/16P	130x160x45	30x30	85x153	6	2.600	47	1,22	2.120
TC 13/20P	130x200x45	30x30	85x193	6	3.100	57	1,51	2.408
TC 13/22P	130x220x45	40x40	85x213	6	3.400	61	1,77	2.550
TC 13/24P	130x240x45	40x40	85x233	8	3.700	67	1,93	2.759
TC 13/26P	130x260x45	40x40	85x253	8	4.000	72	2,08	2.903
TC 13/28P	130x280x45	40x40	85x273	10	4.300	78	2,23	3.110
TC 13/30P	130x300x45	40x40	85x293	10	4.700	84	2,39	3.250

Hauben mit über 300 cm Länge werden aus 2 fertigen und abgestimmten Elementen gefertigt - bitte bei der Bestellung angeben.

Les hottes de plus de 300 cm de long sont composées de 2 éléments complets et modulaires - à préciser à la commande.

	Modell Modèle	Leistungsklasse Classe Puissance	Preis Prix
LED Lampen IP66 Lampes à led IP66	FLED60	10 Watt L= 60 cm	286
	FLED120	21 Watt L= 120 cm	295
	FLED150	26 Watt L= 150 cm	313

368

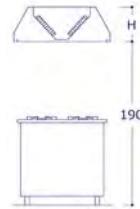
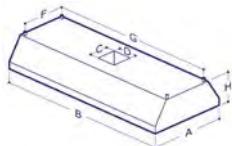
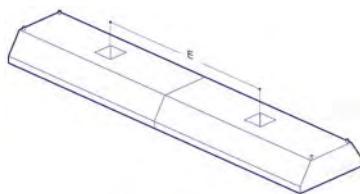
Berücksichtigen Sie für spitze Hauben (mit einfacher Absaugung) aus Edelstahl 441 eine Reduktion von 15 % auf den Preis von 304. Fügen Sie bei Bestellungen „4“ am Ende des Modellcodes hinzu (z. B. TP11/12P4).

Les modèles ci-dessus (à aspiration simple) sont également disponibles en acier inoxydable 441, avec une réduction de 15 % par rapport aux mêmes modèles en acier inoxydable 304. Pour les commandes, veuillez ajouter « 4 » à la fin du code du modèle (par ex. TP11/12P4).

ENTLÜFTUNG - ASPIRATION

ECO LINE Zusammenbau durch elektrisches Punktschweißen - Assemblage par soudage par points

ZENTRALE HAUBEN - MIT LABYRINTH-EDELSTAHLFILTER HOTTES CENTRALES - AVEC FILTRES INOX À LABYRINTHE



Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions			Filter Filtres	Kapazität Débit	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(AxBxH) cm (AxBxH) cm	(CxD) cm (CxD) cm	(FxG) cm (FxG) cm					
TC 18/16P	180x160x45	30x30	105x153	6	3.500	55	1,78	2.433
TC 18/20P	180x200x45	40x40	105x193	8	4.300	60	2,19	2.822
TC 18/22P	180x220x45	40x40	105x213	10	4.700	65	2,41	3.046
TC 18/24P	180x240x45	40x40	105x233	10	5.200	71	2,61	3.208
TC 18/26P	180x260x45	40x40	105x253	10	5.600	76	2,82	3.368
TC 18/28P	180x280x45	40x40	105x273	12	6.000	81	3,03	3.595
TC 18/30P	180x300x45	40x40	105x293	12	6.400	86	3,24	3.756
TC 22/16P	220x160x45	40x40	145x153	6	4.200	54	2,15	2.698
TC 22/20P	220x200x45	40x40	145x173	8	5.300	64	2,66	3.114
TC 22/22P	220x220x45	40x40	145x193	10	5.800	70	2,91	3.356
TC 22/24P	220x240x45	40x40	145x213	10	6.300	77	3,16	3.533
TC 22/26P	220x260x45	40x40	145x233	10	6.800	83	3,42	3.711
TC 22/28P	220x280x45	40x60	145x253	12	7.400	89	3,67	3.946
TC 22/30P	220x300x45	40x60	145x273	12	7.900	94	3,92	4.127

Hauben mit über 300 cm Länge werden aus 2 fertigen und abgestimmten Elementen gefertigt - bitte bei der Bestellung angeben.

Les hottes de plus de 300 cm de long sont composées de 2 éléments complets et modulaires - à préciser à la commande.

	Modell Modèle	Leistungsklasse Classe Puissance	Preis Prix
LED Lampen IP66 Lampes à led IP66	FLED60	10 Watt L= 60 cm	286
	FLED120	21 Watt L= 120 cm	295
	FLED150	26 Watt L= 150 cm	313

Berücksichtigen Sie für spitze Hauben (mit einfacher Absaugung) aus Edelstahl 441 eine Reduktion von 15 % auf den Preis von 304.
Fügen Sie bei Bestellungen „4“ am Ende des Modellcodes hinzu (z. B. TP11/12P4).

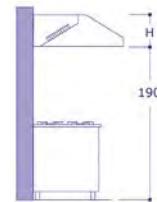
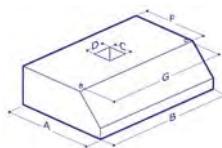
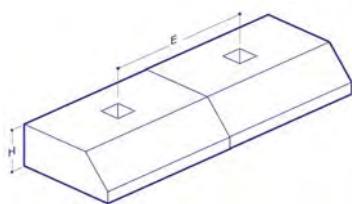
Les modèles ci-dessus (à aspiration simple) sont également disponibles en acier inoxydable 441, avec une réduction de 15 % par rapport aux mêmes modèles en acier inoxydable 304. Pour les commandes, veuillez ajouter « 4 » à la fin du code du modèle (par ex. TP11/12P4).

369

ENTLÜFTUNG - ASPIRATION

ECO LINE Zusammenbau durch elektrisches Punktschweißen - Assemblage par soudage par points

WANDHAUBEN - MIT LABYRINTH-EDELSTAHLFILTER
HOTTES MURALES - AVEC FILTRES INOX À LABYRINTHE



Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions			Filter Filtres	Kapazität Débit	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(AxBxH) cm (AxBxH) cm	(CxD) cm (CxD) cm	(FxG) cm (FxG) cm					
TP 9/12P	90x120x45	25x25	67x113	2	1.400	26	0,76	1.416
TP 9/14P	90x140x45	25x25	67x133	3	1.600	31	0,83	1.567
TP 9/16P	90x160x45	25x25	67x153	3	1.800	35	0,93	1.677
TP 9/18P	90x180x45	30x30	67x173	3	2.000	40	1,05	1.788
TP 9/20P	90x200x45	30x30	67x193	4	2.300	44	1,15	1.936
TP 9/22P	90x220x45	30x30	67x213	4	2.500	48	1,27	2.048
TP 9/24P	90x240x45	30x30	67x233	4	2.700	52	1,38	2.158
TP 9/26P	90x260x45	30x30	67x253	5	2.900	57	1,49	2.306
TP 9/28P	90x280x45	30x30	67x273	5	3.300	61	1,59	2.420
TP 9/30P	90x300x45	40x40	67x293	6	3.600	66	1,71	2.569
TP 11/12P	110x120x45	30x30	72x113	2	1.700	28	0,86	1.499
TP 11/14P	110x140x45	30x30	72x133	3	2.000	33	0,99	1.658
TP 11/16P	110x160x45	30x30	72x153	3	2.200	37	1,12	1.778
TP 11/18P	110x180x45	30x30	72x173	3	2.500	41	1,26	1.896
TP 11/20P	110x200x45	30x30	72x193	4	2.800	46	1,39	2.050
TP 11/22P	110x220x45	30x30	72x213	4	3.000	51	1,52	2.169
TP 11/24P	110x240x45	30x30	72x233	4	3.300	56	1,59	2.287
TP 11/26P	110x260x45	40x40	72x253	5	3.600	60	1,79	2.445
TP 11/28P	110x280x45	40x40	72x273	5	3.900	64	1,92	2.564
TP 11/30P	110x300x45	40x40	72x293	6	4.100	69	2,05	2.721

Hauben mit über 300 cm Länge werden aus 2 fertigen und abgestimmten Elementen gefertigt - bitte bei der Bestellung angeben.

Les hottes de plus de 300 cm de long sont composées de 2 éléments complets et modulaires - à préciser à la commande.

	Modell Modèle	Leistungsklasse Classe Puissance	Preis Prix
LED Lampen IP66 Lampes à led IP66	FLED60	10 Watt L= 60 cm	286
	FLED120	21 Watt L= 120 cm	295
	FLED150	26 Watt L= 150 cm	313

370

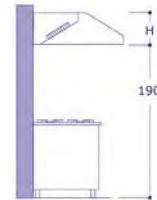
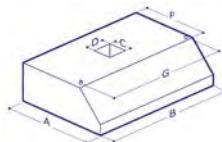
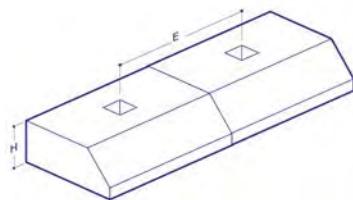
Berücksichtigen Sie für spitze Hauben (mit einfacher Absaugung) aus Edelstahl 441 eine Reduktion von 15 % auf den Preis von 304. Fügen Sie bei Bestellungen „4“ am Ende des Modellcodes hinzu (z. B. TP11/12P4).

