



Preisliste

Tarif

2023



Kochspezialisten seit 1972

Spécialistes de la cuisson depuis 1972

Preisliste
Tarif

2023

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 abweichenden 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 diese im Widerspruch zu unseren AGB stehen, werden sie auch nicht durch unser Schweigen oder vorbehaltlose Ausführung dieses Vertrages Vertragsinhalt.
- 1-4. Handelsvertreter oder Außendienstmitarbeiter 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 Bestätigung zustande.
- 2-2. An Kostenvorschlägen, 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 die 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 Abgabetag 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, zuzüglich 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 Beibringung der vom Besteller zu beschaffenden Unterlagen, Genehmigungen, Freigaben sowie vor Eingang einer vereinbarten Anzahlung. Die Lieferfrist ist eingehalten, wenn die Sendung 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 o der unmöglich machen, wozu auch nachträglich eingetretene Materialbeschaffungsschwierigkeiten, Betriebsstörungen, Streik, Aussperrung, Mangel an Transportmitteln, 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 anzuzeigen. Mängel, die auch bei sorgfältigster 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 anzuzeigen. 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 Geschäftsverbindung mit Unternehmern leisten wir Gewähr für etwaige Mängel, mit denen unsere Erzeugnisse im Zeitpunkt des Gefahrüberganges 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 Nacherfüllung 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 Gefahrübergang 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 Vorsatzes, grober Fahrlässigkeit oder wegen Fehlens zugesicherter Eigenschaften zwingend haften. In den Fällen des Fehlens zugesicherter Eigenschaften, haften wir nur insoweit, daß die Zusicherung den Zweck verfolgte, 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 Einziehungs- 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. Hereingenommene 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 Konto-Korrentzinsen.
- 8-6. Der Kunde kann gegen unsere Forderungen nur mit unbestrittenen oder rechtskräftig festgestellten Gegenforderungen aufrechnen. Ein Zurückbehaltungsrecht des Kunden, der Kaufmann ist, wegen behaupteter 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 zahlungsfällig 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 Anmahnung 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 Verträge 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. Soweit der Besteller zur Rückgabe des Erlangten nicht in der Lage ist, hat er uns den Wert zu ersetzen. Darüber 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 Vorbehaltsware bezeichnet.
- 9-2. Unser Kunde ist berechtigt, Vorbehaltsware im ordnungsgemäßen Geschäftsverkehr zu verarbeiten und zu veräußern, wenn er mit seinem Abnehmer einen Eigentumsvorbehalt vereinbart und solange er nicht uns gegenüber im Verzug ist. Verpfändungen oder Sicherungsübergängen sind unzulässig. Die aus dem Weiterverkauf oder einem sonstigen Rechtsgrund (Versicherung, unerlaubte Handlung) bezüglich der Vorbehaltsware entstehenden Forderungen tritt der Kunde hiermit sicherungshalber an uns in vollem Umfang ab. Wir ermächtigen den Kunden widerruflich, die abgetretenen 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 Verkäuferin oder Beauftragter das Betreten des Ausstellungsraumes des jeweiligen Liefergegenstandes. Wird die Vorbehaltsware vom Käufer zusammen mit anderen Waren weiterveräußert, so wird uns die Forderung aus der Weiterveräußerung im Verhältnis des Rechnungswertes der Vorbehaltsware 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 Vorbehaltsware wird der Kunde auf unser Eigentum hinweisen und uns unverzüglich benachrichtigen. Kosten und Schäden trägt 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 Abtransportes oder der Demontage an Grundstück und Räumlichkeiten sowie Gebäudeteilen entstehen, haben wir nicht zu ersetzen.

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 Rücktransportes 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, RICHTSSTAND

- 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 Abänderungen 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 Vollkaufleute (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.

2

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 Particulières.
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'appliquent 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 discrétion, 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 franco 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 L441-6 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 août 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 dûment 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 400/3W50Hz. 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 PROPRIETE – 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 de 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 impropres à leur utilisation.

Cette garantie est limitée au remplacement ou au remboursement des produits non-conformes ou affectés d'un vice reconnu 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'usure 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 août 2005, bénéficient 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.



HOURS 24 SERVICE

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

● HOCKERKOCHER - 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 kitchen

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



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

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

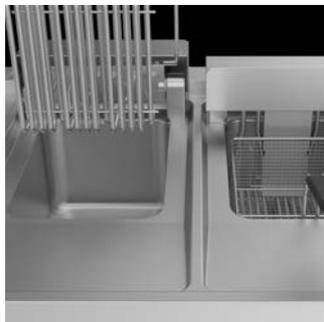


Performances

- **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

Reinigung

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

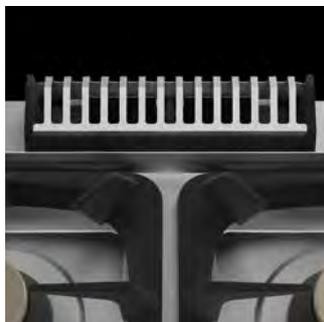


Nettoyabilité

- **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

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



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 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.

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 électronique (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
			5,5 kW	7 kW	G kW	E kW					

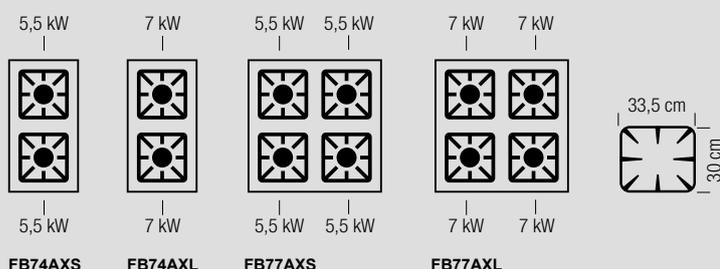
Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre



FB74AXS 2 Brenner 2 feux vifs	40x73x85	-	2	-	-	-	11	-	43	0,4	2.041
FB74AXL 2 Brenner 2 feux vifs	40x73x85	-	-	2	-	-	14	-	43	0,4	2.041



FB77AXS 4 Brenner 4 feux vifs	70x73x85	-	4	-	-	-	22	-	67	0,8	2.877
FB77AXL 4 Brenner 4 feux vifs	70x73x85	-	-	4	-	-	28	-	67	0,8	2.877



domina Pro | 700 Gasherde - Feux vifs

IPX5

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



FB711AXS
6 Brenner
6 feux vifs

110x73x85	-	6	-	-	-	33	-	94	1,1	3.769
-----------	---	---	---	---	---	----	---	----	-----	--------------

FB711AXL
6 Brenner
6 feux vifs



110x73x85	-	-	6	-	-	42	-	94	1,1	3.769
-----------	---	---	---	---	---	----	---	----	-----	--------------

Auf Backofen - Monobloc sur four



FB77FGXS
4 Brenner, Gas-Backofen
4 feux, four gaz

70x73x85	56x63x30	4	-	6	-	28	-	94	0,8	4.249
----------	----------	---	---	---	---	----	---	----	-----	--------------

FB77FGXL
4 Brenner, Gas-Backofen
4 feux, four gaz



70x73x85	56x63x30	-	4	6	-	34	-	94	0,8	4.249
----------	----------	---	---	---	---	----	---	----	-----	--------------



FB77FEXS
4 Brenner, Elektro-Backofen
4 feux, four électrique

70x73x85	56x63x30	4	-	-	5,3	22	400V/3N 50/60Hz	95	0,8	4.860
----------	----------	---	---	---	-----	----	--------------------	----	-----	--------------

FB77FEXL
4 Brenner, Elektro-Backofen
4 feux, four électrique

70x73x85	56x63x30	-	4	-	5,3	28	400V/3N 50/60Hz	95	0,8	4.860
----------	----------	---	---	---	-----	----	--------------------	----	-----	--------------

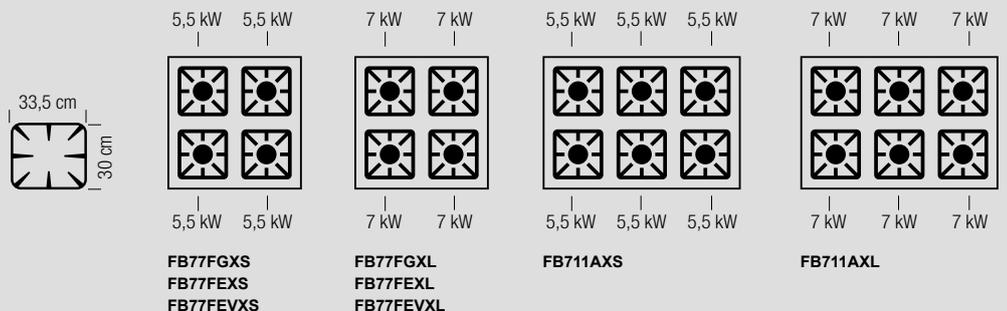
FB77FEVXS
4 Brenner,
Elektro- Umluft-Backofen
4 feux, four électrique
ventilé

70x73x85	56x37x32	4	-	-	2,6	22	230V/1N 50/60Hz	87	0,8	4.922
----------	----------	---	---	---	-----	----	--------------------	----	-----	--------------

FB77FEVXL
4 Brenner,
Elektro- Umluft-Backofen
4 feux, four électrique
ventilé

70x73x85	56x37x32	-	4	-	2,6	28	230V/1N 50/60Hz	87	0,8	4.922
----------	----------	---	---	---	-----	----	--------------------	----	-----	--------------

8



Gasherde - Feux vifs domina Pro | 700

IPX5

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



FB711AFGX
6 Brenner, Gas-Backofen
6 feux, four gaz

110x73x85	56x63x30	6	-	6	-	39	-	131	1,1	5.613
-----------	----------	---	---	---	---	----	---	-----	-----	--------------

24 HOURS SERVICE

FB711AFGXL
6 Brenner, Gas-Backofen
6 feux, four gaz

110x73x85	56x63x30	-	6	6	-	48	-	131	1,1	5.613
-----------	----------	---	---	---	---	----	---	-----	-----	--------------



FB711AFEXS
6 Brenner, Elektro-Backofen
6 feux, four électrique

110x73x85	56x63x30	6	-	-	5,3	33	400V/3N 50/60Hz	134	1,1	6.151
-----------	----------	---	---	---	-----	----	--------------------	-----	-----	--------------

FB711AFEXL
6 Brenner, Elektro-Backofen
6 feux, four électrique

110x73x85	56x63x30	-	6	-	5,3	42	400V/3N 50/60Hz	134	1,1	6.151
-----------	----------	---	---	---	-----	----	--------------------	-----	-----	--------------

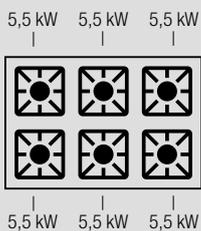


FB711FGMXS
6 Brenner,
Jumbo-Gas-Backofen
6 feux, 1 grand four gaz

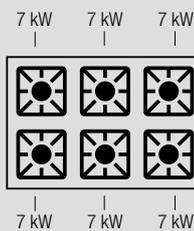
110x73x85	77x64x36	6	-	8	-	41	-	121	1,1	6.061
-----------	----------	---	---	---	---	----	---	-----	-----	--------------

FB711FGMXL
6 Brenner,
Jumbo-Gas-Backofen
6 feux, 1 grand four gaz

110x73x85	77x64x36	-	6	8	-	50	-	121	1,1	6.061
-----------	----------	---	---	---	---	----	---	-----	-----	--------------



FB711AFGX
FB711AFEXS
FB711FGMXS



FB711AFGXL
FB711AFEXL
FB711FGMXL



domina Pro | 700 Gasherde - Feux vifs

IPX5

Modell Modèle	Außenabmessungen	Ofenabmessungen	Brenner		Backofen		Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	Dimensions	Dimensions du four	Brûleurs	Four	G kW	E kW					
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	5,5 kW	7 kW	G kW	E kW	kW		Kg	m ³	€



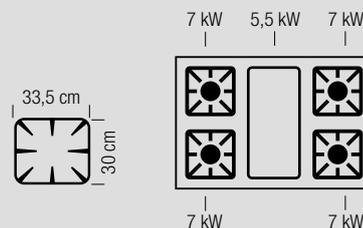
FB711MFG4XL
4 Brenner, 5,5 kW zentrale
Platte, Gas-Backofen, 1 Tür

4 feux vifs, plaque centrale
5,5 kW, four gaz, 1 porte

110x73x85	56x63x30	-	4	6	-	39,5	-	150	1,1	6.479
-----------	----------	---	---	---	---	------	---	-----	-----	--------------

10

MBM
2023



FB711MFG4XL

Gasherde - Feux vifs domina Pro | 700

IPX5

Aufbau - Top

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



FB74TXS
2 Brenner
Feux vifs 2 feux

40x73x25

-

2

-

-

-

11

-

32

0,2

1.361

FB74TXL
2 Brenner
Feux vifs 2 feux

40x73x25

-

-

2

-

-

14

-

32

0,2

1.361



FB77TXS
4 Brenner
Feux vifs 4 feux

70x73x25

-

4

-

-

-

22

-

54

0,32

2.233

FB77TXL
4 Brenner
Feux vifs 4 feux

70x73x25

-

-

4

-

-

28

-

54

0,32

2.233



FB711TXS
6 Brenner
Feux vifs 6 feux

110x73x25

-

6

-

-

-

33

-

70

0,5

3.159

FB711TXL
6 Brenner
Feux vifs 6 feux

110x73x25

-

-

6

-

-

42

-

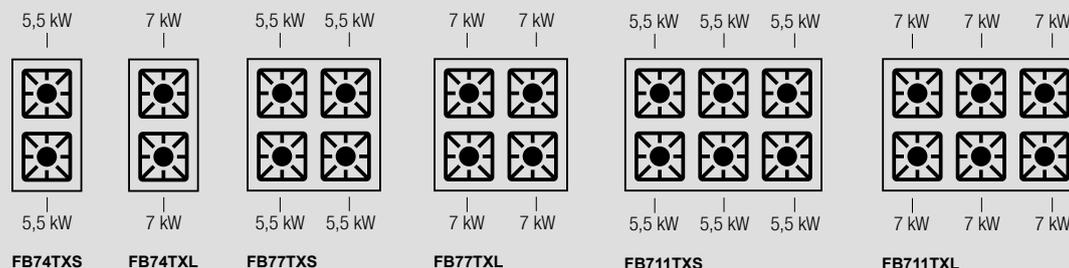
70

0,5

3.159

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 | 700 Gasherde - Feux vifs

Zubehör - Accessoires

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

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>				188
--	--	--	--	------------

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

new



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>				373
---	--	--	--	------------

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 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>				535
---	--	--	--	------------

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



AE new Elektronische Zündung - optional (230V/1N/50-60 Hz) <i>Option allumage électrique (230V/1N/50-60 Hz)</i>				125
---	--	--	--	------------

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

 A777103 Grillplatte glatt, 1 Brenner (AISI 430) <i>Plaque grillade lisse, 1 bruleur (AISI 430)</i>	30x33,5x0,8	6,5	0,01	334
 A777104 Grillplatte gerillt, 1 Brenner (AISI 430) <i>Plaque grillade rainurée, 1 bruleur (AISI 430)</i>	30x33,5x0,8	6	0,01	412
 A777125* Wassersäule für Unterschrank Modelle <i>Colonne alimentation en eau pour models sur baie libre</i>	32x49x1	5	0,03	488
A777126* Wassersäule für Top Modelle <i>Colonne alimentation en eau pour pour models top</i>	32x49x1	5	0,03	488
A777127* Wassersäule für Modelle auf Backofen <i>Colonne alimentation en eau pour models sur four</i>	32x49x1	5	0,03	488

* 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
- Installationschacht 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 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.

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

IPX5

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

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre



PR74A
2 Kochplatten rund

2 plaques électriques rondes

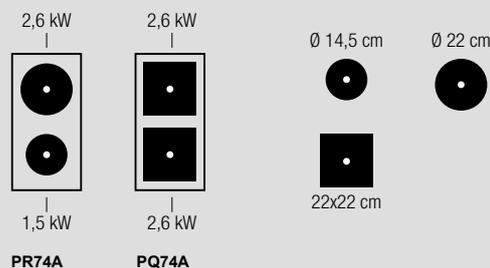
40x73x85	-	1	1	-	-	-	-	4,1	400V/3N 50/60Hz	35	0,4	1.993
----------	---	---	---	---	---	---	---	-----	--------------------	----	-----	--------------



PQ74A
2 Kochplatten quadratisch

2 plaques électriques carrés

40x73x85	-	-	2	-	-	-	-	5,2	400V/3N 50/60Hz	45	0,4	2.696
----------	---	---	---	---	---	---	---	-----	--------------------	----	-----	--------------



domina Pro | 700 Elektroherde - Fourneaux électriques

IPX5

Modell Modèle	Außenabmessungen	Ofenabmessungen	Platten			Backofen		Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	Außenabmessungen	Dim. du four	1,5 kW	2,6 kW	2,5 kW	G kW	E kW					

	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	1,5 kW	2,6 kW	2,5 kW	G kW	E kW	kW		Kg	m ³	€
 <p>PQR74A 2 bündige gusseiserne Kochplatten <i>2 zones de chauffe intégrées</i></p>	40x73x85	-	-	-	2	-	-	5	400V/3N 50/60Hz	58	0,4	3.009
 <p>PR77A 4 Kochplatten rund <i>4 plaques électriques rondes</i></p>	70x73x85	-	2	2	-	-	-	8,2	400V/3N 50/60Hz	60	0,8	2.737
 <p>PQ77A 4 Kochplatten quadratisch <i>4 plaques électriques carrés</i></p>	70x73x85	-	-	4	-	-	-	10,4	400V/3N 50/60Hz	69	0,8	4.330
 <p>PQR77A 4 bündige gusseiserne Kochplatten <i>4 zones de chauffe intégrées</i></p>	70x73x85	-	-	-	4	-	-	10	400V/3N 50/60Hz	92	0,8	4.846
 <p>PQ711A 6 Kochplatten quadratisch <i>6 plaques électriques carrés</i></p>	110x73x85	-	-	6	-	-	-	15,6	400V/3N 50Hz	136	1,1	5.948

14

Ø 14,5 cm

Ø 22 cm



22x22 cm

30x30 cm

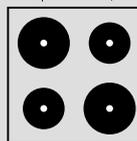
2,5 kW



2,5 kW

PQR74A

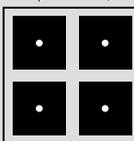
2,6 kW 1,5 kW



1,5 kW 2,6 kW

PR77A

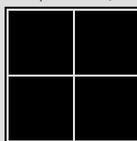
2,6 kW 2,6 kW



2,6 kW 2,6 kW

PQ77A

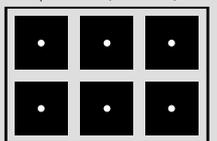
2,5 kW 2,5 kW



2,5 kW 2,5 kW

PQR77A

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



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

PQ711A

Elektroherde - Fourneaux électriques domina Pro|700

IPX5

Modell Modèle	Außenabmessungen	Ofenabmessungen	Platten			Backofen		Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	Außenabmessungen	Dim. du four	1,5 kW	2,6 kW	2,5 kW	G kW	E kW					
	(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 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

4.720



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

6.132



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

6.743



PR711FE
6 Kochplatten rund
Elektro-Backofen

6 plaques électriques
rondes, 1 four électrique,
1 placard

110x73x85

56x66x31

3

3

-

-

5,3

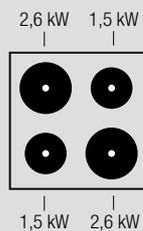
17,6

400V/3N
50/60Hz

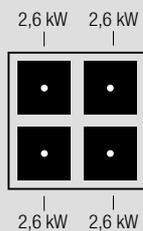
136

1,1

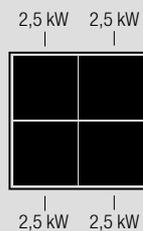
5.474



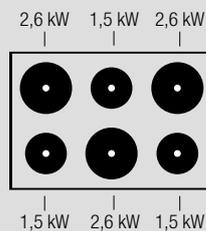
PR77FE



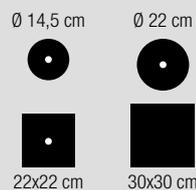
PQ77FE



PQR77FE; PQR77FEV



PR711FE



domina Pro|700 Elektroherde - Fourneaux électriques

IPX5



PQ711FE
6 Kochplatten
quadratisch
Elektro-Backofen

6 plaques électriques
carrées, 1 four électrique

Modell Modèle	Außenabmessungen	Ofenabmessungen	Platten			Backofen		Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	Außenabmessungen	Dim. du four	1,5 kW	2,6 kW	2,5 kW	G kW	E kW					
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm										
	110x73x85	56x66x31	-	6	-	-	5,3	20,9	400V/3N 50Hz	142	1,1	7.722

Aufbau - Top



PR74T
2 Kochplatten rund

2 plaques électriques
rondes



PQ74T
2 Kochplatten
quadratisch

2 plaques électriques
carrés



PR77T
4 Kochplatten rund

4 plaques électriques
rondes



PQ77T
4 Kochplatten
quadratisch

4 plaques électriques
carrés

	40x73x25	-	1	1	-	-	-	4,1	400V/3N 50/60Hz	20	0,2	1.392
	40x73x25	-	-	2	-	-	-	5,2	400V/3N 50/60Hz	27	0,2	2.145
	70x73x25	-	2	2	-	-	-	8,2	400V/3N 50/60Hz	40	0,3	1.926
	70x73x25	-	-	4	-	-	-	10,4	400V/3N 50/60Hz	49	0,3	3.740

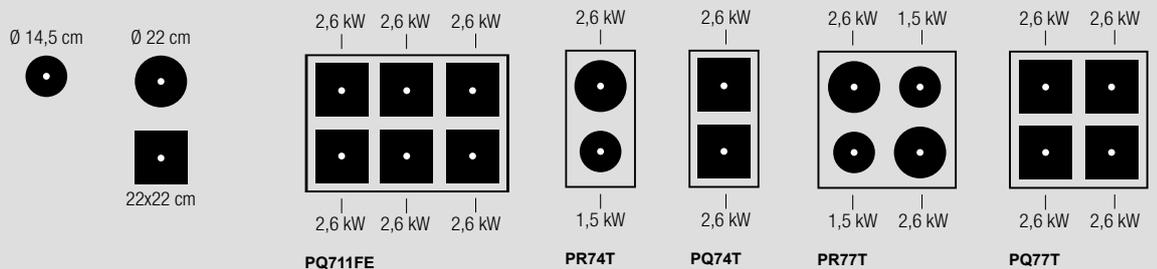
Zubehör - Accessoires



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	488
A777126* Wassersäule für Top Modelle Colonne alimentation en eau pour models top	32x49x1	5	0,03	488
A777127* Wassersäule für Modelle auf Backofen Colonne alimentation en eau pour models sur four	32x49x1	5	0,03	488

* 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 font 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 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.

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

Modell Modèle	Außenabmessungen	Ofenabmessungen	Kochplatte		Backofen		Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen	Preis Prix
	Außenabmessungen (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Dim. du four (BxTxH) cm (LxPxH) cm	G	E	G	E					

Gas - Gaz



TPG77A

Gas-Glühplattenherd auf offenem Unterbau

Plaque coup de feu sur baie libre, veilleuse et thermocouple, allumage piezzo

70x73x85

-

1

-

-

10

-

83

0,8

3.443



TPG77FG

Gas-Glühplattenherd mit Backofen

Foumeau plaque coup de feu/four, 1 plaque coup de feu, veilleuse et thermocouple, allumage piezzo, 1 four gaz, allumage piezzo, robinet thermostatique

70x73x85

56x66x31

1

-

6

16

-

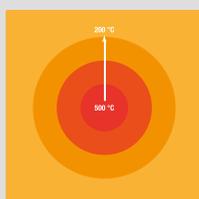
116

0,8

4.817

Gas-Typenschild

Plaque modèle gaz



domina Pro | 700 Glühplattenherde - Plaque coup de feu

IPX5

Modell Modèle	Außenabmessungen	Ofenabmessungen	Kochplatte		Backofen		Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	Außenabmessungen	Dim. du four	Plaque de cuisson		Four						
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	G 10 kW	E 2,25 kW	G kW	E kW	kW		Kg	m ³	€



TPG711FG2XL

2 Brenner recht,
Glühplattenherd gas 10 kW,
Gasofen, 1 Tür

110x73x85

56x63x30

1

-

6

-

30

-

160

1,1

5.854

2 feu vifs, gaz plaque coup
de feu 10 kW, four gaz,
1 porte



TPG7152FG4XL

4 Brenner, zentrale
Glühplattenherd 10 kW,
2 Gasofen

150x73x85

2x
56x63x30

1

-

6+6

-

50

-

320

1,5

8.156

4 feu vifs, gaz plaque coup
de feu centrale 10 kW,
2 fours gaz



TPG77T

Gas-Glühplatte

70x73x25

-

1

-

-

-

10

-

68

0,3

2.559

1 plaque coup de feu,
veilleuse et thermocouple,
allumage piezzo



TPG711T2XL

2 Brenner recht,
Glühplattenherd gas 10 kW

110x73x25

-

1

-

-

-

24

-

100

0,5

3.977

2 feu vifs, gaz plaque coup
de feu 10 kW



TPG715T4XL

4 Brenner, zentrale
Glühplattenherd 10 kW

150x73x25

-

1

-

-

-

38

-

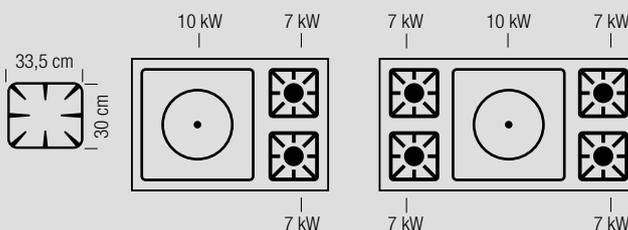
122

0,8

4.907

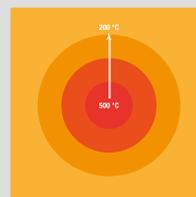
4 feu vifs, gaz plaque coup
de feu centrale 10 kW

18



TPG711FG2XL
TPG711T2XL

TPG7152FG4XL
TPG715T4XL



Gas-Typenschild

Plaque modèle gaz

Glühplattenherde - Plaque coup de feu domina Pro | 700

IPX5

Elektro - Électrique

Modell Modèle	Außenabmessungen	Ofenabmessungen	Kochplatte		Backofen		Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	Außenabmessungen	Dim. du four	Plaque de cuisson		Four						
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	G 10 kW	E 2,25 kW	G kW	E kW			Kg	m ³	€



TPE77A
Elektro-Glühplattenherd
auf offenem Unterbau
*Plaque coup de feu
electrique sur baie libre*

70x73x85	-	-	4	-	-	9	400V/3N 50/60Hz	84	0,8	4.173
----------	---	---	---	---	---	---	--------------------	----	-----	--------------



TPE77FE
Elektro-Glühplatteherd
mit Backofen
*Plaque coup de feu
electrique, 1 four électrique*

70x73x85	56x66x31	-	4	-	5,3	14,3	400V/3N 50/60Hz	117	0,8	5.541
----------	----------	---	---	---	-----	------	--------------------	-----	-----	--------------



TPE77T
Elektro-Glühplatte
*Plaque coup de feu
electrique*

70x73x25	-	-	4	-	-	9	400V/3N 50/60Hz	69	0,3	3.360
----------	---	---	---	---	---	---	--------------------	----	-----	--------------

Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Prezzo Price
	Dimensions			
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kg	m ³	€

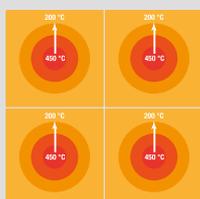


A777125*
Wassersäule für Unterschrank Modelle
Colonne alimentation en eau pour models sur baie libre

A777126*
Wassersäule für Top Modelle
Colonne alimentation en eau pour pour models top

A777127*
Wassersäule für Modelle auf Backofen
Colonne alimentation en eau pour pour models sur four

* Nicht installierbar auf den Modellen TPG und TPE711
* Pas disponible pour les modèles TPG et TPE711



Elektrisches Typenschild
Plaque modèle électrique

Glasceranfelder

Plaques de cuisson vitroc ramiques

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

IPX5

Modell Modèle	Au�enabmessungen Au�enabmessungen	Ofenabmessungen Dim. du four	Kochzonen Zones 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	1,8 kW	2,5 kW	E kW	kW		Kg	m ³	�

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre

 <p>VC74A 2 Kochzonen Fourneau vitrocéramique 2 zones de cuisson</p>	40x73x85	-	1	1	-	4,3	400V/3N 50/60Hz	53	0,4	2.500
 <p>VC77A 4 Kochzonen Fourneau vitrocéramique 4 zones de cuisson</p>	70x73x85	-	2	2	-	8,6	400V/3N 50/60Hz	76	0,8	4.094

20

1,8 kW

2,5 kW



  18 cm



  25 cm

Glasceranfelder - Plaques de cuisson vitrocéramiques **domina Pro|700**

IPX5

Modell Modèle	Au�enabmessungen Au�enabmessungen	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	m ³	�

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	5.981
----------	----------	---	---	-----	------	--------------------	----	-----	--------------

Aufbau - Top



VC74T
2 Kochzonen
*Fourneau vitrocéramique
2 zones de cuisson*

40x73x25	-	1	1	-	4,3	400V/3N 50/60Hz	27	0,2	2.380
----------	---	---	---	---	-----	--------------------	----	-----	--------------



VC77T
4 Kochzonen
*Fourneau vitrocéramique
4 zones de cuisson*

70x73x25	-	2	2	-	8,6	400V/3N 50/60Hz	49	0,3	3.900
----------	---	---	---	---	-----	--------------------	----	-----	--------------

Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Au�enabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Prezzo Price
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kg	m ³	�



A777125*
Wassersäule für Unterschrank Modelle
Colonne alimentation en eau pour models sur baie libre

32x49x1	5	0,03	488
---------	---	------	------------

A777126*
Wassersäule für Top Modelle
Colonne alimentation en eau pour pour models top

32x49x1	5	0,03	488
---------	---	------	------------

A777127*
Wassersäule für Modelle auf Backofen
Colonne alimentation en eau pour pour models sur four

32x49x1	5	0,03	488
---------	---	------	------------

* Nicht installierbar auf den Modellen VC74
* Pas disponible pour les modèles VC74

1,8 kW 2,5 kW
 
   18 cm   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 cuissons 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

IPX5

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	m ³	€

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre



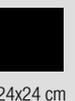
IN74A
2 Induktionsfelder
Plaque induction 2 zones

40x73x85	2	-	7	400V/3 50/60Hz	53	0,4	10.390
----------	---	---	---	-------------------	----	-----	---------------



IN77A
4 Induktionsfelder
Plaque induction 4 zones

70x73x85	4	-	14	400V/3 50/60Hz	76	0,8	16.527
----------	---	---	----	-------------------	----	-----	---------------



Induktionskochfelder - Plaques induction domina Pro | 700

IPX5

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	m ³	€



INW74A
Induktions-Wok
Wok induction

40x73x85	-	1	5	400V/3 50/60Hz	50	0,4	7.627
----------	---	---	---	-------------------	----	-----	--------------

Aufbau - Top



IN74T
2 Induktionsfelder
Plaque induction 2 zones

40x73x25	2	-	7	400V/3 50/60Hz	38	0,2	9.894
----------	---	---	---	-------------------	----	-----	--------------



IN77T
4 Induktionsfelder
Plaque induction 4 zones

70x73x25	4	-	14	400V/3 50/60Hz	61	0,3	15.914
----------	---	---	----	-------------------	----	-----	---------------



INW74T
Induktions-Wok
Wok induction

40x73x25	-	1	5	400V/3 50/60Hz	38	0,2	7.217
----------	---	---	---	-------------------	----	-----	--------------

23



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

MLM
2023

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 thermostatische 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. Plaques 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 cuisiner même les aliments les plus délicats
- Possibilité de cuissons différenciées (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

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	€

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre

	FTBG74AL Grillplatte glatt Plaque gaz lisse	•		40x73x85	33x54	1	-	7	-	63	0,5	2.952
	FTBG74ALC Grillplatte glatt verchromt Plaque gaz lisse chromée	•	•	40x73x85	33x54	1	-	7	-	63	0,5	3.557
	FTBG74AR Grillplatte gerillt Plaque gaz rainurée	•		40x73x85	33x54	1	-	7	-	63	0,5	3.191
	FTBG74ARC Grillplatte gerillt verchromt Plaque gaz rainurée chromée	•	•	40x73x85	33x54	1	-	7	-	63	0,5	3.832



Grillplatten - Plaques grillades domina Pro | 700

IPX5

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson			Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chauffer rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Électrique éléments	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	€



FTBG77AL
Grillplatte glatt
Plaque gaz lisse

FTBG77ALC
Grillplatte glatt
verchromt
Plaque gaz lisse
chromée

	•			70x73x85	63x54	2	-	14	-	97	0,8	3.958
	•		•	70x73x85	63x54	2	-	14	-	97	0,8	4.886



FTBG77AR
Grillplatte gerillt
Plaque gaz
rainurée

FTBG77ARC
Grillplatte gerillt
verchromt
Plaque gaz
rainurée chromée

		•		70x73x85	63x54	2	-	14	-	97	0,8	4.370
		•	•	70x73x85	63x54	2	-	14	-	97	0,8	5.249



FTBG77ALR
Grillplatte ½ glatt
und ½ gerillt
Plaque gaz ½ lisse
½ rainurée

FTBG77ALRC
Grillplatte verchromt:
½ glatt und ½ gerillt
Plaque chromée:
½ lisse ½ rainurée

	•	•		70x73x85	63x54	2	-	14	-	97	0,8	4.311
	•	•	•	70x73x85	63x54	2	-	14	-	97	0,8	5.006

Aufbau - Top



FTBG74TL
Grillplatte glatt
Plaque gaz lisse

FTBG74TLC
Grillplatte glatt
verchromt
Plaque gaz lisse
chromée

	•			40x73x25	33x54	1	-	7	-	43	0,2	2.049
	•		•	40x73x25	33x54	1	-	7	-	43	0,2	2.726



FTBG74TR
Grillplatte gerillt
Plaque gaz
rainurée

FTBG74TRC
Grillplatte gerillt
verchromt
Plaque gaz
rainurée chromée

		•		40x73x25	33x54	1	-	7	-	43	0,2	2.242
		•	•	40x73x25	33x54	1	-	7	-	43	0,2	2.695



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

MEM
2023

domina Pro | 700 Grillplatten - Plaques grillades

IPX5

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson			Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chauffer rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Électrique éléments	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Énergie	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	€
 <p>FTBG77TL Grillplatte glatt <i>Plaque gaz lisse</i></p>	•			70x73x25	63x54	2	-	14	-	75	0,3	3.391
	•		•	70x73x25	63x54	2	-	14	-	75	0,3	4.042
 <p>FTBG77TR Grillplatte gerillt <i>Plaque gaz rainurée</i></p>		•		70x73x25	63x54	2	-	14	-	75	0,3	3.626
		•	•	70x73x25	63x54	2	-	14	-	75	0,3	4.356
 <p>FTBG77TLR Grillplatte ½ glatt und ½ gerillt <i>Plaque gaz ½ lisse ½ rainurée</i></p>	•	•		70x73x25	63x54	2	-	14	-	75	0,3	3.602
	•	•	•	70x73x25	63x54	2	-	14	-	75	0,3	4.156
Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre												
 <p>FTBE74AL Grillplatte glatt <i>Plaque électrique lisse</i></p>	•			40x73x85	33x54	-	1	5	400V/3N 50/60Hz	63	0,5	2.753
	•		•	40x73x85	33x54	-	1	5	400V/3N 50/60Hz	63	0,5	3.166
 <p>FTBE74AR Grillplatte gerillt <i>Plaque électrique rainurée</i></p>		•		40x73x85	33x54	-	1	5	400V/3N 50/60Hz	63	0,5	2.920
		•	•	40x73x85	33x54	-	1	5	400V/3N 50/60Hz	63	0,5	3.509

26



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 domina Pro | 700

IPX5

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson			Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chauffe rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Électrique éléments	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Énergie	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	400V/3N 50/60Hz	Kg	m³	€



FTBE77AL Grillplatte glatt Plaque électrique lisse	•			70x73x85	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	97	0,8	3.873
FTBE77ALC Grillplatte glatt verchromt Plaque électrique lisse chromée	•		•	70x73x85	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	97	0,8	4.831



FTBE77AR Grillplatte gerillt Plaque électrique rainurée		•		70x73x85	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	97	0,8	4.449
FTBE77ARC Grillplatte gerillt verchromt Plaque électrique rainurée chromée		•	•	70x73x85	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	97	0,8	5.345



FTBE77ALR Grillplatte ½ glatt und ½ gerillt Plaque électrique ½ lisse ½ rainurée	•	•		70x73x85	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	97	0,8	4.164
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	5.044

Aufbau - Top



FTBE74TL Grillplatte glatt Plaque électrique lisse	•			40x73x25	33x54	-	1	5	400V/3N 50/60Hz	43	0,2	2.152
FTBE74TLC Grillplatte glatt verchromt Plaque électrique lisse chromée	•		•	40x73x25	33x54	-	1	5	400V/3N 50/60Hz	43	0,2	2.655



FTBE74TR Grillplatte gerillt Plaque électrique rainurée		•		40x73x25	33x54	-	1	5	400V/3N 50/60Hz	43	0,2	2.291
FTBE74TRC Grillplatte gerillt verchromt Plaque électrique rainurée chromée		•	•	40x73x25	33x54	-	1	5	400V/3N 50/60Hz	43	0,2	2.752



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 | 700 Grillplatten - Plaques grillades

IPX5

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson			Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chauffe rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Électrique éléments	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	400V/3N 50/60Hz	Kg	m ³	€
 <p>FTBE77TL Grillplatte glatt <i>Plaque électrique lisse</i></p>	•			70x73x25	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	75	0,3	3.134
	•		•	70x73x25	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	75	0,3	3.984
 <p>FTBE77TR Grillplatte gerillt <i>Plaque électrique rainurée</i></p>		•		70x73x25	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	75	0,3	3.493
		•	•	70x73x25	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	75	0,3	4.196
 <p>FTBE77TLR Grillplatte ½ glatt und ½ gerillt <i>Plaque électrique ½ lisse ½ rainurée</i></p>	•	•		70x73x25	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	75	0,3	3.340
	•	•	•	70x73x25	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	75	0,3	4.057



Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kg	m ³	€
	A777093 Aufsetzbarer Spritzschutz für mod. 400 mm <i>Rebord anti-projection amovible pour 400 mm</i>	37/20x10 h		88
	A777094 Aufsetzbarer Spritzschutz für mod. 700 mm <i>Rebord anti-projection amovible pour 700 mm</i>	67/20x10 h		107
	A777097 Teflonstopfen für Grillplatten <i>Bouchon en teflon pour plaques grillades</i>	55/61x25/31 x 55 h		213
	A777099 Schaber Doppelklinge <i>Grattoir à double lame</i>			49
	A980164 Schublade zum Waschen FTBE/G <i>Tiroir pour lavage FTBE/G</i>			93



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 **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 cuit sur le gril, assurant une cuisson douce e 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

IPX5

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Rostabmessungen Grilles cm	Brenner Brûleurs	Gesamtleistung KW Tot.	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
			7,5 kW	kW	Kg	m ³	€

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre

 <p>PLG74A Gusseisen Rost N. 1 Lavasteine inbegriffen</p> <p>Grille en fonte N. 1 sac pierres volcaniques inclus</p>	40x73x85	35,2x47,5	1	7,5	55	0,5	3.134
 <p>PLG78A Gusseisen Rost N. 1 Lavasteine inbegriffen</p> <p>Grille en fonte N. 1 sac pierres volcaniques inclus</p>	80x73x85	35,2x47,5 (x2)	2	15	98	0,8	4.828

Lavasteingrill - Grill charcoal domina Pro | 700

IPX5

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	m ³	€

Aufbau - Top

	PLG74T Gusseisen Rost N. 1 Lavasteine inbegriffen <i>Grille en fonte N. 1 sac pierres volcaniques inclus</i>	40x73x25	35,2x47,5	1	7,5	36	0,2	2.533
	PLG78T Gusseisen Rost N. 1 Lavasteine inbegriffen <i>Grille en fonte N. 1 sac pierres volcaniques inclus</i>	80x73x25	35,2x47,5 (x2)	2	15	74	0,3	3.597

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>	32x32x15	6	0,01	54
	A777140* 1 Kiste mit n.70 Brikett Lavasteingrill <i>1 Boîte avec n.70 briquette pierre de lave</i>				363
	A777141 Kit Gitter heben PLG74 <i>Kit levage grilles PLG74</i>				88
	A777142 Kit Gitter heben PLG78 <i>Kit levage grilles PLG78</i>				112
	A777143 Schaber Doppelklinge <i>Grattoir à double lame</i>				49