Les modèles ci-dessus (à aspiration simple) sont également disponibles en acier inoxydable 441, avec une réduction de 15 % par rapport aux mêmes modèles en acier inoxydable 304. Pour les commandes, veuillez ajouter « 4 » à la fin du code du modèle (par ex. TP11/12P4).

ENTLÜFTUNG - ASPIRATION

ECO LINE Zusammenbau durch elektrisches Punktschweißen - Assemblage par soudage par points

WANDHAUBEN - MIT LABYRINTH-EDELSTAHLFILTER HOTTES MURALES - AVEC FILTRES INOX À LABYRINTHE



Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions			Filter Filtres	Kapazität Débit	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(AxBxH) cm (AxBxH) cm	(CxD) cm (CxD) cm	(FxG) cm (FxG) cm					
TP 14/12P	140x 120x45	30x30	102x113	2	2.100	34	1,08	1.622
TP 14/14P	140x 140x45	30x30	102x133	3	2.500	38	1,24	1.793
TP 14/16P	140x 160x45	30x30	102x153	3	2.800	41	1,41	1.922
TP 14/18P	140x 180x45	30x30	102x173	3	3.200	44	1,57	2.050
TP 14/20P	140x 200x45	40x40	102x193	4	3.500	48	1,74	2.221
TP 14/22P	140x 220x45	40x40	102x213	4	3.900	53	1,89	2.349
TP 14/24P	140x 240x45	40x40	102x233	4	4.200	58	2,07	2.477
TP 14/26P	140x 260x45	40x40	102x253	5	4.600	62	2,23	2.649
TP 14/28P	140x 280x45	40x40	102x273	5	4.900	67	2,39	2.777
TP 14/30P	140x 300x45	40x40	102x293	6	5.300	72	2,56	2.947

Hauben mit über 300 cm Länge werden aus 2 fertigen und abgestimmten Elementen gefertigt - bitte bei der Bestellung angeben.

Les hottes de plus de 300 cm de long sont composées de 2 éléments complets et modulaires - à préciser à la commande.

	Modell Modèle	Leistungsklasse Classe Puissance	Preis Prix
LED Lampen IP66 Lampes à led IP66	FLED60	10 Watt L= 60 cm	286
	FLED120	21 Watt L= 120 cm	295
	FLED150	26 Watt L= 150 cm	313

Berücksichtigen Sie für spitze Hauben (mit einfacher Absaugung) aus Edelstahl 441 eine Reduktion von 15 % auf den Preis von 304. Fügen Sie bei Bestellungen „4“ am Ende des Modellcodes hinzu (z. B. TP11/12P4).

Les modèles ci-dessus (à aspiration simple) sont également disponibles en acier inoxydable 441, avec une réduction de 15 % par rapport aux mêmes modèles en acier inoxydable 304. Pour les commandes, veuillez ajouter « 4 » à la fin du code du modèle (par ex. TP11/12P4).

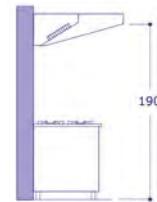
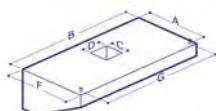
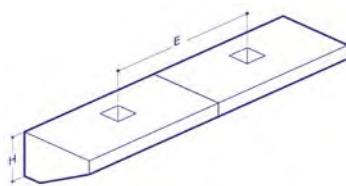
371

ENTLÜFTUNG - ASPIRATION

ECO LINE Zusammenbau durch elektrisches Punktschweißen - Assemblage par soudage par points

SNACK-WANDHAUBEN - MIT LABYRINTH-EDELSTAHLFILTER

HOTTES MURALES SNACK - AVEC FILTRES INOX À LABYRINTHE



Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions			Filter Filtres	Kapazität Débit	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(AxBxH) cm (AxHxL) cm	(CxD) cm (CxL) cm	(FxG) cm (FxL) cm					
TS 7/8P	70x80x45	25x25	67x73	1	700	16	0,39	1.019
TS 7/10P	70x100x45	25x25	67x93	2	900	20	0,48	1.154
TS 7/12P	70x120x45	25x25	67x113	2	1.000	25	0,53	1.248
TS 7/14P	70x140x45	25x25	67x133	3	1.200	28	0,66	1.384
TS 7/16P	70x160x45	25x25	67x153	3	1.400	32	0,75	1.476
TS 7/20P	70x200x45	30x30	67x193	4	1.800	40	0,92	1.705

Hauben mit über 200 cm Länge werden aus 2 fertigen und abgestimmten Elementen gefertigt - bitte bei der Bestellung angeben.

Les hottes de plus de 200 cm de long sont composées de 2 éléments complets et modulaires - à préciser à la commande.

	Modell Modèle	Leistungsklasse Classe Puissance	Preis Prix
LED Lampen IP66 Lampes à led IP66		w	€
	FLED60	10 Watt L= 60 cm	286
	FLED120	21 Watt L= 120 cm	295
	FLED150	26 Watt L= 150 cm	313

372

Berücksichtigen Sie für spitze Hauben (mit einfacher Absaugung) aus Edelstahl 441 eine Reduktion von 15 % auf den Preis von 304. Fügen Sie bei Bestellungen „4“ am Ende des Modellcodes hinzu (z. B. TP11/12P4).

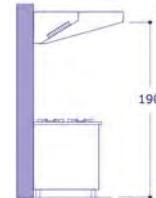
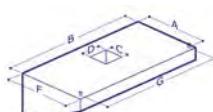
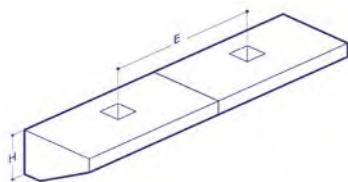
Les modèles ci-dessus (à aspiration simple) sont également disponibles en acier inoxydable 441, avec une réduction de 15 % par rapport aux mêmes modèles en acier inoxydable 304. Pour les commandes, veuillez ajouter « 4 » à la fin du code du modèle (par ex. TP11/12P4).

ENTLÜFTUNG - ASPIRATION

ECO LINE Zusammenbau durch elektrisches Punktschweißen - Assemblage par soudage par points

SNACK-WANDHAUBEN - MIT LABYRINTH-EDELSTAHLFILTER

HOTTES MURALES SNACK - AVEC FILTRES INOX À LABYRINTHE



Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions			Filter Filtres	Kapazität Débit	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(AxBxH) cm (AxBxH) cm	(CxD) cm (CxD) cm	(FxG) cm (FxG) cm					
TS 9/8P	90x80x45	25x25	87x73	1	900	17	0,49	1.090
TS 9/10P	90x100x45	25x25	87x93	2	1.100	22	0,61	1.229
TS 9/12P	90x120x45	25x25	87x113	2	1.400	26	0,72	1.330
TS 9/14P	90x140x45	25x25	87x133	3	1.600	31	0,83	1.474
TS 9/16P	90x160x45	25x25	87x153	3	1.800	35	0,94	1.576
TS 9/18P	90 x180x45	30x30	87x173	3	2.000	40	1,05	1.677
TS 9/20P	90x200x45	30x30	87x193	4	2.300	44	1,16	1.817
TS 9/22P	90x220x45	30x30	87x213	4	2.500	48	1,27	1.920
TS 9/24P	90x240x45	30x30	87x233	4	2.700	52	1,34	2.022
TS 9/26P	90x260x45	30x30	87x253	5	2.900	57	1,49	2.164
TS 9/28P	90x280x45	30x30	87x273	5	3.300	61	1,59	2.267
TS 9/30P	90x300x45	40x40	87x293	6	3.600	66	1,71	2.407
TS 11/12P	110x120x45	30x30	107x113	2	1.700	28	0,86	1.415
TS 11/14P	110x140x45	30x30	107x133	3	2.000	33	0,99	1.565
TS 11/16P	110x160x45	30x30	107x153	3	2.200	37	1,13	1.672
TS 11/18P	110x180x45	30x30	107x173	3	2.500	41	1,26	1.783
TS 11/20P	110x200x45	30x30	107x193	4	2.800	46	1,39	1.934
TS 11/22P	110x220x45	30x30	107x213	4	3.000	51	1,52	2.041
TS 11/24P	110x240x45	30x30	107x233	4	3.300	56	1,65	2.150
TS 11/26P	110x260x45	40x40	107x253	5	3.600	60	1,78	2.302
TS 11/28P	110x280x45	40x40	107x273	5	3.900	64	1,92	2.408
TP 11/30P	110x300x45	40x40	107x293	6	4.100	69	2,05	2.563

Hauben mit über 300 cm Länge werden aus 2 fertigen und abgestimmten Elementen gefertigt - bitte bei der Bestellung angeben.
Les hottes de plus de 300 cm de long sont composées de 2 éléments complets et modulaires - à préciser à la commande.

	Modell Modèle	Leistungsklasse Classe Puissance	Preis Prix
		w	€
LED Lampen IP66	FLED60	10 Watt L= 60 cm	286
Lampes à led IP66	FLED120	21 Watt L= 120 cm	295
	FLED150	26 Watt L= 150 cm	313

Berücksichtigen Sie für spitze Hauben (mit einfacher Absaugung) aus Edelstahl 441 eine Reduktion von 15 % auf den Preis von 304.
Fügen Sie bei Bestellungen „4“ am Ende des Modellcodes hinzu (z. B. TP11/12P4).

Les modèles ci-dessus (à aspiration simple) sont également disponibles en acier inoxydable 441, avec une réduction de 15 % par rapport aux mêmes modèles en acier inoxydable 304. Pour les commandes, veuillez ajouter « 4 » à la fin du code du modèle (par ex. TP11/12P4).

373

ENTLÜFTUNG - ASPIRATION

Hauben mit geregeltem Durchfluss

Hottes à flux équilibré

ALLGEMEINE MERKMALE:

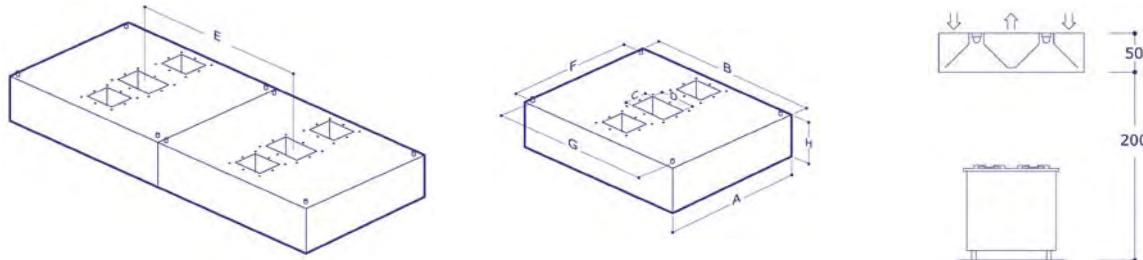
- Monoblock-Struktur aus Edelstahl AISI 304 (18/10), Stärke 10/10, mit satiniertter Scotch-Brite-Oberfläche.
- Vollständige Verschweißung und Abrundung auch im Inneren.
- Labyrinth-Fettfilter aus Edelstahl 18/10 AISI 304, hochglanzpoliert.
- Umlaufrinne zum Auffangen des Kondenswassers, mit Ablasshahn.
- Verteilerschacht für die Außenluftversorgung mit Isolierung, um die Kondensatbildung zu verhindern.
- Eingebaute Beleuchtung gemäß IP 65, mit Schutz aus mattem Plexiglas.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES:

- Structure monobloc en acier inox 18/10 AISI 304, épaisseur 10/10, avec finition satinée scotch brite.
- Assemblage par soudage et bords arrondis même intérieurement.
- Filtres à labyrinthe anti-graissé en acier inoxydable 18/10 AISI 304, poli et très brillant.
- Goulotte périphérique de récupération des condensats avec robinet de vidange.
- Chambre d'admission d'air extérieur avec isolation anti-condensation.
- Éclairage encastré IP 65, avec protection en plexiglas dépoli

ENTLÜFTUNG - ASPIRATION

ZENTRALE HAUBEN MIT GEREGLTEM DURCHFLUSS - MIT LABYRINTH-EDELSTAHLFILTER HOTTES CENTRALES À FLUX ÉQUILIBRÉ - AVEC FILTRES INOX À LABYRINTHE



Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions					Filter Filtres	Kapazität Débit	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Verteilerschacht Plenum	Preis Prix
	(AxBxH) cm (AxBxH) cm	Entl. (CxD) cm asp. (CxD) cm	im (C1xD1) cm im (C1xD1) cm	E	(FxG) cm (FxG) cm						
TBC 18/20	180x200x50	40x40	30x40	-	175x193	8	4.500	160	2,39	-	10.763
TBC 18/24	180x240x50	40x40	30x40	-	175x233	10	5.400	184	2,85	-	11.593
TBC 18/28	180x280x50	40x40	40x40	-	175x273	12	6.300	208	3,31	-	12.585
TBC 18/32	180x320x50	40x60	40x50	-	175x313	14	7.200	232	3,76	-	13.574
TBC 18/36	180x360x50	n. 2 (40x40)	n. 2 (30x40)	180	175x353	14	8.100	256	4,22	T38A1/2	14.635
TBC 18/40	180x400x50	n. 2 (40x40)	n. 2 (30x40)	200	175x393	16	9.000	280	4,67	T38A1/2	15.322
TBC 26/24	260x240x50	40x60	40x50	-	255x233	10	7.800	232	4,05	-	12.662
TBC 26/28	260x280x50	40x60	40x50	-	255x273	12	9.100	264	4,69	-	13.821
TBC 26/32	260x320x50	n. 2 (40x40)	n. 2 (30x40)	160	255x313	14	10.500	296	5,35	T38A1/2	15.143
TBC 26/36	260x360x50	n. 2 (40x40)	n. 2 (30x40)	180	255x353	14	11.700	328	5,99	T38A1/2	15.906
TBC 26/40	260x400x50	n. 2 (40x60)	n. 2 (40x50)	200	255x393	16	13.000	360	6,64	T38B1/2	17.067

Hauben mit einer Länge von bis zu 400 cm bestehen aus einem einzigen Element. Geben Sie bei der Bestellung an, ob Sie 2 abgestimmte Elemente benötigen.

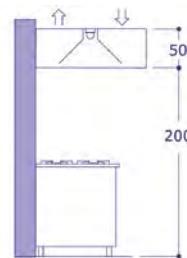
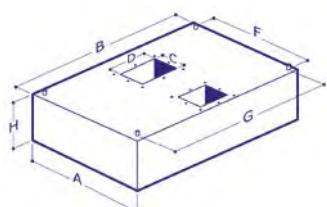
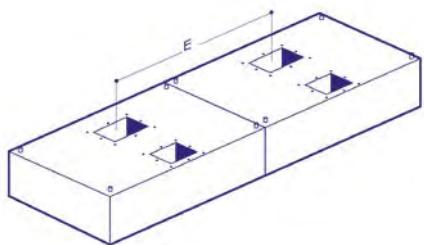
Hauben mit über 400 cm Länge werden aus 2 fertigen und abgestimmten Elementen gefertigt.

Les hottes allant jusqu'à 400 cm de long sont réalisées en 1 seule pièce; il faut spécifier à la commande si la réalisation de 2 éléments modulaires est nécessaire.

Les hottes d'une longueur supérieure à 400 cm sont composées de 2 éléments complets et modulaires.

ENTLÜFTUNG - ASPIRATION

WANDHAUBEN MIT GEREGLTEM DURCHFLUSS - MIT LABYRINTH-EDELSTAHLFILTER
HOTTES MURALES À FLUX ÉQUILIBRÉ - AVEC FILTRES INOX À LABYRINTHE



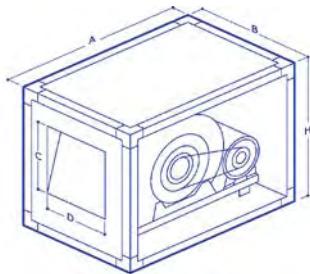
Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions					Filter Filtres	Kapazität Débit	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Verteilerschacht Plénium	Preis Prix
	(AxBxH) cm (AxBxH) cm	Entl. (CxD) cm asp. (CxD) cm	im (C1xD1) cm im (C1xD1) cm	E	(FxG) cm (FxG) cm						
TBP 13/16	130x160x50	30x30	20x30	-	127x153	3	2.700	100	1,43	-	5.527
TBP 13/20	130x200x50	40x40	25x40	-	127x193	4	3.300	118	1,76	-	6.257
TBP 13/24	130x240x50	40x40	25x40	-	127x233	5	3.900	136	2,11	-	6.977
TBP 13/28	130x280x50	40x40	25x60	-	127x273	6	4.600	153	2,43	-	7.691
TBP 13/32	130x320x50	40x60	25x60	-	127x313	7	5.200	171	2,77	-	8.412
TBP 13/36	130x360x50	n. 2 (40x40)	n. 2 (25x40)	180	127x353	7	5.900	189	3,11	T38A1/A2	9.106
TBP 13/40	130x400x50	n. 2 (40x40)	n. 2 (25x40)	200	127x393	8	6.500	206	3,45	T38A1/A2	9.827
TBP 16/16	160x160x50	40x60	30x40	-	157x153	3	3.200	112	1,74	-	5.714
TBP 16/20	160x200x50	40x60	30x40	-	157x193	4	4.000	131	2,14	-	6.470
TBP 16/24	160x240x50	40x40	40x40	-	157x233	5	4.800	151	2,55	-	7.219
TBP 16/28	160x280x50	40x40	40x40	-	157x273	6	5.600	169	2,96	-	7.961
TBP 16/32	160x320x50	40x60	40x60	-	157x313	7	6.400	189	3,27	-	8.711
TBP 16/36	160x360x50	n. 2 (40x40)	n. 2 (30x40)	180	157x353	7	7.200	208	3,78	T38A1/A2	9.435
TBP 16/40	160x400x50	n. 2 (40x40)	n. 2 (30x40)	200	157x393	8	8.000	227	4,19	T38A1/A2	10.182

Hauben mit über 400 cm Länge werden aus 2 fertigen und abgestimmten Elementen gefertigt.