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

31

* 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

MLM
2023

Vaporgrill

Grill à eau

Die **DOMINA PRO 700** Vaporgrillreihe 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 grill, assurant une cuisson douce e 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

IPX5

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	m ³	€

Auf geschlossenem Unterschrank - Monobloc sur baie

	WGE74A Vaporgrill Grill à eau	40x73x85	35,2x47,5	1	6	400V/3N 50/60Hz	50	0,5	3.531
	WGE78A Vaporgrill Grill à eau	80x73x85	35,2x47,5 (x2)	2	12	400V/3N 50/60Hz	82	0,8	5.585



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	m ³	€

Auf geschlossenem Unterschrank - Monobloc sur baie

	WGG74A Vaporgrill Grill à eau	new	40x73x85	35,2x47,5	1	8,5	-	50	0,5	3.177
	WGG78A Vaporgrill Grill à eau	new	80x73x85	35,2x47,5 (x2)	2	17	-	82	0,8	5.025

Zubehör - Accessoires

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

	A777143 Schaber Doppelklinge Grattoir à double lame				49

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

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	€

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	4.841
		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	3.485

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. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m ³	€

 <p>FRG77A 2 Becken 14+14 L 2 Körbe A770046 <i>Friteuse gaz 14+14 litres sur coffre, 2 paniers A770046</i></p>		70x73x118	28x34x30	14+14	12,5+12,5	-	25	-	97	1	5.763
 <p>FRE74A2V 2 Becken 7+7 L 2 Körbe A650008 <i>Friteuse électrique 2 cuves 7+7 litres sur coffre, 2 paniers A650008</i></p>		40x73x85	14x34x21	7+7	-	5,25+5,25	10,5	400V/3N 50/60Hz	58	0,5	4.903
 <p>FRBE74A 1 Becken 12 L 1 Korb A650006 <i>Friteuse électrique 12 litres sur coffre, 1 panier A650006</i></p>		40x73x85	24x34x21,5	12	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	53	0,5	3.368
 <p>FRBE77A 2 Becken 12+12 L 2 Körbe A650006 <i>Friteuse électrique 2 cuves 12+12 litres sur coffre, 2 paniers A650006</i></p>		70x73x85	24x34x21,5	12+12	-	9+9	18	400V/3N 50/60Hz	72	0,8	5.819
 <p>FRBE74AD Digitalanzeige 1 Becken 12 L 1 Korb A650006 <i>Friteuse électrique Affichage numérique 12 litres sur coffre, 1 panier A650006</i></p>		40x73x85	24x34x21,5	12	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	53	0,5	3.974

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

35

domina Pro | 700 Fritteusen - Friteuses

IPX5

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Wannenabmessungen Dim. de la cuve	Wannenkazität 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	€



 <p>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></p>	70x73x85	24x34x21,5	12+12	-	9+9	18	400V/3N 50/60Hz	72	0,8	6.865



 <p>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></p>	40x73x85	31x42x29	16	-	15	15	400V/3N 50/60Hz	55	0,5	4.836

Aufbau - Top



 <p>FRE74T2V 2 Becken 7+7 L 2 Körbe A650008 <i>Friteuse électrique 2 cuves 7+7 litres, fournie avec 2 paniers A650008</i></p>	40x73x25	14x34x21	7+7	-	5,25+5,25	10,5	400V/3N 50/60Hz	35	0,2	3.475



 <p>FRBE74T 1 Becken 12 L 1 Korb A650006 <i>Friteuse électrique 1 cuve 12 litres, fournie avec un grand panier A650006</i></p>	40x73x25	24x34x21,5	12	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	30	0,2	2.635



 <p>FRBE77T 2 Becken 12+12 L 2 Körbe A650006 <i>Friteuse électrique 2 cuves 12+12 litres, fournie avec 2 grands paniers A650006</i></p>	70x73x25	24x34x21,5	12+12	-	9+9	18	400V/3N 50/60Hz	53	0,3	4.635

36

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	91
	A770046 Korb 1/1 Becken 1 panier	26x29,5x12	102

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	91
	A650008 Korb 1/2 Becken für mod. FRBE... 1/2 panier pour models FRBE...	11x26x11,5	97
	A650006 Korb 1/1 Becken 1 panier	22,5x26x11,5	111
	A777177 Korb 1/1 Becken für mod. FRBE74AHP 1 panier pour model FRBE74AHP	29,5x29x13	162

Für Fritteusen Auf Unterschrank - Pour friteuses monobloc

	A777133 Ölauffangbehälter Bac pour huile	30x48,5x15,5	125
	A777194 Ölablassrohr für FRBE74AHP Tuyau de vidange d'huile pour FRBE74AHP		83



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

IPX5

Aufbau - Top



Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Wannenabmessungen Dim. de la cuve (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Gesamtleistung KW Tot. kW	Anschluss Energie 230V/1N 50/60Hz	Brutto G. P. Brut Kg	Volumen Volume m³	Preis Prix €
SP74T Elektro-Frittenwanne <i>Bac de salage électrique</i>	40x73x50	31x51x16	1,35	230V/1N 50/60Hz	23,5	0,2	1.560



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 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
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€

IPX5

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	3.802
	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	4.689

domina Pro | 700 Nudelkocher - Cuiseurs à pâtes

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	€



MP

24
HOURS
SERVICE

CPE74A

1 Becken 26 L
(ohne Körbe)

*Cuiseur à pâtes
électrique 26 litres
sur coffre
paniers pas inclus*

40x73x85

31x34x30

26

-

5,5

5,5

400V/3N
50/60Hz

44

0,5

3.840



MP

CPE77A

1 Becken 40 L
(ohne Körbe)

*Cuiseur à pâtes
électrique 40 litres
sur coffre
paniers pas inclus*

70x73x85

51x31x30

40

-

9

9

400V/3N
50/60Hz

58

0,8

4.481

Aufbau (nur für Cantilever-Montage) - Top (uniquement pour version suspendue)



MP

CPG77T

1 Becken 40 L
(ohne Körbe)

*Cuve capacité
40 litres
paniers pas inclus*

70x73x58

51x31x30

40

13,3

-

13,3

230V/1N
50/60Hz

60

0,8

4.599



MP

CPE77T

1 Becken 40 L
(ohne Körbe)

*Cuve capacité
40 litres
paniers pas inclus*

70x73x58

51x31x30

40

-

9

9

400V/3N
50/60Hz

50

0,8

4.421

40

Zubehör - Accessoires

Körbe für Nudelkocher Paniers pour cuiseurs à pâtes

	Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Preis Prix
		(BxTxH) cm (LxPxH) cm	€
	A770049	14,5x29x21,5	108
	A770050	49x29x21,5	240
	B800003	14,5x16x21,5	90
	B800004	14,5x16x21,5	90
	B800005	9,5x29x21,5	111
	B800006	16x29x21,5	125
	B800007	33x29x21,5	183
	A777109 Deckel für Nudelkocher 40x73 cm <i>Couvercle pour cuiseur a pâtes 40x73 cm</i>	39x33x1,5/4,5	57
	A980117 Deckel für Nudelkocher 70x73 cm <i>Couvercle pour cuiseur a pâtes 70x73 cm</i>	53x33x1,5/4,5	65

1/2 modules mod. CPG74A - CPE74A

1 modules mod. CPG77A - CPG77T
CPE77A - CPE77T



B800007



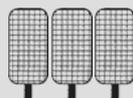
A770049



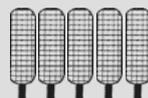
B800005



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.

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 Umklippens 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 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	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
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	dm ²	Lt	kW	kW	kW		Kg m ³	€

Kippbratpfannen - Manuelle Kippung / Sauteuses basculantes - basculement manuel

 <p>BRG78A Beckenboden aus Edelstahl <i>Sauteuse gaz fond inox AISI 430, capacité 50 litres</i></p>	80x73x85	71x48x15	34	50	13,5	-	13,5	-	113	0,85	7.120
 <p>BRE78A Beckenboden aus Edelstahl <i>Sauteuse électrique fond inox AISI 430, capacité 50 litres</i></p>	80x73x85	71x48x15	34	50	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	118	0,85	7.048



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 Wannestruktur 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

- 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
- 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

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

IPX5

Standgerät - Monobloc

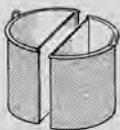
	PEG7750I Indirekte Beheizung Inhalt 50 L Marmite gaz chauffe indirecte, robinet de vidange, filtre amovible, robinets eau chaude et froide en façade, couvercle équilibré	70x73x85	ø40x42	50	12,5	-	12,5	-	91	0,8	8.849
		PEE7750I Indirekte Beheizung Inhalt 50 L Marmite chauffe électrique indirecte, robinet 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



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 (BxTxH) cm (LxPxH) cm	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 1	1.584
	B700007 Kochkessel-Einsatz 50 L - gelocht - 2-teilig <i>2 ½ paniers pour marmite 50 litres</i>	Ø 35 x 36 2	2.103
	A777112 Deckel mit doppelter Isolierung <i>Couvercle à double isolation</i>	Ø 40	629



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 publiques
- Enlèvement 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	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	m ³	€

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre

 <p>BME74A 1 Becken GN 1/1 (ohne Behälter) Bain Marie électrique cuve GN 1/1 (fourni sans bac)</p>	40x73x85	31x51x16	GN 1/1	1,5	1,5	230V/1N 50/60Hz	34	0,5	2.197
 <p>BME78A 1 Becken GN 2/1 (ohne Behälter) Bain Marie électrique cuve GN 2/1 (fourni sans bac)</p>	80x73x85	63x51x16	GN 2/1	3	3	230V/1N 50/60Hz	50	0,8	2.974

domina Pro | 700 Wasserbad - Bain Marie

IPX5

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	m ³	€

Aufbau - Top

	BME74T 1 Becken GN 1/1 (ohne Behälter) <i>Bain Marie électrique cuve GN 1/1 (fourni sans bac)</i>	40x73x25	31x51x16	GN 1/1	1,5	1,5	230V/1N 50/60Hz	20	0,2	1.797
	BME78T 1 Becken GN 2/1 (ohne Behälter) <i>Bain Marie électrique cuve GN 2/1 (fourni sans bac)</i>	80x73x25	63x51x16	GN 2/1	3	3	230V/1N 50/60Hz	30	0,3	2.358

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	175
	A800041 Inhalt. 13 L GN 2/3 <i>Cap. 13 L GN 2/3</i>	35,5x32,5x15	125
	A800042 Inhalt 9,5 L GN 1/2 <i>Cap. 9,5 L GN 1/2</i>	32,5x26,5x15	115
	A800043 Inhalt 5 L GN 1/3 <i>Cap. 5 L GN 1/3</i>	32,5x17,5x15	89

46



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

A800040 - A800041
A800042 - A800043

Neutralelemente

Eléments neutres

Die **DOMINA PRO 700** Neutralelementereihe 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 (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Schublade Tiroir	Brutto G. P. Brut Kg	Volumen Volume m ³	Preis Prix €
------------------	--	---------------------	----------------------------	-------------------------------------	--------------------

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre

	N72AW Neutralelemente cm 40 Elément neutre cm 40	20x73x85	34	0,5	1.594
	N74A Neutralelemente cm 40 Elément neutre cm 40	40x73x85	30	0,5	1.361

domina Pro | 700 Neutralelemente - *Eléments neutres*

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Schublade Tiroir	Brutto G. P. Brut Kg	Volume Volume m ³	Prezzo Price €	
	N74AC Neutralelemente cm 40 mit Schublade <i>Élément neutre cm 40 avec tiroir</i>	40x73x85	•	34	0,5	1.594
	N77A Neutralelemente cm 70 <i>Élément neutre cm 70</i>	70x73x85		45	0,8	1.690
	N77AC Neutralelemente cm 70 mit Schublade <i>Élément neutre cm 70 avec tiroir</i>	70x73x85	•	48	0,8	1.853
Aufbau - Top						
	N705T Neutralelemente cm 15 <i>Élément neutre cm 15</i>	15x73x25		7	0,03	409
	N71T Neutralelemente cm 10 <i>Élément neutre cm 10</i>	10x73x25		5	0,02	376
	N72T Neutralelemente cm 20 <i>Élément neutre cm 20</i>	20x73x25		10	0,1	550

Neutralelemente - *Éléments neutres* domina Pro | 700

Modell <i>Modèle</i>	Außenabmessungen <i>Dimensions</i>	Schublade <i>Tiroir</i>	Brutto G. <i>P. Brut</i>	Volumen <i>Volume</i>	Preis <i>Prix</i>
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm		Kg	m ³	€
 N74T Neutralelemente cm 40 <i>Élément neutre cm 40</i>	40x73x25		18	0,2	639
 N74TC Neutralelemente cm 40 mit Schublade <i>Élément neutre cm 40 avec tiroir</i>	40x73x25	•	21	0,2	811
 N77T Neutralelemente cm 70 <i>Élément neutre cm 70</i>	70x73x25		25	0,3	757
 N77TC Neutralelemente cm 70 mit Schublade <i>Élément neutre cm 70 avec tiroir</i>	70x73x25	•	28	0,3	982

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 (LxPxH) cm	kg	m ³	€
 A777125 Wassersäule für Unterschränke Modelle <i>Colonne alimentation en eau pour modèles sur baie libre</i>	32x49x1	5	0,03	488
 A777126 Wassersäule für Top Modelle <i>Colonne alimentation en eau pour modèles top</i>	32x49x1	5	0,03	488

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

Nettoyabilité

- Surfaces lisses, faciles à nettoyer

	Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Gesamtleistung KW Tot. kW	Anschluss Energie 230V/1N 50Hz	Brutto G. P. Brut Kg	Volumen Volume m³	Preis Prix €
	BR772C 2 Schubladen 2 tiroirs	120x70x60	0,35	230V/1N 50Hz	80	0,9	7.825
	BR772P 2 Türen 2 portes	120x70x60	0,35	230V/1N 50Hz	80	0,9	6.984
	BR773C 3 Schubladen 3 tiroirs	160x70x60	0,45	230V/1N 50Hz	115	0,9	8.720
	BR773P 3 Türen 3 portes	160x70x60	0,45	230V/1N 50Hz	115	0,9	7.728

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 ½ modules ou modules entiers.

Nettoyabilité

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

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

Unterschränke (Mit Türen) - Soubassements fermes



NSA72
Geschlossene Frontseite
Avec espace technique postérieur

20x64x60

10

0,1

576

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

499

domina Pro | 700 Unterschränke - Soubassements neutres

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

Unterschränke (Ohne Türen) - Soubassements baie libre

	<p>NSA77 Verkürzter Offener Unterbau, 70 cm <i>Soubassement ouvert 70 cm, avec espace technique postérieur</i></p>	70x59,5x60	22	0,3	608
	<p>NSA78 Verkürzter Offener Unterbau, 80 cm <i>Soubassement ouvert 80 cm, avec espace technique postérieur</i></p>	80x59,5x60	24	0,4	681

Unterschränke - Soubassements neutres domina Pro | 700

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

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	578
	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	697
	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	566
	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	681
	A777118 Tür für Unterschrank 40 cm (1 Tür) <i>Porte pour soubassement 40 cm (1 porte)</i>	39x44x3,2	5	0,05	207
	A777119 Türen für Unterschrank 70 cm (2 Türen) <i>Kit portes pour soubassement 70 cm (2 portes)</i>	2x (34x44x3,2)	9	0,06	383
	A777170 Tür für Unterschrank 40 cm (1 Tür) zum Gebrauch mit Seitenf für Unterschrank A777115 <i>Porte pour soubassement 40 cm (1 porte) a utiliser avec glissière latérale pour soubassement A777115</i>	39x44x3,2	5	0,05	201
	A777171 Türen für Unterschrank 70 cm (2 Türen) zum Gebrauch mit Seitenf für Unterschrank A777115 <i>Kit portes pour soubassement 70 cm (2 portes) a utiliser avec glissière latérale pour soubassement A777115</i>	2x (34x44x3,2)	9	0,06	383

Türkonfiguration - Configuration des portes

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

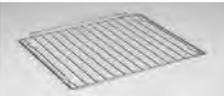
Türkonfiguration zum Gebrauch mit Seitenf für Unterschrank - Configuration des portes a utiliser avec glissière latérale pour soubassement

Codes zu bestellen <i>Codes à commander</i>	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	m ³	€

Unterschranke Zubehör - Accessoires pour soubassements

	A777115 Verchromte Seitenf für Unterschrank <i>Glissière latérale chromée pour soubassement</i>	58,5x2,5x38,5				42
	A770011 Auflagerost für Unterschrank GN1/1 <i>Etagère pour placard GN 1/1</i>	32,5x59x3				57
	AFC0003 Auflagerost für Lüftofen GN 1/1 <i>Etagère pour four ventilé GN 1/1</i>	53x32,5x3				84
	A770013 Auflagerost für statischer Ofen GN 2/1 <i>Etagère pour four statique GN 2/1</i>	53x62,5x4,7				65
	A777116 Heizungsset GN 1/1 für Unterschranke 40 L <i>Kit de chauffage GN 1/1 pour éléments bases d'armoires 40L</i>	23x59,5x5	0,8	5	0,05	602
	A777117 Heizungsset GN 2/1 für Unterschranke 70/80 L <i>Kit de chauffage GN 2/1 pour éléments bases d'armoires 70/80 L</i>	53x59,5x5	1,6	7	0,06	822
	A777131 N. 2 Edelstahl Festesrolle <i>N. 2 roue fixe inox</i>	Ø 10				125
	A777132 N. 2 Edelstahl-Lenkrolle mit Bremse <i>N. 2 roue inox avec frein</i>	Ø 10				226
	A770107 Kit 1 Fuß für Verankerung <i>Kit 1 pied pour fixation</i>					44
	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>					196
	A777136 Kit 4 Füße h. 200-250 mm <i>Kit 4 pieds h. 200-250 mm</i>					196

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	m ³	€

Mittelträger für doppel-/ einseitig freitragenden Aufbau - Poutres support pour ligne de cuisson suspendue centrale ou adossée



A777040	180	85	2,5	1.880
A777160	210	100	3	1.921
A777161	250	110	3,5	2.030
A777162	290	120	4	2.188
A777163	330	128	5	2.248
A777044	360	135	5	2.271

Geräteträger - Barre porte éléments



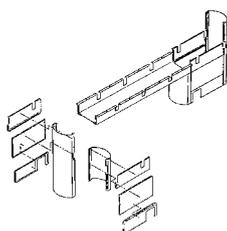
A777045	60x5x8	3	0,1	229
----------------	--------	---	-----	------------

Edelstahl-Standfuss - Pied inox



A990016	65x25x20	12	0,1	665
----------------	----------	----	-----	------------

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



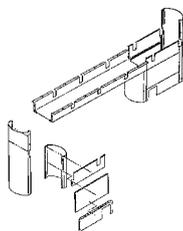
A777148	180			1.972
A777164	210			2.008
A777165	250			2.066
A777166	290			2.124
A777167	330			2.180
A777144	360			2.203

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	m ³	€

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



A777153	180			1.778
A777172	210			1.820
A777173	250			1.953
A777174	290			2.014
A777175	330			2.068
A777149	360			2.090

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	m ³	€

Kit für Mittelträger - Kit d'accrochage



A990061 mod. A7770040 (n. 2 Platten + Schablone) mod. A777040 (2 platines d'accrochages + gabarit)	180x70/90	15	0,07	451
A990136 mod. A777160 (n. 2 Platten + Schablone) mod. A777160 (2 platines d'accrochages + gabarit)	210x70/90	18	0,1	458
A990137 mod. A777161 (n. 2 Platten + Schablone) mod. A777161 (2 platines d'accrochages + gabarit)	250x70/90	22	0,12	480
A990138 mod. A777162 (n. 2 Platten + Schablone) mod. A777162 (2 platines d'accrochages + gabarit)	290x70/90	25	0,15	497
A990139 mod. A777163 (n. 2 Platten + Schablone) mod. A777163 (2 platines d'accrochages + gabarit)	330x70/90	27	0,18	507
A990065 mod. A7770044 (n. 2 Platten + Schablone) mod. A777044 (2 platines d'accrochages + gabarit)	360x70/90	28	0,18	513



Weiteres Zubehör

Accessoires complémentaires

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

Seitenabdeckung Standgeräte rechts - Barre de finition pour éléments côté gauche

 A777137	73,5x0,3x7,5	1	0,01	121
---	--------------	---	------	------------

Seitenabdeckung Standgeräte links - Barre de finition pour éléments côté droit

 A777138	73,5x0,3x7,5	1	0,01	121
---	--------------	---	------	------------

Tellerablage - Barres de dressage

 A777086	40x7x4			238
A777087	70x7x4			262
A777088	80x7x4			268
A777089	110x7x4			286
A777090	120x7x4			319
A777091	140x7x4			336
A777092	150x7x4			353

Aufsatzablagerost für Topfe - Étagères hautes pour casseroles

A777179	110			1.272
A777178	140			1.194
A777155	160			1.373

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

A777180 für Rücken / Rücken freitragende Maschinen pour les machines cantilever arrière / arrière				424
A777182 für Back-/Back-Monoblock-Maschinen pour les machines monobloc arrière / arrière				424
A777181 für Side-by-Side-Maschinen pour machines côte à côte				218

Zubehör • Sockelblenden

Accessoires complémentaires - Plinthes

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

Frontsockel - Plinthes frontales

	A777029	40x14x2			42
	A777030	70x14x2			51
	A777031	80x14x2			57
	A777032	110x14x2			65
	A777033	120x14x2			74
	A777034	140x14x2			84
	A777035	150x14x2			90

Seitensockel rechts (nützlicher Raum für den Kabeldurchgang) Plinthe latérale droite (espace utile pour le passage des câbles)

	A777036	55x2x14,5			52
---	---------	-----------	--	--	----

Seitensockel links (nützlicher Raum für den Kabeldurchgang) Plinthe latérale gauche (espace utile pour le passage des câbles)

	A777037	55x2x14,5			52
--	---------	-----------	--	--	----

Seitensockel rechts/links (für vollständige Schließung) Plinthe latérale droite/gauche (pour fermeture totale)

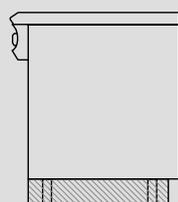
	A777073	62x2x14,5			71
--	---------	-----------	--	--	----

Seitensockel rechts/links für Rückenkombination (für vollständige Schließung) Plinthe latérale droite/gauche pour installation adossées (fermeture totale)

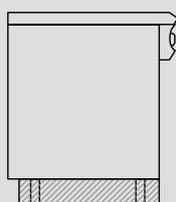
	A777070	124x2x14,5			108
--	---------	------------	--	--	-----

58

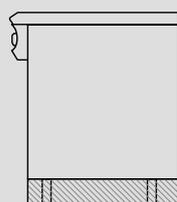
Seitensockel für Standgeräte Installationen Plinthe latérale pour versions monobloc



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 schliesseite - Côté de fermeture droit



new

A777129

73x5x73,5

11

663

Linke schliesseite - Côté de fermeture gauche



new

A777139

73x5x73,5

11

663

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



new

A777128

146x5x73.5

22

925

23 (230 V/ 3F)

Sonder Anspeisung- muss bei Bestellung angegeben werden

Alimentation spécifi 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

Demander lors de la commande

**rot
rouge**
RAL. 3003

**blau
bleu**
RAL. 5005

**schwarz
noir**
RAL. 9005

200*

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

** Lackierung nicht verfügbar für Vaporgrill, 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 kitchen

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



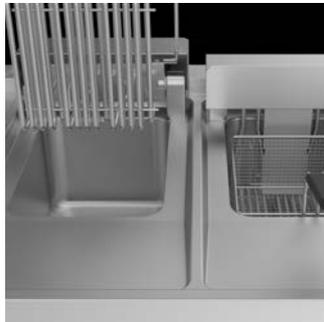
Leistungsfähigkeit

- **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



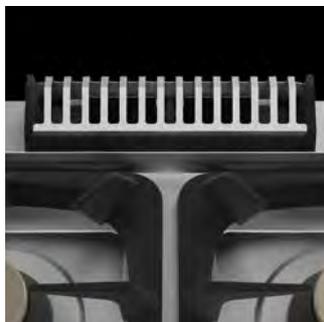
Reinigung

- **Neue elektrische Fritteusen mit klappbaren elektrischen Heizelementen**
für einfachste Beckenreinigung
- **Neue Grillplatte mit abnehmbarem Spritzschutz**
einfachere 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

Nettoyabilité

- **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

60

Tiefe: 90 cm

Modularität: 40-80-120 cm

Arbeitsfläche: 2 mm

Profondeur: 90 cm

Largeur des modules: 40-80-120 cm

Épaisseur du plan de travail: 2 mm

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 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.

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 électronique (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

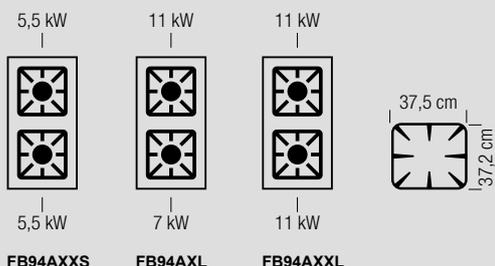
IPX5

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	€		

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre



FB94AXXS 2 Brenner 2 feux vifs	40x90x85	-	2	-	-	-	-	11	-	51	0,5	2.739
FB94AXL 2 Brenner 2 feux vifs	40x90x85	-	-	1	1	-	-	18	-	51	0,5	2.830
FB94AXXL 2 Brenner 2 feux vifs	40x90x85	-	-	-	2	-	-	22	-	51	0,5	3.014



domina Pro | 900 Gasherde - Feux vifs

IPX5

Modell Modèle	Außenabmessungen	Ofenabmessungen	Brenner			Backofen		Gesamtleistung	Anschluss	Brutto G.	Volumen	Preis
	Dimensions	Dimensions du four	Brûleurs			Four		KW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	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

80x90x85

-

4

-

-

-

-

22

-

80

1

3.895

4 feux vifs



FB98AXL

4 Brenner

80x90x85

-

-

2

2

-

-

36

-

80

1

4.054

4 feux vifs

FB98AXXL

4 Brenner

80x90x85

-

-

1

3

-

-

40

-

80

1

4.518

4 feux vifs



FB912AXXS

6 Brenner

120x90x85

-

6

-

-

-

-

33

-

113

1,4

5.429

6 feux vifs



FB912AXXL

6 Brenner

120x90x85

-

-

3

3

-

-

54

-

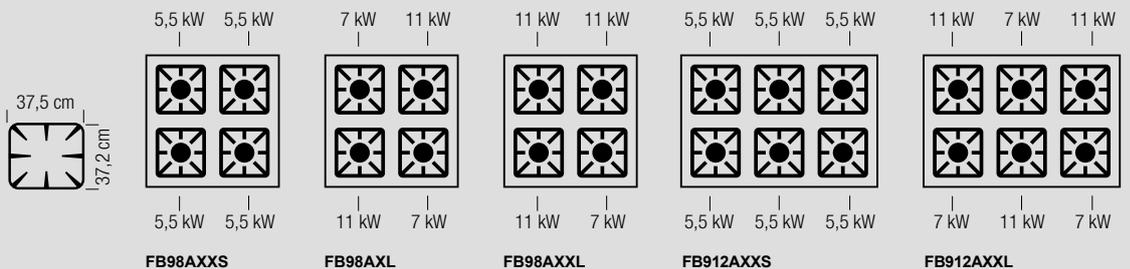
113

1,4

5.667

6 feux vifs

62



Gasherde - Feux vifs domina Pro | 900

IPX5

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

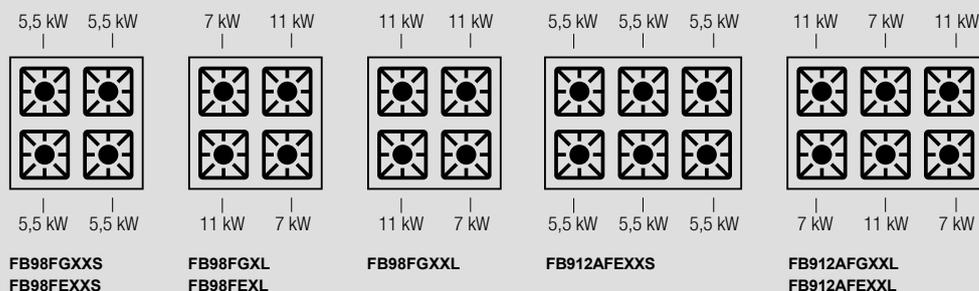
Auf Backofen - Monobloc sur four



FB98FGXXS 4 Brenner, Gas-Backofen <i>4 feux, four gaz</i>	80x90x85	54x69,5x29	4	-	-	7	-	29	-	112	1	5.021
FB98FGXL 4 Brenner, Gas-Backofen <i>4 feux, four gaz</i>	80x90x85	54x69,5x29	-	2	2	7	-	43	-	112	1	5.163
FB98FEXXS 4 Brenner, Elektro-Backofen <i>4 feux, four électrique</i>	80x90x85	54x69,5x29	4	-	-	-	6	22	400V/3N 50/60Hz	112	1	5.920
FB98FEXL 4 Brenner, Elektro-Backofen <i>4 feux, four électrique</i>	80x90x85	54x69,5x29	-	2	2	-	6	36	400V/3N 50/60Hz	112	1	6.079
FB98FGXXL 4 Brenner, Gas-Backofen <i>4 feux, four gaz</i>	80x90x85	54x69,5x29	-	1	3	7	-	47	-	112	1	6.058



FB912AFGXXL 6 Brenner, Gas-Backofen <i>6 feux, four gaz</i>	120x90x85	54x69,5x29	-	3	3	7	-	61	-	153	1,4	7.316
FB912AFEXXS 6 Brenner, Elektro-Backofen <i>6 feux, four électrique</i>	120x90x85	54x69,5x29	6	-	-	-	6	33	400V/3N 50/60Hz	153	1,4	7.831
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	8.075



63

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	m ³	€



FB912FGMXXL
6 Brenner,
Jumbo-Gas-Backofen
6 feux, 1 grand four gaz

120x90x85	100x69,5x29	-	3	3	10	-		64	-	180	1,4	9.128
-----------	-------------	---	---	---	----	---	--	----	---	-----	-----	--------------

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	9.581
-----------	-------------	---	---	---	----	------------	--	----	--------------------	-----	-----	--------------



TPG912FGXL
2 Brenner, Gluplatten,
Gasbackofen, Tuer
*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	6.804
-----------	------------	---	---	---	---	---	--	----	--------------------	-----	-----	--------------

Aufbau - Top



FB94TXXS
2 Brenner
2 feux vifs

40x90x25	-	2	-	-	-	-		11	-	43	0,25	1.921
----------	---	---	---	---	---	---	--	----	---	----	------	--------------

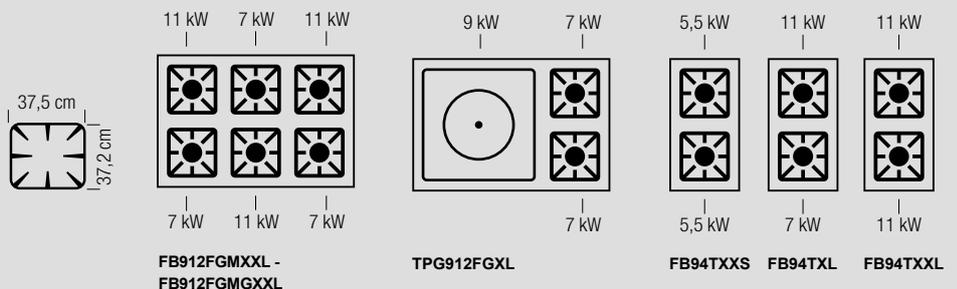
FB94TXL
2 Brenner
2 feux vifs

40x90x25	-	1	1	-	-			18	-	43	0,25	1.994
----------	---	---	---	---	---	--	--	----	---	----	------	--------------

FB94TXXL
2 Brenner
2 feux vifs

40x90x25	-	-	2	-	-			22	-	43	0,25	2.178
----------	---	---	---	---	---	--	--	----	---	----	------	--------------

64



Gasherde - Feux vifs domina Pro | 900

IPX5

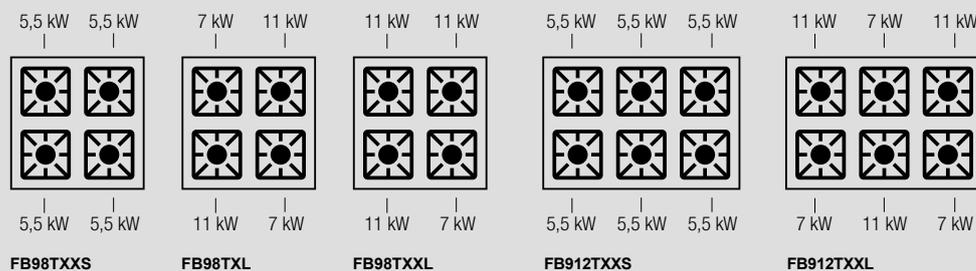
Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Ofenabmessungen Dimensions du four	Brenner Brûleurs			Backofen Four		Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix	
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	5,5 kW	7 kW	11 kW	G kW	E kW	kW		Kg	m ³	€	
 FB98TXXS 4 Brenner 4 feux vifs	80x90x25	-	4	-	-	-	-	22	-	71	0,4	2.978	
	 FB98TXL 4 Brenner 4 feux vifs	80x90x25	-	-	2	2	-	-	36	-	71	0,4	3.109
		FB98TXXL 4 Brenner 4 feux vifs	80x90x25	-	-	1	3	-	-	40	-	71	0,4
 FB912TXXS 6 Brenner 6 feux vifs	120x90x25	-	6	-	-	-	-	33	-	99	0,65	4.122	
	FB912TXXL 6 Brenner 6 feux vifs	120x90x25	-	-	3	3	-	-	54	-	99	0,65	4.315

EINFACHE KONFIGURATION: Es ist möglich die Konfiguration der Maschine (Position der Flex Brenner) 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 corp 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).



65

MLM
2023

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	m ³	€

	*S* Wasserablauf-Kit für Kochfelder mit 2 Brennern <i>Option kit de vidange plan estampé 2 feux vifs</i>			188
--	---	--	--	------------

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 <i>Option kit de vidange plan estampé 4 feux vifs</i>			373
--	--	--	--	------------

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 <i>Option kit de vidange plan estampé 6 feux vifs</i>			535
--	--	--	--	------------

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) <i>Option allumage électrique (230V/1N/50-60 Hz)</i>			125
---	--	--	--	------------

Bei der Bestellung bitte *AE* am Ende der Artikelnummer anfügen - *Pour cette option préciser *AE* 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	406
	A980120 Kochplatte gerillt 1 Brenner <i>Plaque grillade rainurée 1 feu</i>	37x37	6,7	0,1	498
	A777125 Wassersäule für Unterschrank Modelle <i>Colonne alimentation en eau pour modèles sur baie libre</i>	32x49x1	5	0,03	488
	A777126 Wassersäule für Top Modelle <i>Colonne alimentation en eau pour pour modèles top</i>	32x49x1	5	0,03	488



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

Reinigen

- 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 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.

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

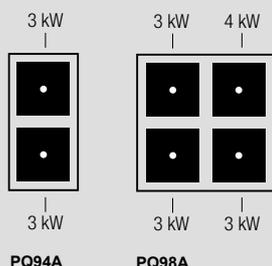
- Nouvelle cheminée sans vis facilement amovible
- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants

IPX5

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

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre

 <p>PQ94A 2 Kochplatten quadratisch 2 plaques électriques carrés</p>	40x90x85	-	2	-	-	-	6	400V/3N 50/60Hz	78	0,5	3.432
 <p>PQ98A 4 Kochplatten quadratisch 4 plaques électriques carrés</p>	80x90x85	-	3	1	-	-	13	400V/3N 50/60Hz	102	1	5.213



domina Pro|900 Elektroherde - Fourneaux électriques

IPX5

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



PQ912A
6 Kochplatten
quadratisch
*6 plaques électriques
carrés*

120x90x85	-	4	2	-	-	20	400V/3N 50/60Hz	126	1,4	7.412
-----------	---	---	---	---	---	----	--------------------	-----	-----	--------------

Auf Backofen - Monobloc sur four



PQ98FE
4 Kochplatten
quadratisch
Elektro-Backofen
*4 plaques électriques
carrées, 1 four
électrique*

80x90x85	54x69,5x29	3	1	-	6	19	400V/3N 50/60Hz	142	1	7.113
----------	------------	---	---	---	---	----	--------------------	-----	---	--------------



PQ912FEM
6 Kochplatten
quadratisch
Jumbo-Elektro-Backofen
*6 plaques électriques
carrées, 1 grand four
électrique*

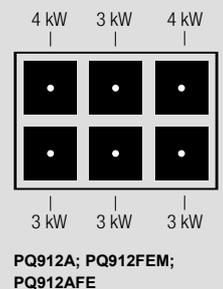
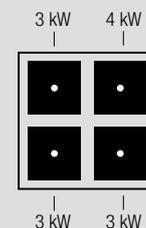
120x90x85	100x69,5x29	4	2	-	10	30	400V/3N 50/60Hz	198	1,4	10.120
-----------	-------------	---	---	---	----	----	--------------------	-----	-----	---------------



PQ912AFE
6 Kochplatten
quadratisch
Elektro-Backofen
*6 plaques électriques
carrées, 1 four
électrique, 1 placard*

120x90x85	54x69,5x29	4	2	-	6	26	400V/3N 50/60Hz	187	1,4	9.349
-----------	------------	---	---	---	---	----	--------------------	-----	-----	--------------

68



Elektroherde - Fourneaux électriques **domina Pro** | 900

IPX5

Aufbau - Top

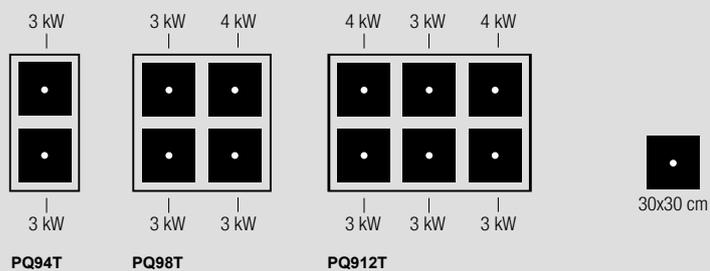
Modell Modèle	Außenabmessungen Außenabmessungen	Ofenabmessungen Dim. du four	Platten Plaques		Backofen Four		Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	3 kW	4 kW	G kW	E kW	kW		Kg	m ³	€

	PQ94T 2 Kochplatten quadratisch 2 plaques électriques carrés	40x90x25	-	2	-	-	-	6	400V/3N 50/60Hz	68	0,25	2.760
	PQ98T 4 Kochplatten quadratisch 4 plaques électriques carrés	80x90x25	-	3	1	-	-	13	400V/3N 50/60Hz	92	0,4	4.808
	PQ912T 6 Kochplatten quadratisch 6 plaques électriques carrés	120x90x25	-	4	2	-	-	20	400V/3N 50/60Hz	115	0,65	6.362

Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Prezzo Price
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kg	m ³	€
 A777125* Wassersäule für Unterschrank Modelle Colonne alimentation en eau pour models sur baie libre	32x49x1	5	0,03	488
A777126* Wassersäule für Top Modelle Colonne alimentation en eau pour pour models top	32x49x1	5	0,03	488

* Nicht verfügbar für PQ912FEM mdell
* Pas disponible pour le modèle PQ912FEM



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 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.