Les hottes d'une longueur supérieure à 400 cm sont composées de 2 éléments complets et modulaires.

ENTLÜFTUNG - ASPIRATION

ELEKTRISCHE KASTENENTLÜFTER MIT RIEMENANTRIEB - 1 GESCHWINDIGKEITSSTUFE VENTILATEURS ASPIRANTS EN CAISSON AVEC TRANSMISSION À COURROIE - 1 VITESSE



MERKMALE:

- Mit Aluminiumrohrstruktur hergestellt
- Abnehmbare Verkleidung aus plastifiziertem oder perallumanem Blech mit Dichtung
- Inspektionsseite im Bereich der Riemen und Riemenscheiben für die Wartung
- Interne, schalldämmende Isolierung, 25 mm dick
- Interne schwungsdämpfende Verbindung und Vibrostop
- Spannschlitten
- Strom 380, dreiphasig

CARACTÉRISTIQUES:

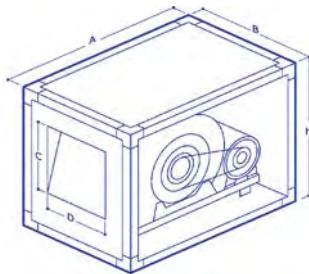
- Structure tubulaire en aluminium
- Revêtement amovible en tôle plastifiée ou perallumain, fourni avec joints d'étanchéité
- Côté inspection dans la zone des courroies et poulies pour la maintenance
- Isolation intérieure insonorisée, épaisseur 25 mm
- Joint anti-vibration interne et vibrostop
- Glissière pour tendeur de courroie
- Courant 380 triphasé

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions		Umdrehungen Tours	Leistung Puissance	Spannung Tension	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(AxBxH) cm (AxByH) cm	(CxD) cm (CxD) cm		W	V	Kg	m³	€
ECL 7/7-A	80x60x60	22x23	1.280	180	380	30	0,29	1.999
ECL 7/7-B	80x60x60	22x23	1.700	550	380	31	0,29	2.050
ECL 9/9-A	80x60x60	27x30	1.000	250	380	39	0,29	2.039
ECL 9/9-B	80x60x60	27x30	1.410	750	380	40	0,29	2.084
ECL 10/10-A	80x75x75	30x34	950	370	380	46	0,45	2.228
ECL 10/10-B	80x75x75	30x34	1.250	1.100	380	47	0,45	2.306
ECL 12/12-A	100x75x75	35x40	790	750	380	75	0,57	2.680
ECL 12/12-B	100x75x75	35x40	1.110	2.200	380	76	0,57	2.837
ECL 15/15-A	110x90x90	42x48	660	900	380	102	0,89	3.126
ECL 15/15-B	110x90x90	42x48	900	3.000	380	103	0,89	3.437
ECL 18/18-A	125x100x100	49x56	550	1.500	380	110	1,25	3.636
ECL 18/18-B	125x100x100	49x56	800	4.000	380	115	1,25	3.956

ENTLÜFTUNG - ASPIRATION

KASTENENTLÜFTER MIT RIEMENANTRIEB - 2 GESCHWINDIGKEITSSTUFEN

VENTILATEURS ASPIRANTS EN CAISSON AVEC TRANSMISSION À COURROIE - 2 VITESSES



MERKMALE:

- Mit Aluminiumrohrstruktur hergestellt
- Abnehmbare Verkleidung aus plastifiziertem oder perallumanem Blech mit Dichtung
- Inspektionsseite im Bereich der Riemen und Riemenscheiben für die Wartung
- Interne, schalldämmende Isolierung, 25 mm dick
- Interne schwungsdämpfende Verbindung und Vibrostop
- Spannschlitten
- Strom 380, dreiphasig

CARACTÉRISTIQUES:

- Structure tubulaire en aluminium
- Revêtement amovible en tôle plastifiée ou perallumain, fourni avec joints d'étanchéité
- Côté inspection dans la zone des courroies et poulies pour la maintenance
- Isolation intérieure insonorisée, épaisseur 25 mm
- Joint anti-vibration interne et vibrostop
- Glissière pour tendeur de courroie
- Courant 380 triphasé

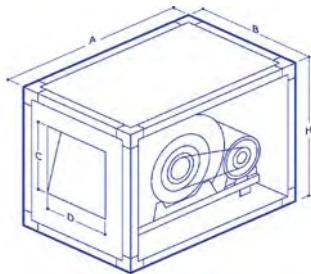
Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions		Umdrehungen Tours	Leistung Puissance	Spannung Tension	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(AxBxH) cm (AxBxH) cm	(CxD) cm (CxD) cm		W	V	Kg	m³	€
ECL 7/7-B/2	80x60x60	22x23	1.700	550	380	31	0,29	2.673
ECL 9/9-B/2	80x60x60	27x30	1.410	750	380	40	0,29	2.962
ECL 10/10-B/2	80x75x75	30x34	1.250	1.100	380	47	0,45	3.394
ECL 12/12-B/2	100x75x75	35x40	1.110	2.200	380	76	0,57	4.164
ECL 15/15-B/2	110x90x90	42x48	900	3.000	380	103	0,89	5.061
ECL 18/18-B/2	125x100x100	49x56	800	4.000	380	115	1,25	6.035

SCHNELLAUSWAHLTABELLE - TABLEAU DE SÉLECTION RAPIDE

Modell Modèle		STATISCHER DRUCK mm H ₂ O PRESSION STATIQUE mm H ₂ O						
		20	25	30	35	40	45	
EC 7/7-A	m ³ /h	1.200						
EC 7/7-B	m ³ /h	2.700	2.500	2.200	1.900			
EC 9/9-A	m ³ /h	2.300						
EC 9/9-B	m ³ /h	5.300	5.500	4.500	4.100	3.300		
EC 10/10-A	m ³ /h	4.100	2.700					
EC 10/10-B	m ³ /h	6.400	6.000	5.600	4.900	4.100		
EC 12/12-A	m ³ /h	6.300	4.500					
EC 12/12-B	m ³ /h	11.500	11.000	10.500	9.500	8.800	7.000	
EC 15/15-A	m ³ /h	10.000	6.400					
EC 15/15-B	m ³ /h	17.500	16.500	15.300	14.000	12.800	10.200	
EC 18/18-A	m ³ /h	13.000	10.500					
EC 18/18-B	m ³ /h	24.500	23.000	22.000	20.000	18.400	15.000	

ENTLÜFTUNG - ASPIRATION

DIREKT VERBUNDENDE KASTENENTLÜFTER - 1 GESCHWINDIGKEITSSTUFE VENTILATEURS ASPIRANTS EN CAISSENS DIRECTEMENT COUPLES - 1 VITESSE



MERKMALE:

- Mit Aluminiumrohrstruktur hergestellt
- Abnehmbare Verkleidung aus plastifiziertem oder perallumanem Blech mit Dichtung
- Inspektionsseite im Bereich der Riemen und Riemenscheiben für die Wartung
- Interne, schalldämmende Isolierung, 25 mm dick
- Interne schwingungsdämpfende Verbindung und Vibrostop

CARACTÉRISTIQUES:

- Structure tubulaire en aluminium
- Revêtement amovible en tôle plastifiée ou perallumain, fourni avec joints d'étanchéité
- Côté inspection dans la zone des courroies et poulies pour la maintenance
- Isolation intérieure insonorisée, épaisseur 25 mm
- Joint anti-vibration interne et vibrostop

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions		Umdrehungen Tours	Leistung Puissance	Spannung Tension	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(AxBxH) cm (AxBxH) cm	(CxD) cm (CxD) cm		W	V	Kg	m³	€
EDL 9/7-6	60x60x60	27x23	900	147	220	33	0,22	1.401
EDL 9/9-4	60x60x60	27x30	1.400	368	220	35	0,22	1.742
EDL 10/8-6	60x60x60	30x28	900	243	220	37	0,22	1.731
EDL 10/10-4	60x60x60	30x34	1.400	550	220	38	0,22	1.819
EDL 12/12-6T	75x75x75	35x40	900	1.100	380	61	0,45	2.559
EDL 15/15-6T	90x90x90	42x48	900	2.200	380	78	0,73	3.630

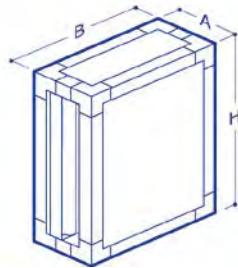
SCHNELLAUSWAHLTABELLE - TABLEAU DE SÉLECTION RAPIDE

Modell Modèle		STATISCHER DRUCK mm H ₂ O PRESSION STATIQUE mm H ₂ O									
		5	10	15	20	25	30	35	40	45	
ED 9/7-6	m ³ /h	2.400	2.200	2.000	1.400						
ED 9/9-6	m ³ /h		3.000	2.300							
ED 9/9-4	m ³ /h			3.000	2.900	2.800	2.600	2.100			
ED 10/8-6	m ³ /h				2.600	2.200					
ED 10/10-4	m ³ /h					3.600	3.400	3.400	3.200	3.000	
ED 12/12-6T	m ³ /h		7.700	7.200	6.600	5.700	3.600			2.600	
ED15/15-6T	m ³ /h			10.300	9.900	9.400	8.900	8.200	6.700		