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

IPX5

Modell Modèle	Außenabmessungen		Ofenabmessungen		Backofen		Platten Plaque de cuisson	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	Außenabmessungen	Dim. du four	Four	G kW	E kW	kW						

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre

 <p>TPG98A Gas-Glühplattenherd mit offenem Unterbau</p> <p>Plaque coup de feu sur baie libre, veilleuse et thermocouple, allumage piezzo</p>	80x90x85	-	-	-	12	12	-	100	1	4.344
 <p>TPE98A Elektro-Glühplattenherd mit offenem Unterbau</p> <p>Plaque coup de feu électrique sur baie libre</p>	80x90x85	-	-	-	3,5x4 (14)	14	400V/3N 50/60Hz	143	1	5.577

70

1. Gas-Typenschild
Plaque modèle gaz
2. Elektrisches Typenschild
Plaque modèle électrique



Glühplattenherde - Plaque coup de feu domina Pro | 900

IPX5

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	€

Auf Backofen - Monobloc sur four



TPG98FG
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 **5.881**



TPE98FE
Elektro-Glühplatteherd mit Backofen
Plaque coup de feu électrique, 1 four électrique

80x90x85 54x69,5x32 - 6 3,5x4 (14) 20 400V/3N 50/60Hz 125 1 **6.623**

Aufbau - Top



TPG98T
Gas-Glühplatte
1 plaque coup de feu, veilleuse et thermocouple, allumage piezzo

80x90x25 - - - 12 12 - 85 0,4 **3.135**



TPE98T
Elektro-Glühplatte
Plaque coup de feu électrique

80x90x25 - - - 3,5x4 (14) 14 400V/3N 50/60Hz 121 0,4 **4.855**

Zubehör - Accessoires

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



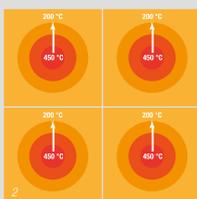
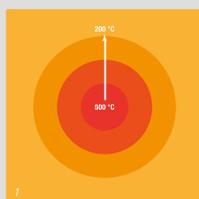
A777125*
Wassersäule für Unterschränk Modelle
Colonne alimentation en eau pour models sur baie libre

32x49x1 5 0,03 **488**

A777126*
Wassersäule für Top Modelle
Colonne alimentation en eau pour pour models top

32x49x1 5 0,03 **488**

* Nicht verfügbar für Gasmodelle
* Pas disponible pour les modèles à gaz



- Gas-Typenschild
Plaque modèle gaz
- Elektrisches Typenschild
Plaque modèle électrique

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 cuissons 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
- 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 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	€

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre



IN94A
2 Induktionsfelder
mit offenem Unterbau
*Plaque induction 2 zones
sur baie libre*

24
HOURS
SERVICE

40x90x85	2	10	400V/3N 50/60Hz	78	0,5	13.174
----------	---	----	--------------------	----	-----	---------------



IN98A
4 Induktionsfelder
mit offenem Unterbau
*Plaque induction 4 zones
sur baie libre*

24
HOURS
SERVICE

80x90x85	4	20	400V/3N 50/60Hz	102	1	21.111
----------	---	----	--------------------	-----	---	---------------

72



26x26 cm

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
Plaques induction 2 zones

HOURS
24
SERVICE

40x90x25

2

10

400V/3N
50/60Hz

58

0,25

12.043



IN98T
4 Induktionsfelder
Plaques induction 4 zones

HOURS
24
SERVICE

80x90x25

4

20

400V/3N
50/60Hz

83

0,4

19.920

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 thermostatische 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 1/2 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. Plaques 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 cuisiner même les aliments les plus délicats
- Possibilité de cuissons différenciées (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

IPX5

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson			Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chauffe rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Electrique 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	9,2 kW	7 kW	kW		Kg	m³	€

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre



FTBG94AL
Grillplatte glatt
Plaque gaz lisse

40x90x85

33x69x1,5

1

-

9,2

-

82

0,5

3.495



FTBG94ALC
Grillplatte glatt
verchromt
Plaque gaz lisse
chromée

40x90x85

33x69x1,5

1

-

9,2

-

82

0,5

4.161



Grillplatten - Plaques grillades domina Pro | 900

IPX5

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson			Außenabmessungen Dimensions	Braffläche Plaques à chauffe rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Électrique éléments	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	9,2 kW	7 kW	kW	-	Kg	m³	€
 <p>FTBG94AR Grillplatte gerillt <i>Plaque gaz rainurée</i></p>		•		40x90x85	33x69x1,5	1	-	9,2	-	82	0,5	3.689
 <p>FTBG98AL Grillplatte glatt <i>Plaque gaz lisse</i></p>	•			80x90x85	70x69x1,5	2	-	18,4	-	135	1	4.966
 <p>FTBG98ALC Grillplatte glatt verchromt <i>Plaque gaz lisse chromée</i></p>	•		•	80x90x85	70x69x1,5	2	-	18,4	-	135	1	6.142
 <p>FTBG98AR Grillplatte gerillt <i>Plaque gaz rainurée</i></p>		•		80x90x85	70x69x1,5	2	-	18,4	-	135	1	5.355
 <p>FTBG98ALR Grillplatte 2/3 glatt und 1/3 gerillt <i>Plaque gaz 2/3 lisse 1/3 rainurée</i></p>	•	•		80x90x85	70x69x1,5	2	-	18,4	-	135	1	5.159

domina Pro | 900 Grillplatten - Plaques grillades

IPX5

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson			Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chauffe rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Électrique éléments	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	9,2 kW	7 kW	kW		Kg	m³	€



FTBG98ALRC
Grillplatte ½ glatt und
½ gerillt verchromt
*Plaque gaz ½ lisse
½ rainurée chromée*

•	•	•	80x90x85	70x69x1,5	2	-	18,4	-	135	1	6.619
---	---	---	----------	-----------	---	---	------	---	-----	---	--------------

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre



FTBE94AL
Grillplatte glatt
*Plaque électrique
lisse*

•			40x90x85	33x69x1,5	-	1	7	400V/3N 50/60Hz	82	0,5	3.424
---	--	--	----------	-----------	---	---	---	--------------------	----	-----	--------------



FTBE94ALC
Grillplatte glatt
verchromt
*Plaque électrique
lisse chromée*

•		•	40x90x85	33x69x1,5	-	1	7	400V/3N 50/60Hz	82	0,5	4.473
---	--	---	----------	-----------	---	---	---	--------------------	----	-----	--------------



FTBE94AR
Grillplatte gerillt
*Plaque électrique
rainurée*

•			40x90x85	33x69x1,5	-	1	7	400V/3N 50/60Hz	82	0,5	3.578
---	--	--	----------	-----------	---	---	---	--------------------	----	-----	--------------



FTBE98AL
Grillplatte glatt
*Plaque électrique
lisse*

•			80x90x85	70x69x1,5	-	2	7	400V/3N 50/60Hz	135	1	4.803
---	--	--	----------	-----------	---	---	---	--------------------	-----	---	--------------

76



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 domina Pro | 900

IPX5

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson			Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chauffe rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Électrique éléments	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	9,2 kW	7 kW	kW		Kg	m³	€



FTBE98ALC
Grillplatte glatt
verchromt
*Plaque électrique
lisse chromée*

•		•		80x90x85	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50/60Hz	135	1	5.843
---	--	---	--	----------	-----------	---	---	----	--------------------	-----	---	--------------



FTBE98AR
Grillplatte gerillt
*Plaque électrique
rainurée*

	•			80x90x85	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50/60Hz	135	1	5.167
--	---	--	--	----------	-----------	---	---	----	--------------------	-----	---	--------------



FTBE98ALR
Grillplatte 2/3 glatt
und 1/3 gerillt
*Plaque électrique
2/3 lisse 1/3 rainurée*

•	•			80x90x85	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50/60Hz	135	1	5.013
---	---	--	--	----------	-----------	---	---	----	--------------------	-----	---	--------------



FTBE98ALRC
Grillplatte 2/3 glatt und
1/3 gerillt verchromt
*Plaque électrique
2/3 lisse 1/3 rainurée
chromée*

•	•	•		80x90x85	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50/60Hz	135	1	6.144
---	---	---	--	----------	-----------	---	---	----	--------------------	-----	---	--------------

Aufbau - Top



FTBG94TL
Grillplatte glatt
Plaque gaz lisse

•				40x90x25	33x69x1,5	1	-	9,2	-	62	0,25	2.902
---	--	--	--	----------	-----------	---	---	-----	---	----	------	--------------



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

IPX5

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson			Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chauffer rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Électrique éléments	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	9,2 kW	7 kW	kW	-	Kg	m³	€
 <p>FTBG94TLC Grillplatte glatt verchromt <i>Plaque gaz lisse chromée</i></p>	•		•	40x90x25	33x69x1,5	1	-	9,2	-	62	0,25	3.567
 <p>FTBG94TR Grillplatte gerillt <i>Plaque gaz rainurée</i></p>		•		40x90x25	33x69x1,5	1	-	9,2	-	62	0,25	3.093
 <p>FTBG98TL Grillplatte glatt <i>Plaque gaz lisse</i></p>	•			80x90x25	70x69x1,5	2	-	18,4	-	100	0,4	4.221
 <p>FTBG98TLC Grillplatte glatt verchromt <i>Plaque gaz lisse chromée</i></p>	•		•	80x90x25	70x69x1,5	2	-	18,4	-	100	0,4	5.400
 <p>FTBG98TR Grillplatte gerillt <i>Plaque gaz rainurée</i></p>		•		80x90x25	70x69x1,5	2	-	18,4	-	100	0,4	4.609

78



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 domina Pro | 900

IPX5

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson			Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chauffer rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Électrique éléments	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	9,2 kW	7 kW	kW		Kg	m³	€
 <p>FTBG98TLR Grillplatte 2/3 glatt und 1/3 gerillt <i>Plaque gaz 2/3 lisse 1/3 rainurée</i></p>	•	•		80x90x25	70x69x1,5	2	-	18,4	-	100	0,4	4.417
 <p>FTBG98TLRC Grillplatte 2/3 glatt und 1/3 gerillt verchromt <i>Plaque gaz 2/3 lisse 1/3 rainurée chromée</i></p>	•	•	•	80x90x25	70x69x1,5	2	-	18,4	-	100	0,4	5.873
 <p>FTBE94TL Grillplatte glatt <i>Plaque électrique lisse</i></p>	•			40x90x25	33x69x1,5	-	1	7	400V/3N 50/60Hz	62	0,25	2.763
 <p>FTBE94TLC Grillplatte glatt verchromt <i>Plaque électrique lisse chromée</i></p>	•		•	40x90x25	33x69x1,5	-	1	7	400V/3N 50/60Hz	62	0,25	3.848
 <p>FTBE94TR Grillplatte gerillt <i>Plaque électrique rainurée</i></p>		•		40x90x25	33x69x1,5	-	1	7	400V/3N 50/60Hz	62	0,25	2.924



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

IPX5

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson			Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chauffer rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Électrique éléments	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Énergie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	Glatt Lisse	Gerillt Rainurée	Verchromt Chromée	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	9,2 kW	7 kW	kW	400V/3N 50Hz	Kg	m³	€
 <p>FTBE98TL Grillplatte glatt <i>Plaque électrique lisse</i></p>	•			80x90x25	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50Hz	100	0,4	3.982
 <p>FTBE98TLC Grillplatte glatt verchromt <i>Plaque électrique lisse chromée</i></p>	•		•	80x90x25	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50Hz	100	0,4	5.053
 <p>FTBE98TR Grillplatte gerillt <i>Plaque électrique rainurée</i></p>		•		80x90x25	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50Hz	100	0,4	4.356
 <p>FTBE98TLR Grillplatte 2/3 glatt und 1/3 gerillt <i>Plaque électrique 2/3 lisse 1/3 rainurée</i></p>	•	•		80x90x25	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50Hz	100	0,4	4.198
 <p>FTBE98TLRC Grillplatte 2/3 glatt und 1/3 gerillt verchromt <i>Plaque électrique 2/3 lisse 1/3 rainurée chromée</i></p>	•	•	•	80x90x25	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50Hz	100	0,4	5.363

80



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

Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kg	m ³	€
	A777093 Aufsetzbarer Spritzschutz für mod. 400 mm <i>Rebord anti-projection amovible pour 400 mm</i>	37/20x10 h		88
	A980128 Aufsetzbarer Spritzschutz für mod. 800 mm <i>Rebord anti-projection amovible pour 800 mm</i>	77/20x10 h		113
	A777097 Teflonstopfen für Grillplatten <i>Bouchon en teflon pour plaques grillades</i>	55/61x25/31 x 55 h		213
	A777099 Schaber Doppelklinge <i>Grattoir à double lame</i>			49
	A980164 Schublade zum Waschen FTBE/G <i>Tiroir pour lavage FTBE/G</i>			93

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 cuit sur le grill, assurant une cuisson douce e 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

IPX5

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Rostabmessungen Grilles (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Brenner Brûleurs	Gesamtleistung KW Tot.	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
			10 kW	kW	Kg	m ³	€

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre

	<p>PLG94A Lavasteingrill</p> <p>Grill charcoal gaz, allumage piezzo, veilleuse et thermocouple</p>	40x90x85	64x37x3	1	10	62	0,5	3.919
	<p>PLG98A Lavasteingrill</p> <p>Grill charcoal gaz, allumage piezzo, veilleuse et thermocouple</p>	80x90x85	64x37x3 (x2)	2	20	93	1	6.401



Lavasteingrill - Grill charcoal domina Pro | 900

IPX5

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	m ³	€

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	3.822
	PLG98T* Lavasteingrill <i>Grill charcoal gaz, allumage piezzo, veilleuse et thermocouple</i>	80x90x34,5	64x37x3 (x2)	2	20	75	0,4	5.920

* 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	m ³	€

	A800100 Lavasteine <i>Sac pierres volcaniques</i>	32x32x15	6	0,01	54
	A777140** 1 Kiste mit n.70 Brikett Lavasteingrill <i>1 Boîte avec n.70 briquette pierre de lave</i>				363
	A777187 Schabe <i>Grattoir</i>				49



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

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

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	€

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie fermée

	FRG94A 1 Becken 18 L 1 Korb A980165 Friteuse gaz 18 litres sur coffre, 1 panier A980165 allumage piezzo		40x90x118	30x40x31,5	18	18	-	18	-	69	0,5	4.054
	FRG98A 2 Becken 18+18 L 2 Korb A980166 1 Korb A980165 Friteuse gaz 18+18 litres sur coffre, 2 paniers A980166 1 panier A980165 allumage piezzo		80x90x118	30x40x31,5	18+18	18+18	-	36	-	114	1	7.011

Fritteusen - Friteuses 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	m ³	€



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

5.294



FRBE94A

1 Becken 18 L
1 Korb 202886

Friteuse électrique
18 litres sur coffre,
1 panier 202886

HOURS
24
SERVICE

40x90x85

30x40x20

18

-

16

16

400V/3N
50/60Hz

56

0,5

3.975



FRBE98A

2 Becken 18+18 L
2 Korb 204189
1 Korb 202886

Friteuse électrique
18+18 litres sur coffre,
2 paniers 204189
1 panier 202886

80x90x85

30x40x20

18+18

-

16+16

32

400V/3N
50/60Hz

91

1

6.858



FRBE94AD*

Digitalanzeige
1 Becken 18 L
1 Korb 202886

Friteuse électrique
Affichage numérique
18 litres sur coffre,
1 panier 202886

40x90x87

30x40x20

18

-

16

16

400V/3N
50/60Hz

56

0,5

4.571



FRBE98AD*

Digitalanzeige
2 Becken 18+18 L
2 Korb 204189
1 Korb 202886

Friteuse électrique
Affichage numérique
18+18 litres sur coffre,
2 paniers 204189
1 panier 202886

80x90x87

30x40x20

18+18

-

16+16

32

400V/3N
50/60Hz

91

1

7.887

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	m ³	€

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

 <p>FRG94T 1 Becken 18 L 1 Korb A980165 <i>Friteuse gaz 18 litres 1 panier A980165 allumage piezzo</i></p>	40x90x90	30x40x31,5	18	18	-	18	-	60	0,5	3.998
 <p>FRG98T 2 Becken 18+18 L 2 Korb A980166 1 Korb A980165 <i>Friteuse gaz 18+18 litres 2 paniers A980166 1 panier A980165 allumage piezzo</i></p>	80x90x90	30x40x31,5	18+18	18+18	-	36	-	101	1	6.604
 <p>FRBE94T 1 Becken 18 L 1 Korb 202886 <i>Friteuse électrique 18 litres, 1 panier 202886</i></p>	40x90x58	30x40x20	18	-	16	16	400V/3N 50/60Hz	50	0,5	3.880
 <p>FRBE98T 2 Becken 18+18 L 2 Korb 204189 1 Korb 202886 <i>Friteuse électrique 18+18 litres, 2 paniers 204189 1 panier 202886</i></p>	80x90x58	30x40x20	18+18	-	16+16	32	400V/3N 50/60Hz	85	1	6.416

86

Zubehör - Accessoires

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

Körbe für Standgeräte Gas - Paniers pour friteuses gaz

	A980165 Korb 1/1 Becken 1 panier	27x36x14	139
	A980166 Korb 1/2 Becken 1/2 panier	13x36x14	119

Körbe für Standgeräte Elektro - Paniers pour friteuses électriques

	202886 Korb 1/1 Becken 1 panier	27x32,5x13,5	139
	204189 Korb 1/2 Becken 1/2 panier	13x32,5x13,5	119
	A770045 Korb 1/2 Becken für mod. FRE794A2V 1/2 panier pour model FRE94A2V	12x29,5x12	91

Für Fritteusen Auf Unterschrank - Pour friteuses monobloc

	A980131 Ölauffangbehälter Bac pour huile	30x67x15,5	134
--	---	------------	------------

Für freitragende Installation - Pour suspendue uniquement

	A980138 Ölauffangbehälter + Räder Bac pour huile + roues	30x67x22	166
--	---	----------	------------



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 à 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
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€

IPX5

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie fermé

	CPG94A 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	4.158
	CPG98A 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	6.578

Nudelkocher - Cuiseurs à pâtes domina Pro | 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	€

IPX5



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)

24
HEURES
SERVICE

40x90x85	30,5x51x27,5	40	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	51	0,5	4.247
----------	--------------	----	---	---	---	--------------------	----	-----	--------------



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	6.549
----------	--------------	-------	---	-----	----	--------------------	----	---	--------------

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	4.032
----------	--------------	----	---	---	---	--------------------	----	-----	--------------



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	6.222
----------	--------------	-------	---	-----	----	--------------------	----	---	--------------

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	108
	A770050	49x29x21,5	240
	A800104	16x29x21,5	111
	A800105	24x29x21,5	133
	A800108	ø 14,5 x H 20	139
	B800003	14,5x16x21,5	90
	B800004	14,5x16x21,5	90
	B800007	33x29x21,5	183
	A980117 Deckel für Nudelkocher <i>Couvercle pour cuiseur à pâtes</i>	52,8x32,7x4,58	65

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 Combinazioni de paniers pour cuiseurs à pâtes



A800104



A800104 + B800007



A800105



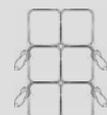
A800104 + A770049



A770050



A800108



B800004 + B800003

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 Umklippens 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 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	Wannenabmessungen Dim. de la cuve	Wannkapazität 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

 <p>BRG98A Gas-Kippbratpfanne Beckenboden aus Edelstahl • Inhalt 80 L</p> <p>Sauteuse gaz capacité 80 litres</p>	80x90x85	79x69x20	80	20	0,02	20	230V/1N 50/60Hz	164	1,1	9.202
 <p>BRE98A Elektro-Kippbratpfanne Beckenboden aus Edelstahl • Inhalt 80 L</p> <p>Sauteuse électrique, capacité 80 litres</p>	80x90x85	79x69x20	80	-	12	12	400V/3N 50/60Hz	160	1,1	8.992



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

domina Pro | 900 Kippbratpfanne - Sauteuses

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	m ³	€

Aufbau - Top



BRG912T
Beckenboden aus
Edelstahl • Inhalt 80 L
manuelle Kippung

Sauteuse gaz
capacité 80 litres

120x90x25

80x69x20

80

21

0,02

21

230V/1N
50/60Hz

170

1

8.231



BRE912T
Beckenboden aus
Edelstahl • Inhalt 80 L
manuelle Kippung

Sauteuse électrique,
capacité 80 litres

120x90x25

80x69x20

80

-

12

12

400V/3N
50/60Hz

154

1

7.958

Zubehör - Accessoires

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

A980007
Unterbau Kippbratpfanne für freitragende Installation

Support pour sauteuse installation suspendue

103,5x79,5x13

22

0,7

425



A980008
Unterbau Kippbratpfanne als Standgerät

Support / Piétement pour sauteuse

120x82x60

30

1,1

1.141

92



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

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 Wannestruktur 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

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	m ³	€

Auf Unterschrank - Monobloc



PEG98A100 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	7.314
	PEG98A150 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



PEG98A100I 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	9.890
	PEG98A150I 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



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

93

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	m ³	€



PEE98A100I

Indirekte Beheizung • Inhalt 100 L

80x90x85

60x42

100

14,4

400V/3N
50/60Hz

128

1,1

9.992

Marmite ronde 100 litres, chauffe indirecte, électrique, fond inox AISI316

PEE98A150I

Indirekte Beheizung • Inhalt 150 L

80x90x85

60x54

150

14,4

400V/3N
50/60Hz

134

1,1

10.304

Marmite ronde 150 litres, chauffe indirecte, électrique, fond inox AISI316

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



PEG98T100

Direkte Beheizung • Inhalt 100 L

80x90x70

60x42

100

21

-

113

1,1

6.741

Marmite ronde 100 litres, chauffe directe, gaz, fond inox AISI316, allumage électronique, veilleuse et thermocouple

PEG98T150

Direkte Beheizung • Inhalt 150 L

80x90x70

60x54

150

21

-

118

1,1

7.106

Marmite ronde 150 litres, chauffe directe, gaz, fond inox AISI316, allumage électronique, veilleuse et thermocouple



PEG98T100I

Indirekte Beheizung • Inhalt 100 L

80x90x70

60x42

100

21

-

138

1,1

10.096

Marmite ronde 100 litres, chauffe indirecte, gaz, fond inox AISI316, allumage électronique, veilleuse et thermocouple

PEG98T150I

Indirekte Beheizung • Inhalt 150 L

80x90x70

60x54

150

21

-

143

1,1

10.630

Marmite ronde 150 litres, chauffe indirecte, gaz, fond inox AISI316, allumage électronique, veilleuse et thermocouple



PEE98T100I

Indirekte Beheizung • Inhalt 100 L

80x90x70

60x42

100

14,4

400V/3N
50/60Hz

123

1,1

9.552

Marmite ronde 100 litres, chauffe indirecte, électrique, fond inox AISI316

PEE98T150I

Indirekte Beheizung • Inhalt 150 L

80x90x70

60x54

150

14,4

400V/3N
50/60Hz

129

1,1

10.310

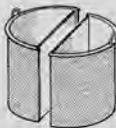
Marmite ronde 150 litres, chauffe indirecte, électrique, fond inox AISI316

94



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

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	1.743
	A800055 Kochkessel-Einsatz 150 L • gelocht • 1-teilig <i>Panier pour marmite 150 litres</i>	Ø 50 x 48	1	1.926
	A800053 Kochkessel-Einsatz 100 L • gelocht • 2-teilig <i>½ paniers (2 unités) pour marmite 100 litres</i>	Ø 50 x 41	2	2.176
	A800056 Kochkessel-Einsatz 150 L • gelocht • 2-teilig <i>½ paniers (2 unités) pour marmite 150 litres</i>	Ø 50 x 48	2	2.399
	A800054 Kochkessel-Einsatz 100 L • gelocht • 3-teilig <i>⅓ paniers (3 unités) pour marmite 100 litres</i>	Ø 50 x 41	3	2.725
	A800057 Kochkessel-Einsatz 150 L • gelocht • 3-teilig <i>⅓ paniers (3 unités) pour marmite 150 litres</i>	Ø 50 x 48	3	3.001
	A980121 Deckel mit doppelter Isolierung <i>Couvercle à double isolation</i>	Ø 60		729



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

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 publiques
- Enlèvement rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants

IPX5

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Wannenabmessungen Dim. de la cuve	Wannenkazität 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 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	3.220
	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	4.015

Wasserbad - *Bain Marie* domina Pro | 900

IPX5

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

	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	2.557
		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

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>	175
	A800041 Inhalt 13 L GN 2/3 <i>Cap. 13 L GN 2/3</i>	125
	A800042 Inhalt 9,5 L GN 1/2 <i>Cap. 9,5 L GN 1/2</i>	115
	A800043 Inhalt 5 L GN 1/3 <i>Cap. 5 L GN 1/3</i>	89



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

MBM
2023

Neutralelemente

Eléments neutres

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

Leistungsfähigkeit

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

Reinigen

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

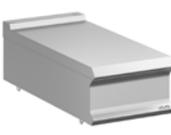
Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre

	N94A	40x90x85		34	0,5	1.600
	N94AC Mit Schublade Avec tiroir	40x90x85	•	40	0,5	1.956
	N98A	80x90x85		51	1	2.195

Neutralelemente - *Éléments neutres* domina Pro | 900

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

Top - Top

	N91T	10x90x25		5	0,075	646
	N92T	20x90x25		10	0,15	720
	N94T	40x90x25		26	0,25	888
	N94TC Mit Schublade Avec tiroir	40x90x25	•	29	0,25	1.254
	N98T	80x90x25		40	0,4	1.293

Zubehör - Accessoires

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

	A777125 Wassersäule für Unterschränk Modelle <i>Colonne alimentation en eau pour models sur baie libre</i>	32x49x1	5	0,03	488
	A777126 Wassersäule für Top Modelle <i>Colonne alimentation en eau pour pour models top</i>	32x49x1	5	0,03	488

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	m ³	€

Unterschränke (Mit Türen) - Soubassements fermes

 <p>NSA92 Geschlossene Frontseite 20 cm Soubassement fermé cm 20</p>	20x90x60	16	0,2	697
---	----------	----	-----	------------

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

 <p>NSA94 Offene Frontseite 40 cm Soubassement ouvert 40 cm</p>	40x90x60	23	0,35	765
 <p>NSA98 Offene Frontseite 80 cm Soubassement ouvert 80 cm</p>	80x90x60	32	0,6	973

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	m ³	€

Unterschränke Zubehör - Accessoires pour soubassements

	A777118 Tür für Unterschrank 40 cm <i>Porte pour soubassement 40 cm</i>	39x44x3,2		5	0,05	207
	A777123 Schubladen-kit 2 schubladen GN 1/1 für NSA74 <i>Kit 2 tiroirs GN 1/1 pour soubassement NSA74</i>	40x58x44/21,5				578
	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				566
	A777115 Verchromte Seiten für Unterschrank <i>Glissière latérale chromée pour soubassement</i>	58,5x2,5x38,5				42
	A770011 Auflagerost für Unterschrank GN1/1 <i>Étagère pour placard GN 1/1</i>	32,5x62,5x3				58
	A770013 Auflagerost für Unterschrank GN2/1 <i>Grille pour four statique GN 2/1</i>	53x62,5x4,7				65
	A980129 Heizungsset GN 1/1 für Unterschränke 40 L <i>Kit de chauffage GN 1/1 pour éléments bases d'armoires 40L</i>	23x54x5	0,8	5	0,05	467
	A980130 Heizungsset GN 2/1 für Unterschränke 70/80 L <i>Kit de chauffage GN 2/1 pour éléments bases d'armoires 70/80 L</i>	53x54x5	1,6	7	0,06	775
	A777131 N. 2 Edelstahl Festesrolle <i>N. 2 roue fixe inox</i>	Ø 10				125
	A777132 N. 2 Edelstahl-Lenkrolle mit Bremse <i>N. 2 roue inox avec frein</i>	Ø 10				226
	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>					196
	A777136 Kit 4 Füße h. 200-250 mm <i>Kit 4 pieds h. 200-250 mm</i>					196

domina Pro | 900 Unterschränke - Soubassements neutres

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

Accessoires pour ligne de cuisson suspendue simple ou adossée - prof. 90 cm

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

Mittelträger für doppel-/ einseitig freitragenden Aufbau - Poutres support pour ligne de cuisson suspendue simple ou adossée



A980009	160	85	2,2	1.843
A980010	200	100	2,7	1.899
A980011	240	110	3,2	2.009
A980012	280	120	3,7	2.112
A980013	320	135	4,2	2.224
A980014	360	165	4,7	2.320
A980015	400	180	5,2	2.487
A980016	440	195	5,7	2.549
A980017	480	210	6,2	2.605
A980057	520	230	6,7	2.736



Geräteträger - Barre porte éléments



A990008	80x5x8	5	0,1	253
----------------	--------	---	-----	------------

Edelstahl-Standfuss - Pied inox



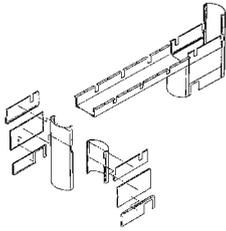
A990016	65x25x20	12	0,1	665
----------------	----------	----	-----	------------

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*



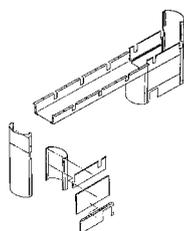
A980139	160x90			2.565
A980140	200x90			2.678
A980141	240x90			2.782
A980142	280x90			2.884
A980143	320x90			2.943
A980144	360x90			2.999
A980145	400x90			3.108
A980146	440x90			3.395
A980147	480x90			3.452
A980148	520x90			3.509

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			2.250
A980152	200x90			2.302
A980153	240x90			2.350
A980154	280x90			2.396
A980155	320x90			2.442
A980156	360x90			2.490
A980157	400x90			2.543
A980158	440x90			2.599
A980159	480x90			2.910
A980160	520x90			2.984

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 platines d'accrochage + gabarit) profondeur 90 mod. A980062 (2 platines d'accrochage + gabarit) profondeur 70/90	160x70/90	16	0,07	451
--	-----------	----	------	------------

A980038 mod. A980010 (n. 2 Platten + Schablone) Tiefe 90 mod. A980063 (n. 2 Platten + Schablone) Tiefe 90/70 mod. A980010 (2 platines d'accrochage + gabarit) profondeur 90 mod. A980063 (2 platines d'accrochage + gabarit) profondeur 70/90	200x70/90	19	0,1	457
--	-----------	----	-----	------------



A980039 mod. A980011 (n. 2 Platten + Schablone) Tiefe 90 mod. A980064 (n. 2 Platten + Schablone) Tiefe 90/70 mod. A980011 (2 platines d'accrochage + gabarit) profondeur 90 mod. A980064 (2 platines d'accrochage + gabarit) profondeur 70/90	240x70/90	23	0,12	486
--	-----------	----	------	------------

A980040 mod. A980012 (n. 2 Platten + Schablone) Tiefe 90 mod. A980065 (n. 2 Platten + Schablone) Tiefe 90/70 mod. A980012 (2 platines d'accrochage + gabarit) profondeur 90 mod. A980065 (2 platines d'accrochage + gabarit) profondeur 70/90	280x70/90	26	0,15	503
--	-----------	----	------	------------

A980041 mod. A980013 (n. 2 Platten + Schablone) Tiefe 90 cm mod. A980066 (n. 2 Platten + Schablone) Tiefe 90/70 cm mod. A980013 (2 platines d'accrochage + gabarit) profondeur 90 mod. A980066 (2 platines d'accrochage + gabarit) profondeur 70/90	320x70/90	29	0,18	513
--	-----------	----	------	------------

A980042 mod. A980014 (n. 2 Platten + Schablone) Tiefe 90 mod. A980067 (n. 2 Platten + Schablone) Tiefe 90/70 mod. A980014 (2 platines d'accrochage + gabarit) profondeur 90 mod. A980067 (2 platines d'accrochage + gabarit) profondeur 70/90	360x70/90	33	0,2	518
--	-----------	----	-----	------------

A980043 mod. A980015 (n. 2 Platten + Schablone) Tiefe 90 mod. A980068 (n. 2 Platten + Schablone) Tiefe 90/70 mod. A980015 (2 platines d'accrochage + gabarit) profondeur 90 mod. A980068 (2 platines d'accrochage + gabarit) profondeur 70/90	400x70/90	37	0,25	677
--	-----------	----	------	------------

A980044 mod. A980016 (n. 3 Platten + Schablone) Tiefe 90 mod. A980016 (3 platines d'accrochage + gabarit) profondeur 90	440x70/90	41	0,3	695
--	-----------	----	-----	------------

A980045 mod. A980017 (n. 3 Platten + Schablone) Tiefe 90 mod. A980017 (3 platines d'accrochage + gabarit) profondeur 90	480x70/90	45	0,3	750
--	-----------	----	-----	------------

A980076 mod. A980057 (n. 3 Platten + Schablone) Tiefe 90 mod. A980057 (3 platines d'accrochage + gabarit) profondeur 90	520x70/90	49	0,4	898
--	-----------	----	-----	------------

Weiteres Zubehör

Accessoires complémentaires

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

Seitenabdeckung Standgeräte rechts - *Barre de finition pour éléments côté droit*

 A980134	90x0,3x7,5	1	0,01	134
--	------------	---	------	-----

Seitenabdeckung Standgeräte links - *Barre de finition pour éléments côté gauche*

 A980135	90x0,3x7,5	1	0,01	134
--	------------	---	------	-----

Tellerablage - *Barres de dressage*



A777086	40x7x5,5			238
A777088	80x7x5,5			268
A777090	120x7x5,5			319

Aufsatzablagerosst für Töpfe - *Etagères hautes pour casseroles*



A980161	80			1.272
A980162	120			1.431
A980163	160			1.576

Weiteres Zubehör

Accessoires complémentaires

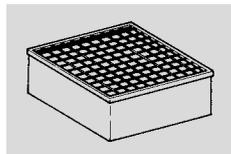
Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m ³	€

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

A777182				424
----------------	--	--	--	------------

Verbindungs-Kit freitragender-Aufstellung für Aufsatzablagegest für Töpfe - *Structure reliant les étagères hautes pour casseroles - version double suspendue*

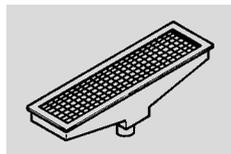
A777180				424
----------------	--	--	--	------------



B900001
Bodeneinlauf aus Edelstahl
Caniveau de sol en acier inox

40x40x15

986



B980001
Bodeneinlauf aus Edelstahl
Caniveau de sol en acier inox

80x40x15

1.726

Frontsocke - *Plinthes frontales*



A980046

40x2x14,5

45

A980047

80x2x14,5

85

A980048

120x2x14,5

117

A980049

160x2x14,5

145

Seitensockel rechts/links - *Plinthes latérale gauche ou droite*



A980149

70x2x14,5

59

A980150

Für Unterschränke NSA92 - *Pour soubassement NSA92*

70x2x14,5

59

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



	A980123	90x5x73,5	11	700
---	----------------	-----------	----	------------

Linke schliessseite - Côté de fermeture gauche



	A980124	90x5x73,5	11	700
---	----------------	-----------	----	------------

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



	A980125	180x5x73,5	22	959
---	----------------	------------	----	------------

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



	A980126	163x5x73,5	22	948
---	----------------	------------	----	------------

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



	A980127	163x5x73,5	22	948
---	----------------	------------	----	------------

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m ³	€
23 (230 V/ 3F) Sonder Anspeisung- muss bei Bestellung angegeben werden <i>Alimentation spécifi que à préciser à la commande</i>				+3% auf den Listenpreis sur les listes des prix

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



Anfrage bei Bestellung <i>Demander lors de la commande</i>	rot <i>rouge</i> RAL. 3003	blau <i>bleu</i> RAL. 5005	schwarz <i>noir</i> RAL. 9005	211*
--	---	---	--	-------------

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

** Lackierung nicht verfügbar für Vaporgrill, 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 Küche 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 nettoyyables 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

Épaisseur 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 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 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					

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	3.904
-----------	---	---	---	---	---	----	---	----	------	--------------

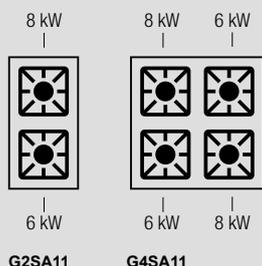


G4SA11

4 Brenner
mit Wasserablauf-Kit

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

90x110x85	-	2	2	-	-	28	-	140	1,2	6.775
-----------	---	---	---	---	---	----	---	-----	-----	--------------



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	m ³	€

Auf Backofen - Monobloc sur four



G4SF11

4 Brenner, Gas-Backofen mit Wasserablauf-Kit

Fourneau 4 feux, veilleuses et thermocouples, four gaz, kit de vidange

90x110x85	54x94x30	2	2	10	-	38	-	180	1,3	7.661
-----------	----------	---	---	----	---	----	---	-----	-----	--------------



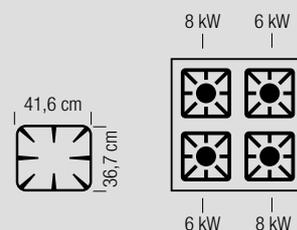
G4SFE11

4 Brenner, Elektro-Backofen mit Wasserablauf-Kit

Fourneau 4 feux, veilleuses et thermocouples, four électrique, kit de vidange

90x110x85	54x94x30	2	2	-	10	28	400V/3N 50/60Hz	180	1,3	8.249
-----------	----------	---	---	---	----	----	--------------------	-----	-----	--------------

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 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

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

- Plaques électriques à chauffe rapide

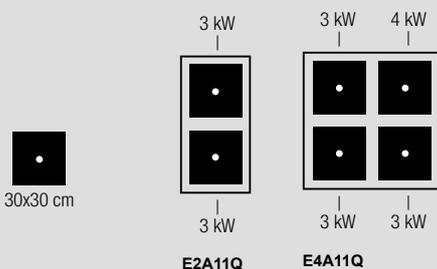
- Plans de travail emboutis
- Sécurité anti-surchauffe
- Possibilité de contrôle des appareils de chaque côté (sauf friteuses, cuiseurs à pâtes)
- Four et dessous neutres traversant

Facilité d'utilisation

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

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie fermée

<p>E2A11Q 2 Kochplatten quadratisch <i>2 plaques électriques carrés</i></p>	45x110x85	-	2	-	-	-	6	400V/3N 50/60Hz	90	0,65	5.009
<p>E4A11Q 4 Kochplatten quadratisch <i>4 plaques électriques carrés</i></p>	90x110x85	-	3	1	-	-	13	400V/3N 50/60Hz	140	1,2	7.220



DOMINA 1100 Elektroherde - Fourneaux électriques

Modell Modèle	Außenabmessungen	Ofenabmessungen	Platten		Backofen		Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	Außenabmessungen	Dim. du four	3 kW	4 kW	G kW	E kW					

Auf Backofen - Monobloc sur four



E4F11Q
4 Kochplatten quadratisch
Elektro-Backofen

4 plaques électriques
carrées, four électrique

90x110x85

54x94x30

3

1

-

10

23

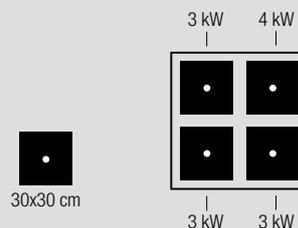
400V/3N
50/60Hz

180

1,3

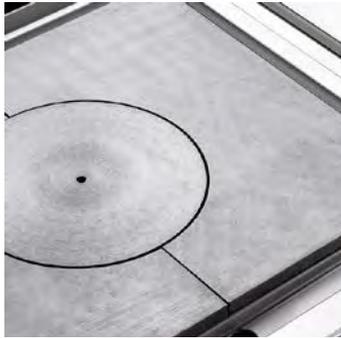
9.743

114



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 grill à 3 niveaux et 1 grill 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 différenciées 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 Prix
	(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

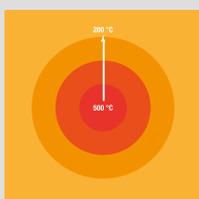
90x110x85	-	1	-	12	-	190	1,3	5.680
-----------	---	---	---	----	---	-----	-----	--------------

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	8.397
-----------	----------	---	----	----	---	-----	-----	--------------



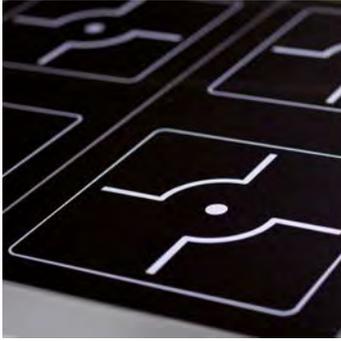
Isotherme Zonen für differenziertes Kochen

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

- Chauffe 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

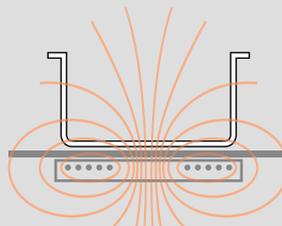
- Surface de travail complètement plane
- Contrôle individuel de chaque zone de chauffe
- La chauffe n'est active que lorsqu'un ustensile est en contact avec la plaque
- Contrôle des appareils de chaque côté

Modell Modèle	Außenabmessungen 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	€

Auf Unterschrank - Monobloc sur coffre

 <p>E411I 2 Induktionsfelder Plaques induction 2 zones</p>	45x110x85	2	10	400V/3 50/60Hz	80	0,65	13.920
 <p>E911I 4 Induktionsfelder Plaques induction 4 zones</p>	90x110x85	4	20	400V/3 50/60Hz	120	1,2	26.913

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

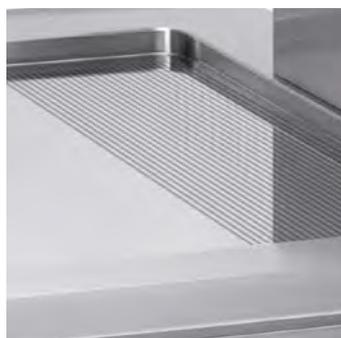
- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 2 mm Stärke
- Eingelassene Bratplatten, 3 cm tief
- Plattenstärke 15 mm

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 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						Kg m ³	€

Auf Unterschrank - Monobloc sur coffre

 <p>GFTA911L Grillplatte glatt <i>Plaque lisse</i></p>	•			90x110x85	83x70,5x1,5	2	-	18	-	190	1,3	6.407
			•									
 <p>GFTA911LC Grillplatte glatt verchromt <i>Plaque lisse chromée</i></p>	•		•	90x110x85	83x70,5x1,5	2	-	18	-	190	1,3	7.733
 <p>GFTA911R Grillplatte gerillt <i>Plaque rainurée</i></p>		•		90x110x85	83x70,5x1,5	2	-	18	-	190	1,3	6.850



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

Verchromte Grillplatten - Plaques chromée

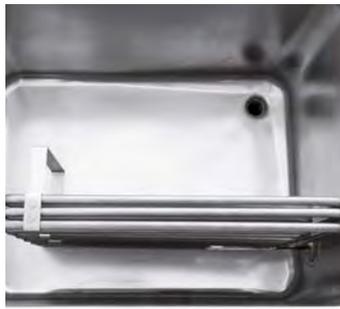
DOMINA 1100 Grillplatten - Plaques grillades

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson			Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à 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	9 kW	6 kW	kW		Kg	m ³	€
 <p>GFTA911LR Grillplatte 2/3 glatt und 1/3 gerillt <i>Plaque 2/3 lisse 1/3 rainurée</i></p>	•	•		90x110x85	83x70,5x1,5	2	-	18	-	190	1,3	6.704
	•	•	•	90x110x85	83x70,5x1,5	2	-	18	-	190	1,3	8.249
 <p>EFTA911L Grillplatte glatt <i>Plaque lisse</i></p>	•			90x110x85	83x70,5x1,5	-	2	12	400V/3N 50/60Hz	190	1,3	7.144
	•		•	90x110x85	83x70,5x1,5	-	2	12	400V/3N 50/60Hz	190	1,3	8.322
 <p>EFTA911R Grillplatte gerillt <i>Plaque rainurée</i></p>		•		90x110x85	83x70,5x1,5	-	2	12	400V/3N 50/60Hz	190	1,3	7.589
 <p>EFTA911LR Grillplatte 2/3 glatt und 1/3 gerillt <i>Plaque 2/3 lisse 1/3 rainurée</i></p>	•	•		90x110x85	83x70,5x1,5	-	2	12	400V/3N 50/60Hz	190	1,3	7.439
	•	•	•	90x110x85	83x70,5x1,5	-	2	12	400V/3N 50/60Hz	190	1,3	8.765



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 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 - Monobloc sur baie fermée

 <p>GF411 1 Becken 18 L 1 Korb 1 cuve cap. 18 L 1 panier</p>	67,5x110x85	30x40x31	18	15,2	-	15,2	-	120	1,1	6.425
 <p>GF911 2 Becken 18 L 3 Korb 2 cuves cap. 18+18 L, 3 panier</p>	112,5x110x85	30x40x31	18+18	15,2+15,2	-	30,4	-	195	1,75	10.237

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
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m ³	€

 <p>EF411 1 Becken 18 L 1 Korb 1 cuve cap. 18 L 1 panier</p>	45x110x85	30x40x25	18	-	16	16	400V/3N 50/60Hz	80	0,65	5.156
--	-----------	----------	----	---	----	----	--------------------	----	------	--------------

Zubehör - Accessoires

Fritteusen Zubehör - Pour friteuses monobloc gaz et électrique

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

 <p>174254 Korb 1/1 Becken 1 panier</p>	27x36x13	139
---	----------	------------

 <p>A990127 Ölauffangbehälter Bac pour huile</p>	28x61x13,5	147
---	------------	------------

120



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

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
- Abtropfstro 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	m ³	€

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie fermée

 <p>GC411/SC 1 Becken 40 L (ohne Körbe) 1 cuve cap. 40 L (fourni sans paniers)</p>	67,5x110x85	51x30,5x30	40	14	-	14	-	140	1	6.631
 <p>GC911/SC 2 Becken 40 L (ohne Körbe) 2 cuves cap. 40+40 L (fourni sans paniers)</p>	112,5x110x85	51x30,5x30	40+40	14+14	-	28	-	192	1,6	8.177

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

5.673

Zubehör - Accessoires

Körbe für Nudelkocher - Paniers pour cuiseurs à pâtes

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

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



A770049

14,5x29x21,5

108



A770050

49x29x21,5

240



A800104

16x29x21,5

111



A800105

24x29x21,5

133



A800108

ø 14,5 x H 20

139



B800003

14,5x16x21,5

90



B800004

14,5x16x21,5

90



B800007

33x29x21,5

183

122

Kombinationsmöglichkeiten der Körbe für Nudelkocher

Combinaisons 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.