ENTLÜFTUNG - ASPIRATION

FILTEREINHEIT FÜR KASTENENTLÜFTER BEIM EINLASS

UNITÉ DE FILTRAGE POUR CAISSE D'ASPIRATION EN ADMISSION D'AIR



MERKMALE:

- Filtereinheit mit synthetischen Wellpappenfiltern EU 3, die 89 % für Kastenentlüfter (Eingang) filtert

CARACTÉRISTIQUES:

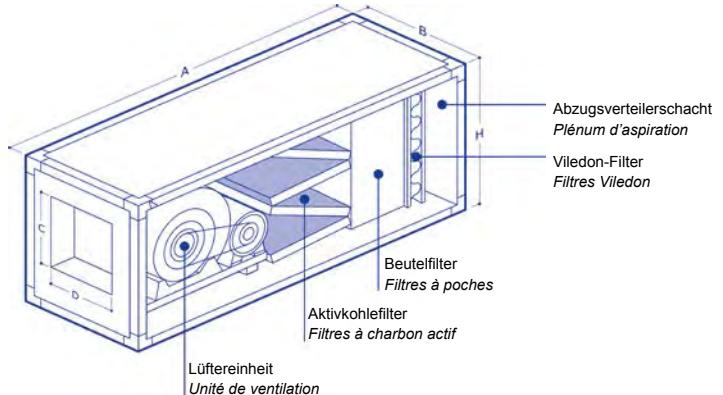
- Unité de filtrage avec filtres synthétiques plissés EU 3, arrêt à 89 % pour caisson d'aspiration (système d'admission d'air)

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Kastenmod. Mod. caisson	Filter Filtres		Preis Prix
			Außenabmessungen cm Dimensions cm	Nr.	
TFB100	20x60x60	EDL/P 9/7	50x50x4,8	1	937
		EDL/P 9/9			
		EDL/P 10/8			
		EDL/P 10/10			
		ECL/P 7/7			
		ECL/P 9/9			
TFB200	45x75x75	EDL/P 12/12	50x50x4,8	2	1.292
		ECL/P 10/10			
		ECL/P 12/12			
TFB300	50x90x90	EDL/P 15/15	50x50x4,8	4	1.564
		ECL/P 15/15			
TFB400	70x100x100	ECL/P 18/18	50x50x4,8	6	1.965

380

ENTLÜFTUNG - ASPIRATION

KOHLELUFTAUFBEREITUNGSANLAGEN CENTRALES DE TRAITEMENT D'AIR AU CHARBON



MERKMALE:

- Anlagen zur Entlüftung und zur Geruchsentfernung beim Kochen mit einem Wirkungsgrad von 90 %
- Struktur aus stranggepressten Aluminiumprofilen und doppelwandiger Verkleidung, Isolierung aus Polyurethanschaum
- Doppelabzugslüfter, Kopplung zur Antriebseinheit
- Ausstattung mit Wellpappenvorfiltern, Beutelfiltern und Aktivkohle-Gehäusefilter

CARACTÉRISTIQUES:

- Centrales pour l'aspiration et la réduction des odeurs provenant de la cuisson avec un rendement égal à 90 %
- Structure en profilés extrudés d'aluminium et panneaux à double paroi, isolation en mousse de polyuréthane
- Ventilateurs à double aspiration, accouplement de transmission
- Équipées de préfiltres plissés, filtres à poches et filtres à charbon actif

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions		Kapazität Débit	Stat. Druck Press. stat.	Kohlefilter Filtres charbon		Leistung Puissance	Spannung Tension	Brutto G. P. Brut	Preis Prix
	(AxBxH) cm (AxBxH) cm	(CxD) cm (CxD) cm	m³/Std. m³/heure	mm H ₂ O	Nr.	kg	W	V	Kg	€
ECCL10	230x56x80	27x30	1.000	25	2	25	368	220	110	5.355
ECCL20	230x56x80	30x34	2.000	25	4	50	550	220	140	6.491
ECCL30	240x106x80	30x34	3.000	25	6	75	750	380	230	8.560
ECCL40	240x106x80	35x32	4.000	25	6	75	1.100	380	240	9.138
ECCL50	240x106x80	35x32	5.000	25	8	100	1.500	380	270	10.830
ECCL60	240x106x80	35x40	6.000	25	8	100	2.200	380	280	11.964
ECCL70	270x158x90	35x40	7.000	25	10	125	2.200	380	380	13.309
ECCL80	270x158x90	42x48	8.000	25	10	125	2.200	380	390	14.454
ECCL90	270x158x90	42x48	9.000	25	12	150	3.000	380	420	15.034
ECCL100	270x158x90	42x48	10.000	25	12	150	4.000	380	430	17.280

Zubehör für elektrische Kastenentlüfter - Accessoires pour ventilateurs aspirants en caisson

Modell Modèle	Material Matériau	Länge Longueur	Preis Prix
		cm	€
Bügelpaar für Kastenmod. Paire d'étriers pour caissons			
T08A3		60	161
T08A4		75	159
T08A5	VERZINKTES BLECH	90	223
T08A6	TÔLE GALVANISÉE	100	223

381

ENTLÜFTUNG - ASPIRATION

SCHALTER IN DICHTEM GEHÄUSE INTERRUPEURS HERMÉTIQUES

MERKMALE:

- Schalter in dichtem Gehäuse ohne thermischen Motorschutz
- Für die Montage an Stromleitungen mit Differentialschutz geeignet
- Schutzart IP 55

CARACTÉRISTIQUES:

- Interrupteur hermétique sans protection thermique moteur
- Adapté au montage sur lignes électriques pourvues de protection différentielle
- Protection IP 55

Modell Modèle	Abm. Dim.	Typ Type	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	cm	€
 T10A1	21x14x10	Schalter mit 1 Geschwindigkeitsstufe - Leistung bis 4 PS <i>Interrupteur 1 vitesse - puissance jusqu'à hp 4</i>	216
T10B1	21x14x10	Schalter mit 2 Geschwindigkeitsstufen - Leistung bis 4 PS <i>Interrupteur 2 vitesses - puissance jusqu'à hp 4</i>	249

SCHALTKÄSTEN - FÜR ANLAGEN MIT EINFACHER ENTLÜFTUNG TABLEAUX ÉLECTRIQUES - POUR INSTALLATIONS À ASPIRATION SIMPLE

MERKMALE:

- Schaltkasten in dichtem Gehäuse mit thermischen Motorschutz
- Für die Montage an Stromleitungen ohne Differentialschutz geeignet
- 24-V-Schalttafel und Trennschalter für Türverriegelung
- Schutzart IP 55

CARACTÉRISTIQUES:

- Tableau électrique hermétique avec protection thermique moteur
- Adapté au montage sur lignes électriques sans protection différentielle
- Tableau à boutons-poussoirs de 24 volts et sectionneur de verrouillage de porte
- Protection IP 55

Modell Modèle	Abm. Dim.	Typ Type	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	cm	€
 T11A1	33x22x12	Für Entlüfter mit 1 Geschwindigkeitsstufe - Leistung bis 4 PS <i>Pour aspirateur à 1 vitesse - puissance jusqu'à hp 4</i>	1.121
T11A2	33x22x12	Für Entlüfter mit 1 Geschwindigkeitsstufe - Leistung bis 7,5 PS <i>Pour aspirateur à 1 vitesse - puissance jusqu'à hp 7,5</i>	1.139
T11B1	38x30x18	Für Entlüfter mit 2 Geschwindigkeitsstufen - Leistung bis 4 PS <i>Pour aspirateur à 2 vitesses - puissance jusqu'à hp 4</i>	1.311
T11B2	38x30x18	Für Entlüfter mit 2 Geschwindigkeitsstufen - Leistung bis 7,5 PS <i>Pour aspirateur à 2 vitesses - puissance jusqu'à hp 7,5</i>	1.446

382

SCHALTKÄSTEN - FÜR ANLAGEN MIT GEREGELTEM DURCHFLUSS
TABLEAUX ÉLECTRIQUES - POUR INSTALLATIONS À FLUX ÉQUILIBRÉ

MERKMALE:

- Schaltkasten in dichtem Gehäuse mit thermischen Motorschutz
- Mit separater Druckknopfschaltung für die Entlüftungs- und Abgabemotoren
- Für die Montage an Stromleitungen ohne Differentialschutz geeignet
- 24-V-Schalttafel und Trennschalter für Türverriegelung
- Schutzart IP 55

CARACTÉRISTIQUES:

- Tableau électrique hermétique avec protection thermique moteur
- Pourvu de boutons de commande séparés pour les moteurs d'aspiration et d'émission
- Adapté au montage sur lignes électriques sans protection différentielle
- Tableau à boutons-poussoirs de 24 volts et sectionneur de verrouillage de porte
- Protection IP 55

Modell Modèle	Abm. Dim.	Typ Type	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	cm	€
	T13A1	38x30x18	Für Entlüfter mit 1 Geschwindigkeitsstufe - Leistung bis 4+4 PS <i>Pour aspirateur à 1 vitesse - puissance jusqu'à hp 4+4</i>
	T13A2	38x30x18	Für Entlüfter mit 1 Geschwindigkeitsstufe - Leistung bis 7,5+7,5 PS <i>Pour aspirateur à 1 vitesse - puissance jusqu'à hp 7,5+7,5</i>
	T13B1	46x38x18	Für Entlüfter mit 2 Geschwindigkeitsstufen - Leistung bis 4+4 PS <i>Pour aspirateur à 2 vitesses - puissance jusqu'à hp 4+4</i>
	T13B2	46x38x18	Für Entlüfter mit 2 Geschwindigkeitsstufen - Leistung bis 7,5+7,5 PS <i>Pour aspirateur à 2 vitesses - puissance jusqu'à hp 7,5+7,5</i>

383

ENTLÜFTUNG - ASPIRATION

DREIPHASIGE SCHALTKÄSTEN MIT INVERTER FÜR ENTLÜFTER MIT 1 GESCHWINDIGKEITSSTUFE
TABLEAUX ÉLECTRIQUES TRIPHASÉS AVEC INVERSEUR POUR ASPIRATEURS À 1 VITESSE

MERKMALE:

- Schaltkasten mit Inverter für die Verwaltung mit Dauerregelung der Drehzahl des Dreiphasen-Motors
- Schaltkasten in dichtem Gehäuse mit thermischen Motorschutz
- Für die Montage an Stromleitungen ohne Differentialschutz geeignet
- 24-V-Schaltafel und Trennschalter für Türverriegelung
- Schutzart IP 55

CARACTÉRISTIQUES:

- Tableau électrique avec inverseur pour le contrôle et le réglage continu du nombre de tours du moteur triphasé
- Tableau électrique hermétique avec protection thermique moteur
- Adapté au montage sur lignes électriques sans protection différentielle
- Tableau à boutons-poussoirs de 24 volts et sectionneur de verrouillage de porte
- Protection IP 55

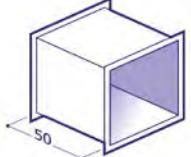
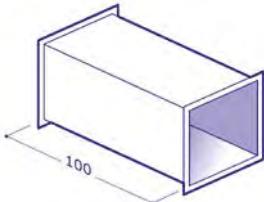
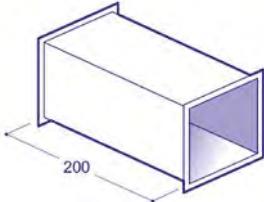
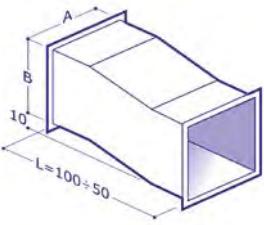
Modell Modèle	Abm. Dim.	max. Leistung Puissance max.	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	w	€
 TINV-15	50x40x25	1.500	3.130
TINV-22	50x40x25	2.200	3.244
TINV-30	50x40x25	3.000	3.405
TINV-40	50x40x25	4.000	3.701
TINV-55	60x40x25	5.500	4.741
TINV-75	60x40x25	7.500	5.281
TINV-110	70x50x25	11.000	7.779

GESCHWINDIGKEITSREGLER
VARIATEURS DE VITESSE

Modell Modèle	Abm. Dim.	Typ Type	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	cm	€
T01A1	9x13x6	Einphasiger Geschwindigkeits-REGLER mit Lichtschalter zum Einschalten der Lampen und elektronischer Einstellung sowie Gasventilverriegelung VARIATEUR de vitesse monophasé, avec interrupteur lumineux pour l'allumage des lampes, régulation électronique et dispositif de blocage de la soupape à gaz	247

384

SYSTEMKOMPONENTEN: RECHTECKIGE KANALISIERUNG
 COMPOSANTS POUR INSTALLATIONS: CANALISATION RECTANGULAIRE

Modell Modèle	Material Matériau	Abschnitt Section	Preis Prix
		cm	€
Flanschkanäle 50 cm <i>Conduites à bride 50 cm</i>			
	VERZINKTES BLECH <i>TÔLE GALVANISÉE</i>	T20A1 bis / usqu'à 30x30	72
		T20A2 von / de 31x31 bis / à 40x40	91
		T20A3 von / de 41x41 bis / à 50x50	108
		T20A4 von / de 51x51 bis / à 60x60	129
Flanschkanäle 100 cm <i>Conduites à bride 100 cm</i>			
	VERZINKTES BLECH <i>TÔLE GALVANISÉE</i>	T21A1 bis / usqu'à 30x30	119
		T21A2 von / de 31x31 bis / à 40x40	149
		T21A3 von / de 41x41 bis / à 50x50	179
		T21A4 von / de 51x51 bis / à 60x60	215
Flanschkanäle 200 cm <i>Conduites à bride 200 cm</i>			
	VERZINKTES BLECH <i>TÔLE GALVANISÉE</i>	T22A1 bis / usqu'à 30x30	212
		T22A2 von / de 31x31 bis / à 40x40	269
		T22A3 von / de 41x41 bis / à 50x50	321
		T22A4 von / de 51x51 bis / à 60x60	384
Verschiebungen der Achse 100 cm <i>Déplacements dans l'axe 100 cm</i>			
	VERZINKTES BLECH <i>TÔLE GALVANISÉE</i>	T23A1 bis / usqu'à 30x30	168
		T23A2 von / de 31x31 bis / à 40x40	215
		T23A3 von / de 41x41 bis / à 50x50	254
		T23A4 von / de 51x51 bis / à 60x60	307

ENTLÜFTUNG - ASPIRATION

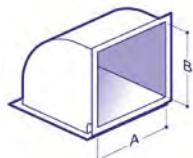
SYSTEMKOMPONENTEN: RECHTECKIGE KANALISIERUNG

COMPOSANTS POUR INSTALLATIONS: CANALISATION RECTANGULAIRE

Modell Modèle	Material Matériau	Abschnitt Section	Preis Prix
		cm	€

Krümmer 90° Radius 15 cm

Coudes rabaissés 90° rayon 15 cm



T24A1

bis / usqu'à 30x30

130

T24A2

VERZINKTES BLECH

von / de 31x31
bis / à 40x40

165

T24A3

TÔLE GALVANISÉE

von / de 41x41
bis / à 50x50

195

T24A4

von / de 51x51
bis / à 60x60

237

Krümmer 45° Radius 15 cm

Coudes 45° rayon 15 cm

T25A1

bis / usqu'à 30x30

130

T25A2

VERZINKTES BLECH

von / de 31x31
bis / à 40x40

165

T25A3

TÔLE GALVANISÉE

von / de 41x41
bis / à 50x50

195

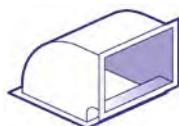
T25A4

von / de 51x51
bis / à 60x60

237

Abgesenkte Krümmmer 90 ° Radius 5 cm

Coudes rabaissés 90° rayon 5 cm



T26A1

bis / usqu'à 30x30

130

T26A2

VERZINKTES BLECH

von / de 31x31
bis / à 40x40

165

T26A3

TÔLE GALVANISÉE

von / de 41x41
bis / à 50x50

195

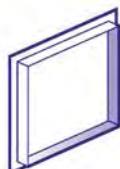
T26A4

von / de 51x51
bis / à 60x60

237

Flangia libera

Duct flange



T27A1

bis / usqu'à 30x30

24

T27A2

VERZINKTES BLECH

von / de 31x31
bis / à 40x40

26

T27A3

TÔLE GALVANISÉE

von / de 41x41
bis / à 50x50

33

T27A4

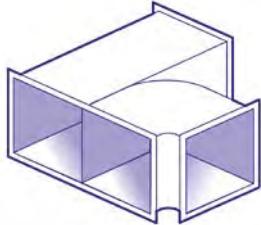
von / de 51x51
bis / à 60x60

35

SYSTEMKOMPONENTEN: RECHTECKIGE KANALISIERUNG
COMPOSANTS POUR INSTALLATIONS: CANALISATION RECTANGULAIRE

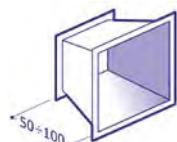
Modell Modèle	Material Matériau	Abschnitt Section	Preis Prix
		cm	€

TE-Anschluss
Raccord en T



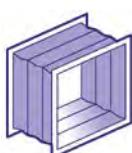
T28A1		bis / usqu'à 30x30	246
T28A2	VERZINKTES BLECH	von / de 31x31 bis / à 40x40	311
T28A3	<i>TÔLE GALVANISÉE</i>	von / de 41x41 bis / à 50x50	370
T28A4		von / de 51x51 bis / à 60x60	444

Reduzierstücke 50 cm
Réductions 50 cm



T29A1		bis / usqu'à 30x30	130
T29A2	VERZINKTES BLECH	von / de 31x31 bis / à 40x40	165
T29A3	<i>TÔLE GALVANISÉE</i>	von / de 41x41 bis / à 50x50	195
T29A4		von / de 51x51 bis / à 60x60	237

Schwingungsdämpfende Segeltuch-Verbindung
Joint anti-vibration en canevas



T30A1		bis / usqu'à 30x30	85
T30A2	VERZINKTES BLECH	von / de 31x31 bis / à 40x40	98
T30A3	<i>TÔLE GALVANISÉE</i>	von / de 41x41 bis / à 50x50	106
T30A4		von / de 51x51 bis / à 60x60	122