MLM
2023

A800104



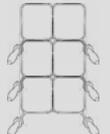
A800105



A770050



B800004 + B800003



A800104 + B800007



A800104 + A770049



A800108



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

- Résistances blindées incoloy
- Thermostat de régulation de la température

sur un côté de l'appareil

Facilité d'utilisation

- Panneau de contrôle

Performance

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Wannenabmessungen Dim. de la cuve	Wannenkazität 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	m ³	€

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie fermée

 <p>EBMA411 1 Becken GN 4/3 (ohne Behälter) Bain Marie électrique cuve GN 4/3 (fourni sans bac)</p>	45x110x85	31x69x16	GN 1/1 + GN 1/3	2,5	2,5	230V/1N 50/60Hz	70	0,65	4.419
---	-----------	----------	-----------------	-----	-----	--------------------	----	------	--------------

DOMINA 1100 Wasserbad - Bain Marie

Zubehör - Accessoires

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

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Preis Prix €
 A800040 Inhalt. 21 L GN 1/1 Cap. 21 L GN 1/1	53x32,5x15	175
 A800041 Inhalt. 13 L GN 2/3 Cap. 13 L GN 2/3	35,5x32,5x15	125
 A800042 Inhalt 9,5 L GN 1/2 Cap. 9,5 L GN 1/2	32,5x26,5x15	115
A800043 Inhalt 5 L GN 1/3 Cap. 5 L GN 1/3	32,5x17,5x15	89
A800044 Inhalt 2,5 L GN 1/6 Cap. 2,5 L GN 1/6	17,6x16,2x15	66



Neutralelemente

Eléments neutres



Die **DOMINA 1100** Neutralelemente 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 (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Brutto G. P. Brut Kg	Volumen Volume m³	Preis Prix €
------------------	--	----------------------------	-------------------------	--------------------

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie fermée

	NA211	22,5x110x85	45	0,35	960
	NA211W	22,5x110x85	45	0,35	1.578

DOMINA 1100 Neutralelemente - *Eléments neutres*

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Brutto G. P. Brut Kg	Volumen Volume m³	Preis Prix €	
	NA411	45x110x85	65	0,65	3.096
	NA911	90x110x85	130	1,2	4.274

Zubehör - Accessoires **DOMINA 1100**

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	1.642
	A990040 Tellerablage <i>Barres de dressage</i>	45x7,5x5,5		226
	A990041 Tellerablage <i>Barres de dressage</i>	90x7,5x5,5		261
	A990042 Tellerablage <i>Barres de dressage</i>	135x7,5x5,5	1,7	310
	A110010 Tellerablage <i>Barres de dressage</i>	157,5x7,5x5,5		319
	A990043 Tellerablage <i>Barres de dressage</i>	180x7,5x5,5		334
	A990044 Tellerablage <i>Barres de dressage</i>	225x7,5x5,5		385
	A990045 Tellerablage <i>Barres de dressage</i>	270x7,5x5,5		408
	A990089 Edelstahl-Lenkrolle mit Bremse <i>Roulette inox avec frein</i>	Ø 12,5	1	78
	A990090 Edelstahl-Lenkrolle <i>Roulette inox sans frein</i>	Ø 12,5	1	61

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		47
	A110002 Frontsockel <i>Plinthes frontales</i>	67,5x14x2		79
	A990095 Frontsockel <i>Plinthes frontales</i>	90x14x2		85
	A110004 Frontsockel <i>Plinthes frontales</i>	112,5x14x2		105
	A990096 Frontsockel <i>Plinthes frontales</i>	135x14x2		117
	A110006 Frontsockel <i>Plinthes frontales</i>	157,5x14x2		134
	A990097 Frontsockel <i>Plinthes frontales</i>	180x14x2		145
	A110009 Seitensockel rechts/links <i>Plinthe latérale gauche ou droite</i>	87x15x2		127

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



Anfrage bei Bestellung
Demander lors de la commande

rot
rouge
RAL. 3003

blau
bleu
RAL. 5005

schwarz
noir
RAL. 9005

200*

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

128

magistra Plus|700

The real value for your kitchen

Konkrete Qualität

- **Neuer Knebel und neuer Griff**
um Qualität und Zuverlässigkeit zu verbessern
- **Neue Struktur**
für maximale Qualität
- **Stahlboden**
um jede Maschine wider 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** Gasherde 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 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

- 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 chauffe 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					

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre



MFB74AXS 2 Brenner 2 feux vifs	40x71,4x85	-	2	-	-	-	11	-	41	0,4	1.877
	MFB74AXL 2 Brenner 2 feux vifs	40x71,4x85	-	-	2	-	-	14	-	41	0,4



MFB77AXS 4 Brenner 4 feux vifs	70x71,4x85	-	4	-	-	-	22	-	62	0,8	2.645
	MFB77AXL 4 Brenner 4 feux vifs	70x71,4x85	-	-	4	-	-	28	-	62	0,8



magistra Plus|700 **Gasherde - Feux vifs**

Modell Modèle	Außenabmessungen	Ofenabmessungen	Brenner		Backofen		Gesamtleistung	Anschluss	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	Dimensions	Dimensions du four	Brûleurs	Four	KW Tot.	Energie					
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	5,5 kW	7 kW	G kW	E kW	kW		Kg	m ³	€



MFB711AXS

6 Brenner
6 feux vifs

110x71,4x85

-

6

-

-

33

-

88

1,1

3.468



MFB711AXL

6 Brenner
6 feux vifs

110x71,4x85

-

6

-

-

42

-

88

1,1

3.468

Auf Backofen - Monobloc sur four

MFB77FGXS

4 Brenner, Gas-Backofen
4 feux, four gaz

70x71,4x85

56x63x30

4

-

6

-

28

-

90

0,8

3.907



MFB77FGXL

4 Brenner, Gas-Backofen
4 feux, four gaz

70x71,4x85

56x63x30

-

4

6

-

34

-

90

0,8

3.907



MFB77FEXS

4 Brenner, Elektro-Backofen
4 feux, four électrique

70x71,4x85

56x63x30

4

-

-

5,3

22

400V/3N
50/60Hz

91

0,8

4.528

MFB77FEXL

4 Brenner, Elektro-Backofen
4 feux, four électrique

70x71,4x85

56x63x30

-

4

-

5,3

28

400V/3N
50/60Hz

91

0,8

4.528

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

4.481

MFB77FEVXL

4 Brenner,
Elektro-Umluft-Backofen
4 feux, four électrique
ventilé

70x71,4x85

56x37x32

-

4

-

2,6

28

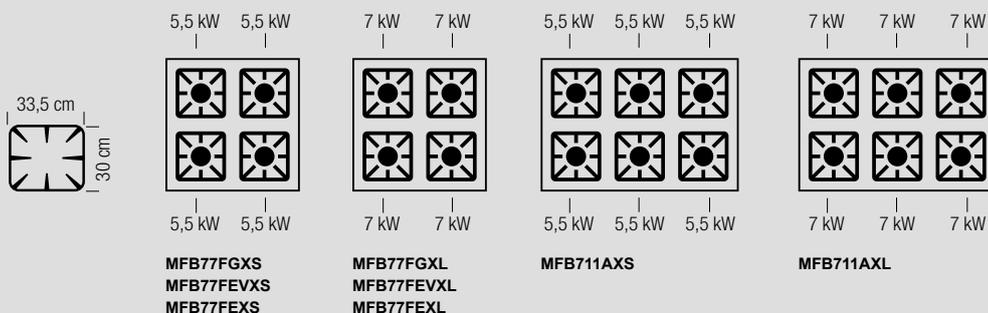
230V/1N
50/60Hz

83

0,8

4.481

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	€

	MFB711AFGX 6 Brenner, Gas-Backofen <i>6 feux, four gaz</i>	110x71,4x85	56x63x30	6	-	6	-	39	-	125	1,1	5.161
---	---	-------------	----------	---	---	---	---	----	---	-----	-----	--------------

	MFB711AFGXL 6 Brenner, Gas-Backofen <i>6 feux, four gaz</i>	110x71,4x85	56x63x30	-	6	6	-	48	-	125	1,1	5.161
---	--	-------------	----------	---	---	---	---	----	---	-----	-----	--------------

	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	5.554
---	---	-------------	----------	---	---	---	-----	----	--------------------	-----	-----	--------------

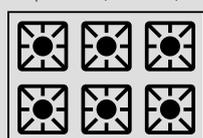
	MFB711AFEXL 6 fuochi valvolati, 6 Brenner, Elektro-Backofen <i>6 feux, four électrique</i>	110x71,4x85	56x63x30	-	6	-	5,3	42	400V/3N 50/60Hz	128	1,1	5.554
---	--	-------------	----------	---	---	---	-----	----	--------------------	-----	-----	--------------

	MFB711FGMXS 6 Brenner Jumbo-Gas-Backofen <i>6 feux, 1 grand four gaz</i>	110x71,4x85	77x64x36	6	-	8	-	41	-	115	1,1	5.592
---	--	-------------	----------	---	---	---	---	----	---	-----	-----	--------------

	MFB711FGMXL 6 Brenner Jumbo-Gas-Backofen <i>6 feux, 1 grand four gaz</i>	110x71,4x85	77x64x36	-	6	8	-	50	-	115	1,1	5.592
---	--	-------------	----------	---	---	---	---	----	---	-----	-----	--------------

	MFB711MFG4XL 4 Brenner, Gas-Backofen <i>4 feux, four gaz</i>	110x71,4x85	56x63x30	-	4	6	-	39,5	-	136	1,1	5.696
---	---	-------------	----------	---	---	---	---	------	---	-----	-----	--------------

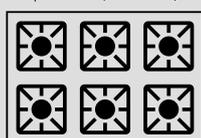
5,5 kW 5,5 kW 5,5 kW



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

MFB711AFGX
MFB711AFEXS
MFB711FGMXS

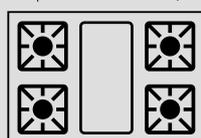
7 kW 7 kW 7 kW



7 kW 7 kW 7 kW

MFB711AFGXL
MFB711AFEXL
MFB711FGMXL

7 kW 7 kW



7 kW 5,5 kW 7 kW

MFB711MFG4XL



133

MLM
2023

magistra Plus|700 Gasherde - Feux vifs

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

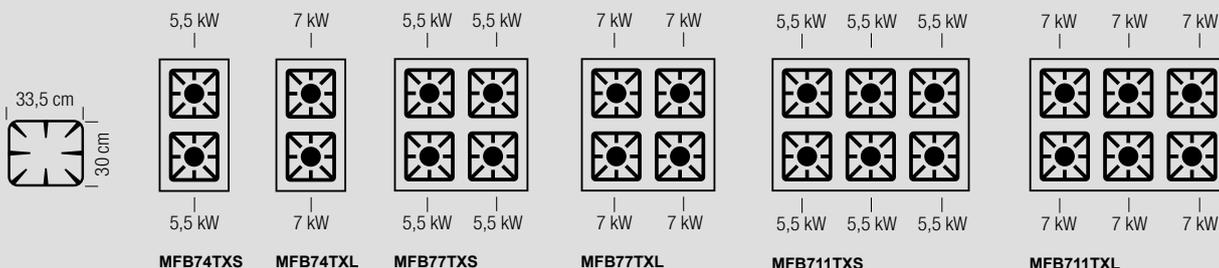
Aufbau - Top

	MFB74TXS 2 Brenner <i>Feux vifs 2 feux</i>	40x71,4x25	-	2	-	-	-	11	-	30	0,2	1.252
	MFB74TXL 2 Brenner <i>Feux vifs 2 feux</i>	40x71,4x25	-	-	2	-	-	14	-	30	0,2	1.252
	MFB77TXS 4 Brenner <i>Feux vifs 4 feux</i>	70x71,4x25	-	4	-	-	-	22	-	50	0,32	2.055
	MFB77TXL 4 Brenner <i>Feux vifs 4 feux</i>	70x71,4x25	-	-	4	-	-	28	-	50	0,32	2.055
	MFB711TXS 6 Brenner <i>Feux vifs 6 feux</i>	110x71,4x25	-	6	-	-	-	33	-	64	0,5	2.908
	MFB711TXL 6 Brenner <i>Feux vifs 6 feux</i>	110x71,4x25	-	-	6	-	-	42	-	64	0,5	2.908

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



Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Brutto G. P. Brut kg	Volumen Volume m ³	Preis Prix €
 A777103 Grillplattee glatt, 1 Brenner (AISI 430) Plaque grillade lisse, 1 bruleur (AISI 430)	30x33,5x0,8	6,5	0,01	334
 A777104 Grillplattee gerillt, 1 Brenner (AISI 430) Plaque grillade rainurée, 1 bruleur (AISI 430)	30x33,5x0,8	6	0,01	412
 A777125* Wassersäule für Unterschrank Modelle Colonne alimentation en eau pour models sur baie libre	32x49x1	5	0,03	487
 A777126* Wassersäule für Top Modelle Colonne alimentation en eau pour models top	32x49x1	5	0,03	488
 A777127* Wassersäule für Ofenmodelle Colonne alimentation en eau pour models de four	32x49x1	5	0,03	488

* 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)

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

Leistung

- Schnellheizende Kochfelder

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

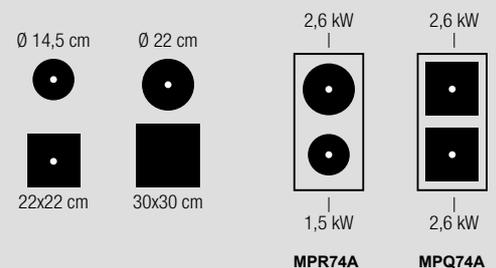
- Angles arrondis
- Système anti surchauffe

Modell Modèle	Außenabmessungen		Ofenabmessungen		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 2 plaques électriques rondes	40x71,4x85	-	1	1	-	-	-	4,1	400V/3N 50Hz	35	0,4	1.780
	MPQ74A 2 Kochplatten quadratisch 2 plaques électriques carrés	40x71,4x85	-	-	2	-	-	-	5,2	400V/3N 50Hz	45	0,4	2.422

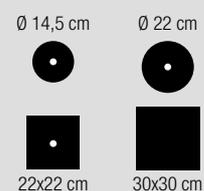
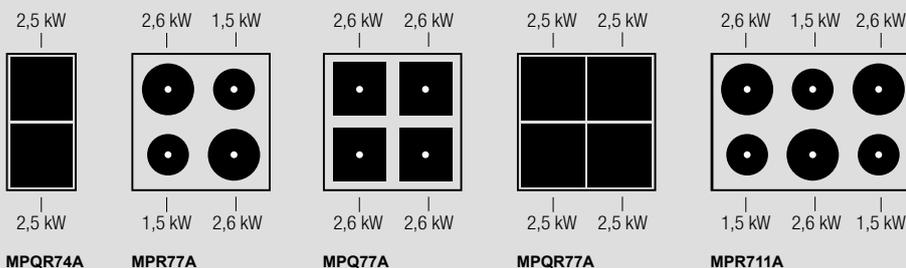
136



Elektroherde - Fourneaux électriques magistra Plus|700

Modell Modèle	Außenabmessungen	Ofenabmessungen	Platten			Backofen		Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	Außenabmessungen	Dim. du four	1,5 kW	2,6 kW	2,5 kW	G kW	E kW					

	MPQR74A 2 bündige gusseiserne Kochplatten <i>2 zones de chauffe intégrées</i>	40x71,4x85	-	-	-	2	-	-	5	400V/3N 50Hz	58	0,4	2.705
	MPR77A 4 Kochplatten rund <i>4 plaques électriques rondes</i>	70x71,4x85	-	2	2	-	-	-	8,2	400V/3N 50Hz	60	0,8	2.445
	MPQ77A 4 Kochplatten quadratisch <i>4 plaques électriques carrés</i>	70x71,4x85	-	-	4	-	-	-	10,4	400V/3N 50Hz	69	0,8	3.891
	MPQR77A 4 bündige gusseiserne Kochplatten <i>4 zones de chauffe intégrées</i>	70x71,4x85	-	-	-	4	-	-	10	400V/3N 50Hz	93	0,8	4.356
	MPR711A 6 Kochplatten rund <i>6 plaques électriques rondes</i>	110x71,4x85	-	3	3	-	-	-	12,3	400V/3N 50Hz	136	1,1	3.084



137

magistra Plus|700 Elektroherde - Fourneaux électriques

Modell Modèle	Außenabmessungen	Ofenabmessungen	Platten			Backofen		Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	Außenabmessungen	Dim. du four	1,5 kW	2,6 kW	2,5 kW	G kW	E kW					



MPQ711A
6 Kochplatten
quadratisch
*6 plaques électriques
carrés*

110x71,4x85	-	-	6	-	-	-	-	15,6	400V/3N 50Hz	136	1,1	5.347
-------------	---	---	---	---	---	---	---	------	-----------------	-----	-----	--------------

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	4.217
------------	----------	---	---	---	---	-----	------	-----------------	----	-----	--------------



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	5.512
------------	----------	---	---	---	---	-----	------	-----------------	----	-----	--------------



MPQR77FE
4 bündige gusseiserne
Kochplatten
Elektro-Backofen
*4 plaques intégrées
sur four électrique*

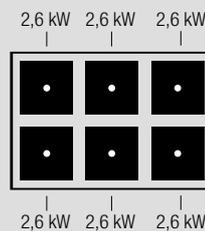
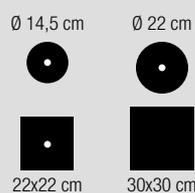
70x71,4x85	56x66x31	-	-	4	-	5,3	15,3	400V/3N 50Hz	125	0,8	6.062
------------	----------	---	---	---	---	-----	------	-----------------	-----	-----	--------------



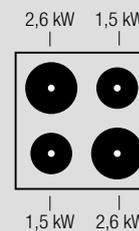
MPQR77FEV
4 bündige gusseiserne
Kochplatten
Elektro-Umluft-Backofen
*4 plaques électriques
intégrées sur four
électrique ventilé*

70x71,4x85	56x37x32	-	-	4	-	2,6	12,6	400V/3N 50/60Hz	117	0,8	5.401
------------	----------	---	---	---	---	-----	------	--------------------	-----	-----	--------------

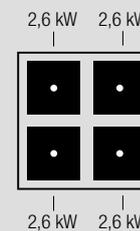
138



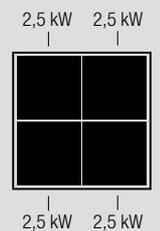
MPQ711A



MPR77FE



MPQ77FE



MPQR77FE
MPQR77FEV

Elektroherde - Fourneaux électriques **magistra Plus|700**

Modell Modèle	Außenabmessungen	Ofenabmessungen	Platten			Backofen		Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	Außenabmessungen	Dim. du four	1,5 kW	2,6 kW	2,5 kW	G kW	E kW					



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

6.941

Aufbau - Top



MPR74T

2 Kochplatten rund

*2 plaques électriques
rondes*

40x71,4x25

-

1

1

-

-

-

4,1

400V/3N
50Hz

20

0,2

1.246



MPQ74T

2 Kochplatten
quadratisch

*2 plaques électriques
carrés*

40x71,4x25

-

-

2

-

-

-

5,2

400V/3N
50Hz

27

0,2

1.930



MPR77T

4 Kochplatten
quadratisch

*4 plaques électriques
carrés*

70x71,4x25

-

2

2

-

-

-

8,2

400V/3N
50Hz

40

0,32

1.722



MPQ77T

4 Kochplatten
quadratisch

*4 plaques électriques
carrés*

70x71,4x25

-

-

-

4

-

-

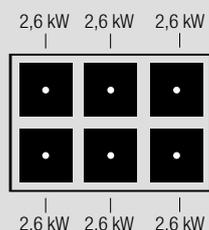
10,4

400V/3N
50Hz

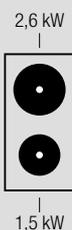
49

0,32

3.363



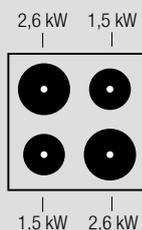
MPQ711FE



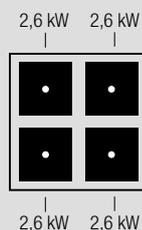
MPR74T



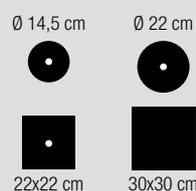
MPQ74T



MPR77T



MPQ77T



139

magistra Plus|700 Elektroherde - Fourneaux électriques

Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Brutto G. P. Brut kg	Volumen Volume m ³	Preis Prix €	
	A777125* Wassersäule für Unterschrank Modelle <i>Colonne alimentation en eau pour models sur baie libre</i>	32x49x1	5	0,03	487
	A777126* Wassersäule für Top Modelle <i>Colonne alimentation en eau pour models top</i>	32x49x1	5	0,03	488
	A777127* Wassersäule für Ofenmodelle <i>Colonne alimentation en eau pour models de four</i>	32x49x1	5	0,03	488

* 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 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.

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 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
- Plaque coup de feu en fonte épaisseur 10 mm

Performance

- Puissance 9 kW avec allumage par piezo (version gaz)

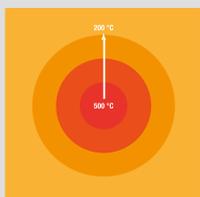
Facilité d'utilisation

- Différenciation des zones de chauffe pour obtenir des cuissons différentes

Modell Modèle	Außenabmessungen	Ofenabmessungen	Kochplatte		Backofen		Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen	Preis Prix
	Außenabmessungen	Dim. du four	Plaque de cuisson		Four						
	(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

 <p>MTPG77A Gas-Glühplattenherd</p> <p>Plaque coup de feu sur baie libre, veilleuse et thermocouple, allumage piezzo</p>	70x71,4x85	-	1	-	-	-	9	-	83	0,8	3.078
 <p>MTPG77FG Gas-Glühplattenherd mit Backofen</p> <p>Fourneau plaque coup de feu/four, 1 plaque coup de feu, veilleuse et thermocouple, allumage piezzo, 1 four gaz, allumage piezzo, robinet thermostatique</p>	70x71,4x85	56x66x31	1	-	6	-	15	-	116	0,8	4.302



Gas-Typschild

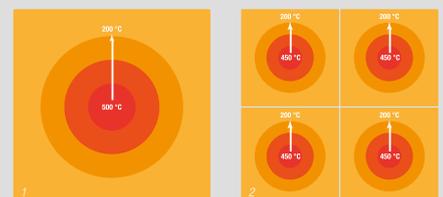
Plaque modèle gaz

magistra Plus|700 **Glühplattenherde** - *Plaque coup de feu*

Modell Modèle	Außenabmessungen	Ofenabmessungen	Kochplatte		Backofen		Gesamtleistung	Anschluss	Brutto G.	Volumen	Preis
	Außenabmessungen	Dim. du four	Plaque de cuisson		Four		KW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	G 9 kW	E 2,25 kW	G kW	E kW	kW		Kg	m³	€
 <p>MTPG77T Gas-Glühplatte</p> <p>1 plaque coup de feu, veilleuse et thermocouple, allumage piezzo</p>	70x71,4x25	-	1	-	-	-	9	-	68	0,32	2.284
Elektro - Electric											
 <p>MTPE77A Elektro-Glühplattenherd mit offenem Unterbau</p> <p>Plaque coup de feu électrique sur baie libre</p>	70x71,4x85	-	-	4	-	-	9	400V/3N 50Hz	84	0,8	3.719
 <p>MTPE77FE Elektro-Glühplattenherd mit Backofen</p> <p>Plaque coup de feu électrique, 1 four électrique</p>	70x71,4x85	56x66x31	-	4	-	5,3	14,3	400V/3N 50Hz	117	0,8	4.936
 <p>MTPE77T Elektro-Glühplatte</p> <p>Plaque coup de feu électrique</p>	70x71,4x25	-	-	4	-	-	9	400V/3N 50Hz	69	0,32	3.001

142

- Gas-Typenschild
Plaque modèle gaz
- 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	m ³	€	
	A777125* Wassersäule für Unterschrank Modelle <i>Colonne alimentation en eau pour modèls sur baie libre</i>	32x49x1	5	0,03	487
	A777126* Wassersäule für Top Modelle <i>Colonne alimentation en eau pour modèls top</i>	32x49x1	5	0,03	488
	A777127* Wassersäule für Ofenmodelle <i>Colonne alimentation en eau pour modèls de four</i>	32x49x1	5	0,03	488

* 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

Bedienkomfort

- 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 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 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	m ³	€

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre

 <p>MVC74A 2 Kochzonen Fourneau vitrocéramique 2 zones de chauffe</p>	40x71,4x85	-	1 1	-	4,3	400V/3N 50/60Hz	53	0,4	2.233
 <p>MVC77A 4 Kochzonen Fourneau vitrocéramique 4 zones de chauffe</p>	70x71,4x85	-	2 2	-	8,6	400V/3N 50/60Hz	76	0,8	3.660

144

1,8 kW



Ø 18 cm

2,5 kW



Ø 25 cm

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	m ³	€

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	5.342
------------	----------	---	---	-----	------	--------------------	----	-----	--------------

Aufbau - *Top*



MVC74T

2 Kochzonen

*Fourneau vitrocéramique
2 zones de chauffe*

40x71,4x25	-	1	1	-	4,3	400V/3N 50/60Hz	27	0,2	2.127
------------	---	---	---	---	-----	--------------------	----	-----	--------------



MVC77T

4 Kochzonen

*Fourneau vitrocéramique
4 zones de chauffe*

70x71,4x25	-	2	2	-	8,6	400V/3N 50/60Hz	49	0,3	3.486
------------	---	---	---	---	-----	--------------------	----	-----	--------------

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 models sur baie libre

32x49x1	5	0,03	487
---------	---	------	------------



A777126*

Wassersäule für Top Modelle

Colonne alimentation en eau pour models top

32x49x1	5	0,03	488
---------	---	------	------------

A777127*

Wassersäule für Ofenmodelle

Colonne alimentation en eau pour models de four

32x49x1	5	0,03	488
---------	---	------	------------

* Nicht verfügbar für MVC74A modelle
* Pas disponible pour les modèles MVC74A

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. (LxPxH) cm (LxDxH) cm	Induttori Inductors	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
		3,5 kW	kW		Kg	m ³	€

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre

 <p>MIN74A 2 Induktionsfelder <i>Plaque induction 2 zones</i></p>	40x71,4x85	2	7	400V/3 50/60Hz	53	0,4	9.566
 <p>MIN77A 4 Induktionsfelder <i>Plaque induction 4 zones</i></p>	70x71,4x85	4	14	400V/3 50/60Hz	76	0,8	15.009



Induktionskochfelder - Plaques induction magistra Plus|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	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	9.111
	MIN77T 4 Induktionsfelder <i>Plaque induction 4 zones</i>	70x71,4x25	4	14	400V/3 50/60Hz	56	0,3	14.455

147



24x24 cm

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

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 thermostatische 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 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 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 Prix
	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	2.639
---	--	--	--	------------	-------	---	---	-----	---	----	-----	--------------



MFTG74ALC
Grillplatte glatt
verchromt
Plaque gaz lisse
chromée

•		•		40x71,4x85	35x57	1	-	5,5	-	63	0,5	3.179
---	--	---	--	------------	-------	---	---	-----	---	----	-----	--------------



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	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	5,5 kW	4 kW	kW		Kg	m ³	€
 <p>MFTG74AR Grillplatte gerillt <i>Plaque gaz rainurée</i></p>		•		40x71,4x85	35x57	1	-	5,5	-	63	0,5	2.850
 <p>MFTG77AL Grillplatte glatt <i>Plaque gaz lisse</i></p>	•			70x71,4x85	65x57	2	-	11	-	97	0,8	3.535
 <p>MFTG77ALC Grillplatte glatt verchromt <i>Plaque gaz lisse chromée</i></p>	•		•	70x71,4x85	65x57	2	-	11	-	97	0,8	4.362
 <p>MFTG77AR Grillplatte gerillt <i>Plaque gaz rainurée</i></p>		•		70x71,4x85	65x57	2	-	11	-	97	0,8	3.904
 <p>MFTG77ALR Grillplatte ½ glatt und ½ gerillt <i>Plaque gaz ½ lisse ½ rainurée</i></p>	•	•		70x71,4x85	65x57	2	-	11	-	97	0,8	3.852



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

Verchromte Grillplatten - Plaques chromée

magistra Plus|700 Grillplatten - Plaques grillades

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson			Außenabmessungen Dimensions (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Bratfläche Plaques à chauffe rapide (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Brenner Brûleurs 5,5 kW	Heizelemente Électrique elements 4 kW	Gesamtleistung KW Tot. kW	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut Kg	Volumen Volume m³	Preis Prix €
	Glatt Lisse	Gerillt Rainurée	Verchromt Chromée									
 <p>MFTG77ALRC Grillplatte ½ glatt verchromt und ½ gerillt <i>Plaque gaz ½ lisse ½ rainurée chromée</i></p>	•	•	•	70x71,4x85	65x57	2	-	11	-	97	0,8	4.472
Aufbau - Top												
 <p>MFTG74TL Grillplatte glatt <i>Plaque gaz lisse</i></p>	•			40x71,4x25	35x57	1	-	5,5	-	43	0,2	1.832
 <p>MFTG74TLC Grillplatte glatt verchromt <i>Plaque gaz lisse chromée</i></p>	•		•	40x71,4x25	35x57	1	-	5,5	-	43	0,2	2.433
 <p>MFTG74TR Grillplatte gerillt <i>Plaque gaz rainurée</i></p>		•		40x71,4x25	35x57	1	-	5,5	-	43	0,2	2.005
 <p>MFTG77TL Grillplatte glatt <i>Plaque gaz lisse</i></p>	•			70x71,4x25	65x57	2	-	11	-	75	0,32	3.032

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	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	5,5 kW	4 kW	kW		Kg	m ³	€
 <p>MFTG77TLC Grillplatte glatt verchromt <i>Plaque gaz lisse chromée</i></p>	•		•	70x71,4x25	65x57	2	-	11	-	75	0,32	3.611
 <p>MFTG77TR Grillplatte gerillt <i>Plaque gaz rainurée</i></p>		•		70x71,4x25	65x57	2	-	11	-	75	0,32	3.240
 <p>MFTG77TLR Grillplatte ½ glatt und ½ gerillt <i>Plaque gaz ½ lisse ½ rainurée</i></p>	•		•	70x71,4x25	65x57	2	-	11	-	75	0,32	3.217
 <p>MFTG77TLRC Grillplatte ½ glatt verchromt und ½ gerillt <i>Plaque gaz ½ lisse ½ rainurée chromée</i></p>	•	•	•	70x71,4x25	65x57	2	-	11	-	75	0,32	3.713
Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre												
 <p>MFTE74AL Grillplatte glatt <i>Plaque électrique lisse</i></p>	•			40x71,4x85	35x57	-	1	4	400V/3N 50Hz	63	0,5	2.461



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

Verchromte Grillplatten - Plaques chromée

magistra Plus|700 Grillplatten - Plaques grillades

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson			Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chauffe rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Électrique éléments	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	5,5 kW	4 kW	kW	400V/3N 50Hz	Kg	m ³	€
 <p>MFTE74ALC Grillplatte glatt verchromt <i>Plaque électrique lisse chromée</i></p>	•		•	40x71,4x85	35x57	-	1	4	400V/3N 50Hz	63	0,5	2.832
 <p>MFTE74AR Grillplatte gerillt <i>Plaque électrique rainurée</i></p>		•		40x71,4x85	35x57	-	1	4	400V/3N 50Hz	63	0,5	2.611
 <p>MFTE77AL Grillplatte glatt <i>Plaque électrique lisse</i></p>	•			70x71,4x85	65x57	-	2	8	400V/3N 50Hz	97	0,8	3.460
 <p>MFTE77ALC Grillplatte glatt verchromt <i>Plaque électrique lisse chromée</i></p>	•		•	70x71,4x85	65x57	-	2	8	400V/3N 50Hz	97	0,8	4.317
 <p>MFTE77AR Grillplatte gerillt <i>Plaque électrique rainurée</i></p>		•		70x71,4x85	65x57	-	2	8	400V/3N 50Hz	97	0,8	3.973

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 éléments	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	5,5 kW	4 kW	kW	400V/3N 50Hz	Kg	m³	€
 <p>MFTE77ALR Grillplatte ½ glatt und ½ gerillt <i>Plaque électrique ½ lisse ½ rainurée</i></p>	•	•		70x71,4x85	65x57	-	2	8	400V/3N 50Hz	97	0,8	3.721
 <p>MFTE77ALRC Grillplatte ½ glatt verchromt und ½ gerillt <i>Plaque électrique ½ lisse ½ rainurée chromée</i></p>	•	•	•	70x71,4x85	65x57	-	2	8	400V/3N 50Hz	97	0,8	4.509
Aufbau - Top												
 <p>MFTE74TL Grillplatte glatt <i>Plaque électrique lisse</i></p>	•			40x71,4x25	35x57	-	1	4	400V/3N 50Hz	43	0,2	1.925
 <p>MFTE74TLC Grillplatte glatt verchromt <i>Plaque électrique lisse chromée</i></p>	•		•	40x71,4x25	35x57	-	1	4	400V/3N 50Hz	43	0,2	2.370
 <p>MFTE74TR Grillplatte gerillt <i>Plaque électrique rainurée</i></p>		•		40x71,4x25	35x57	-	1	4	400V/3N 50Hz	43	0,2	2.046



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

Verchromte Grillplatten - Plaques chromée

magistra Plus|700 Grillplatten - Plaques grillades

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson			Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chauffe rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Électrique éléments	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	5,5 kW	4 kW	kW	400V/3N 50Hz	Kg	m ³	€
 <p>MFTE77TL Grillplatte glatt <i>Plaque électrique lisse</i></p>	•			70x71,4x25	65x57	-	2	8	400V/3N 50Hz	75	0,32	2.799
 <p>MFTE77TLC Grillplatte glatt verchromt <i>Plaque électrique lisse chromée</i></p>	•			70x71,4x25	65x57	-	2	8	400V/3N 50Hz	75	0,32	3.558
 <p>MFTE77TR Grillplatte gerillt <i>Plaque électrique rainurée</i></p>		•		70x71,4x25	65x57	-	2	8	400V/3N 50Hz	75	0,32	3.121
 <p>MFTE77TLR Grillplatte ½ glatt und ½ gerillt <i>Plaque électrique ½ lisse ½ rainurée</i></p>	•		•	70x71,4x25	65x57	-	2	8	400V/3N 50Hz	75	0,32	2.982
 <p>MFTE77TLRC Grillplatte ½ glatt verchromt und ½ gerillt <i>Plaque électrique ½ lisse ½ rainurée chromée</i></p>	•	•	•	70x71,4x25	65x57	-	2	8	400V/3N 50Hz	75	0,32	3.625

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 höhenverstellbarem 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 embouti 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 (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Rostabmessungen Grilles cm	Brenner Brûleurs	Gesamtleistung KW Tot.	Brutto G. P. Brut Kg	Volumen Volume m³	Preis Prix €
------------------	--	----------------------------------	---------------------	---------------------------	----------------------------	-------------------------	--------------------

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre

 <p>MPLG74A Gusseisen Rost <i>Grille en fonte</i></p>	 <p>40x71,4x85</p>	35,2x47,5	1	7,5	56	0,5	2.798
 <p>MPLG78A Gusseisen Rost <i>Grille en fonte</i></p>	80x71,4x85	35,2x47,5 (x2)	2	15	98	0,8	4.317



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

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	m ³	€

Aufbau - Top

	MPLG74T Gusseisen Rost <i>Grille en fonte</i>	40x71,4x25	35,2x47,5	1	7,5	36	0,2	2.262
	MPLG78T Gusseisen Rost <i>Grille en fonte</i>	80x71,4x25	35,2x47,5 (x2)	2	15	74	0,32	3.213

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	54
--	--	---	---	-----------