Stutzen mit Einstellklappe
Raccord avec clapet de réglage



T31A1		bis / usqu'à 30x30	112
T31A2	VERZINKTES BLECH	von / de 31x31 bis / à 40x40	141
T31A3	<i>TÔLE GALVANISÉE</i>	von / de 41x41 bis / à 50x50	182
T31A4		von / de 51x51 bis / à 60x60	218

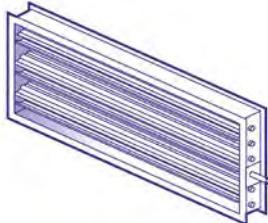
ENTLÜFTUNG - ASPIRATION

SYSTEMKOMPONENTEN: RECHTECKIGE KANALISIERUNG

COMPOSANTS POUR INSTALLATIONS: CANALISATION RECTANGULAIRE

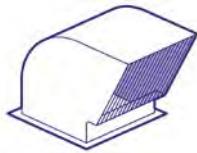
Modell <i>Modèle</i>	Material <i>Matériau</i>	Abschnitt <i>Section</i>	Preis <i>Prix</i>
		cm	€

Manuelle Einstellklappe mit entgegengesetzten Lamellen
Clapet de réglage à ailettes opposées à commande manuelle



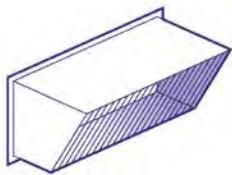
T31A5		bis / usqu'à 30x30	182
T31A6	VERZINKTES BLECH	von / de 31x31 bis / à 40x40	194
T31A7	<i>TÔLE GALVANISÉE</i>	von / de 41x41 bis / à 50x50	254
T31A8		von / de 51x51 bis / à 60x60	269

Krümmer 135° mit Vogelschutznetz
Coude 135° avec filet



T32A1		bis / usqu'à 30x30	212
T32A2	VERZINKTES BLECH	von / de 31x31 bis / à 40x40	269
T32A3	<i>TÔLE GALVANISÉE</i>	von / de 41x41 bis / à 50x50	321
T32A4		von / de 51x51 bis / à 60x60	384

Stutzen mit Vogelschutznetz
Raccord avec filet



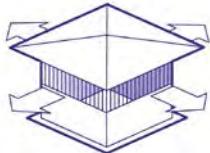
T33A1		bis / usqu'à 30x30	105
T33A2	VERZINKTES BLECH	von / de 31x31 bis / à 40x40	132
T33A3	<i>TÔLE GALVANISÉE</i>	von / de 41x41 bis / à 50x50	159
T33A4		von / de 51x51 bis / à 60x60	189

SYSTEMKOMPONENTEN: RECHTECKIGE KANALISIERUNG

COMPOSANTS POUR INSTALLATIONS: CANALISATION RECTANGULAIRE

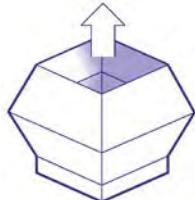
Modell Modèle	Material Matériau	Abschnitt Section	Preis Prix
		cm	€

Seitlicher Ausstoßdeckel
Capuchon d'expulsion latérale



T34A1		bis / usqu'à 30x30	141
T34A2	VERZINKTES BLECH	von / de 31x31 bis / à 40x40	180
T34A3	TÔLE GALVANISÉE	von / de 41x41 bis / à 50x50	215
T34A4		von / de 51x51 bis / à 60x60	256

Vertikaler Ausstoßdeckel
Capuchon d'expulsion verticale



T35A1		bis / usqu'à 30x30	870
T35A2	VERZINKTES BLECH	von / de 31x31 bis / à 40x40	894
T35A3	TÔLE GALVANISÉE	von / de 41x41 bis / à 50x50	919
T35A4		von / de 51x51 bis / à 60x60	954

Für die Isolierung der Lufteinlasskanalisation Folgendes berücksichtigen:

VERZINKTES BLECH +40%

Isolation intérieure pour canalisation d'admission d'air, considérer:

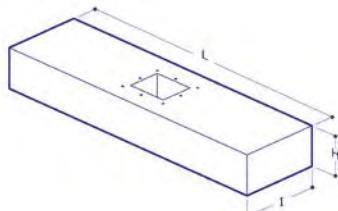
TÔLE GALVANISÉE +40%

389

ENTLÜFTUNG - ASPIRATION

SYSTEMKOMPONENTEN: VERTEILERSCHACHT FÜR HAUBEN
COMPOSANTS POUR INSTALLATIONS: PLÉNUM POUR HOTTES

Modell Modèle	Abm. Dim.	Material Matériau	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	VERZINKTES BLECH TÔLE GALVANISÉE	EDELSTAHL ACIER INOX

Auf Hauben zu installieren: - À installer sur hottes:

TC-Baureihe mit Tiefe von 110 cm bis 220 cm und TS/TP-Baureihe mit Tiefe bis 140 cm; Länge von 360/400 cm
Série TC de prof. 110 cm à 220 cm et série TS/TP de prof. jusqu'à 140 cm; de long. 360/400 cm

T38A1	250x60x30	●	701
T38A2	250x60x30	●	2.066

TC-Baureihe mit Tiefe von 110 cm bis 180 cm und TS/TP-Baureihe mit Tiefe bis 140 cm; Länge von 440/500 cm
Série TC de prof. 110 cm à 180 cm et série TS/TP de prof. jusqu'à 140 cm; de long. 440/500 cm

T38B1	300x60x30	●	776
T38B2	300x60x30	●	2.290

TC-Baureihe mit Tiefe von 110 cm bis 130 cm und TS/TP-Baureihe mit Tiefe bis 140 cm; Länge von 540/600 cm
Série TC de prof. 110 cm à 130 cm et série TS/TP de prof. jusqu'à 140 cm; de long. 540/600 cm

T38C1	360x60x30	●	862
T38C2	360x60x30	●	2.980

TC-Baureihe mit Tiefe von 110 cm bis 130 cm und TS/TP-Baureihe mit Tiefe bis 140 cm; Länge von 640/680 cm
Série TC de prof. 110 cm à 130 cm et série TS/TP de prof. jusqu'à 140 cm; de long. 640/680 cm

T38D1	400x60x30	●	961
T38D2	400x60x30	●	3.307

TC-Baureihe mit Tiefe von 220 cm; mit Länge von 440/500 cm
Série TC de prof. jusqu'à 220 cm; de long. 440/500 cm

T38E1	300x70x30	●	850
T38E2	300x70x30	●	2.536

TC-Baureihe mit Tiefe von 220 cm; mit Länge von 540/600 cm
Série TC de prof. jusqu'à 220 cm; de long. 540/600 cm

T38F1	360x70x30	●	1.019
T38F2	360x70x30	●	3.545

TC-Baureihe mit Tiefe von 220 cm; mit Länge von 640/680 cm
Série TC de prof. jusqu'à 220 cm; de long. 640/680 cm

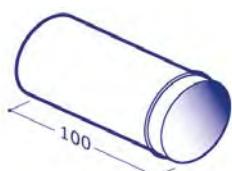
T38G1	410x70x30	●	1.160
T38G2	410x70x30	●	4.039

390

SYSTEMKOMPONENTEN: KREISFÖRMIGE KANALISIERUNG
COMPOSANTS POUR INSTALLATIONS: CANALISATION CIRCULAIRE

Modell Modèle	Abschnitt Section	Preis Prix
	cm	€
Kanäle aus Edelstahl M/F 50 cm <i>Conduites en acier inox M/F 50 cm</i>		
T39B1	Ø 20	54
T39B2	Ø 25	69
T39B3	Ø 30	73
T39B4	Ø 35	97
T39B5	Ø 40	99
T39B6	Ø 45	112
T39B7	Ø 50	124
Kanäle aus Edelstahl M/F 100 cm <i>Conduites en acier inox M/F 100 cm</i>		
T40B1	Ø 20	85
T40B2	Ø 25	106
T40B3	Ø 30	127
T40B4	Ø 35	165
T40B5	Ø 40	170
T40B6	Ø 45	189
T40B7	Ø 50	209
Krümmer aus Edelstahl M/F 45° <i>Coude en acier inox M/F 45°</i>		
T41B1	Ø 20	72
T41B2	Ø 25	78
T41B3	Ø 30	87
T41B4	Ø 35	130
T41B5	Ø 40	149
T41B6	Ø 45	165
T41B7	Ø 50	180