156



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

Vaporgrill

Grill à eau

Die **MAGISTRA PLUS 700** Vaporgrillreihe 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 Eléments 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

 <p>MWGE74A Vaporgrill Grill à eau</p>	40x71,4x85	35,2x47,5	1	6	400V/3N 50/60Hz	50	0,5	3.153
 <p>MWGE78A Vaporgrill Grill à eau</p>	80x71,4x85	35,2x47,5 (x2)	2	12	400V/3N 50/60Hz	82	0,8	4.991



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

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.	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

		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	4.208
		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	3.124

Fritteusen - Friteuses magistra Plus|700

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	m ³	€
 <p>MFRG77A 2 Becken 14+14 L 2 Körbe A770046 <i>Friteuse gaz 14+14 litres sur coffre, 2 paniers A770046</i></p>	70x71,4x118	28x34x30	14+14	12,5+12,5	-	25	-	97	1,0	5.159
 <p>MFRE74A2V 2 Becken 7+7 L 2 Körbe A770045 <i>Friteuse électrique 2 cuves 7+7 litres sur coffre, 2 paniers A770045</i></p>	40x71,4x85	14x34x24	7+7	-	5,25+5,25	10,5	400V/3N 50Hz	58	0,5	4.381
 <p>MFRE74A 1 Becken 13 L 1 Korb A770046 <i>Friteuse électrique 13 litres sur coffre, 1 panier A770046</i></p>	40x71,4x85	28x34x24	13	-	9	9	400V/3N 50Hz	53	0,5	3.010
 <p>MFRE77A 2 Becken 13+13 L 2 Körbe A770046 <i>Friteuse électrique 2 cuves 13+13 litres sur coffre, 2 paniers A770046</i></p>	70x71,4x85	28x34x24	13+13	-	9+9	18	400V/3N 50Hz	72	0,8	5.202

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. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m ³	€

Aufbau - Top

	<p>MFRE74T2V 2 Becken 6+6 L 2 Körbe A777057</p> <p><i>Friteuse électrique 2 cuves 6+6 litres, fournie avec 2 paniers A777057</i></p>	40x71,4x25	14x34x20	6+6	-	5,25+5,25	10,5	400V/3N 50Hz	35	0,2	3.103
	<p>MFRE74T 1 Becken 12 L 1 Korb A777058</p> <p><i>Friteuse électrique 1 cuve 12 litres, fournie avec un grand panier A777058</i></p>	40x71,4x25	28x34x20	12	-	9	9	400V/3N 50Hz	30	0,2	2.355
	<p>MFRE77T 2 Becken 12+12 L 2 Körbe A777058</p> <p><i>Friteuse électrique 2 cuves 12+12 litres, fournie avec 2 grands paniers A777058</i></p>	70x71,4x25	28x34x20	12+12	-	9+9	18	400V/3N 50Hz	53	0,32	4.142

160

Zubehör - Accessoires

Körbe für Elektro-Standfritteusen, Elektro-Tischfritteusen un Gas-Standfritteusen
 Paniers pour friteuses électrique sur baie fermé et top et friteuses gaz sure baie fermée

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Preis Prix €
 A770045 Korb 1/2 Becken 1/2 panier	12x29,5x12	91
 A770046 Korb 1/1 Becken 1 panier	26x29,5x12	102
 A777057 Korb 1/1 Becken für mod. MFRE74T2V 1 panier pour model MFRE74T2V	12x29,5x12	91
 A777058 Korb 1/1 Becken für mod. MFRE74T und MFRE77T 1 panier pour models MFRE74T et MFRE77T	26x29,5x12	91

Für Fritteusen Auf Unterschrank - Pour friteuses monobloc

 A777133 Ölauffangbehälter Bac pour huile	30x48,5x12/9	125
--	--------------	-----



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 **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 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	m ³	€

Aufbau - Top



MSP74T
Elektro-Frittenwanne
Bac de salage électrique

	40x71,4x25	31x51x16	0,35	230V/1N 50/60Hz	20	0,2	1.410
--	------------	----------	------	--------------------	----	-----	--------------



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
- 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
- Abtropfstroh 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 embouti 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

 <p>MCPG74A 1 Becken 26 L (ohne Körbe)</p> <p><i>Cuiseur à pâtes gaz 26 litres sur coffre avec 2 paniers</i></p>		40x71,4x85	31x34x30	26	8,5	-	8,5	230V/1N 50/60Hz	50	0,5	3.395
 <p>MCPG77A 1 Becken 40 L (ohne Körbe)</p> <p><i>Cuiseur à pâtes gaz 40 litres sur coffre avec 3 paniers</i></p>		70x71,4x85	51x31x30	40	13,6	-	13,6	230V/1N 50/60Hz	68	0,8	4.189

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

3.431



MCPE77A

1 Becken 40 L
(ohne Körbe)

*Cuiseur à pâtes
électrique 40 litres
sur coffre
avec 3 paniers*

70x71,4x85

51x31x30

40

-

9

9

400V/3N
50Hz

58

0,8

4.006

Zubehör - Accessoires

Körbe für Nudelkocher Paniers pour cuiseurs à pâtes

	Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Preis Prix
		(BxTxH) cm (LxPxH) cm	€
	A770049	14,5x29x21,5	108
	A770050	49x29x21,5	240
	B800003	14,5x16x21,5	90
	B800004	14,5x16x21,5	90
	B800005	9,5x29x21,5	111
	B800006	16x29x21,5	125
	B800007	33x29x21,5	183
	A777109 Deckel für Nudelkocher 40x73 cm <i>Couvercle pour cuiseur à pâtes 40x73 cm</i>	39x33x1,5/4,5	57
	A980117 Deckel für Nudelkocher 70x73 cm <i>Couvercle pour cuiseur à pâtes 70x73 cm</i>	53x33x1,5/4,5	65

MCPG74A - MCPE74A

MCPG77A - MCPE77A



B800007



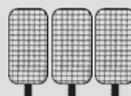
A770049



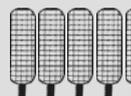
B800005



B800004 + B800003



B800006



B800005



B800004 + B800006



165

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

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

 <p>MBRG78A Beckenboden aus Edelstahl <i>Sauteuse gaz fond inox AISI 430, capacité 50 litres</i></p>	80x71,4x85	71x48x15	34	50	13,5	-	113	0,85	6.361
 <p>MBRE78A Beckenboden aus Edelstahl <i>Sauteuse électrique fond inox AISI 430, capacité 50 litres</i></p>	80x71,4x85	71x48x15	34	50	9	400V/3N 50Hz	118	0,85	6.298



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 entnehmbare 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

 <p>MPEG7750I Beckenboden aus Edelstahl 50 lt. Fassungsvermögen</p> <p><i>Marmite gaz chauffe indirecte, robinet de vidange, filtre amovible, robinets eau chaude et froide en façade, couvercle équilibré</i></p>	70x71,4x85	40x42	50	12,5	-	91	0,8	7.904
 <p>MPEE7750I Beckenboden aus Edelstahl 50 lt. Fassungsvermögen</p> <p><i>Marmite chauffe électrique indirecte, robinet de vidange, filtre amovible, robinets eau chaude et froide en façade, couvercle équilibré</i></p>	70x71,4x85	40x42	50	9	400V/3N 50Hz	93	0,8	8.376



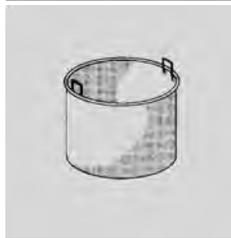
Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

167

magistra Plus|700 **Kochkessel - Marmites**

Zubehör - Accessoires

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

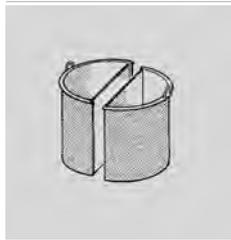


B700006
Kochkessel-Einsatz 50 L - gelocht - 1-teilig
1 panier pour marmite 50 litres

Ø 35 x 36

1

1.584



B700007
Kochkessel-Einsatz 50 L - gelocht - 2-teilig
2 ½ paniers pour marmite 50 litres

Ø 35 x 36

2

2.103



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 (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Wannenabmessungen Dim. de la cuve (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Wannenkazität Capacité de la cuve	Heizelemente Éléments électriques kW	Gesamtleistung KW Tot. kW	Anschluss Energie 230V/1N 50Hz	Brutto G. P. Brut Kg	Volumen Volumen m³	Preis Prix €
------------------	--	--	--------------------------------------	--	---------------------------------	---	----------------------------	--------------------------	--------------------

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	1.964
------------	----------	--------	-----	-----	-----------------	----	-----	--------------

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	1.608
------------	----------	--------	-----	-----	-----------------	----	-----	--------------

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 (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Preis Prix €
 A800040 Inhalt. 21 L GN 1/1 <i>Cap. 21 L GN 1/1</i>	53x32,5x15	175
 A800041 Inhalt. 13 L GN 2/3 <i>Cap. 13 L GN 2/3</i>	35,5x32,5x15	125
 A800042 Inhalt 9,5 L GN 1/2 <i>Cap. 9,5 L GN 1/2</i>	32,5x26,5x15	115
A800043 Inhalt 5 L GN 1/3 <i>Cap. 5 L GN 1/3</i>	32,5x17,5x15	89

170



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

Neutralelemente

Éléments neutres

Die **MAGISTRA PLUS 700** Neutralelementereihe 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)

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

	MN74A Neutralelemente cm 40 Élément neutre cm 40	40x71,4x85		30	0,5	1.216
	MN74AC Neutralelemente cm 40 mit Schublade Élément neutre cm 40 avec tiroir	40x71,4x85	•	34	0,5	1.426

magistra Plus|700 **Neutralelemente** - *Éléments neutres*

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Schublade Tiroir	Brutto G. P. Brut Kg	Volumen Volume m ³	Preis Prix €	
	MN77A	70x71,4x85		45	0,8	1.509
	MN77AC	70x71,4x85	•	48	0,8	1.656
Aufbau - Top						
	MN72T	20x71,4x25		10	0,1	496
	MN74T	40x71,4x25		18	0,2	572
	MN74TC	40x71,4x25	•	18	0,2	725

172

Neutralelemente - *Eléments neutres* magistra Plus|700

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



MN77T

70x71,4x25

25

0,3

677



MN77TC

70x71,4x25

•

25

0,3

878

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 ½ 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 (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Brutto G. P. Brut Kg	Volumen Volume m³	Preis Prix €
------------------	--	----------------------------	-------------------------	--------------------

Unterschränke (Mit Türen) - Soubassements fermes



NSA72
Geschlossene Frontseite
Avec espace technique postérieur

20x64x60

10

0,1

560

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

486

Unterschränke - Soubassements neutres **magistra Plus**|700

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

Unterschränke (Ohne Türen) - Soubassements *baie libre*

	<p>NSA77 Verkürzter Offener Unterbau, 70 cm <i>Soubassement ouvert 70 cm, avec espace technique postérieur</i></p>	70x59,5x60	22	0,3	593
	<p>NSA78 Verkürzter Offener Unterbau, 80 cm <i>Soubassement ouvert 80 cm, avec espace technique postérieur</i></p>	80x59,5x60	24	0,4	662

magistra Plus|700 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 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	549
	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	675
	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	560
	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	660
	A777188 Tür für Unterschrank 40 cm (1 Tür) <i>Porte pour soubassement 40 cm (1 porte)</i>	39x44x3,2	5	0,05	188
	A777192 Türen für Unterschrank 70 cm (2 Türen) <i>Kit portes pour soubassement 70 cm (2 portes)</i>	2x (39x44x3,2)	9	0,06	374

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

176

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	m ³	€

Unterschranke Zubehör - Accessoires pour soubassements

	A777115 Verchromte Seitenf für Unterschrank <i>Glissière latérale chromée pour soubassement</i>	58,5x2,5x38,5			42	
	A770011 Auflagerost für Unterschrank GN1/1 <i>Etagère pour placard GN 1/1</i>	32,5x59x3			57	
	A777191 Verbindungsschiene <i>Couvre joints</i>				29	
	A777116 Heizungsset GN 1/1 für Unterschranke 40 L <i>Kit de chauffage GN 1/1 pour éléments bases d'armoires 40L</i>	23x59,5x5	0,8	5	0,05	602
	A777117 Heizungsset GN 2/1 für Unterschranke 70/80 L <i>Kit de chauffage GN 2/1 pour éléments bases d'armoires 70/80 L</i>	53x59,5x5	1,6	7	0,06	822
	A777131 N. 2 Edelstahl Festesrolle <i>N. 2 roue fixe inox</i>	Ø 10				125
	A777132 N. 2 Edelstahl-Lenkrolle mit Bremse <i>N. 2 roue inox avec frein</i>	Ø 10				226
	A770107 Kit 1 Fuß für Verankerung <i>Kit 1 pied pour fixation</i>					44
	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>					196
	23 (230 V/ 3F) Sonder Anspeisung- muss bei Bestellung angegeben werden <i>Alimentation spécifi que à préciser à la commande</i>					+3% auf den Listenpreis sur les listes des prix

magistra Plus|900

The real value for your kitchen

Konkrete Qualität

- **Neuer Knebel und neuer Griff**
um Qualität und Zuverlässigkeit zu verbessern
- **Neue Struktur**
für maximale Qualität
- **Stahlboden**
um jede Maschine widerstandsfähiger 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 facile**
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

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 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 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

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

- 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).

Facilité d'utilisation

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

Performance

- Haut rendement : puissance brûleur Flex Burner de 5,5 kW, 7 kW et 11 kW

- Brûleur à flamme horizontale: permet une chauffe homogène sur toute la surface du récipient, idéal pour les cuissons délicates

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					

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre



MFB94AXXS

2 Brenner

40x90x85

-

2

-

-

-

11

-

48

0,5

2 feux, veilleuses et thermocouples

MFB94AXL

2 Brenner

40x90x85

-

-

1

1

-

18

-

48

0,5

2 feux, veilleuses et thermocouples



MFB98AXXS

4 Brenner

80x90x85

-

4

-

-

22

-

74

1

4 feux, veilleuses et thermocouples

MFB98AXL

4 Brenner

80x90x85

-

2

2

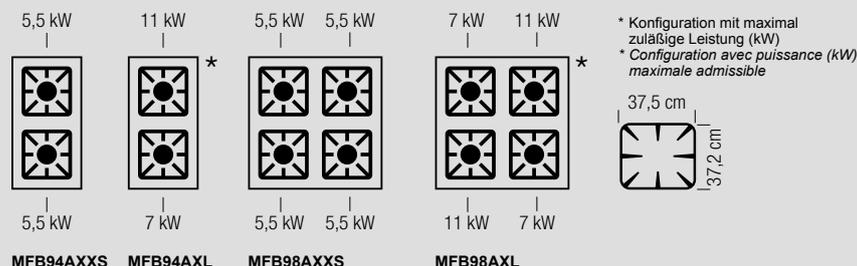
36

-

74

1

4 feux, veilleuses et thermocouples



magistra Plus|900 Gasherde - Feux vifs

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



MFB912AXXS

6 Brenner

120x90x85

-

6

-

-

-

-

33

-

104

1,4

4.969

6 feux, veilleuses et thermocouples

MFB912AXXL

6 Brenner

120x90x85

-

-

3

3

-

-

54

-

104

1,4

5.228

6 feux, veilleuses et thermocouples



Auf Backofen - Monobloc sur four

MFB98FGXXS

4 Brenner, Gas-Backofen

4 feux, veilleuses et thermocouples, four gaz, allumage piezzo, robinet thermostatique

80x90x85

54x70x30

4

-

-

7

-

29

-

106

1

4.616



MFB98FGXL

4 Brenner, Gas-Backofen

4 feux, veilleuses et thermocouples, four gaz, allumage piezzo, robinet thermostatique

80x90x85

54x70x30

-

2

2

7

-

43

-

106

1

4.767

MFB98FEXXS

4 Brenner, Elektro-Backofen

4 feux, veilleuses et thermocouples, four électrique

80x90x85

54x70x30

4

-

-

-

6

22

400V/3N
50Hz

106

1

5.440

MFB98FEXL

4 Brenner, Elektro-Backofen

4 feux, veilleuses et thermocouples, four électrique

80x90x85

54x70x30

-

2

2

-

6

36

400V/3N
50Hz

106

1

5.612



MFB912AFGXXL

6 Brenner, Gas-Backofen

6 feux, veilleuses et thermocouples, four gaz, allumage piezzo, robinet thermostatique, 1 placard

120x90x85

54x70x30

3

3

7

-

61

-

143

1,4

6.751



MFB912AFEXXS

6 Brenner, Elektro-Backofen

6 feux, veilleuses et thermocouples, four électrique, 1 placard

120x90x85

54x70x30

6

-

-

-

6

33

400V/3N
50Hz

143

1,4

7.190

MFB912AFEXXL

6 Brenner, Elektro-Backofen

6 feux, veilleuses et thermocouples, four électrique, 1 placard

120x90x85

54x70x30

-

3

3

-

6

54

400V/3N
50Hz

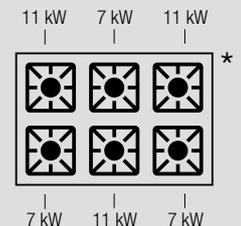
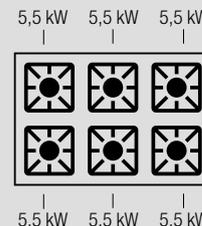
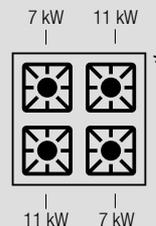
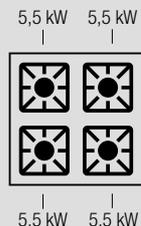
143

1,4

7.451

180

* Konfiguration mit maximal zulässige Leistung (kW)
* Configuration avec puissance (kW) maximale admissible



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
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	5,5 kW	7 kW	11 kW	G kW	E kW	kW		Kg	m³	€
 <p>MFB912FMXXL 6 Brenner Jumbo-Gas-Backofen</p> <p>6 feux, veilleuses et thermocouples 1 grand four gaz</p>	120x90x85	100x70x30	-	3	3	10	-	64	-	171	1,4	7.144
	<p>MFB912FMGXXL 6 Brenner Jumbo-Gas-Backofen mit Grill</p> <p>6 feux, veilleuses et thermocouples 1 grand four gaz avec grill électrique</p>	120x90x85	100x70x30	-	3	3	10	5	64	400V/3N 50Hz	173	1,4

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 Ersatzservice 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 corp brûleur 5,5 kW ou 7 kW. Contacter le bureau de pièces détachées ecs@itweurotec.it

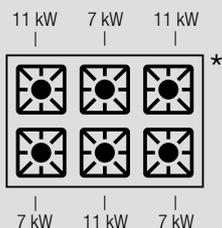
FLEX BURNER 5,5 kW: Flexbrenner Modelle mit 5,5 kW Leistung sind für solche Küchen geeignet, für die die Brandschutzbestimmungen eine thermische Leistung vorsehen, welche nicht über 35 kW (30.000kcal/h) liegt.

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	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kg	m³	€
 <p>A980119 Kochplatte glatt 1 Brenner Plaque grillade lisse 1 feu</p>	37x37	7,5	0,1	406
 <p>A980120 Kochplatte gerillt 1 Brenner Plaque grillade rainurée 1 feu</p>	37x37	6,7	0,1	498
 <p>A777125* Wassersäule für Unterschrank Modelle Colonne alimentation en eau pour modèles sur baie libre</p>	32x49x1	5	0,03	488

* Nicht verfügbar für MFB94-Modelle - Pas disponible pour les modèles MFB94



* Konfiguration mit maximal zulässiger Leistung (kW)
* Configuration avec puissance (kW) maximale admissible



MFB912FMXXL
MFB912FMGXXL



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

(A980119 - A980120)

181

MBM
2023

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

- Wasserdichte 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

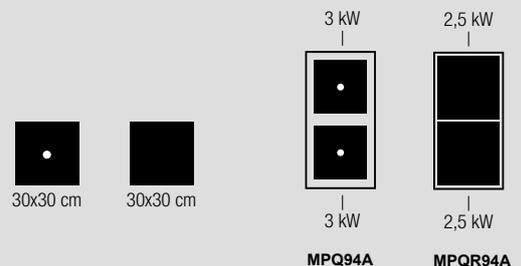
- Angles arrondis
- Système anti surchauffe

Modell Modèle	Außenabmessungen	Ofenabmessungen	Platten Plaques			Backofen Four		Gesamtleistung	Anschluss	Brutto G.	Volumen	Preis
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	2,5 kW	3 kW	4 kW	G kW	E kW	KW Tot. Energie	P. Brut	Volume	€	

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre

	MPQ94A 2 Kochplatten quadratisch 2 plaques électriques carrés	40x90x85	-	-	2	-	-	-	6	400V/3N 50Hz	78	0,5	3.085
	MPQR94A 2 bündige gusseiserne Kochplatten 2 zones de chauffe intégrées	40x90x85	-	2	-	-	-	-	5	400V/3N 50Hz	83	0,5	3.326

182



Elektroherde - Fourneaux électriques **magistra Plus|900**

Modell Modèle	Außenabmessungen	Ofenabmessungen	Platten			Backofen		Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	Außenabmessungen (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Ofenabmessungen Dim. du four (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	4.688
----------	---	---	---	---	---	---	----	-----------------	-----	---	--------------



MPQR98A
4 bündige gusseiserne
Kochplatten
*4 zones de chauffe
intégrées*

80x90x85	-	4	-	-	-	-	10	400V/3N 50Hz	107	1	4.936
----------	---	---	---	---	---	---	----	-----------------	-----	---	--------------



MPQ912A
6 Kochplatten
quadratisch
*6 plaques électriques
carrés*

120x90x85	-	-	4	2	-	-	20	400V/3N 50Hz	130	1,4	6.164
-----------	---	---	---	---	---	---	----	-----------------	-----	-----	--------------

Auf Backofen - Monobloc sur four



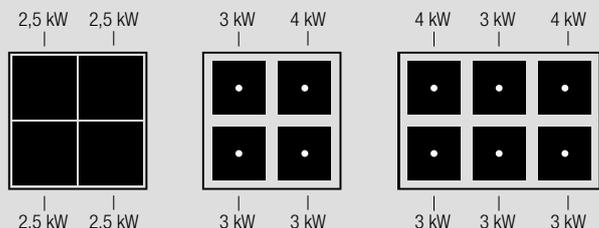
MPQ98FE
4 Kochplatten
quadratisch
Elektro-Backofen
*4 plaques électriques
carrées, 1 four électrique*

80x90x85	54x69,5x29	-	3	1	-	6	19	400V/3N 50Hz	136	1	6.395
----------	------------	---	---	---	---	---	----	-----------------	-----	---	--------------



MPQR98FE
4 bündige gusseiserne
Kochplatten
Elektro-Backofen
*4 plaques intégrées
sur four électrique*

80x90x85	54x69,5x29	4	-	-	-	6	16	400V/3N 50Hz	142	1	6.695
----------	------------	---	---	---	---	---	----	-----------------	-----	---	--------------



MPQR98A
MPQ98FE

MPQ98A
MPQR98FE

MPQ912A

magistra Plus|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	2,5 kW	3 kW	4 kW	G kW	E kW	kW		Kg	m ³	€



MPQ912FE

6 Kochplatten
quadratisch
Elektro-Backofen

6 plaques électriques
carrées, four électrique,
1 placard

120x90x85

54x69,5x29

-

4

2

-

6

26

400V/3N
50Hz

187

1,4

8.409



MPQ912FEM

6 Kochplatten
quadratisch
Jumbo-Elektro-Backofen

6 plaques électriques
carrées, 1 grand four
électrique

120x90x85

100x69,5x29

4

2

-

10

30

400V/3N
50Hz

171

1,4

8.973

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

488

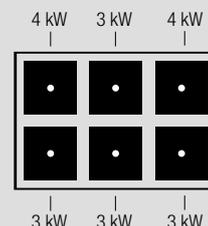
* Nicht verfügbar für MPQ94A - MPQR94A-Modelle - Pas disponible pour les modèles MPQ94A - MPQR94A

184

MLM
2023



30x30 cm



MPQ912FE
MPQ912FEM

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 grill à 3 niveaux et 1 grill est inclus.

Fiabilité

- Plan de travail emboutit en inox AISI 304, épaisseur 1 mm
- Plaque coup de feu en acier épaisseur 10 mm

Performance

- Brûleur gaz forte puissance (12 kW) allumage piezo

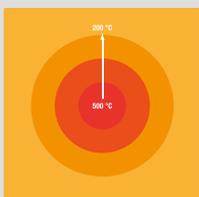
Facilité d'utilisation

- 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

 <p>MTPG98A Gas-Glühplattenherd</p> <p>Plaque coup de feu sur baie libre, veilleuse et thermocouple, allumage piezzo</p>	80x90x85	-	-	12	12	-	100	1	3.959
 <p>MTPG98FG Gas-Glühplattenherd mit Backofen</p> <p>Fourneau plaque coup de feu/four, 1 plaque coup de feu, veilleuse et thermocouple, allumage piezzo, 1 four gaz, allumage piezzo, robinet thermostatique</p>	80x90x85	54x69,5x32	7	12	19	-	125	1	5.425



Gas-Typenschild

Plaque modèle gaz

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	m ³	€

Elektro - Electric

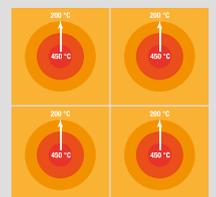


MTPE98A
Elektro-Glühplattenherd
mit offenem Unterbau
*Plaque coup de feu
electrique sur baie libre*

80x90x85	-	-	4x3,5	14	400V/3N 50/60Hz	100	1	5.081
----------	---	---	-------	----	--------------------	-----	---	--------------

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	m ³	€

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre

 <p>MIN94A 2 Induktionsfelder Plaque induction 2 zones</p>	40x90x85	2	10	400V/3 50/60Hz	100	0,5	11.728
 <p>MIN98A 4 Induktionsfelder Plaques induction 4 zones</p>	80x90x85	4	20	400V/3 50/60Hz	200	1	19.267



26x26 cm

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

187

magistra Plus|900 Induktionskochfelder - Plaques induction

Zubehör - Accessoires

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



A777125*
Wassersäule für Unterschrank Modelle
Colonne alimentation en eau pour models sur baie libre

32x49x1

5

0,03

488

* Nicht verfügbar für MIN94A-Modell - *Pas disponible pour les modèle MIN94A*

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 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	8 kW	6 kW	kW		Kg	m³	€

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre

	MFTG94AL Grillplatte glatt <i>Plaque gaz lisse</i>	•			40x90x85	38x72x1,5	1	-	8	-	82	0,5	3.162
	MFTG94ALC Grillplatte glatt verchromt <i>Plaque gaz lisse chromée</i>	•	•		40x90x85	38x72x1,5	1	-	8	-	82	0,5	3.720



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

Verchromte Grillplatten - Plaques chromée

magistra Plus|900 Grillplatten - Plaques grillades

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson			Außenabmessungen Dimensions	Braffläche Plaques à chauffer rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Électrique éléments	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	8 kW	6 kW	kW	-	Kg	m ³	€
 <p>MFTG94AR Grillplatte gerillt <i>Plaque gaz rainurée</i></p>		•		40x90x85	38x72x1,5	1	-	8	-	82	0,5	3.304
 <p>MFTG98AL Grillplatte glatt <i>Plaque gaz lisse</i></p>	•			80x90x85	78x72x1,5	2	-	16	-	135	1	4.436
 <p>MFTG98ALC Grillplatte glatt verchromt <i>Plaque gaz lisse chromée</i></p>	•		•	80x90x85	78x72x1,5	2	-	16	-	135	1	5.394
 <p>MFTG98AR Grillplatte gerillt <i>Plaque gaz rainurée</i></p>		•		80x90x85	78x72x1,5	2	-	16	-	135	1	4.769
 <p>MFTG98ALR Grillplatte 2/3 glatt und 1/3 gerillt <i>Plaque gaz 2/3 lisse 1/3 rainurée</i></p>	•	•		80x90x85	78x72x1,5	2	-	16	-	135	1	4.627

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 chauffe rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Électrique éléments	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	8 kW	6 kW	kW		Kg	m³	€



MFTG98ALRC
Grillplatte ½ glatt und
½ gerillt verchromt
*Plaque gaz ½ lisse
½ rainurée chromée*

•	•	•	80x90x85	78x72x1,5	2	-	16	-	135	1	5.672
---	---	---	----------	-----------	---	---	----	---	-----	---	--------------

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre



MFTE94AL
Grillplatte glatt
*Plaque électrique
lisse*

•			40x90x85	38x72x1,5	-	1	6	400V/3N 50Hz	82	0,5	3.078
---	--	--	----------	-----------	---	---	---	-----------------	----	-----	--------------



MFTE94ALC
Grillplatte glatt
verchromt
*Plaque électrique
lisse chromée*

•		•	40x90x85	38x72x1,5	-	1	6	400V/3N 50Hz	82	0,5	3.699
---	--	---	----------	-----------	---	---	---	-----------------	----	-----	--------------



MFTE94AR
Grillplatte gerillt
*Plaque électrique
rainurée*

	•		40x90x85	38x72x1,5	-	1	6	400V/3N 50Hz	82	0,5	3.178
--	---	--	----------	-----------	---	---	---	-----------------	----	-----	--------------



MFTE98AL
Grillplatte glatt
*Plaque électrique
lisse*

•			80x90x85	78x72x1,5	-	2	12	400V/3N 50Hz	135	1	4.189
---	--	--	----------	-----------	---	---	----	-----------------	-----	---	--------------



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

Verchromte Grillplatten - Plaques chromée

191

magistra Plus|900 Grillplatten - Plaques grillades

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson			Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chauffe rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Électrique éléments	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	8 kW	6 kW	kW	400V/3N 50Hz	Kg	m ³	€
 <p>MFTE98ALC Grillplatte glatt verchromt <i>Plaque électrique lisse chromée</i></p>	•		•	80x90x85	78x72x1,5	-	2	12	400V/3N 50Hz	135	1	5.202
 <p>MFTE98AR Grillplatte gerillt <i>Plaque électrique rainurée</i></p>		•		80x90x85	78x72x1,5	-	2	12	400V/3N 50Hz	135	1	4.594
 <p>MFTE98ALR Grillplatte 2/3 glatt und 1/3 gerillt <i>Plaque électrique 2/3 lisse 1/3 rainurée</i></p>	•	•		80x90x85	78x72x1,5	-	2	12	400V/3N 50Hz	135	1	4.449
 <p>MFTE98ALRC Grillplatte 2/3 glatt und 1/3 gerillt verchromt <i>Plaque électrique 2/3 lisse 1/3 rainurée chromée</i></p>	•	•	•	80x90x85	78x72x1,5	-	2	12	400V/3N 50Hz	135	1	5.632

192



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 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 (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Rostabmessungen Grilles (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Brenner Brûleurs	Gesamtleistung KW Tot.	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
			10 kW	kW	Kg	m ³	€

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre

	MPLG94A Lavasteingrill Grill charcoal gaz, allumage piezzo, veilleuse et thermocouple	40x90x85 (BxTxH) cm (LxPxH) cm	63,5x18x2 (x2) (BxTxH) cm (LxPxH) cm	1	10	62	0,5	3.686
	MPLG98A Lavasteingrill Grill charcoal gaz, allumage piezzo, veilleuse et thermocouple	80x90x85	63,5x18x2 (x4)	2	20	93	1	5.632



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

magistra Plus|900 Lavasteingrill - Grill charcoal

Zubehör - Accessoires

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



A800100

Lavasteine

Sac pierres volcaniques

-

6

-

54

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

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie fermée

 <p>MFRG94A 1 Becken 18 L 1 Korb A980165 <i>Friteuse gaz 18 litres sur coffre, 1 panier A980165 allumage piezzo</i></p>		40x90x118	30x40x31,5	18	18	-	18	-	69	0,5	3.487
 <p>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></p>		80x90x118	30x40x31,5	18+18	18+18	-	36	-	114	1	5.993

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

magistra Plus|900 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	kW	kW	kW		Kg	m ³	€

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie fermée

 <p>MFRE94A2V 2 Becken 8+8 L 2 Körbe A770045</p> <p><i>Friteuse électrique 8+8 litres sur coffre, 2 paniers A770045</i></p>	40x90x85	14x34x20	8+8	-	5,25+5,25	10,5	400V/3N 50Hz	56	0,5	4.767
 <p>MFRE94A 1 Becken 18 L 1 Korb A980165</p> <p><i>Friteuse électrique 18 litres sur coffre, 1 panier A980165</i></p>	40x90x85	30x40x20	18	-	16	16	400V/3N 50Hz	56	0,5	3.667
 <p>MFRE98A 2 Becken 18+18 L 2 Korb A980166 1 Korb A980165</p> <p><i>Friteuse électrique 18+18 litres sur coffre, 2 paniers A980166 1 panier A980165</i></p>	80x90x85	30x40x20	18+18	-	16+16	32	400V/3N 50Hz	91	1	6.332

Accessori - Zubehör - Accessoires

	Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Preis Preis €
	A980165 Korb 1/1 Becken 1 panier	27x36x14	139
	A980166 Korb 1/2 Becken 1/2 panier	13x36x14	119
	A770045 Korb 1/2 Becken 1/2 panier	12x29,5x12	91
	A980131 Ölauffangbehälter Bac pour huile	30x67x15,5	133



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 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
- 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

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

 <p>MCPG94A 1 Becken 40 L (ohne Körbe)</p> <p><i>Cuiseur à pâtes gaz 40 litres, double fond inox perforé, robinet d'alimentation, vanne de vidange, thermocouple, allumage piezzo (fourni sans paniers)</i></p>	40x90x85	30,5x51x27,5	40	13,3	-	13,3	230V/1N 50/60Hz	57	0,5	3.838
 <p>MCPG98A 2 Becken 40 L (ohne Körbe)</p> <p><i>Cuiseur à pâtes gaz 2x40 litres, double fond inox perforé, robinet d'alimentation, vanne de vidange, thermocouple, allumage piezzo (fourni sans paniers)</i></p>	80x90x85	30,5x51x27,5	40+40	13,3 + 13,3	-	26,6	230V/1N 50/60Hz	94	1	6.071

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	m ³	€



MCPE94A

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)

HOURS
24
SERVICE

40x90x85

30,5x51x27,5

40

-

9

9

400V/3N
50Hz

51

0,5

3.916



MCPE98A

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)

HOURS
24
SERVICE

80x90x85

30,5x51x27,5

40+40

-

9+9

18

400V/3N
50Hz

81

1

6.044

Zubehör - Accessoires

Körbe für Nudelkocher - Paniers pour cuiseurs à pâtes

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

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



A770049

14,5x29x21,5

108



A770050

49x29x21,5

240



A800104

16x29x21,5

111



A800105

24x29x21,5

133



A800108

ø 14,5 x H 20

139



B800003

14,5x16x21,5

90



B800004

14,5x16x21,5

90



B800007

33x29x21,5

183

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

A800104



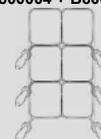
A800105



A770050



B800004 + B800003



A800104 + B800007



A800104 + A770049



A800108



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

199

MLM
2023

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
- Fermeture étanche et souple
- Grande poignée de lavage

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Wannenabmessungen Dim. de la cuve	Wannenkazität 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	m ³	€

Kippbratpfannen - Manuelle Kippung / Sauteuses basculantes - basculement manuel

 <p>MBRG98AF Gas-Kippbratpfanne Inhalt 80 L <i>Sauteuse gaz capacité 80 litres</i></p>	80x90x85	79x69x20	80	20	0,02	20	230V/1N 50Hz	164	1,1	7.619
	<p>MBRG98A Beckenboden aus Edelstahl • Inhalt 80 L. <i>Sauteuse gaz fond inox AISI 430 capacité 80 litres</i></p>	80x90x85	79x69x20	80	20	0,02	20	230V/1N 50Hz	164	1,1
 <p>MBRE98AF Elektro-Kippbratpfanne Inhalt 80 L <i>Sauteuse électrique capacité 80 litres</i></p>	80x90x85	79x69x20	80	-	12	12	400V/3N 50Hz	160	1,1	7.512
	<p>MBRE98A Beckenboden aus Edelstahl • Inhalt 80 L. <i>Sauteuse électrique fond inox AISI 430 capacité 80 litres</i></p>	80x90x85	79x69x20	80	-	12	12	400V/3N 50Hz	160	1,1

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 <i>Marmite ronde 100 litres, chauffe directe, gaz, fond inox AISI316, allumage électronique, veilleuse et thermocouple</i>	80x90x85	60x42	100	21	-	118	1,1	6.536
	MPEG98A150 Direkte Beheizung • Inhalt 150 L <i>Marmite ronde 150 litres, chauffe directe, gaz, fond inox AISI316, allumage électronique, veilleuse et thermocouple</i>	80x90x85	60x54	150	21	-	123	1,1	6.929
	MPEG98A100I Indirekte Beheizung • Inhalt 100 L <i>Marmite ronde 100 litres, chauffe indirecte, gaz, fond inox AISI316, allumage électronique, veilleuse et thermocouple</i>	80x90x85	60x42	100	21	-	143	1,1	8.839
	MPEG98A150I Indirekte Beheizung • Inhalt 150 L <i>Marmite ronde 150 litres, chauffe indirecte, gaz, fond inox AISI316, allumage électronique, veilleuse et thermocouple</i>	80x90x85	60x54	150	21	-	148	1,1	9.945



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	m ³	€



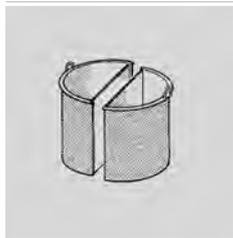
MPEE98A100I Indirekte Beheizung • Inhalt 100 L <i>Marmite ronde 100 litres, chauffe indirecte, électrique, fond inox AISI316</i>	80x90x85	60x42	100	14,4	400V/3N 50Hz	128	1,1	9.342
MPEE98A150I Indirekte Beheizung • Inhalt 150 L <i>Marmite ronde 150 litres, chauffe indirecte, électrique, fond inox AISI316</i>	80x90x85	60x54	150	14,4	400V/3N 50Hz	134	1,1	9.576

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	1.743
A800055 Kochkessel-Einsatz 150 L • gelocht • 1-teilig <i>Panier pour marmite 150 litres</i>	Ø 50 x 48	1	1.926



A800053 Kochkessel-Einsatz 100 L • gelocht • 2-teilig <i>½ paniers (2 unités) pour marmite 100 litres</i>	Ø 50 x 41	2	2.176
A800056 Kochkessel-Einsatz 150 L • gelocht • 2-teilig <i>½ paniers (2 unités) pour marmite 150 litres</i>	Ø 50 x 48	2	2.399



A800054 Kochkessel-Einsatz 100 L • gelocht • 3-teilig <i>⅓ paniers (3 unités) pour marmite 100 litres</i>	Ø 50 x 41	3	2.725
A800057 Kochkessel-Einsatz 150 L • gelocht • 3-teilig <i>⅓ paniers (3 unités) pour marmite 150 litres</i>	Ø 50 x 48	3	3.001

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, 1 mm 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 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 (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Wannenabmessungen Dim. de la cuve (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Wannenkapazität Capacité de la cuve	Heizelemente Éléments électriques kW	Gesamtleistung KW Tot. kW	Anschluss Energie 230V/1N 50Hz	Brutto G. P. Brut Kg	Volumen Volumen m ³	Preis Prix €
------------------	--	--	--	--	---------------------------------	---	----------------------------	--------------------------------------	--------------------

Auf Unterschrank - Monobloc sur baie fermée

 <p>MBME94A 1 Becken GN 4/3 (ohne Behälter) Bain Marie électrique cuve GN 4/3 H 150 mm</p>	40x90x85	31x69x16	GN 4/3	2,5	2,5	230V/1N 50Hz	45	0,5	2.872
 <p>MBME98A 1 Becken GN 8/3 (ohne Behälter) Bain Marie électrique cuve GN 8/3 H 150 mm</p>	80x90x85	63x69x16	GN8/3	6	6	400V/3N 50Hz	68	1	3.770

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 (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Preis Prix €
    	A800040 Inhalt 20 L GN 1/1 <i>Cap. 20 L GN 1/1</i>	53x32,5x15 175
	A800041 Inhalt 13 L GN 2/3 <i>Cap. 13 L GN 2/3</i>	35,5x32,5x15 125
	A800042 Inhalt 9,5 L GN 1/2 <i>Cap. 9,5 L GN 1/2</i>	32,5x26,5x15 115
	A800043 Inhalt 5 L GN 1/3 <i>Cap. 5 L GN 1/3</i>	32,5x17,5x15 89
	A800044 Inhalt 2,3 L GN 1/6 <i>Cap. 2,3 L GN 1/6</i>	17,6x16,2x15 66



Neutralelemente

Eléments neutres

Die **MAGISTRA PLUS 900** Neutralelementereihe besteht 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 (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Schublade Tiroir	Brutto G. P. Brut Kg	Volumen Volume m ³	Preis Prix €
------------------	--	---------------------	----------------------------	-------------------------------------	--------------------

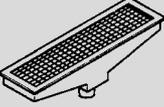
Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre

	MN94A	40x90x85		34	0,5	1.398
	MN94AC Mit Schublade Avec tiroir	40x90x85	•	40	0,5	1.639
	MN98A	80x90x85		51	1	1.734

magistra Plus|900 **Zubehör** - *Accessoires*

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

Unterschranke Zubehör - *Accessoires pour soubassements*

	A777190 Schubladen-Kit 2 Schubladen GN 1/1 für Unterschranke Unterbau B.40 cm <i>Kit 2 tiroirs GN 1/1 pour base ouvert L.40 cm</i>	40x66x21,5/44	15	0,09	549
	A777189 Schubladen-Kit 2 Schubladen GN 1/1 für Unterschranke 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	560
	A777188 Tür für Unterschrank 40 cm (1 Tür) <i>Porte pour soubassement 40 cm (1 porte)</i>	39x44x3,2	5	0,05	196
	B900001 Bodeneinlauf aus Edelstahl <i>Caniveau de sol en acier inox</i>	40x40x15			986
	B980001 Bodeneinlauf aus Edelstahl <i>Caniveau de sol en acier inox</i>	80x40x15			1.726

206

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			42	
	A770011 Auflagerost für Unterschrank GN1/1 <i>Etagère pour placard GN 1/1</i>	32,5x59x3			57	
	A770013 Grillrost für Backofen statisch GN 2/1 <i>Grille pour four statique GN</i>	53x62,5x4,7			65	
	A980129 Heizungsset GN 1/1 für Unterschränke 40 L <i>Kit de chauffage GN 1/1 pour éléments bases d'armoires 40L</i>	23x59,5x5	0,8	5	0,05	467
	A980130 Heizungsset GN 2/1 für Unterschränke 70/80 L <i>Kit de chauffage GN 2/1 pour éléments bases d'armoires 70/80 L</i>	53x59,5x5	1,6	7	0,06	775
	A777131 N. 2 Edelstahl Festesrolle <i>N. 2 roue fixe inox</i>	Ø 10				125
	A777132 N. 2 Edelstahl-Lenkrolle mit Bremse <i>N. 2 roue inox avec frein</i>	Ø 10				226
	A980118 Kit 4 FüÙe (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>					196
	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 sur les listes des prix

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 Arbeitsfläche 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** Gasherde 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 brûleurs ont des puissances de 2,7 kW et 3,15 kW.