391



ENTLÜFTUNG - ASPIRATION

SYSTEMKOMPONENTEN: KREISFÖRMIGE KANALISIERUNG

COMPOSANTS POUR INSTALLATIONS: CANALISATION CIRCULAIRE

Modell Modèle	Abschnitt Section	Preis Prix
	cm	€

Krümmer aus Edelstahl M/F 90°

Coude en acier inox M/F 90°



T42B1

Ø 20

87

T42B2

Ø 25

98

T42B3

Ø 30

116

T42B4

Ø 35

164

T42B5

Ø 40

170

T42B6

Ø 45

188

T42B7

Ø 50

202

Reduzierstücke aus Edelstahl M/W 50 cm

Réductions en acier inox M/F 50 cm



T43B1

Ø 20

104

T43B2

Ø 25

115

T43B3

Ø 30

135

T43B4

Ø 35

200

T43B5

Ø 40

202

T43B6

Ø 45

219

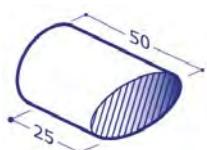
T43B7

Ø 50

250

Edelstahl-Stutzen mit Netz 50 cm

Raccord en acier inox avec filet 50 cm



T44B1

Ø 20

87

T44B2

Ø 25

115

T44B3

Ø 30

120

T44B4

Ø 35

139

T44B5

Ø 40

215

T44B6

Ø 45

249

T44B7

Ø 50

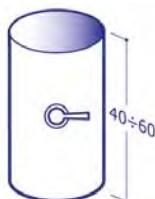
276

SYSTEMKOMPONENTEN: KREISFÖRMIGE KANALISIERUNG

COMPOSANTS POUR INSTALLATIONS: CANALISATION CIRCULAIRE

Modell Modèle	Abschnitt Section	Preis Prix
	cm	€

Edelstahl-Stutzen mit Klappe, 50 cm
Raccord en acier inox avec clapet 50 cm



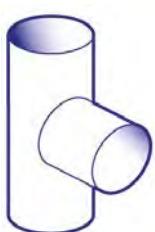
T45B1	Ø 20	102
T45B2	Ø 25	149
T45B3	Ø 30	162
T45B4	Ø 35	188
T45B5	Ø 40	245
T45B6	Ø 45	282
T45B7	Ø 50	312

TE-Verbindung aus Edelstahl, 45°
Raccord en T de dérivation en acier inox 45°



T46B1	Ø 20	173
T46B2	Ø 25	204
T46B3	Ø 30	250
T46B4	Ø 35	305
T46B5	Ø 40	316
T46B6	Ø 45	368
T46B7	Ø 50	418

TE-Verbindung aus Edelstahl, 90°
Raccord en T de dérivation en acier inox 90°



T47B1	Ø 20	173
T47B2	Ø 25	204
T47B3	Ø 30	250
T47B4	Ø 35	305
T47B5	Ø 40	316
T47B6	Ø 45	368
T47B7	Ø 50	418

ENTLÜFTUNG - ASPIRATION

SYSTEMKOMPONENTEN: KREISFÖRMIGE KANALISIERUNG

COMPOSANTS POUR INSTALLATIONS: CANALISATION CIRCULAIRE

Modell <i>Modèle</i>	Abschnitt <i>Section</i>	Preis <i>Prix</i>
	cm	€

Quadratische/runde Reduzierstücke aus Edelstahl M/W
Réductions carrées/rondes en acier inox M/F



T48B1	Ø 20	124
T48B2	Ø 25	164
T48B3	Ø 30	189
T48B4	Ø 35	219
T48B5	Ø 40	250
T48B6	Ø 45	282
T48B7	Ø 50	313

Ausstoßdeckel aus Edelstahl
Capuchon d'expulsion en acier inox



T49B1	Ø 20	137
T49B2	Ø 25	180
T49B3	Ø 30	305
T49B4	Ø 35	251
T49B5	Ø 40	337
T49B6	Ø 45	366
T49B7	Ø 50	413

Wandkanalträger aus Edelstahl
Support conduite murale en acier inox

T50B1	Ø 20	64
T50B2	Ø 25	72
T50B3	Ø 30	80
T50B4	Ø 35	92
T50B5	Ø 40	104
T50B6	Ø 45	115
T50B7	Ø 50	128

SYSTEMKOMPONENTEN: KREISFÖRMIGE KANALISIERUNG

COMPOSANTS POUR INSTALLATIONS: CANALISATION CIRCULAIRE

Modell Modèle	Abschnitt Section	Preis Prix
	cm	€
Basiskanalträger aus Edelstahl <i>Support conduite base en acier inox</i>		
T51B1	Ø 20	343
T51B2	Ø 25	419
T51B3	Ø 30	448
T51B4	Ø 35	721
T51B5	Ø 40	768
T51B6	Ø 45	897
T51B7	Ø 50	938
Nippel für Rundleitungen aus verzinktem Blech <i>Manchons pour tuyaux ronds en tôle galvanisée</i>		
T53B1	Ø 20	24
T53B2	Ø 25	25
T53B3	Ø 30	28
T53B4	Ø 35	33
T53B5	Ø 40	34
T53B6	Ø 45	36
T53B7	Ø 50	38
Edelstahlschellen für Rundrohre <i>Colliers pour tuyaux ronds en acier inox</i>		
T54B1	Ø 20	12
T54B2	Ø 25	12
T54B3	Ø 30	14
T54B4	Ø 35	19
T54B5	Ø 40	21
T54B6	Ø 45	23
T54B7	Ø 50	25



Edelstahlschellen für Rundrohre
Colliers pour tuyaux ronds en acier inox



T51B1	Ø 20	343
T51B2	Ø 25	419
T51B3	Ø 30	448
T51B4	Ø 35	721
T51B5	Ø 40	768
T51B6	Ø 45	897
T51B7	Ø 50	938

395

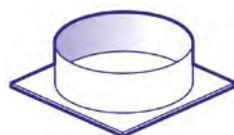
ENTLÜFTUNG - ASPIRATION

SYSTEMKOMPONENTEN: KREISFÖRMIGE KANALISIERUNG

COMPOSANTS POUR INSTALLATIONS: CANALISATION CIRCULAIRE

Modell Modèle	Material Matériau	Abschnitt Section	Preis Prix
		cm	€

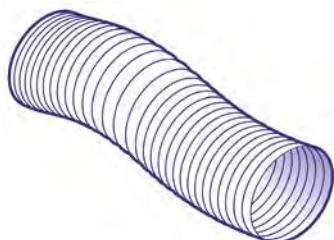
Runde Verbindungsplatte für Haube
Plaque de fixation ronde pour hotte



T52A1	VERZINKTES BLECH <i>TÔLE GALVANISÉE</i>	bis / usqu'à Ø 30	45
T52A2		von / de Ø 31 bis / à Ø 40	56
T52A3		von / de Ø 41 bis / à Ø 50	71
T52A4		von / de Ø 51 bis / à Ø 60	76

T52B1	EDELSTAHL <i>ACIER INOX</i>	bis / usqu'à Ø 30	68
T52B2		von / de Ø 31 bis / à Ø 40	100
T52B3		von / de Ø 41 bis / à Ø 50	124
T52B4		von / de Ø 51 bis / à Ø 60	134

Flexibles Rohr, verlängerbar bis zu 3 Meter
Tuyau flexible extension jusqu'à 3 mètres



T56A1	ALUMINIUM	Ø 10	45
T56A2		Ø 12	48
T56A3		Ø 15	63
T56A4		Ø 20	83
T56A5		Ø 25	109
T56A6		Ø 30	142
T56A7		Ø 35	180

Schellen für flexibles Rohr
Colliers pour tuyau flexible



T57A1	ALUMINIUM	Ø 10	9
T57A2		Ø 12	9
T57A3		Ø 15	9
T57A4		Ø 20	9
T57A5		Ø 25	9
T57A6		Ø 30	9
T76A7		Ø 35	9

SYSTEMKOMPONENTEN: ZUBEHÖR

COMPOSANTS POUR INSTALLATIONS: ACCESSOIRES D'ÉQUIPEMENT

Modell Modèle	Material Matériau	Abschnitt Section	Preis Prix
		cm	€
Entlüftungsgitter mit Klappe <i>Grille d'aspiration avec clapet</i>			
T63A1	ALUMINIUM	30x20	76
T63A2		30x30	91
T63A3		40x30	108
T63A4		50x30	153
T63A5		60x30	120
T63A6		40x40	137
T63A7		50x40	152
T63A8		60x40	242
Auslassöffnung mit Klappe <i>Bouche de soufflage avec clapet</i>			
T37A1	ALUMINIUM	30x20	163
T37A2		40x20	229
T37A3		50x30	252
T37A4		60x30	276
Brandschutzklappe REI 120, 300 mm <i>Clapet coupe-feu REI 120 de 300 mm)</i>			
T36A1	VERZINKTES BLECH <i>TÔLE GALVANISÉE</i>	bis / jusqu'à Ø 30	579
T36A2		von / de Ø 31 bis / à Ø 40	565
T36A3		von / de Ø 41 bis / à Ø 50	838
T36A4		von / de Ø 51 bis / à Ø 60	883
Labyrinth-Filter <i>Filtres à labyrinthe</i>			
T66A1 für zentrale Hauben <i>pour hottes centrales</i>	EDELSTAHL	40x40x25	183
T66B1 für Wandhauben <i>pour hottes murales</i>		40x50x25	204
Montagekit für Entlüftungshauben <i>Kit de montage pour hottes d'aspiration</i>			
T59A1	SPANNER - KETTE - HAKEN / TENDEURS - CHAÎNE - CROCHETS		106

Entwurf / Conception: Studio Rindi ADV - Lucca - Italy

© Copyright 2022 Eurotec srl
Alle Rechte vorbehalten / Tous droits réservés



EUROTEC s.r.l. - divisione MBM

Strada Brescello - Cadelbosco, 33/37/39 - 42041 BRESCELLO (RE) - ITALY

Tel. +39 0522 686711 - Fax +39 0522 684517

mbm@itweurotec.it - www.mbmitaly.com