Fiabilité

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

Performance

- Brûleurs avec flamme pilote protégée
- Brûleurs en aluminium

Facilité d'utilisation

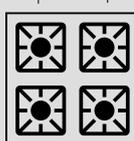
- Angles arrondis
- Dessus emboutis

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	m ³	€

Auf Backofen - Monobloc sur four

 <p>G4SF6 4 Brenner, Gas-Backofen Elektro-Grill n.1 A660043 inbegriffen n.1 A660044 inbegriffen</p> <p><i>Fourneau 4 feux vifs, allumage piezzo, 1 four gaz avec grill électrique, éclairage intérieur, vitrage thermique double</i> n.1 A660043 inclus n.1 A660044 inclus</p>	60x60x85	46x42x32	2	2	2	-	1,8	1,8	13,7	230V/1N 50Hz	60	0,6	2.628
 <p>G4SFE6 4 Brenner, belüfteter elektrischer Ofen, Elektro-Grill n.1 A660043 inbegriffen n.1 A660044 inbegriffen</p> <p><i>Fourneau 4 feux vifs, allumage piezzo, 1 four électrique ventilé avec grill électrique, éclairage intérieur, vitrage thermique double</i> n.1 A660043 inclus n.1 A660044 inclus</p>	60x60x85	46x42x32	2	2	-	2,5	1,8	2,5	11,7	230V/1N 50Hz	57	0,6	2.949

3,15 kW 2,7 kW



2,7 kW 3,15 kW

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	m ³	€

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

3.270

Aufbau - Top



G2S6

2 Brenner

*Feux vifs 2 feux,
allumage piezzo,
sécurité
par thermocouples*

40x60x27

-

1

1

-

-

-

-

-

5,85

-

22

0,2

997



G4S6

4 Brenner

*Feux vifs 4 feux,
allumage piezzo,
sécurité
par thermocouples*

60x60x27

-

2

2

-

-

-

-

11,7

-

30

0,3

1.519



G6S6

6 Brenner

*Feux vifs 6 feux,
allumage piezzo,
sécurité
par thermocouples*

100x60x27

-

3

3

-

-

-

-

17,55

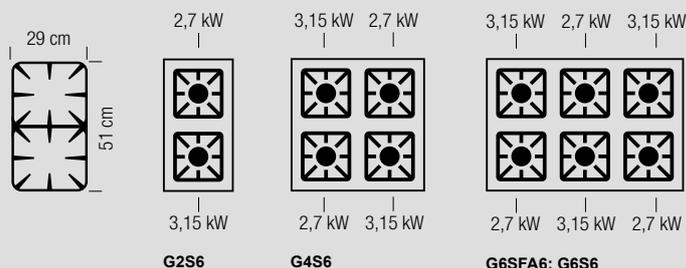
-

44

0,4

2.112

210



Zubehör - Accessoires

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



A660043

Ofenrost

Grille de four

45x36x1,5

-

-

64



A660044

Emailliertes Ofenblech

Bac émaillé

45x39x2,5

-

-

103

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
			1,5 kW	2,6 kW	G kW	E kW						

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
tournante 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	3.171
----------	----------	---	---	---	-----	-----	------	--------------------	----	-----	--------------

Aufbau - Top



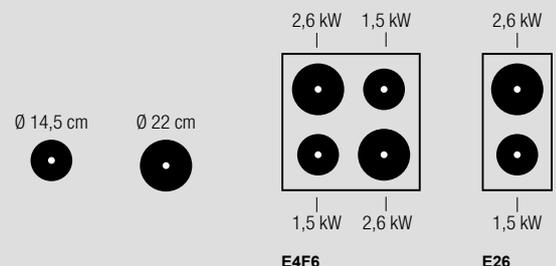
E26

2 Kochplatten rund

2 plaques électriques
rondes

40x60x27	-	1	1	-	-	-	4,1	400V/3N 50/60Hz	21	0,2	871
----------	---	---	---	---	---	---	-----	--------------------	----	-----	------------

212



Elektroherde - Plaques électriques **MINIMA 600**

Modell Modèle	Außenabmessungen	Ofenabmessungen	Platten		Backofen		Elektro-Grill	Gesamtleistung	Anschluss	Brutto G.	Volumen	Preis
	Außenabmessungen	Dim. du four	Plaques		Four		Grill	KW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	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

1.417

Zubehör - Accessoires

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



A660043

Ofenrost

Grille de four

45x36x1,5

-

-

64



A660044

Emailiertes Ofenblech

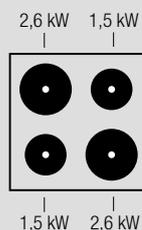
Bac émaillé

45x39x2,5

-

-

103



Ø 14,5 cm Ø 22 cm



MINIMA 600

Glasceranfelder

Plaque vitro-céramique



Die **MINIMA 600** Glasceranfelder gibt es als Auf Tisch- 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

- Chauffe rapide des différentes zones

Facilité d'utilisation

- Surface de travail parfaitement plane
- Contrôle indépendant des différentes zones de cuisson

Modell Modèle	Außenabmessungen Außenabmessungen	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	m ³	€

Aufbau - Top



EVC26

2 Elektro-Kochfelder
2 zones de cuisson

40x60x27

1

1

4,3

400V/3N
50/60Hz

23

0,2

2.094



EVC46

4 Elektro-Kochfelder
4 zones de cuisson

60x60x27

2

2

8,6

400V/3N
50/60Hz

31

03

3.007

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

Aufbau - Top

	GFT46L Grillplatte glatt <i>Plaque gaz lisse</i>	•			40x60x27	40x51x1,2	5,1	-	5,1	-	43	0,2	1.824
	GFT46LC Grillplatte glatt verchromt <i>Plaque gaz lisse chromée</i>	•	•		40x60x27	40x51x1,2	5,1	-	5,1	-	43	0,2	2.250



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

Verchromte Grillplatten - Plaques chromée

MINIMA 600 Grillplatten - Plaques grillades

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson			Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chauffe rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Électrique éléments	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	€
 GFT46R Grillplatte gerillt <i>Plaque gaz rainurée</i>		•		40x60x27	40x51x1,2	5,1	-	5,1	-	43	0,2	1.737
 GFT66L Grillplatte glatt <i>Plaque gaz lisse</i>	•			60x60x27	60x51x1,2	10,2	-	10,2	-	59	0,3	2.379
 GFT66LC Grillplatte glatt verchromt <i>Plaque gaz lisse chromée</i>	•		•	60x60x27	60x51x1,2	10,2	-	10,2	-	59	0,3	3.075
 GFT66R Grillplatte gerillt <i>Plaque gaz rainurée</i>		•		60x60x27	60x51x1,2	10,2	-	10,2	-	59	0,3	2.502
 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	2.552

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 (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Bratfläche Plaques à chauffe rapide (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Brenner Brûleurs kW	Heizelemente Électrique éléments kW	Gesamtleistung KW Tot. kW	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut Kg	Volumen Volume m³	Preis Prix €
	Glatt Lisse	Gerillt Rainurée	Verchromt Chromée									
 <p>GFT66LRC Grillplatte ½ glatt und ½ gerillt verchromt <i>Plaque gaz ½ lisse ½ rainurée chromée</i></p>	•	•	•	60x60x27	60x51x1,2	10,2	-	10,2	-	59	0,3	3.270
 <p>GFT106L Grillplatte glatt <i>Plaque gaz lisse</i></p>	•			100x60x27	100x51x1,2	15,3	-	15,3	-	93	0,4	3.424
 <p>GFT106LC Grillplatte glatt verchromt <i>Plaque gaz lisse chromée</i></p>	•		•	100x60x27	100x51x1,2	15,3	-	15,3	-	93	0,4	4.393
 <p>EFT46L Grillplatte glatt <i>Plaque électrique lisse</i></p>	•			40x60x27	40x51x1,2	-	5	5	400V/3N 50/60z	40	0,2	1.534
 <p>EFT46LC Grillplatte glatt verchromt <i>Plaque électrique lisse chromée</i></p>	•		•	40x60x27	40x51x1,2	-	5	5	400V/3N 50/60z	40	0,2	1.994



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

MBM
2023

MINIMA 600 Grillplatten - Plaques grillades

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson			Außenabmessungen Dimensions (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Bratfläche Plaques à chauffer rapide (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Brenner Brûleurs kW	Heizelemente Éléments électriques kW	Gesamtleistung KW Tot. kW	Anschluss Energie 400V/3N 50/60z	Brutto G. P. Brut Kg	Volumen Volume m³	Preis Prix €
	Glatt Lisse	Gerillt Rainurée	Verchromt Chromée									
 EFT46R Grillplatte gerillt <i>Plaque électrique rainurée</i>		•		40x60x27	40x51x1,2	-	5	5	400V/3N 50/60z	40	0,2	1.638
 EFT66L Grillplatte glatt <i>Plaque électrique lisse</i>	•			60x60x27	60x51x1,2	-	7,5	7,5	400V/3N 50/60z	55	0,3	1.919
 EFT66LC Grillplatte glatt verchromt <i>Plaque électrique lisse chromée</i>	•		•	60x60x27	60x51x1,2	-	7,5	7,5	400V/3N 50/60z	55	0,3	2.609
 EFT66R Grillplatte gerillt <i>Plaque électrique rainurée</i>		•		60x60x27	60x51x1,2	-	7,5	7,5	400V/3N 50/60z	55	0,3	2.205
 EFT66LR Grillplatte ½ glatt und ½ gerillt <i>Plaque électrique ½ lisse ½ rainurée</i>	•	•		60x60x27	60x51x1,2	-	7,5	7,5	400V/3N 50/60z	55	0,3	2.017

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 chauffer rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Éléments électriques	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	€
 EFT66LRC Grillplatte ½ glatt und ½ gerillt verchromt <i>Plaque électrique ½ lisse ½ rainurée chromée</i>	•	•	•	60x60x27	60x51x1,2	-	7,5	7,5	400V/3N 50/60z	55	0,3	2.681
 EFT106L Grillplatte glatt <i>Plaque électrique lisse</i>	•			100x60x27	100x51x1,2	-	12,5	12,5	400V/3N 50/60z	87	0,4	2.782
 EFT106LC Grillplatte glatt verchromt <i>Plaque électrique lisse chromée</i>	•		•	100x60x27	100x51x1,2	-	12,5	12,5	400V/3N 50/60z	87	0,4	3.888

Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kg	m³	€
 A660038 Aufsetzbarer Spritzschutz für G/EFT46 <i>Rebord anti-projection amovible pour G/EFT46</i>	40x60x8,5	-	-	78
 A660039 Aufsetzbarer Spritzschutz für G/EFT66 <i>Rebord anti-projections amovible pour G/EFT66</i>	60x60x8,5	-	-	85
 A660040 Aufsetzbarer Spritzschutz für G/EFT106 <i>Rebord anti-projections amovible pour G/EFT106</i>	100x60x8,5	-	-	97



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

Verchromte Grillplatten - Plaques chromée

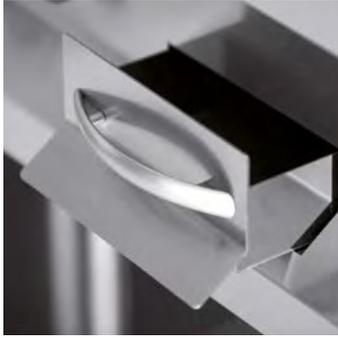
219

MLM
2023

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 (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Rostabmessungen Grilles cm	Brenner Brûleurs	Gesamtleistung KW Tot.	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
			7 kW	kW	Kg	m ³	€

Aufbau - Top

	GPL46 Mit Fleischrost <i>Grill charcoal gaz, grille viande, allumage piezzo</i>	40x60x27	35,5x46x1	1	7	41	0,2	2.096
	GPL46P Mit Fischrost <i>Grill charcoal gaz, grille poisson, allumage piezzo</i>	40x60x27	35,5x46x1	1	7	41	0,2	2.096

220



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

MLM
2023

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	m ³	€



GPL86

Mit Fleischrost

*Grill charcoal gaz double,
grille viande, allumage
piezzo*

80x60x27

35,5x46x1 (x2)

2

14

70

0,37

3.067



GPL86P

Mit Fischrost

*Grill charcoal gaz double,
grille poisson, allumage
piezzo*

80x60x27

35,5x46x1 (x2)

2

14

70

0,37

3.067

Zubehör - Accessoires

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



A800100

Lavasteine

Sac pierres volcaniques

-

6

54



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

221

MLM[®]
2023

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)
- Coupure 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 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



GF46

1 Becken 8 L
1 Korb

Friteuse gaz 8 litres
fournie avec 1 panier

40x60x27

8

7,4

-

7,4

-

30

0,2

1.955



GF66

2 Becken 8+8 L
2 Körben

Friteuse double gaz
2x8 litres fournie
avec 2 paniers

60x60x27

8+8

7,4+7,4

-

14,8

-

47

0,3

3.361

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	€
 <p>EF46 1 Becken 10 L 1 Korb <i>Friteuse électrique 10 litres fournie avec 1 panier</i></p>	40x60x27		10	-	9	9	400V/3N 50/60z	28	0,2	1.842
 <p>EF66 2 Becken 10+10 L 2 Körben <i>Friteuse électrique double 2x10 litres fournie avec 2 paniers</i></p>	60x60x27		10+10	-	9+9	18	400V/3N 50/60z	41	0,3	3.045

Zubehör - Accessoires

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

Zubehör für Fritteusen - Paniers pour friteuses

 <p>A660018 Korb 1/2 Becken <i>½ panier</i></p>	11,5x29x12		97
 <p>A660019 Korb 1/1 Becken <i>1 panier</i></p>	22,5x28x11,5		111



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

(A660018 - A660019)

223

MLM
2023

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 (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Wannenabmessungen Dim. de la cuve (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Gesamtleistung KW Tot. kW	Anschluss Energie 230V/1N 50Hz	Brutto G. P. Brut Kg	Volumen Volume m ³	Preis Prix €
------------------	--	--	---------------------------------	---	----------------------------	-------------------------------------	--------------------

Aufbau - Top

	ECC46 Elektro-Frittenwanne <i>Bac de salage électrique</i>	40x60x27	1	230V/1N 50Hz	22	0,2	1.410
--	---	----------	---	-----------------	----	-----	--------------

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	Wannenkazität 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)

60x60x27

25

11

-

11

-

35

0,3

2.728

Cuiseur à pâtes gaz
Paniers non inclus

EC66/SC

1 Becken 25 L
(ohne Körbe)

60x60x27

25

-

9

9

400V/3N
50/60z

35

0,3

2.418

Cuiseur à pâtes électrique
Paniers non inclus

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

133

A660027

11,5x15x12,5

88



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	m ³	€

Aufbau - Top

	GBM46 1 Becken GN 1/2 + GN 1/3 (ohne Behälter) <i>Bain Marie gaz cuve GN 1/2 + GN 1/3 (fourni sans bac)</i>	40x60x27		GN 1/2 + GN 1/3	2,15	2,15	-	22	0,2	1.416
	GBM66 1 Becken GN 1/1 + GN 1/4 + GN 1/4 (ohne Behälter) <i>Bain Marie gaz cuve GN 1/1 + 2 GN 1/4 (fourni sans bac)</i>	60x60x27		GN 1/1 + GN 1/4 + GN 1/4	5	5	-	29	0,3	1.842

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	m ³	€



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

23

0,2

1.289



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

30

0,3

1.448

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

175



A800042

Inhalt 9,5 L GN 1/2

Cap. 9,5 L GN 1/2

32,5x26,5x15

115

A800043

Inhalt 5 L GN 1/3

Cap. 5 L GN 1/3

32,5x17,5x15

89

A800071

Inhalt 4,1 L GN 1/4

Cap. 4,1 L GN 1/4

26,5x16,2x15

87



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

227

Neutralelemente

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

Aufbau - Top

	N46C Mit Schublade cm 40 <i>Plan de travail avec tiroir cm 40</i>	40x60x27	•	22	0,2	710
	N66C Mit Schublade cm 60 <i>Plan de travail avec tiroir cm 60</i>	60x60x27	•	27	0,3	831

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 FüÙe 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 (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
		kW		Kg	m³	€
 BR2C6 2 Schubladen 2 tiroirs	120x53,5x57	0,5	230V/1N 50Hz	90	0,6	6.918
	BR2P6 2 Türen 2 portes	120x53,5x57	0,5	230V/1N 50Hz	80	0,6
 BR3C6 3 Schubladen 3 tiroirs	160x53,5x57	0,5	230V/1N 50Hz	110	0,7	7.705
	BR3P6 3 Türen 3 portes	160x53,5x57	0,5	230V/1N 50Hz	100	0,7

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 FüÙe 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 (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Brutto G. P. Brut Kg	Volumen Volume m³	Preis Prix €
NSA46 Unterbau offen cm 40 Soubassement ouvert, cm 40	40x51x58	15	0,2	425
NSA66 Unterbau offen cm 60 Soubassement ouvert, cm 60	60x51x58	18	0,3	469
NSA76 Unterbau offen cm 70 Soubassement ouvert, cm70	70x51x58	19	0,3	502
NSA86 Unterbau offen cm 80 Soubassement ouvert, cm 80	80x51x58	20	0,37	541
NSA106 Unterbau offen cm 100 Soubassement ouvert, cm 100	100x51x58	30	0,4	621
NSA126 Unterbau offen cm 120 Soubassement ouvert, cm 120	120x51x58	33	0,5	697
NSA146 Unterbau offen cm 140 Soubassement ouvert, cm 140	140x51x58	36	0,5	776



230

Unterschränke - Soubassements neutres **MINIMA 600**

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	182
	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	304
	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	332
	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	355
	A660013 Tür-Kit für Unterschrank 100 cm für NSA106 (3 Türen) <i>Kit portes 100 cm pour NSA106 (3 portes)</i>		7	0,07	510
	A660014 Tür-Kit für Unterschrank 120 cm für NSA126 (3 Türen) <i>Kit portes 120 cm pour NSA126 (3 portes)</i>		8	0,07	535
	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	688
	A660016 Schubalden-Kit GN 1/1 <i>Tiroirs pour soubassements GN 1/1</i>	30,8x47x10,5			548
	A660017 Schubalden-Kit GN 2/1 <i>Tiroirs pour soubassements GN 2/1</i>	50,8x47x10,5			652
	A980118 Kit 4 FüÙe (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>				196
	A660020 Verbindungsschiene <i>Couvre joints</i>				29

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!

Cuissons plus rapides, résultats parfaits:

De nouvelles solutions qui permettent au chef d'améliorer les résultats dans la cuisine!

Dimensions compactes:

65 cm modules qui peuvent être installés sur des tables 60 cm de profondeur!

Opérations de nettoyage simplifiées:

Pour améliorer le travail quotidien dans la cuisine!

Polyvalente:

Une gamme complète de machines pour toutes les cuisines!



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
			3,5 kW	6 kW	G kW	E kW		G kW	E kW				

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

2.985

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

3.640

* 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

4.350

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

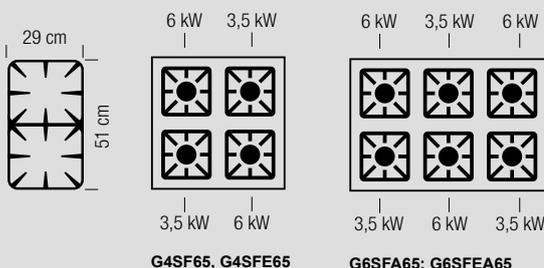
230V/1N
50/60Hz

83

0,9

5.051

* inclusi n.1 A660043 und n.1 A660044 - n.1 A660043 et n.1 A660044 inclus



SMART 650 Gasherde - Feux vifs

Modell Modèle	Außenabmessungen	Ofenabmessungen	Brenner		Backofen		Elektro-Grill	Gesamtleistung		Anschluss	Brutto G.	Volumen	Preis
	Dimensions	Dimensions du four	3,5 kW	6 kW	G kW	E kW	Grill	G kW	E kW	Energie	P. Brut	Volume	Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm									Kg	m³	€

Aufbau - Top

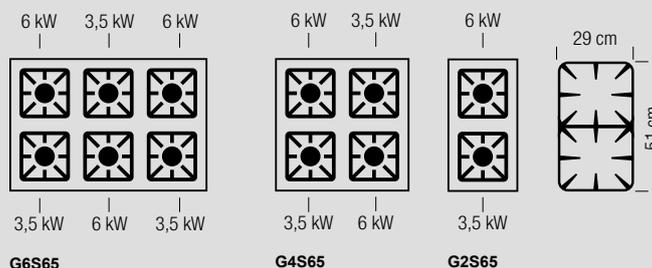
 <p>G2S65 2 Brenner</p> <p>Feux vifs 2 feux, allumage piezzo, sécurité par thermocouples</p>	40x65x27	-	1	1	-	-	-	-	9,5	-	24	0,2	1.068
	 <p>G4S65 4 Brenner</p> <p>Feux vifs 4 feux, allumage piezzo, sécurité par thermocouples</p>	60x65x27	-	2	2	-	-	-	19	-	32	0,3	1.746
 <p>G6S65 6 Brenner</p> <p>Feux vifs 6 feux, allumage piezzo, sécurité par thermocouples</p>		100x65x27	-	3	3	-	-	-	28,5	-	46	0,4	2.536

Zubehör - Accessoires

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

 <p>A660043 Ofenrost</p> <p>Grille de four</p>	45x36x1,5	-	-	64
	 <p>A660044 Emailliertes Ofenblech</p> <p>Bac émaillé</p>	45x39x2,5	-	-

234



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
- Taktschalter 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 électrique 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 cuisiner 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 (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Ofenabmessungen Dim. du four (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Platten Plaques 2,6 kW	Backofen Four G kW	E kW	Elektro-Grill Grill kW	Gesamtleistung KW Tot. kW	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut Kg	Volumen Volume m³	Preis Prix €
------------------	--	---	---------------------------------	-----------------------------	---------	------------------------------	---------------------------------	----------------------	----------------------------	-------------------------	--------------------

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	3.380
----------	----------	---	---	-----	-----	------	--------------------	----	-----	--------------

Aufbau - Top

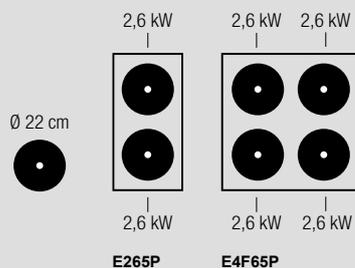


E265P

2 Kochplatten rund

2 plaques électriques rondes

40x65x27	-	2	-	-	-	5,2	400V/3N 50/60Hz	22	0,2	889
----------	---	---	---	---	---	-----	--------------------	----	-----	------------



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	m ³	€



E465P

4 Kochplatten rund

4 plaques électriques rondes

60x65x27

-

4

-

-

-

10,4

400V/3N
50/60Hz

30

0,3

1.524

Zubehör - Accessoires

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



A660043

Ofenrost

Grille de four

45x36x1,5

-

-

64



A660044

Emailliertes Ofenblech

Bac émaillé

45x39x2,5

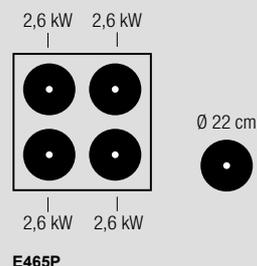
-

-

103

236

MLM
2023



Glasceranfelder

Plaque vitro-céramique



Das Glaskeramik-Kochfelder Programm besteht aus folgenden Modellen: standgerät ganzes Modul (600 mm) auf Elektrobackofen; aufstichger ate 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 vitrocéramique 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	Au�enabmessungen 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	m ³	�

Auf Backofen - Monobloc sur four



EVC4F65P

4 Elektro-Kochfelder
Bel ufteter elektrischer Ofen
n.1 A660043 inbegriffen
n.1 A660044 inbegriffen

*4 plaques électriques
1 four électrique ventil e
n.1 A660043 inclus
n.1 A660044 inclus*

60x65x27

4

2,5

1,8

14,3

400V/3N
50/60Hz

64

0,6

5.555

Aufbau - Top



EVC265P

2 Elektro-Kochfelder

2 zones de cuisson

40x65x27

2

5

400V/3N
50/60Hz

24

0,2

2.221

EVC465P

4 Elektro-Kochfelder

4 zones de cuisson

60x65x27

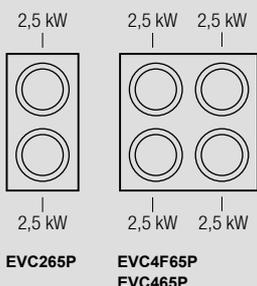
4

10

400V/3N
50/60Hz

33

0,3

3.704

Grillplatten

Plaques grillades



Das Grillplatten-Programm besteht aus folgenden Modellen: Elektro und Gas Auf Tischgeräte: 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 (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Bratfläche Plaques à chauffe rapide (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Brenner Brûleurs kW	Heizelemente Électrique elements kW	Gesamtleistung KW Tot. kW	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut Kg	Volumen Volume m³	Preis Prix €
	Glatt Lisse	Gerillt Rainurée	Verchromt Chromée									

Aufbau - Top

	GFT465L Grillplatte glatt <i>Plaque gaz lisse</i>	•			40x65x27	40x55x2,1	6	-	6	-	48	0,2	1.861
	GFT465LC Grillplatte glatt verchromt <i>Plaque gaz lisse chromée</i>	•	•		40x65x27	40x55x2,1	6	-	6	-	48	0,2	2.294



Grillplatten - Plaques grillades **SMART 650**

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson			Außenabmessungen Dimensions (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Bratfläche Plaques à chauffe rapide (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Brenner Brûleurs kW	Heizelemente Électrique éléments kW	Gesamtleistung KW Tot. kW	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut Kg	Volumen Volume m³	Preis Prix €
	Glatt Lisse	Gerillt Rainurée	Verchromt Chromée									
 <p>GFT665L Grillplatte glatt <i>Plaque gaz lisse</i></p>	•			60x65x27	60x55x2,1	12	-	12	-	66	0,3	2.427
 <p>GFT665LC Grillplatte glatt verchromt <i>Plaque gaz lisse chromée</i></p>	•		•	60x65x27	60x55x2,1	12	-	12	-	66	0,3	3.136
 <p>GFT665R Grillplatte gerillt <i>Plaque gaz rainurée</i></p>		•		60x65x27	60x55x2,1	12	-	12	-	66	0,3	2.552
 <p>GFT665LR Grillplatte ½ glatt und ½ gerillt <i>Plaque gaz ½ lisse ½ rainurée</i></p>	•	•		60x65x27	60x55x2,1	12	-	12	-	66	0,3	2.605
 <p>GFT1065L Grillplatte glatt <i>Plaque gaz lisse</i></p>	•			100x65x27	100x55x2,1	18	-	18	-	103	0,3	3.491



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

MBM
2023

SMART 650 Grillplatten - Plaques grillades

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson			Außenabmessungen Dimensions (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Bratfläche Plaques à chauffe rapide (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Brenner Brûleurs kW	Heizelemente Électrique éléments kW	Gesamtleistung KW Tot. kW	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut Kg	Volumen Volume m³	Preis Prix €
	Glatt Lisse	Gerillt Rainurée	Verchromt Chromée									
 <p>GFT1065LC Grillplatte glatt verchromt <i>Plaque gaz lisse chromée</i></p>	•		•	100x65x27	100x55x2,1	18	-	18	-	103	0,3	4.480
 <p>EFT465L Grillplatte glatt <i>Plaque électrique lisse</i></p>	•			40x65x27	40x55x2,1	-	5	5	400V/3N 50/60z	44	0,2	1.564
 <p>EFT465LC Grillplatte glatt verchromt <i>Plaque électrique lisse chromée</i></p>	•		•	40x65x27	40x55x2,1	-	5	5	400V/3N 50/60z	44	0,2	2.032
 <p>EFT465R Grillplatte gerillt <i>Plaque électrique rainurée</i></p>		•		40x65x27	40x55x2,1	-	5	5	400V/3N 50/60z	44	0,2	1.670
 <p>EFT665L Grillplatte glatt <i>Plaque électrique lisse</i></p>	•			60x65x27	60x55x2,1	-	7,5	7,5	400V/3N 50/60z	61	0,3	1.959

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 Électrique éléments	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	€
 <p>EFT665LC Grillplatte glatt verchromt <i>Plaque électrique lisse chromée</i></p>	•		•	60x65x27	60x55x2,1	-	7,5	7,5	400V/3N 50/60z	61	0,3	2.735
 <p>EFT665LR Grillplatte ½ glatt und ½ gerillt <i>Plaque électrique ½ lisse ½ rainurée</i></p>	•	•		60x65x27	60x55x2,1	-	7,5	7,5	400V/3N 50/60z	61	0,3	2.082
 <p>EFT1065LC Grillplatte glatt verchromt <i>Plaque électrique lisse chromée</i></p>	•		•	100x65x27	100x55x2,1	-	12,5	12,5	400V/3N 50/60z	97	0,3	3.723
 <p>EFT1065LR Grillplatte ¾ glatt und ¼ gerillt <i>Plaque électrique ¾ lisse ¼ rainurée</i></p>	•	•		100x65x27	100x55x2,1	-	12,5	12,5	400V/3N 50/60z	97	0,3	3.007



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

MBM[®]
2023

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	-	78
	A650002 Aufsetzbarer Spritzschutz für G/EFT665 <i>Rebord anti-projection amovible pour G/EFT665</i>	60x65x8,5	-	85
	A650003 Aufsetzbarer Spritzschutz für G/EFT1065 <i>Rebord anti-projection amovible pour G/EFT1065</i>	100x65x8,5	-	97
	A650010 Teflonstopfen für Grillplatten <i>Bouchon en teflon pour plaques grillades</i>	-	-	172

Lavasteingrill

Grill charcoal



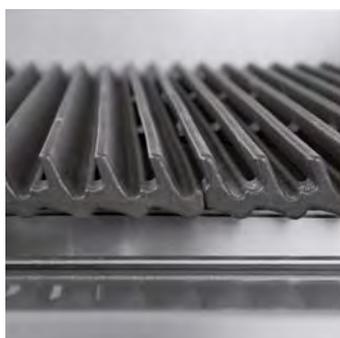
Der Gas-Lavasteingrill ist als Aufschichgerät halbes (400 mm) und ganzes (800 mm) Modul erhältlich.

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, demo et plein module, top.

Fiabile

- 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	m ³	€

Aufbau - Top

 <p>GPL465G Mit Fleischrost</p> <p>Grill charcoal gaz, grille viande, allumage piezzo</p>	40x65x27	30,5x47,5x1	1	7,2	46	0,2	2.096
 <p>GPL865G Mit Fischrost</p> <p>Grill charcoal gaz, grille poisson, allumage piezzo</p>	80x65x27	30,5x47,5x1 (x2)	2	14,4	74	0,3	3.066



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

54

Fritteusen

Friteuses



Das Fritteusen-Programm besteht aus folgenden Modellen: Elektro und Gas Auftischgeräte; halbe (400 mm) und ganze (600 mm) Module.

Zuverlässig

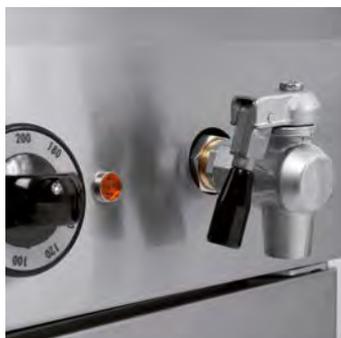
- Arbeitsfläche aus Edelstahl AISI 304 (1 mm) selbsttragend: für eine robuste Konstruktion, geeignet für die intensive Nutzung

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	m ³	€

Aufbau - Top

 <p>GF465 1 Becken 8 L 1 Korb</p> <p>Friteuse gaz 8 litres fournie avec 1 panier</p>	40x65x27	25x34x21,5	8	1	-	7,4	-	30	0,2	1.993
 <p>GF665 2 Becken 8+8 L 2 Körben</p> <p>Friteuse double gaz 2x8 litres fournie avec 2 paniers</p>	60x65x27	25x34x21,5	8+8	2	-	14,8	-	43	0,3	3.428

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	m ³	€

	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	1.877
--	--	----------	------------	----	---	---	---	-------------------	----	-----	--------------

	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	3.106
--	---	----------	------------	-------	---	---	----	-------------------	----	-----	--------------

Zubehör - Accessoires

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

Zubehör für Elektro-Fritteusen - Paniers pour friteuses électrique

	A650006 Korb 1/1 Becken 1 panier	22,5x26x11,5	111
--	---	--------------	------------

	A650008 Korb 1/2 Becken 1/2 panier	11x25x11,5	97
--	---	------------	-----------

Zubehör für Gas-Fritteusen - Paniers pour friteuses gaz

	A660019 Korb 1/1 Becken 1 panier	22,5x28x11,5	111
--	---	--------------	------------

	A660018 Korb 1/2 Becken 1/2 panier	11x28x11,5	97
--	---	------------	-----------



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 Auf Tischgerät 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	m ³	€

Aufbau - Top

 <p>ECC465 Elektro-Frittenwanne <i>Bac de salage électrique</i></p>	40x65x27	1 GN 1/1	1	230V/1N 50/60Hz	24	0,2	1.410
--	----------	----------	---	--------------------	----	-----	--------------



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

SMART 650

Nudelkocher

Cuiseurs à pâtes



Der Nudelkocher ist als Auf Tischgerät Elektro ganzes Modul (600 mm) verfügbar.

Zuverlässig

- 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) <i>Cuiseur à pâtes électrique fourni avec 4 paniers</i>	60x65x27	25	9	9	400V/3N 50/60z	37	0,3	2.466
---	---	----------	----	---	---	-------------------	----	-----	--------------

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	133
	A660027	11,5x15x12,5	88



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

248

Bain-Marie

Bain Marie



Die Bain-Marie ist als Auf Tischgerät 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, demo 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	m ³	€

Aufbau - Top

 <p>EBM465 1 Becken GN 1/2 + GN 1/3 (ohne Behälter)</p> <p><i>Bain Marie électrique cuve GN ½ + GN 1/3 (fourni sans bac)</i></p>	40x65x27	1 GN 1/1	1	1,5	230V/1N 50/60z	24	0,2	1.314
 <p>EBM765 2 Becken GN 1/1 (ohne Behälter)</p> <p><i>Bain Marie électrique cuve 2 GN 1/1 (fourni sans bac)</i></p>	70x65x27	2 GN 1/1	2	3	230V/1N 50/60z	32	0,3	1.476

SMART 650 Wasserbad - Bain Marie

Zubehör - Accessoires

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

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Preis Prix €
 A800040 Inhalt. 21 L GN 1/1 Cap. 21 L GN 1/1	53x32,5x15	175
 A800042 Inhalt 9,5 L GN 1/2 Cap. 9,5 L GN 1/2	32,5x26,5x15	115
 A800071 Inhalt 4,1 L GN 1/4 Cap. 4,1 L GN 1/4	26,5x16,2x15	87

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 demo 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

<p>N465C Mit Schublade cm 40 <i>Plan de travail avec tiroir cm 40</i></p>	40x65x27	•	23	0,2	710
<p>N665C Mit Schublade cm 60 <i>Plan de travail avec tiroir cm 60</i></p>	60x65x27	•	29	0,3	831

SMART 650

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 FüÙe 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 (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
		kW		Kg	m³	€
 BR2C6 2 Schubladen 2 tiroirs	120x53,5x57	0,5	230V/1N 50Hz	90	0,6	6.919
 BR2P6 2 Türen 2 portes	120x53,5x57	0,5	230V/1N 50Hz	80	0,6	6.170
 BR3C6 3 Schubladen 3 tiroirs	160x53,5x57	0,5	230V/1N 50Hz	110	0,7	7.705
 BR3P6 3 Türen 3 portes	160x53,5x57	0,5	230V/1N 50Hz	100	0,7	6.829

252

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 (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Brutto G. P. Brut Kg	Volumen Volume m ³	Preis Prix €
NSA46 Unterbau offen cm 40 Soubassement ouvert, cm 40	40x51x58	15	0,2	425
NSA66 Unterbau offen cm 60 Soubassement ouvert, cm 60	60x51x58	18	0,3	469
NSA76 Unterbau offen cm 70 Soubassement ouvert, cm 70	70x51x58	19	0,3	502
NSA86 Unterbau offen cm 80 Soubassement ouvert, cm 80	80x51x58	20	0,37	541
NSA106 Unterbau offen cm 100 Soubassement ouvert, cm 100	100x51x58	30	0,4	621
NSA126 Unterbau offen cm 120 Soubassement ouvert, cm 120	120x51x58	33	0,5	697
NSA146 Unterbau offen cm 140 Soubassement ouvert, cm 140	140x51x58	36	0,5	776



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	182
	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	304
	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	332
	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	355
	A660013 Tür-Kit für Unterschrank 100 cm für NSA106 (3 Türen) <i>Kit portes 100 cm pour NSA106 (3 portes)</i>		7	0,07	510
	A660014 Tür-Kit für Unterschrank 120 cm für NSA126 (3 Türen) <i>Kit portes 120 cm pour NSA126 (3 portes)</i>		8	0,07	535
	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	688

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 <i>Tiroirs pour soubassements GN 1/1</i>	30,8x47x10,5			548
	A660017 Schubalden-Kit GN 2/1 <i>Tiroirs pour soubassements GN 2/1</i>	50,8x47x10,5			652
	A650005 Verbindungsschiene <i>Couvre joints</i>				35
	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>				196

Freistehende Geräte

Equipements independants

Die freistehenden Zusatzgeräte bestehen aus Gasherden, Hockerkochern als Auftisch- oder Standmodelle, Bäckerei- und Fettbackgeräte, Fritteusen 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 (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Gesamtleistung KW Tot.		Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut Kg	Volumen Volume m³	Preis Prix €
		G kW	E kW				

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	1.695
	EFP01 Elektrogerät • 1 Kochplatte <i>Electrique / 1 plaque</i>	58x58x52	-	5	400V3N 50Hz	30	0,28	2.197

Sonstige Kochgeräte - Produits complémentaires

Modell Modèle	Außenabmessungen	Wannenabmessungen	Wannenkapazität	Gesamtleistung		Anschluss	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	Dimensions	Dim. de la cuve	Capacité de la cuve	KW Tot.		Energie			
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Lt	G kW	E kW		Kg	m ³	€

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	807
	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	948
	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	1.108
	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	1.258

	EF6+6BM 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	1.544
	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	2.003
	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	2.205

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	1.747
	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	2.389

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
				G kW	E kW				
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Lt				Kg	m ³	€

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	1.666
	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	1.747
	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	3.023
	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	3.325

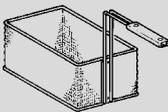
Gas-Fritteusen Standgeräte - Friteuses gaz sur coffre

	GF15S 1 Becken • 1 Korb 1 cuve, robinet de vidange, thermostats de sécurité & de régulation		37,5x65x110	25x33x34,5	14	13	-	-	44	0,26	2.475
	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	2.686
	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	4.309
	GF25+25S 2 Becken • 2 Körben 1 cuve, robinet de vidange, thermostats de sécurité & de régulation		75x75x110	25x43x34,5	17,5 + 17,5	14 + 14	-	-	86	0,6	4.673

258

Sonstige Kochgeräte - Produits complementaires

Fritteusen Zubehör - Accessoires friteuses

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Preis Preis €
AFI0004 Ölauffangbehälter, mod. GF15+15S / EF12+12S <i>Bac pour huile pour friteuse GF15+15S / EF12+12</i>	-	120
AFI0003 Ölauffangbehälter, mod. GF25+25S / EF25+25S <i>Bac pour huile pour friteuse GF25+25S / EF25+25S</i>	-	141
 161778 Korb für EF6 <i>Paniers pour friteuse EF6</i>	14x20x10,5	85
161850 Korb für EF8 <i>Paniers pour friteuse EF8</i>	19x24,5x10,5	97
161745 Korb für EF12 und GF15 <i>Paniers pour friteuse EF12 et GF15</i>	23,5x27,5x10,5	111
162057 Korb für EF25 und GF25 <i>Paniers pour friteuse EF25 et GF25</i>	23,5x38,5x10,5	139
165918 Korb für EF20BP <i>Paniers pour friteuse EF20BP</i>	56x27,5x10,5	139
165919 Korb für EF60BP <i>Paniers pour friteuse EF60BP</i>	60x40x10,5	151



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

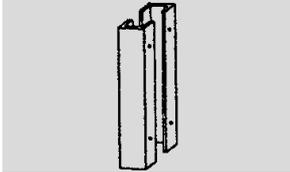
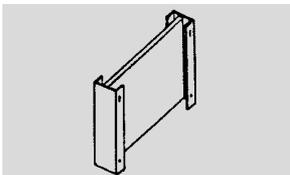
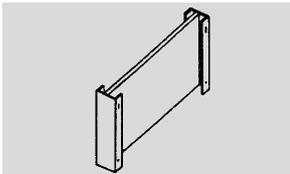
Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gesamtleistung KW Tot.		Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix	
		G kW	E kW					
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm				Kg	m ³	€	
	SAG660 Gasgerät • höhenverstellbar Base réglable, carrosserie inox satiné, grille acier chromé, recueille sauce extractible, résistance en incoloy, gaz	75x40x460	5,8	-	-	23	0,25	3.568
	SAE641 Elektrogerät • höhenverstellbar Base réglable, carrosserie inox satiné, grille acier chromé, recueille sauce extractible, résistance en incoloy, électrique	56x40x40	-	2	230V/1 50/60Hz	42	0,4	1.871
	SAE651 Elektrogerät • höhenverstellbar Base réglable, carrosserie inox satiné, grille acier chromé, recueille sauce extractible, résistance en incoloy, électrique	76x40x40	-	4	400V/3N 50/60Hz	23	0,25	2.607
	SAE651M Elektrogerät • höhenverstellbar Base réglable, carrosserie inox satiné, grille acier chromé, recueille sauce extractible, résistance en incoloy, électrique	76x40x40	-	2	230V/1 50/60Hz	23	0,25	2.607
	SAE541 Elektrogerät • höhenverstellbar Plafond mobile, carrosserie inox satiné, grille acier chromé, recueille sauce extractible, résistance en incoloy, électrique	40x51x50	-	2	230V/1 50/60Hz	51	0,33	3.177
	SAE561 Elektrogerät • höhenverstellbar Plafond mobile, carrosserie inox satiné, grille acier chromé, recueille sauce extractible, résistance en incoloy, électrique	60x51x50	-	4	400V/3N 50/60Hz	51	0,33	3.604
	SAE561M Elektrogerät • höhenverstellbar Plafond mobile, carrosserie inox satiné, grille acier chromé, recueille sauce extractible, résistance en incoloy, électrique	60x51x50	-	4	230V/1 50/60Hz	51	0,33	3.604
	SAE581 Elektrogerät • höhenverstellbar Plafond mobile, carrosserie inox satiné, grille acier chromé, recueille sauce extractible, résistance en incoloy, électrique	80x45x50	-	6	400V/3N 50/60Hz	42	0,4	4.871
	SET1 Elektrogerät • höhenverstellbar Salamandres standards, carrosserie inox satiné, grille acier chromé, recueille sauce extractible, résistance en incoloy, électrique	54x40x39	-	2	230V/1N 50/60Hz	22	0,1	1.169
	SET2 Elektrogerät • höhenverstellbar Salamandres standards, carrosserie inox satiné, grille acier chromé, recueille sauce extractible, résistance en incoloy, électrique	79x40x39	-	4	400V/3N 50/60Hz	30	0,2	1.469
	SET2M Elektrogerät • höhenverstellbar Salamandres standards, carrosserie inox satiné, grille acier chromé, recueille sauce extractible, résistance en incoloy, électrique	79x40x39	-	4	230V/1N 50/60Hz	30	0,2	1.469

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	175
	9008 Für / Support pour: SET1 - SET2	10x3x30	173
	9012 Für / Support pour: SAE641	50x10x30	247
	9013 Für / Support pour: SAE651-SAG660	70x10x30	267

Konvektomaten und Kombidämpfer - Fours mixtes et convection

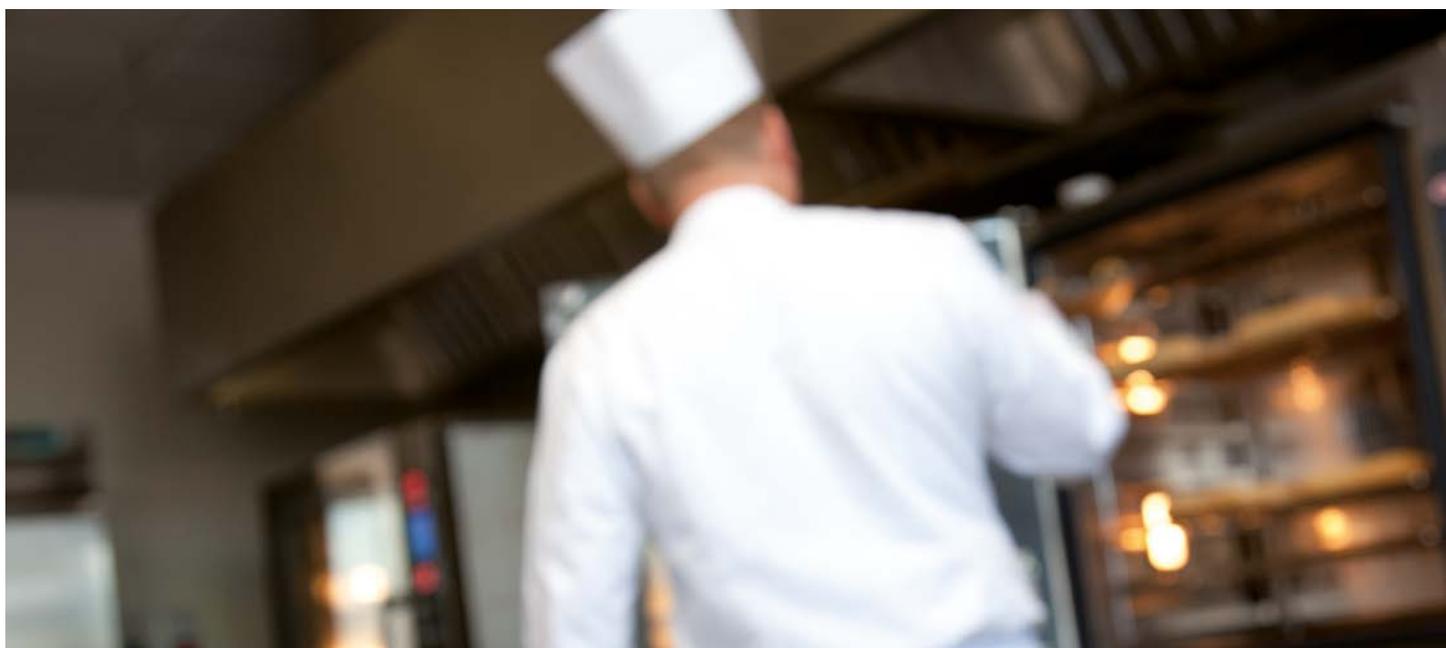
ÖFEN - FOURS

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 UMFASST:

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.*

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.

263

MBM[®]
2023

CHEFMATE Kombidämpfer Basic-Touch - Fours mixtes « basic touch »

Modell Modèle	Außenabmessungen	Maße Garraum	Einschübe	Gesamtleistung		Schienenabstand	Anschluss	Brutto G. P. Brut	Preis Prix
	Dimensions	Chambre de cuisson	Capacité	KW Tot.		Espacement des grilles	Energie		
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm		E kW	G kW			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	6.100
	CME6 Kombidämpfer, elektrisch digital  <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	7.081
	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	9.462
	CME10 Kombidämpfer, elektrisch digital  <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	9.253
	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	12.054
	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	14.665

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	770
---	---	----------	---	---	------	---	---	----------------	---	------------

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	Maße Garraum	Einschübe	Gesamtleistung		Schienenabstand	Anschluss	Brutto G. P. Brut	Preis Prix
	Dimensions	Chambre de cuisson	Capacité	KW Tot.		Espacement des grilles	Energie		
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm		E kW	G kW			Kg	€

Kombidämpfer mit Direktdampfeinspritzung - *Fours mixtes à injection directe*

	CMFE6 Kombidämpfer, elektrisch Full-Touch  <i>Four mixte électrique panneau de contrôle digital lavage automatique</i>	89x79,5x72	63x44x49	6 GN 1/1 6 (60x40)	9,5	-	70	400V3N 50/60Hz	120	7.783
	CMFG6 Kombidämpfer, Gas Full-Touch <i>Four mixte gaz panneau de contrôle digital lavage automatique</i>	89x79,5x72	63x44x49	6 GN 1/1 6 (60x40)	-	12,5	70	230V1N 50Hz	130	10.118
	CMFE10 Kombidämpfer, elektrisch Full-Touch  <i>Four mixte électrique panneau de contrôle digital lavage automatique</i>	89x79,5x98	63x44x71	10 GN 1/1 10 (60x40)	18,5	-	70	400V3N 50/60Hz	145	9.912
	CMFG10 Kombidämpfer, Gas Full-Touch <i>Four mixte gaz panneau de contrôle digital lavage automatique</i>	89x79,5x98	63x44x71	10 GN 1/1 10 (60x40)	-	19,5	70	230V1N 50Hz	155	12.661
	CMFE102 Kombidämpfer, elektrisch Full-Touch <i>Four mixte électrique panneau de contrôle digital lavage automatique</i>	89x122x98	63x74x71	10 GN 2/1 20 GN 1/1 20 (60x40)	25,5	-	70	400V3N 50/60Hz	230	15.218

Full touch Schnittstelle Simulator - *Simulateur interface full touch*

	CMFS Full touch Schnittstelle Simulator <i>Simulateur interface full touch</i>	18x32x42	-	-	0,05	-	-	230V1N 50Hz	3	861
---	---	----------	---	---	------	---	---	----------------	---	------------

Optional (nur für den Chefmate) - *KIT upgrade pack - OPTIONS (seulement pour Chefmate)*

Modell Modèle	Preis Prix	Modell Modèle	Preis Prix
	€		€
 HU Feuchtigkeits-Kontrolle / <i>Contrôle d'humidité</i>	241	 ICP Interner Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler / <i>Sonde interne multipoints</i>	394
 W Automatisches Reinigungssystem / <i>Lavage automatique</i>	772	 ECP* Externer Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler / <i>Sonde externe multipoints</i>	786
 U USB-Anschluss / <i>Port USB pour Chefmate</i>	394	 ISV Interner Vakuum-Kerntemperaturfühler / <i>Sonde interne sous vide</i>	471
		 ESV* Externer Vakuum-Kerntemperaturfühler / <i>Sonde externe sous vide</i>	723

* Nicht sür 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 mitangehängt – 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 ».

* Verfügbar Modell sofort lieferbar CMFEHUWUICPSX oder CMFE10HUWUICPSX.

* *Modèle disponible prête à être livrée: CMFE6HUWUICPSX ou CMFE10HUWUICPSX.*

265

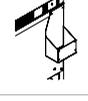
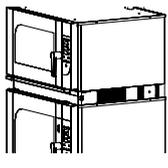
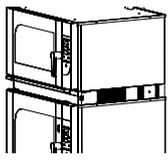
MLM
2023

CONVY Konvektomaten - Fours convection

Modell Modèle	Außenabmessungen	Maße Garraum	Einschübe Capacité	Gesamtleistung		Schienenabstand Espacement des grilles	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Preis Prix
	Dimensions (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Chambre de cuisson (LxPxH) cm (LxDxH) cm		E	G				
				kW	kW			Kg	€

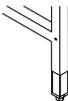
Konvektomaten - Fours convection

	CYE6 Elektro-Konvektomat <i>Four convection électrique</i>	89x79,5x72	63x44x49	6 GN 1/1 6 (60x40)	9,5	-	70	400V3N 50/60Hz	120	6.302
	CYG6 Gas-Konvektomat <i>Four convection gaz</i>	89x79,5x72	63x44x49	6 GN 1/1 6 (60x40)	-	12,5	70	230V1N 50Hz	130	8.424
	CYE10 Elektro-Konvektomat <i>Four convection électrique</i>	89x79,5x98	63x44x71	10 GN 1/1 10 (60x40)	18,5	-	70	400V3N 50/60Hz	145	8.233
	CYG10 Gas-Konvektomat <i>Four convection gaz</i>	89x79,5x98	63x44x71	10 GN 1/1 10 (60x40)	-	19,5	70	230V1N 50Hz	155	10.731
	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	13.050

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	3.762
 DX Version mit Rechtsanschlag "DX" hinter die Artikelnummer des Ofens <i>Porte inversée (ferrage à droite) ajouter « DX » au modèle du four</i>	-	-	491
 SFCM  Untergestell für Öfen <i>Support four</i>	90x79,5x83	24,5	920
 SFCM20 Untergestell für Öfen 10 GN2/1 <i>Support four 10 GN2/1</i>	90x109x83	30	1.005
 KSFA* Kit (Tür, Seiten und Oberteil) für das Untergestell SFCM <i>Kit d'habillage (portes, dessus, cotés) du support four</i>	90x79,5x83	-	704
KSFR* Kit Heizelement für Untergestell geschlossen (SFCM + KSFA) <i>kit to heat closed support (SFCM+KSFA)</i>	-	-	843
 PTCM 10 GN1/1 und 60x40cm Führungsschienen aus Edelstahl für SFCM <i>Support 10 grilles GN1/1 et 60x40 cm, pour SFCM</i>	-	-	491
 PTCM20 10 GN2/1 Führungsschienen aus Edelstahl für SFCM20 <i>Support 10 grilles GN2/1 pour SFCM20</i>	-	-	543
 PDCM Halterung für Reiniger <i>Support bidon détergent four</i>	-	-	198
 SFKS4 Verkürztes Untergestell zum Stapeln von Öfen mit 4 + 6 Einschüben <i>Support surbaissé pour fours superposés 4 + 6 niveaux</i>	90x79x49	-	880
 SFKS6 Verkürztes Untergestell zum Stapeln von Öfen mit 6 + 6 Einschüben <i>Support surbaissé pour fours superposés 6 + 6 niveaux</i>	90x79x24	-	863
 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>	-	-	761
 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>	-	-	761

* 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 Hydrauliksatz 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>	-	-	198
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>	-	-	295
ECS0035 Netzteil für die Installation des Elektro-öfens (Kabel, Stecker, Klemmen) <i>kit d'alimentation pour l'installation de fours électriques (câble, fiche, bornes)</i>	-	-	125
 RGP6 Kit Edelstahl-Führungsschienen 6 Bleche 60x40 <i>Kit support grilles 60x40 pour four 6 nvx</i>	-	-	211
 RGP10 Kit Edelstahl-Führungsschienen 10 Bleche 60x40 <i>Kit support grilles 60x40 pour four 10 nvx</i>	-	-	282
 RGP20 Kit Edelstahl-Führungsschienen Bleche 60x40 für 10 GN 2/1 Öfen <i>Kit support grilles 60x40 pour four 10 GN 2/1</i>	-	-	431
 AFC0073 Externe Waschbrause <i>Douchette externe</i>	-	-	632
AFC0088 Ofenreiniger* <i>Nettoyante four*</i>	-	-	78
 KRCM Kit zur Erhöhung des Untergestell SFCM auf H 89cm (zum Unterstellen von Schockfrosteren) <i>Kit rehausse pour support SFCM</i>	-	-	282
23 (230 V/ 3F) Sonder Anspeisung- muss bei Bestellung angegeben werden <i>Alimentation spécifi que à préciser à la commande</i>	-	-	+3% auf den Listenpreis sur les listes des prix
SL Seitlicher Abfluss - muss bei Bestellung angegeben werden <i>Vidange latérale - à spécifier à la commande</i>	-	-	+3% auf den Listenpreis sur les listes des prix
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 sur les listes des prix

268

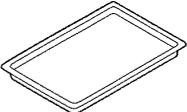
* Überprüfen Sie die Transportbedingungen mit der Firma
* Vérifier les conditions de transport avec l'entreprise

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

Roste - Grilles

	AFC0003 Edeltstahl-Ofenrost GN 1/1 <i>Grille inox GN 1/1</i>	53x32,5x3	85
	AFC0095 Edeltstahlrost für Gemüse GN 1/1 <i>Grille légumes inox GN 1/1</i>	53x32,5x2	402

Bleche - Bac Gastronorme

	AFC0038 Edeltahlbleche GN 1/1 <i>Bac inox GN 1/1</i>	53x32,5x2	52
	AFC0025 Edeltahlbleche GN 1/1 <i>Bac inox GN 1/1</i>	53x32,5x4	61
	AFC0026 Edeltahlbleche GN 1/1 <i>Bac inox GN 1/1</i>	53x32,5x6,5	67
	AFC0030 Edeltahlbleche gelocht GN 1/1 <i>Bac perforé inox GN 1/1</i>	53x32,5x2	74
	AFC0031 Edeltahlbleche gelocht GN 1/1 <i>Bac perforé inox GN 1/1</i>	53x32,5x4	85
	AFC0032 Edeltahlbleche gelocht GN 1/1 <i>Bac perforé inox GN 1/1</i>	53x32,5x6,5	91

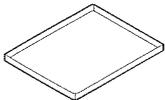


Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

CHEFMATE & CONVY Zubehör - Accessoires

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

GN-Bleche Aluminium Teflonbeschichtet - Teflon-aluminium pan

	AFC0110	53x32,5x2	85
	AFC0111	53x32,5x4	95
	AFC0112	53x32,5x6,5	114



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>		720
	CARCL Filterpatrone für CLEAN (7900 lt) <i>Cartouche de rechange pour CLEAN (cap 7900 lt)</i>		589
	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>		2.012
	CARXR Filterpatrone für CLEANXR (5000 lt) <i>Cartouche de rechange pour CLEANXR (cap 5000 lt)</i>		414

270

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Gesamtleistung KW Tot.		Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut Kg	Volumen Volume m³	Preis Prix €
		Gas kW	El. kW				

Kombidämpfer touch, Direktdampfeinspritzung - Fours mixtes touch, à injection directe



MC201E

Elektro, 20 GN1/1,
Kerntemperaturfühler, autom.
Reinigungsprogramm, USB

*Electrique, cap 20 GN1/1
sonde
lavage automatique
USB*

99x86,2x194,7

-

27,7

400V3N
50Hz

261

2,5

33.623*

MC201G

Gas, 20 GN1/1,
Kerntemperaturfühler, autom.
Reinigungsprogramm, USB

*Gaz, cap 20 GN1/1
sonde
lavage automatique
USB*

99x86,2x194,7

45,5

-

230V1N
50Hz

303

2,5

41.058*



MC202E

Elektro, 20 GN2/1,
Kerntemperaturfühler, autom.
Reinigungsprogramm, USB

*Electrique, cap 20 GN2/1
sonde
lavage automatique
USB*

99x118,7x194,7

-

54,7

400V3N
50Hz

288

3

47.048*

MC202G

Gas, 20 GN2/1,
Kerntemperaturfühler, autom.
Reinigungsprogramm, USB

*Gaz, cap 20 GN2/1
sonde
lavage automatique
USB*

99x118,7x194,7

45,5

-

230V1N
50Hz

325

3

51.055*

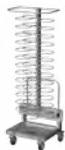
* Alle Preise mit Einfahrwagen
Prix avec chariot inclus

Modell
Modèle

Preis
Prix

€

Zubehör - Accessoires

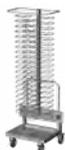


AC201CB40

Einfahrwagen Teller für Öfen 20GN 1/1 - 40 Gerichte max. Ø 285 mm

Chariot porte assiette pour four 20 1/1 - cap 40 assiettes max Ø 285 mm

6.329



AC201CB60

Einfahrwagen Teller für Öfen 20GN 1/1 - 60 Gerichte max. Ø 285 mm

Chariot porte assiette pour four 20 1/1 - cap 60 assiettes max Ø 285 mm

6.266



AC202CB78

Einfahrwagen Teller für Öfen 20GN 2/1 - 78 Gerichte max. Ø 285 mm

Chariot porte assiette pour four 20 2/1 - cap 78 assiettes max Ø 285 mm

7.203



AC202CB102

Einfahrwagen Teller für Öfen 20GN 2/1 - 102 Gerichte max. Ø 285 mm

Chariot porte assiette pour four 20 2/1 - cap 102 assiettes max Ø 285 mm

6.989



AC201CG65

Einfahrwagen Bleche für Öfen 20GN 1/1

Chariot pour four 20 1/1 - distance niveaux 65 mm

3.922



AC202CG65

Einfahrwagen Bleche für Öfen 20GN 2/1

Chariot pour four 20 2/1 - distance niveaux 65 mm

4.447

AC201HB

Thermohülle für Öfen 20GN 1/1

Housse isotherme 20 1/1

2.652

AC202HB

Thermohülle für Öfen 20GN 2/1

Housse isotherme 20 2/1

2.771

Modell Modèle	Preis Prix
	€

Zubehör - Accessoires

OP6H 60 hz <i>Variante 60 Hz</i>	free* gratuit*
ACKDI Externe Waschbrause <i>Kit douchette indépendante</i>	352
AC6&1KDE Retractable Externe Waschbrause <i>Kit douchette sur enrouleur</i>	1.088
AC20KF Fettabscheider für 20 GN <i>Filtre à graisse pour four 20 niveaux</i>	1.085

* Muss bei Bestellung angegeben werden
A spécifier à la commande

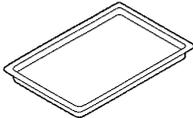
MAXI-ÖFEN - FOURS MAXI Zubehör - Accessoires

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	85
	AFC0054 Edelstahl-Ofenrost GN 2/1 <i>Grille GN 2/1 inox</i>	65x53x3	166
	AFC0095 Edelstahlrost für Gemüse GN 1/1 <i>Grille inox pour légumes - GN 1/1</i>	53x32,5	402

Edelstahlbleche - Bac inox

	AFC0038 GN 1/1	53x32,5x2	52
	AFC0025 GN 1/1	53x32,5x4	61
	AFC0026 GN 1/1	53x32,5x6,5	67
	AFC0027 GN 2/1	65x53x2	95

Edelstahlbleche gelocht - Bac perforé inox

	AFC0030 GN 1/1	53x32,5x2	74
	AFC0031 GN 1/1	53x32,5x4	85
	AFC0032 GN 1/1	53x32,5x6,5	91
	AFC0033 GN 2/1	65x53x2	140
	AFC0039 GN 2/1	65x53x6,5	213

274



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

Spültechnik - Laverie

DIRECT PLUS

Einfach zu bedienen, effektiv, zuverlässig
für hohe Leistung mit einfachster 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 Tablettis 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

DIRECT PLUS 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	m ³	€

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>							
	LB306CR Korb Ø 35 cm • Türöffnung 26 cm • einphasig <i>Panier Ø 35 cm - hauteur de passage maxi 26 cm</i>		○					
	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>							
	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>		↻					
	LB406CR Korb Ø 37 cm • Türöffnung 32 cm • einphasig <i>Panier Ø 37 cm - hauteur de passage maxi 32 cm</i>		○					

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>							
	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>		 ↻					
	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>							
	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>		 ↻					
	SL50 Edelstahl-Unterbau für Mod. LS506M / LS506T / LS523 <i>Socle inox réhausse pour modèles LS506M / LS506T / LS523</i>							

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%.

Symbole / Symboles

↻ Mit Wasserenthärter
Version avec adoucisseur

○ Runder Korb
Panier rond

|| Doppelwandig
Double paroi

M Einphasig
Monophasé

T 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

 <p>LK606* Korb 50x50 cm • Türöffnung 45 cm <i>Panier de 50x50 - hauteur de passage maxi 45 cm</i></p>			63,5x74,5x153	8,5	400V/3N 50Hz	135	0,78	5.819

Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Für Modell Pour modèles	Preis Prix
		€

Kit Laugenpumpe - Kit pompe de vidange

	AAL3153	LB 306 - LB 406	279
	AAL3152	LS 506M - LS 506T	367
	AAL3134	LK 606	367

Kit Reinigungsmittel-Dosierer - Kit doseur détergent

	AAL3145	LB 306 - LB 406 LS 506M/MA - LS 506T/TA	367
	AAL3131	LK 606	367

* Modello disponibile anche 60 Hz 230-380V.
Richiedere al momento dell'ordine. Sovrapprezzo +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 Thermostat
- 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 integrierter 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 détergent disponible comme kit
- Thermostat électronique
- 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 fonctionnement à décharge partielle

278

Spültechnik - Laverie **DOMINA PLUS**

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 <i>Panier de 40x40 - hauteur de passage 32 cm hauteur maxi pour les verres 30 cm</i>		44x53,5x67	3,4	230V/1N 50Hz	37	0,16	2.989
	LB423P Korb 40x40 cm • Türöffnung 32 cm max. Höhe Gläser 30 cm <i>Panier de 40x40 - hauteur de passage 32 cm hauteur maxi pour les verres 30 cm</i>		44x53,5x67	3,4	230V/1N 50Hz	37	0,16	3.277

Geschirrspüler (Untertisch) / Elektronisch - Lave-vaisselle / commandes électroniques

	LS523 Korb 50x50 cm • Türöffnung 36,5 cm max. ø Teller 35 cm <i>Lave vaisselle électronique double paroi Panier de 50x50 - hauteur de passage 36.5 cm diamètre maxi des assiettes 35 cm</i>		57,5x60,5x82	5,4	400V/3N 50Hz	65	0,3	4.448
	LS523P Korb 50x50 cm • Türöffnung 36,5 cm max. ø Teller 35 cm <i>Lave vaisselle électronique double paroi Panier de 50x50 - hauteur de passage 36.5 cm diamètre maxi des assiettes 35 cm</i>		57,5x60,5x82	5,4	400V/3N 50Hz	65	0,3	4.767

Geschirrspüler (Durchschub) / Elektronisch - Lave vaisselle à capot / commandes électroniques

	 LK623 Korb 50x50 cm • Türöffnung 45 cm <i>Panier de 50x50 - hauteur de passage 45 cm</i>		63,5x74,5x153	8,7	400V/3N 50Hz	135	0,78	6.532
	LK623P Korb 50x50 cm • Türöffnung 45 cm <i>Panier de 50x50 - hauteur de passage 45 cm</i>		63,5x74,5x153	8,7	400V/3N 50Hz	135	0,78	6.790

Symbole / Symboles

|| Doppelwandig
Double paroi

 Integrierte Teilentladung und automatisches Ablauf
Vidange partiel

279

MLM
2023

DOMINA PLUS Spültechnik - Laverie

Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Für Modell Pour modèles	Preis Prix
		€

Kit Laugenpumpe - Kit pompe de vidange

	AAL3136	LB 423	367
	AAL3134	LK 623	367
	AAL3137	LS 523	367

Kit Reinigungsmittel - Dosierer - Kit doseur détergent

	AAL3145	LB 423, LS 523	367
	AAL3131	LK 623	367

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
- Tankfilterflächensiebe
- Tiefgezogener Tank und Korb für mehr Festigkeit und optimale Reinigung
- Vorbereitet für HACCP
- Elektronische LED-Schnittstelle für Modellen "Serie 6"
- Mehrfarbige LCD-Schnittstelle für Modellen "Serie 7"
- 4 Standard-Waschprogramme für Modellen Domina Evo Plus "Serie 6"
- bis zu 11 Standard-Waschprogramme für Modellen Domina Evo Plus "Serie 7"
- Kontinuierliche spezielle Waschprogramme (Modelle LS und LK)
- Selbstreinigungsfunktion
- P Versionen mit integrierter 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 détergent de série
- CRP standard, surpresseur de rinçage avec pompe de surpression intégrée
- Thermostop électronique
- 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 électronique 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 "Serie 6"
- jusqu'à 11 programmes de lavage standard sur les modèles Domina Evo "Serie 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	m ³	€

Gläserspüler / Elektronisch - Lave verres / commandes électroniques / surpresseur de rinçage

	LB426 Korb 40x40 cm • Türöffnung 32 cm max. Höhe Gläser 30 cm <i>Panier de 40x40 - hauteur de passage 32 cm hauteur maxi pour les verres 30 cm</i>	 	47x56x69,5	3,4	230V/1N 50Hz	37	0,16	3.398
	LB426P Korb 40x40 cm • Türöffnung 32 cm max. Höhe Gläser 30 cm mit Reinigungsmittel- Dosierer und Laugenpumpe <i>Panier de 40x40 - hauteur de passage 32 cm hauteur maxi pour les verres 30 cm</i>	  	47x56x69,5	3,4	230V/1N 50Hz	37	0,16	3.623

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 <i>Panier de 50x50 - hauteur de passage 38.5 cm diametre maxi des assiettes 35 cm</i>	 	60x60x82	5,4	400V/3N 50Hz	65	0,3	4.593
	LS526P Korb 50x50 cm • Türöffnung 38,5 cm max. Ø Teller 35 cm mit Reinigungsmittel-Dosierer und Laugenpumpe <i>Panier de 50x50 - hauteur de passage 38.5 cm diametre maxi des assiettes 35 cm</i>	   	60x60x82	5,4	400V/3N 50Hz	65	0,3	4.834

Geschirrspüler (Durchschub) Elektronisch - Lave vaisselle à capot / commandes électroniques / double paroi

	LK626* Korb 50x50 cm • Türöffnung 45 cm <i>Panier de 50 x50 - double paroi hauteur de passage 45 cm</i>	  	63,5x74,5x153	8,7	400V/3N 50Hz	135	0,78	7.217
	LK626P Korb 50x50 cm • Türöffnung 45 cm mit Reinigungsmittel-Dosierer <i>Panier de 50x50 - double paroi hauteur de passage 45 cm</i>	  	63,5x74,5x153	8,7	400V/3N 50Hz	135	0,78	7.467
	LK626PL Korb 60x50 cm • Türöffnung 45 cm mit Reinigungsmittel-Dosierer <i>Panier de 60x50 - double paroi hauteur de passage 45 cm</i>	  	70x75,5x157	9,5	400V/3N 50Hz	150	1	9.010

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 partiel

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	m ³	€

Geschirrspüler (Durchhub) / Elektronisch / Doppelwandig / mit der Wärmerückgewinnung ausgelegt - Lave-vaisselle à capot/commandes électroniques/ double paroi/ avec récupérateur de chaleur

	LK626NRC* Korb 50x50 cm • Türöffnung 45 cm <i>Panier de 50x50 - double paroi hauteur de passage 45 cm</i>		63,5x74,5x223	8,7	400V/3N 50Hz	135	0,78	10.826
	LK626PNRG* Korb 50x50 cm • Türöffnung 45 cm mit Reinigungsmittel-Dosierer <i>Panier de 50 x50 - double paroi hauteur de passage 45 cm</i>		63,5x74,5x223	8,7	400V/3N 50Hz	135	0,78	11.067

* 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 <i>Socle inox réhausse pour modèles LS526</i>		57,5x55,5x37,5	-	-	15	0,13	479
--	---	--	----------------	---	---	----	------	------------

Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Für Modell Pour modèles	Preis Prix
		€

Kit Laugenpumpe - Kit pompe de vidange

	AAL3136	LB 426	367
	AAL3133	LS 526	367
	AAL3134	LK 626	367

283

Symbole / Symboles

 Doppelwandig
Double paroi

 Konstantes Nachspül-System
Surpresseur de rinçage

 Integrierte Teilentladung und automatisches Ablauf
Vidange partiel

MLM
2023

DOMINA EVO PLUS "Serie 7" Spültechnik - Laverie new

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 / surpresseur de rinçage

	LB427CPD Korb 40x40 cm • Türöffnung 32 cm max. Höhe Gläser 30 cm <i>Panier de 40x40 - hauteur de passage 32 cm hauteur maxi pour les verres 30 cm</i>		47x56x69,5	3,4	230V/1N 50Hz	37	0,16	4.031
	LB427CPDA Korb 40x40 cm • Türöffnung 32 cm max. Höhe Gläser 30 cm mit Reinigungsmittel-Dosierer und Laugenpumpe <i>Panier de 40x40 - hauteur de passage 32 cm hauteur maxi pour les verres 30 cm</i>		47x56x69,5	3,4	230V/1N 50Hz	37	0,16	4.364

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 <i>Panier de 50x50 - hauteur de passage 38.5 cm diamètre maxi des assiettes 35 cm</i>		60x60x82	5,4	400V/3N 50Hz	65	0,3	5.253
	LS527CPDA Korb 50x50 cm • Türöffnung 38,5 cm max. Ø Teller 35 cm mit Reinigungsmittel-Dosierer und Laugenpumpe <i>Panier de 50x50 - hauteur de passage 38.5 cm diamètre maxi des assiettes 35 cm</i>		60x60x82	5,4	400V/3N 50Hz	65	0,3	5.601

Geschirrspüler (Durchschub) Elektronisch - Lave vaisselle à capot / commandes électroniques / double paroi

	LK627ICPD* Korb 50x50 cm • Türöffnung 45 cm <i>Panier de 50 x50 - double paroi hauteur de passage 45 cm</i>		63,5x74,5x153	8,7	400V/3N 50Hz	135	0,78	8.083
	LK627ICPDA Korb 50x50 cm • Türöffnung 45 cm mit Reinigungsmittel-Dosierer <i>Panier de 50x50 - double paroi hauteur de passage 45 cm</i>		63,5x74,5x153	8,7	400V/3N 50Hz	135	0,78	8.448

284

* 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 partiel



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 (Durchhub) / 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

9.511



SL52
Edelstahl-Unterbau für Mod. LS527
Socle inox réhausse pour modèles LS527

57,5x55,5x37,5

-

-

15

0,13

479

Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Für Modell Pour modèles	Preis Prix
		€

Kit Laugenpumpe - Kit pompe de vidange



AAL3136

LB 427

367

AAL3133

LS 527

367

AAL3134

LK 627

367

Symbole / Symboles

Doppelwandig
Double paroi

Konstantes Nachspül-System
Surpresseur de rinçage

Integrierte Teilentladung und automatisches Ablauf
Vidange partiel

285

MLM
2023

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
- Doppelspülpumpen
- 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*

286

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	m ³	€

Topfspüler / Elektronisch - Lave-batterie / commandes électronique / double paroi

	<p>LOD93 Untertisch Topfspüler Korb 50x60 cm • Türöffnung 40 cm geschweißter Tank 23 Lt Lieferumfang Körbe: n° 1 (706129)</p> <p><i>Lave-batterie sous-comptoir Panier 50x60 - max. hauteur de passage 40 cm cuve soudé 23 Lt Paniers en dotation: n° 1 (706129)</i></p>		60x70x85	6,7	400V/3N 50Hz	67	0,52	5.353
	<p>LOD103 Korb 50x60 cm • Türöffnung 40 cm geschweißter Tank 23 Lt Lieferumfang Körbe: n° 1 (706129) <i>Panier 50x60 - max. hauteur de passage 40 cm cuve soudé 23 Lt Paniers en dotation: n° 1 (706129)</i></p>		60x70x129	6,7	400V/3N 50Hz	79	0,65	6.639
	<p>LOD203* Korb 55x61 cm • Türöffnung 65 cm tiefgezogener Tank 37 Lt Lieferumfang Körbe: n° 1 (41305)</p> <p><i>Panier 55x61 - max. hauteur de passage 65 cm cuve emboutie 37 Lt Paniers en dotation: n° 1 (41305)</i></p>		72x78x173	7,5	400V/3N 50Hz	170	1,55	9.701
	<p>LOD303* Korb 55x61 cm • Türöffnung 85 cm tiefgezogener Tank 37 Lt Lieferumfang Körbe: n° 1 (41305)</p> <p><i>Panier 55x61 - max. hauteur de passage 85 cm cuve emboutie 37 Lt Paniers en dotation: n° 1 (41305)</i></p>		72x78x193	7,5	400V/3N 50Hz	196	1,55	10.720
	<p>LOD403* Korb 70x70 cm • Türöffnung 65 cm tiefgezogener Tank 68 Lt Lieferumfang Körbe: n° 1 (42305)</p> <p><i>Panier 70x70 - max. hauteur de passage 65 cm cuve emboutie 68 Lt Paniers en dotation: n° 1 (42305)</i></p>		85x85x196	10,7	400V/3N 50Hz	205	1,72	16.089
	<p>LOD503* Korb 132x70 cm • Türöffnung 85 cm tiefgezogener Tank 131 Lt Lieferumfang Körbe: n° 1 (43305)</p> <p><i>Panier 132x70 - max. hauteur de passage 85 cm cuve emboutie 131 Lt Paniers en dotation: n° 1 (43305)</i></p>		147x85x196	15,9	400V/3N 50Hz	350	3,5	25.072

* 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 Teillentladung und automatisches Ablauf
Vidange partiel

287

MEM
2023

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	3.965
	706129 Korb für Töpfe <i>Panier casseroles</i>	50x60x10	LOD 93, LOD 103	335
	41305 Korb für Töpfe <i>Panier casseroles</i>	55x61x10	LOD 203, LOD 303	377
	42305 Korb für Töpfe <i>Panier casseroles</i>	70x70x10	LOD 403	447
	43305 Korb für Töpfe <i>Panier casseroles</i>	131x70x10	LOD 503	921
	AAL2146 Edelstahlinsert 5 Tablett <i>Insert en acier inoxydable 5 plateaux</i>	50x50x25	LOD 93, LOD 103, LOD 203, LOD 303 LOD 403, LOD 503	574
	706128 Einsatz Konditoreiwerkzeug für Dekorationen <i>Support entonnoir pour pâtisserie</i>	Ø 17		83
	433032 Grillkorb <i>Grill pour panier</i>		LOD 93, LOD 103	112

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 pré-lavage, avec rinçage multiple (Tetrarinse) ou simple rinçage (Monorinse).

- *Construction modulaire pour permettre une flexibilité absolue*
- *Construction à double paroi*
- *Hauteur utile 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*

289

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	m ³	€

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	14.200
	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	14.200
	LTD822D* 200-100 Körbe/Std. • 3 Geschwindigkeiten 1 Vorspülen • 1 Wasch- • 1 Nachspülzone 200-100 paniers/h 3 vitesses / 1 pré-lavage / 1 lavage / 1 rinçage		197x77x162	30	400V/3N 50Hz	320	2,38	24.774
	LTD822S* 200-100 Körbe/Std. • 2 Geschwindigkeiten 1 Vorspülen • 1 Wasch- • 1 Nachspülzone 200-100 paniers/h 3 vitesses / 1 pré-lavage / 1 lavage / 1 rinçage		197x77x162	30	400V/3N 50Hz	320	2,38	24.774

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	23.554
	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	23.554
	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 pré-lavage / 1 lavage / 1 rinçage	 	252x77x162	26,4	400V/3N 50Hz	450	2,86	31.717
	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 pré-lavage / 1 lavage / 1 rinçage	 	252x77x162	26,4	400V/3N 50Hz	450	2,86	31.717

Kit capteur de fin de course pas inclus. Disponible en option (cod. 75861)

Kit Endlagensensor 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%.

Symbole / 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 a casier **DOMINA**

Zubehör für Korbtransportmaschinen - Accessoires pour convoyeurs a casier

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		€
 <p>AAL0161* Gerade Trockenzone • elektrisch • 60 cm <i>Tunnel de séchage droit - électrique - 60 cm</i></p>	60x77x162	6,5	400V/3N 50Hz	6.076
 <p>AAL0162* 90° Eck-Trockenzone • elektrisch • 82 cm <i>Tunnel de séchage en angle - électrique - 82 cm</i></p>	82x87,9x162	6,5	400V/3N 50Hz	11.960
 <p>AAL0165* Wrasenabzug • Kragen 25 cm <i>Aspirateur de buées</i></p>	h 21 - Ø 25	0,2	400V/3N 50Hz	1.501
 <p>AAL0163* Wärmerückgewinnung (Kaltwasseranschluss bereits enthalten) <i>Récupérateur de chaleur (alimentation eau froide déjà inclus)</i></p>	h 21 - Ø 25	0,2	400V/3N 50Hz	5.146
 <p>AAL0160* Aufpreis Eck-Vorwaschzone - elettrico für Mod. LTD822D - LTD822S - LTD832D - LTD832S <i>Supplément pré lavage en angle - électrique pour modèles LTD822D - LTD822S - LTD832D - LTD832S</i></p>	99x82x161			3.126
 <p>65587* Aufpreis Kaltwasseranschluss (alle Modellen) <i>Supplément pour alimentation eau froide (tous les modèles)</i></p>		10		419
 <p>75861** Kit Endlagensensor <i>Kit capteur de fin de course</i></p>				335

* Anfrage bei Bestellung.

* Demande lors de la commande.

** Obligatorischer Kauf für Kit Endlagensensor.
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

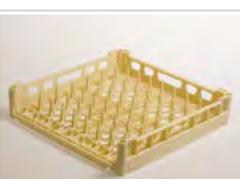
Zubehör für Korbtransportmaschinen - Accessoires pour convoyeurs a casier

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Für Modell Pour modèles	Preis Prix €
	AAL0167* Notschalter <i>Interrupteur d'urgence</i>		258
	AAL2154 Kit Reinigungsmittel- und Klarspülmittel-Dosierer <i>Kit doseur détergent et liquide de rinçage</i>	LTD821/822 LTD831/832	766

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	72
	780133 Quadratischer Spülkorb für Gläser <i>Panier carré pour verres</i>	39x39x15	LB406, LB423, LB426	97
	780136 Geneigte Halterung für Gläser <i>Supplément pour verres</i>		für Körbe <i>pour panier</i> 780135	33
	780135 Universalkorb breites Maschennetz <i>Panier avec réseau universel à mailles larges</i>	50x50x17,5		97
	780072 Quadratischer Spülkorb für 18 Teller - Ø 24 cm <i>Panier carré pour 18 assiettes - Ø 24 cm</i>	50x50x10		99
	780074 Quadratischer Spülkorb für 9 Pizzateller <i>Panier carré pour 9 assiettes pizza</i>	50x50		117
	780106 Tablettkorb für max 530 mm Tablett <i>Panier carré pour plateaux 530 mm</i>	50x50		120

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	162
	70181 Körbe für Gläser <i>Panier pour verres</i>	50x60x11.5	LK626PL, LK627ICPLD LOD93, LOD103	162
	70182 Körbe für Tablettis (n. 10 - 53x37 cm) <i>Panier pour plateaux (n. 10 - 53x37 cm)</i>	50x60x11.5	LK626PL, LK627ICPLD LOD93, LOD103	162
	780077 Korb für 4 Thermotablettis <i>Panier carré pour 4 plateaux</i>	50x50		233
	706095 Runder Korb für Gläser <i>Panier rond pour verres</i>	Ø 35 x h 11	LB306	81
	706107 Runder Korb für Gläser <i>Panier rond pour verres</i>	Ø 35 x h 16,5	LB306	91
	983015 Runder Korb für Gläser <i>Panier rond pour verres</i>	Ø 38,5 x h 16,5	LB406	91

294

Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Für Modell Pour modèles	Preis Prix €
------------------	--	----------------------------	--------------------

	433030 Träger für Rundkorb <i>Support pour panier rond</i>	LB306	48
	433031 Träger für Rundkorb <i>Support pour panier rond</i>	LB406	48

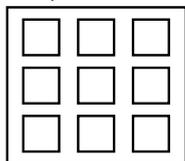
Zubehör für Spülkörbe / Accessoires pour paniers

	712020 Einsatz für 13 Untertassen <i>Support n.13 souscoupes</i>	30,5x9x7,5	für alle Modelle <i>Pour tous modèles</i> 33
--	---	------------	---

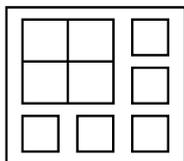
	780139 Besteckköcher quadratisch <i>Godet couverts carré</i>	11x11x14	für alle Modelle <i>Pour tous modèles</i> 19
--	---	----------	---

	780081 Besteckköcher mit 4 Abteilungen <i>Godet couverts 4 compartiments</i>	21,7x21,7x13,5	für alle Modelle <i>Pour tous modèles</i> 49
--	---	----------------	---

Kombinationen Körbe 780138 und 780133
Exemple de composition godets couverts dans paniers réf. 780138 et 780133

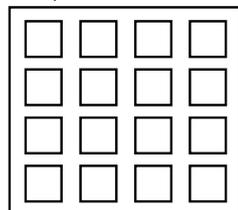


780139 x 9

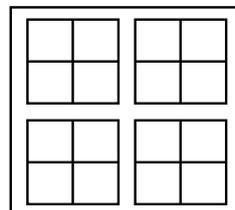


780081 x 1 +
780139 x 5

Kombinationen Körbe 780135
Exemple de composition godets couverts dans paniers réf. 780135



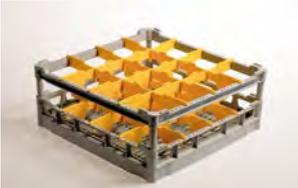
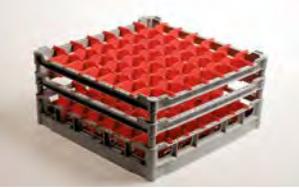
780139 x 16



780081 x 4

Spültechnik - Laverie

Zubehör - Accessoires

			 13 cm	 16.5 cm	 21 cm
<p>Körbe für Gläser 50x50 cm</p> <p><i>Panier pour verres 50x50 cm</i></p>	Ø 11.3 cm	n. 16			
			AAL2038	€ 182,00	AAL2039 € 213,00
<p>Körbe für Gläser 50x50 cm</p> <p><i>Panier pour verres 50x50 cm</i></p>	Ø 9 cm	n. 25			
			AAL2041	€ 191,00	AAL2042 € 226,00
<p>Körbe für Gläser 50x50 cm</p> <p><i>Panier pour verres 50x50 cm</i></p>	Ø 7.3 cm	n. 36			
			AAL2043	€ 160,00	AAL2044 € 201,00
					AAL2045 € 240,00
<p>Körbe für Gläser 50x50 cm</p> <p><i>Panier pour verres 50x50 cm</i></p>	Ø 6.3 cm	n. 49			
			AAL2046	€ 170,00	AAL2047 € 215,00
					AAL2048 € 249,00
				 16.5 cm	 21 cm
<p>Körbe mit Schrägem Boden für Gläser 50x50 cm</p> <p><i>Panier pour verres avec fond penché 50x50 cm</i></p>	Ø 11.3 cm	n. 16			
			AAL2049	€ 191,00	AAL2050 € 227,00
<p>Körbe mit Schrägem Boden für Gläser 50x50 cm</p> <p><i>Panier pour verres avec fond penché 50x50 cm</i></p>	Ø 9 cm	n. 25			
			AAL2051	€ 208,00	

296

Zu- Und Auslauftische für Durchschubmaschinen / Tables pour lave vaisselle a capot

	Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Preis Prix
		(BxTxH) cm (LxPxH) cm	€
	AAL0116 Zu- • Auslauftisch <i>Table d'entrée / sortie</i>	70x61,5x85	535
	AAL0117 Zu- • Auslauftisch <i>Table d'entrée / sortie</i>	120x61,5x85	791
	AAL0118 Auslauftisch rechts <i>Table de sortie à droite</i>	70x72x85	715
	AAL0119 Auslauftisch rechts <i>Table de sortie à droite</i>	120x72x85	994
	AAL0120 Auslauftisch links <i>Table de sortie à gauche</i>	70x72x85	715
	AAL0121 Auslauftisch links <i>Table de sortie à gauche</i>	120x72x85	994
	AAL0122 Zulauf Tisch rechts mit Becken (50x40x25 cm) links <i>Table d'entrée à droite avec bac de pré lavage (50x40x25 cm)</i>	120x72x85	1.564
	AAL0123 Zulauf Tisch rechts mit Becken (50x40x25 cm) links <i>Table d'entrée à droite avec bac de pré lavage (50x40x25 cm)</i>	150x72x85	1.738
	AAL0124 Zulauf Tisch links mit Becken (50x40x25 cm) rechts <i>Table d'entrée à gauche avec bac de pré lavage (50x40x25 cm)</i>	120x72x85	1.564
	AAL0125 Zulauf Tisch links mit Becken (50x40x25 cm) rechts <i>Table d'entrée à gauche avec bac de pré lavage (50x40x25 cm)</i>	150x72x85	1.738
	AAL0126 Zulauf Tisch rechts mit Abfallloch und Becken (50x40x25 cm) links <i>Table d'entrée à droite avec bac de pré lavage (50x40x25 cm) et trou vide-déchets</i>	120x72x85	1.676
	AAL0127 Zulauf Tisch rechts mit Abfallloch und Becken (50x40x25 cm) links <i>Table d'entrée à droite avec bac de pré lavage (50x40x25 cm) et trou vide-déchets</i>	150x72x85	1.858
	AAL0128 Zulauf Tisch links mit Abfallloch und Becken (50x40x25 cm) rechts <i>Table d'entrée à gauche avec bac de pré lavage (cm 50x40x25) et trou vide-déchets</i>	120x72x85	1.676
	AAL0129 Zulauf Tisch links mit Abfallloch und Becken (50x40x25 cm) rechts <i>Table d'entrée à gauche avec bac de pré lavage (cm 50x40x25) et trou vide-déchets</i>	150x72x85	1.858
	AAL0130 Vordertisch mit Eckausführung für Durchshub Korb 60x50 <i>Table frontal avec configuration en angle pour hotte panier 60x50</i>	70x67,5x85	1.743

Spültechnik - Laverie

Zu- Und Auslauftische für Korbtransportmaschinen / Tables pour convoyeur a casier

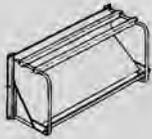
	Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Preis Prix
		(BxTxH) cm (LxPxH) cm	€
	AAL0048T Zu- • Auslauftisch <i>Table d'entrée / sortie</i>	70x60x85	1.151
	AAL0049T Zu- • Auslauftisch <i>Table d'entrée / sortie</i>	110x60x85	1.243
	AAL0054T Zu- • Auslauftisch <i>Table d'entrée / sortie</i>	160x60x85	1.357
	AAL0057T Auslauftisch für Trocknerzone Mod. AAL0161 <i>Table de sortie avec séchage mod. AAL0161</i>	70x60x85	1.151
	AAL0059T Auslauftisch für Trocknerzone Mod. AAL0161 <i>Table de sortie avec séchage mod. AAL0161</i>	110x60x85	1.243
	AAL0064T Zulauf- und Auslauftisch links mit Becken links und Aufkantung <i>Table de prélavage pour machines avec entrée à droite avec bac et dossier</i>	120x70x85	2.051
	AAL0065T Zulauf- und Auslauftisch links mit Becken links und Aufkantung <i>Table de prélavage pour machines avec entrée à droite avec bac et dossier</i>	150x70x85	2.138
	AAL0066T Zulauf- und Auslauftisch rechts mit Becken links und Aufkantung <i>Table de prélavage pour machines avec entrée à droite avec bac et dossier</i>	180x70x85	2.465
	AAL0067T Zulauf- und Auslauftisch rechts mit Becken links und Aufkantung <i>Table de prélavage pour machines avec entrée à droite avec bac et dossier</i>	200x70x85	2.579
	AAL0068T Zulauf- und Auslauftisch links mit Becken rechts und Aufkantung <i>Table de prélavage pour machines avec entrée à gauche avec bac et dossier</i>	120x70x85	2.051
	AAL0069T Zulauf- und Auslauftisch links mit Becken rechts und Aufkantung <i>Table de prélavage pour machines avec entrée à gauche avec bac et dossier</i>	150x70x85	2.138
	AAL0070T Zulauf- und Auslauftisch links mit Becken rechts und Aufkantung <i>Table de prélavage pour machines avec entrée à gauche avec bac et dossier</i>	180x70x85	2.465
	AAL0071T Zulauf- und Auslauftisch links mit Becken rechts und Aufkantung <i>Table de prélavage pour machines avec entrée à gauche avec bac et dossier</i>	200x70x85	2.579

Zu- Und Auslauftische für Korbtransportmaschinen / Tables pour convoyeur a casier

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Preis Prix	
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	€	
	AAL0072T Zulaufisch rechts mit Becken links, Abfallloch und Aufkantung <i>Table de prélavage pour machines avec entrée à droite avec bac, trou vidédéchets et dossier</i>	120x70x85	2.489
	AAL0073T Zulaufisch rechts mit Becken links, Abfallloch und Aufkantung <i>Table de prélavage pour machines avec entrée à droite avec bac, trou vidédéchets et dossier</i>	150x70x85	2.528
	AAL0074T Zulaufisch rechts mit Becken links, Abfallloch und Aufkantung <i>Table de prélavage pour machines avec entrée à droite avec bac, trou vidédéchets et dossier</i>	180x70x85	2.637
	AAL0075T Zulaufisch rechts mit Becken links, Abfallloch und Aufkantung <i>Table de prélavage pour machines avec entrée à droite avec bac, trou vidédéchets et dossier</i>	200x70x85	2.922
	AAL0076T Zulaufisch links mit Becken rechts, Abfallloch und Aufkantung <i>Table de prélavage pour machines avec entrée à gauche avec bac, trou vide-déchets et dossier</i>	120x70x85	2.489
	AAL0077T Zulaufisch links mit Becken rechts, Abfallloch und Aufkantung <i>Table de prélavage pour machines avec entrée à gauche avec bac, trou vide-déchets et dossier</i>	150x70x85	2.528
	AAL0078T Zulaufisch links mit Becken rechts, Abfallloch und Aufkantung <i>Table de prélavage pour machines avec entrée à gauche avec bac, trou vide-déchets et dossier</i>	180x70x85	2.637
	AAL0079T Zulaufisch links mit Becken rechts, Abfallloch und Aufkantung <i>Table de prélavage pour machines avec entrée à gauche avec bac, trou vide-déchets et dossier</i>	200x70x85	2.922
	AAL0081T Doppelseitiger Abräumtisch rechts mit Abfallloch <i>Table bi-frontale à droite avec trou vide-déchets</i>	160x105x85	2.940
	AAL0082T Doppelseitiger Abräumtisch rechts mit Abfallloch <i>Table bi-frontale à droite avec trou vide-déchets</i>	210x105x85	3.270
	AAL0083T Doppelseitiger Abräumtisch rechts mit Abfallloch <i>Table bi-frontale à droite avec trou vide-déchets</i>	260x105x85	3.587
	AAL0084T Doppelseitiger Abräumtisch links mit Abfallloch <i>Table bi-frontale à gauche avec trou vide-déchets</i>	160x105x85	2.940
	AAL0085T Doppelseitiger Abräumtisch links mit Abfallloch <i>Table bi-frontale à gauche avec trou vide-déchets</i>	210x105x85	3.270
	AAL0086T Doppelseitiger Abräumtisch links mit Abfallloch <i>Table bi-frontale à gauche avec trou vide-déchets</i>	260x105x85	3.587

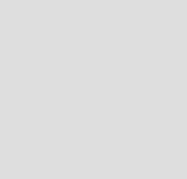
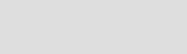
Spültechnik - Laverie

Servicetische für Korbtransportmaschinen / Tables pour convoyeur a casier

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Preis Prix €	
 <p>AAL0095T Korbregal für doppelseitige Abräumtische <i>Tablette porte-panier pour table bi-frontale</i></p>	160x65x60	922	
	<p>AAL0096T Korbregal für doppelseitige Abräumtische <i>Tablette porte-panier pour table bi-frontale</i></p>	210x65x60	1.092
	<p>AAL0097T Korbregal für doppelseitige Abräumtische <i>Tablette porte-panier pour table bi-frontale</i></p>	260x65x60	1.225
 <p>AAL0087T Verbindungsplatte <i>Plan de liaison</i></p>	100x60	458	
	<p>AAL0088T Verbindungsplatte <i>Plan de liaison</i></p>	130x60	578
 <p>AAL0089T Verbindungsplatte rechts mit Becken links und Aufkantung <i>Plan de liaison pour machines avec entrée à droite, avec bac et dossier</i></p>	70x70	1.019	
	<p>AAL0091T Verbindungsplatte rechts mit Becken links und Aufkantung <i>Plan de liaison pour machines avec entrée à droite, avec bac et dossier</i></p>	100x70	1.068
	<p>AAL0093T Verbindungsplatte rechts mit Becken links und Aufkantung <i>Plan de liaison pour machines avec entrée à droite, avec bac et dossier</i></p>	130x70	1.165
 <p>AAL0090T Verbindungsplatte links mit Becken rechts und Aufkantung <i>Plan de liaison pour machines avec entrée à gauche, avec bac et dossier</i></p>	70x70	1.019	
	<p>AAL0092T Verbindungsplatte links mit Becken rechts und Aufkantung <i>Plan de liaison pour machines avec entrée à gauche, avec bac et dossier</i></p>	100x70	1.068
	<p>AAL0094T Verbindungsplatte links mit Becken rechts und Aufkantung <i>Plan de liaison pour machines avec entrée à gauche, avec bac et dossier</i></p>	130x70	1.165
 <p>AAL0098 Wandregal für Körbe <i>Tablette porte-panier</i></p>	110x45x65	1.133	
	<p>AAL0100 Wandregal für Körbe <i>Tablette porte-panier</i></p>	210x45x65	1.462

300

Auslauftische für Korbtransportmaschinen / Tables pour convoyeur a casier

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Brutto G. P. Brut Kg	Volumen Volume m³	Preis Prix €
 AAL0152 Rollerbahn gerade auf Füßen mit Becken <i>Table à rouleaux avec cuve et pieds</i>	110x63x87,5			1.975
 AAL0153 Rollerbahn gerade auf Füßen mit Becken <i>Table à rouleaux avec cuve et pieds</i>	160x63x87,5			2.625
 AAL0154 Rollerbahn gerade auf Füßen mit Becken <i>Table à rouleaux avec cuve et pieds</i>	210x63x87,5			3.404
 AAL0155 Rollerbahn gerade auf Füßen mit Becken <i>Table à rouleaux avec cuve et pieds</i>	260x63x87,5			4.273
 AAL0156 Rollerbahn-Kurve 90° auf Füßen mit Becken <i>Courbe a 90° avec cuve et pieds</i>	110x110x87,5	72	0,3	2.866
 AAL0157 Mechanisierte Kurve 90°, nur als Ausgang <i>Courbe mécanisée a 90° pour la sortie uniquement</i>	80x80x87,5	80	0,4	5.221
 AAL0158 Mechanisierte Kurve 180°, nur als Ausgang • im Uhrzeigersinn <i>Courbe mécanisée a 180° pour la sortie uniquement mouvement horaire</i>	145x80x87,5	90	0,5	7.991
 AAL0159 Mechanisierte Kurve 180°, nur als Ausgang • gegen den Uhrzeigersinn <i>Courbe mécanisée a 180° pour la sortie uniquement mouvement inverse des aiguilles d'une montre</i>	145x80x87,5	90	0,5	7.991
Eckelemente für Korbtransportmaschinen / Tables pour convoyeur a casier				
 AAL0062 Mechanisierter Zulaufstisch für Maschineneingang rechts <i>Table d'entrée d'angle à droite</i>	60x65x85	50	0,2	3.176
 AAL0063 Mechanisierter Zulaufstisch für Maschineneingang links <i>Table d'entrée d'angle à gauche</i>	60x65x85	50	0,2	3.176

Spültechnik - Laverie

Weiteres Zubehör / Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
		kW		Kg	m ³	€
 <p>PCR Abfalleimer mit Deckel <i>Poubelle avec couvercle</i></p>	Ø 40x60					273
 <p>DSM Pendelbrause <i>Douche</i></p>						351

302

Kühlschränke 700/1400 Liter - Armoires froides 700/1400 litres

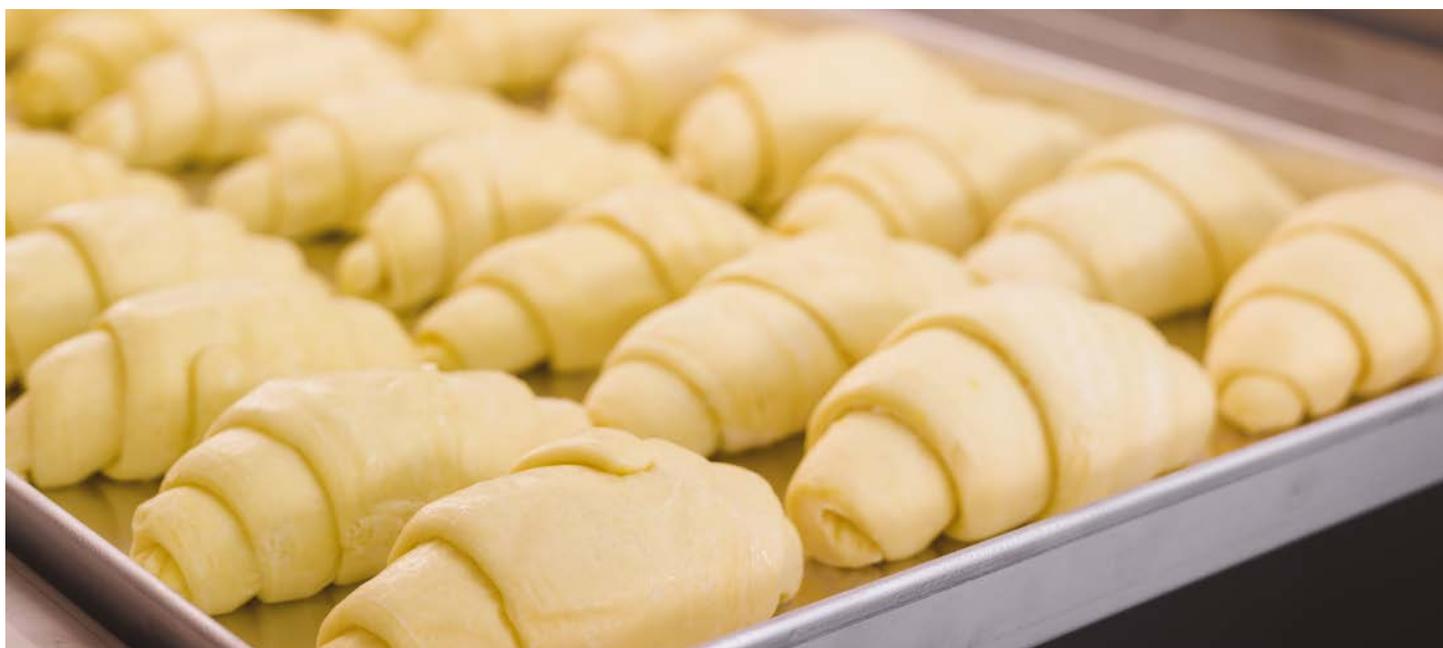
KÜHLTECHNIK - RÉFRIGÉRATION

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
- Alerte température (HACCP)
- Alerte ouverture de porte
- Fabrication normes CE

303

Ausrüstung: 3 GN 2/1 Roste pro Tür, Lenkrollen mit Bremsen, Türschloss.

Optional: Innenraumbeleuchtung; 60 Hz Version.

Équipement 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	m ³	€
	A70TN Kühlschränke -2/+10°C • Ausführung 700 Liter • GN 2/1 Armoires froides -2/+10°C - version 700 lt - GN 2/1	0,41	230V/1N 50/60Hz	130	1,44	4.110
	A70TNR Kühlschränke -2/+10°C • Ausführung 700 Liter • GN 2/1 Zentralkühlung möglich Armoires froides 0/+10°C - version 700 lt - GN 2/1 Groupe à distance	-	230V/1N 50/60Hz	122	1,44	3.716
UR-TN70 Externe Kühleinheit für Kühlschrank 700 Liter TN Groupe à distance pour armoire 700 lt TN						1.079
	A70TN2P Kühlschränke -2/+10°C • Ausführung 700 Liter • GN 2/1 2 halbe Türen Armoires froides -2/+10°C - version 700 lt - GN 2/1 2 demi-portes	0,41	230V/1N 50/60Hz	130	1,44	4.954
	A70TNG Kühlschränke -2/+10°C • Ausführung 700 Liter • GN 2/1 Glastür Armoires froides -2/+10°C - version 700 lt - GN 2/1 Porte vitrée	0,41	230V/1N 50/60Hz	147	1,44	5.378
	A70BT Tiefkühlschränke -18/-22°C • Ausführung 700 Liter • GN 2/1 Armoires froides -18/-22°C - version 700 lt - GN 2/1	0,58	230V/1N 50Hz*	135	1,44	4.399
	A70BTR Tiefkühlschränke -18/-22°C • Ausführung 700 Liter • GN 2/1 Zentralkühlung möglich Armoires froides -18/-22°C - version 700 lt - GN 2/1 Groupe à distance	-	230V/1N 50Hz*	122	1,44	3.964
UR-BT70* Externe Tiefkühleinheit für Tiefkühlschrank 700 Liter BT Groupe à distance pour armoire 700 lt BT						1.625

* 60 Hz muss bei Bestellung angegeben werden

* 60 Hz a spécifier à la commande

304

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	m ³	€
 <p>A70BT2P Tiefkühlschränke -18/-22°C • Ausführung 700 Liter • GN 2/1 2 halbe Türen Armoires froides -18/-22°C - version 700 lt - GN 2/1 2 demi-portes</p>	72x81,5x208	0,58	230V/1N 50Hz*	135	1,44	4.954
 <p>A70BTG Tiefkühlschränke -18/-22°C • Ausführung 700 Liter • GN 2/1 Glastür Armoires froides -18/-22°C - version 700 lt - GN 2/1 Porte vitrée</p>	72x81,5x208	0,58	230V/1N 50Hz*	152	1,44	5.655
 <p>A70TNFH Fischkühlschränke -4/+10°C - 700 Liter - 1 Tür GN 2/1 6 GN 1/1 Fischbehälter aus Polypropylene mit Doppelboden 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</p>	72x81,5x208	0,41	230V/1N 50/60Hz	143	1,44	6.178

* 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	m ³	€	
	A140TN Kühlschränke -2/+10°C • Ausführung 1400 Liter • GN 2/1 Armoires froides -2/+10°C - version 1400 lt - GN 2/1	144x81,5x208	0,51	230V/1N 50/60Hz	206	2,82	5.915
	A140TNR Kühlschränke -2/+10°C • Ausführung 1400 Liter • GN 2/1 Zentralkühlung möglich Armoires froides 0/+10°C - version 1400 lt - GN 2/1 Groupe à distance	144x81,5x208	-	230V/1N 50/60Hz	195	2,82	5.480
UR-TN140 Externe Kühleinheit für Kühlschrank 1400 Liter TN Groupe à distance pour armoire 1400 lt TN						1.110	
	A140TNG Kühlschränke -2/+10°C • Ausführung 1400 Liter • GN 2/1 2 Glastüren Armoires froides -2/+10°C - version 1400 lt - GN 2/1 2 portes vitrées	144x81,5x208	0,51	230V/1N 50/60Hz	240	2,82	7.162

* 60 Hz muss bei Bestellung angegeben werden

* 60 Hz a spécifier à la commande

306

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	m ³	€	
	A140BT Tiefkühlschränke -18/-22°C • Ausführung 1400 Liter • GN 2/1 Armoires froides -18/-22°C - version 1400 lt - GN 2/1	144x81,5x208	0,77	230V/1N 50Hz*	214	2,82	6.689
	A140BTR Tiefkühlschränke -18/-22°C • Ausführung 1400 Liter GN 2/1 - Zentralkühlung möglich Armoires froides -18/-22°C - version 1400 lt - GN 2/1 Groupe à distance	144x81,5x208	-	230V/1N 50Hz*	195	2,82	6.034
UR-BT140* Externe Tiefkühlleinheit für Tiefkühlschrank 1400 Liter BT Groupe à distance pour armoire 1400 lt BT						1.713	
	A140BTG Tiefkühlschränke -18/-22°C • Ausführung 1400 Liter • GN 2/1 2 Glastüren Armoires froides -18/-22°C - version 1400 lt - GN 2/1 2 portes vitrées	144x81,5x208	0,51	230V/1N 50Hz*	240	2,82	8.162
	A140TN-TN Kühlschrank mit zwei Temperaturbereichen -2/+10/-2/+10 1400 Liter GN2/1 Armoires froides double températures -2 +10/-2°/+10°C version 1400 lt - GN 2/1 (2 moteurs)	144x81,5x208	0,51+0,51	230V/1N 50/60Hz	242	2,82	7.600
	A140TN-BT Tiefkühlschrank mit zwei Temperaturbereichen -2/+10/-18/-22 1400 Liter GN2/1 Armoires froides double températures -2 +10/-18°-22°C - version 1400 lt - GN 2/1 (2 moteurs)	144x81,5x208	0,51+0,77	230V/1N 50Hz*	247	2,82	8.162

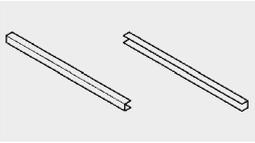
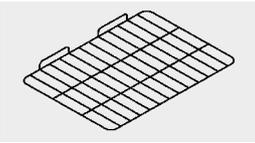
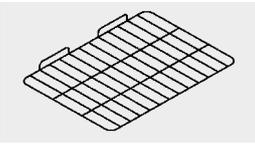
* 60 Hz muss bei Bestellung angegeben werden

* 60 Hz a spécifier à la commande

307

Kühltechnik - Armoires froides

Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Preis Prix €
 <p>ACGU GN Führungsschienen <i>Paire de glissières en acier inoxydable pour armoires 700/1400 lt</i></p>		54
 <p>AGR21 Rilsan-Rost GN 2/1 <i>Grille rilsan GN 2/1</i></p>	65x53	52
 <p>AGR21 Edelstahlrost GN 2/1 <i>Grille en acier inoxydable GN 2/1</i></p>	65x53	161
<p>AILL Kit Innenraumbelichtung 1 Abteil (bei Bestellung angeben) <i>Lumière interne</i></p>		191

308

Kühltische - 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-FüÙe
Optional: Lenkrollen, 60 Hz Version, Zentralkühlung möglich.

Équipement 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 Prix	
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		Kg	m ³	€	
	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	4.197
	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	3.979
	T72TNA Kühltisch mit Aufkantung 0/+10°C • 2 Türen • GN 1/1 Tables réfrigérées avec dossier 0/+10°C 2 portes - GN 1/1	128x70x85	0,29	230V/1N 50/60Hz	124	1,06	4.291
	T72TNAR Kühltisch mit Aufkantung 0/+10°C • 2 Türen • GN 1/1 Zentralkühlung möglich Tables réfrigérées avec dossier 0/+10°C 2 portes GN 1/1 - Groupe à distance	128x70x85	-	230V/1N 50/60Hz	104	1,06	4.074
	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	3.741
	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	3.523
UR-TN70 Externe Kühleinheit für Kühltisch TN Groupe à distance pour tables réfrigérées TN						1.079	

310

Tiefkühlische - 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	m ³	€	
	T72BT Tiefkühlisch -18/-22°C • 2 Türen • GN 1/1 Tables réfrigérée -18/-22°C - 2 portes - GN 1/1	128x70x85	0,59	230V/1N 50Hz*	124	1,06	5.235
	T72BTR Tiefkühlisch -18/-22°C • 2 Türen • GN 1/1 Zentralkühlung möglich Tables réfrigérée -18/-22°C - 2 portes - GN 1/1 Groupe à distance	128x70x85	-	230V/1N 50Hz*	104	1,06	4.373
	T72BTA Tiefkühlisch mit Aufkantung -18/-22°C • 2 Türen GN 1/1 Tables réfrigérées avec dossier -18/-22°C 2 portes - GN 1/1	128x70x85	0,59	230V/1N 50Hz*	126	1,06	5.329
	T72BTAR Tiefkühlisch mit Aufkantung -18/-22°C • 2 Türen GN 1/1 Zentralkühlung möglich Tables réfrigérées avec dossier -18/-22°C 2 portes GN 1/1 - Groupe à distance	128x70x85	-	230V/1N 50Hz*	106	1,06	4.466
	T72BTSP Tiefkühlisch 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	4.778
	T72BTSPR Tiefkühlisch 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	4.036
UR-BT70* Externe Tiefkühlleinheit für Tiefkühlisch BT Groupe à distance pour tables réfrigérées BT						1.625	

* 60 Hz muss bei Bestellung angegeben werden

* 60 Hz a spécifier à la commande

311

Kühltische - Tables réfrigérées

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Gesamtleistung KW Tot. kW	Anschluss Energie 230V/1N 50/60Hz	Brutto G. P. Brut Kg	Volumen Volume m ³	Preis Prix €
	T73TN Kühltisch 0/+10°C • 3 Türen • GN 1/1 <i>Tables réfrigérées 0/+10°C - 3 portes - GN 1/1</i>	0,29	230V/1N 50/60Hz	155	1,42	4.961
	T73TNR Kühltisch 0/+10°C • 3 Türen • GN 1/1 Zentralkühlung möglich <i>Tables réfrigérées 0/+10°C - 3 portes - GN 1/1 Groupe à distance</i>	-	230V/1N 50/60Hz	135	1,42	4.744
	T73TNA Kühltisch mit Aufkantung 0/+10°C • 3 Türen • GN 1/1 <i>Tables réfrigérées avec dossier 0/+10°C 3 portes - GN 1/1</i>	0,29	230V/1N 50/60Hz	158	1,42	4.762
	T73TNAR Kühltisch mit Aufkantung 0/+10°C • 3 Türen • GN 1/1 Zentralkühlung möglich <i>Tables réfrigérées avec dossier 0/+10°C 3 portes - GN 1/1 - Groupe à distance</i>	-	230V/1N 50/60Hz	138	1,42	4.884
	T73TNSP Kühltisch ohne Arbeitsplatte 0/+10°C • 3 Türen • GN 1/1 <i>Tables réfrigérées sans le dessus 0/+10°C 3 portes - GN 1/1</i>	0,29	230V/1N 50/60Hz	137	1,42	4.282
	T73TNSPR Kühltisch ohne Arbeitsplatte 0/+10°C • 3 Türen • GN 1/1 Zentralkühlung möglich <i>Tables réfrigérées sans le dessus 0/+10°C 3 portes - GN 1/1 - Groupe à distance</i>	-	230V/1N 50/60Hz	117	1,42	4.599
UR-TN70 Externe Kühleinheit für Kühltisch TN <i>Groupe à distance pour tables réfrigérées TN</i>						1.079

Tiefkühlische - Tables réfrigérées

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Gesamtleistung KW Tot. kW	Anschluss Energie 230V/1N 50Hz*	Brutto G. P. Brut Kg	Volumen Volume m ³	Preis Prix €
 <p>T73BT Tiefkühlisch -18/-22°C • 3 Türen • GN 1/1 Tables réfrigérées -18/-22°C - 3 portes - GN 1/1</p>	173x70x85	0,59	230V/1N 50Hz*	157	1,42	6.602
	<p>T73BTR Tiefkühlisch -18/-22°C • 3 Türen • GN 1/1 Zentralkühlung möglich Tables réfrigérées -18/-22°C - 3 portes - GN 1/1 Groupe à distance</p>	173x70x85	-	230V/1N 50Hz*	137	1,42
 <p>T73BTA Tiefkühlisch mit Aufkantung -18/-22°C 3 Türen • GN 1/1 Tables réfrigérées avec dossier -18/-22°C 3 portes - GN 1/1</p>	173x70x85	0,59	230V/1N 50Hz*	160	1,42	6.742
	<p>T73BTAR Tiefkühlisch mit Aufkantung -18/-22°C 3 Türen • GN 1/1 • Zentralkühlung möglich Tables réfrigérées avec dossier -18/-22°C 3 portes - GN 1/1 - Groupe à distance</p>	173x70x85	-	230V/1N 50Hz*	140	1,42
 <p>T73BTSP Tiefkühlisch ohne Arbeitsplatte -18/-22°C 3 Türen • GN 1/1 Tables réfrigérées sans le dessus -18/-22°C 3 portes - GN 1/1</p>	173x70x81	0,59	230V/1N 50Hz*	139	1,42	5.923
	<p>T73BTSPR Tiefkühlisch 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</p>	173x70x81	-	230V/1N 50Hz*	119	1,42
<p>UR-BT70* Externe Tiefkühlleinheit für Tiefkühlisch BT Groupe à distance pour tables réfrigérées BT</p>						1.625

* 60 Hz muss bei Bestellung angegeben werden

* 60 Hz a spécifier à la commande

313

Kühltische - Tables réfrigérées

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Gesamtleistung KW Tot. kW	Anschluss Energie 230V/1N 50/60Hz	Brutto G. P. Brut Kg	Volumen Volume m ³	Preis Prix €
 <p>T74TN Kühltisch 0/+10°C • 4 Türen • GN 1/1 Tables réfrigérée 0/+10°C - 4 portes - GN 1/1</p>	218x70x85	0,4	230V/1N 50/60Hz	188	1,78	5.879
	<p>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</p>	218x70x85	-	230V/1N 50/60Hz	168	1,78
 <p>T74TNA Kühltisch mit Aufkantung 0/+10°C • 4 Türen • GN 1/1 Tables réfrigérées avec dossier 0/+10°C 4 portes - GN 1/1</p>	218x70x85	0,4	230V/1N 50/60Hz	192	1,78	5.879
	<p>T74TNAR Kühltisch mit Aufkantung 0/+10°C • 4 Türen • GN 1/1 Zentralkühlung möglich Tables réfrigérées avec dossier 0/+10°C 4 portes - GN 1/1 - Groupe à distance</p>	218x70x85	-	230V/1N 50/60Hz	172	1,78
 <p>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</p>	218x70x81	0,4	230V/1N 50/60Hz	166	1,78	4.978
	<p>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</p>	218x70x81	-	230V/1N 50/60Hz	146	1,78
<p>UR-TN70 Externe Kühleinheit für Kühltisch TN Groupe à distance pour tables réfrigérées TN</p>						1.079

Zubehör - Accessoires

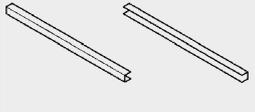
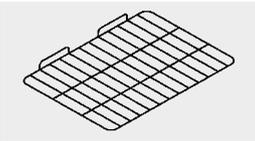
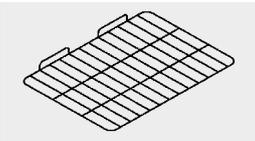
Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	€

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>		1.826
	2C1/2 Aufpreis für 1/2 Schubladen * <i>Prix additionnel pour tiroirs 1/2 *</i>		1.232
	2C2/3 Aufpreis für 1/3+ 2/3 Schubladen * <i>Prix additionnel pour tiroirs 1/3 + 2/3 *</i>		1.135

* Dieser Preis und 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 vérifier prix et code avec l'entreprise.*

	TCGU Edelstahl-Schienenpaar für Kühlische <i>Paire de glissières en acier inoxydable pour tables réfrigérées</i>		48
	TGR11 Rilsanrost GN 1/1 <i>Grille rilsan GN 1/1</i>	53x32,5	52
	TGRX11 Edelstahlrost GN 1/1 <i>Grille en acier inoxydable GN 1/1</i>	53x32,5	98

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>		182
--	--	--	------------

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 consequente 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 Bäckereitabletts
- 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 pâtisseries*
- *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	m ³	€
 <p>S3M Inhalt 3 GN1/1 • Leistung: 5 kg Schockfrostern 10 kg Schockkühlen <i>Capacité 3 GN 1/1 - 5 kg en surgélation 10 kg en refroidissement rapide</i></p>	65,5x71x78	0,8	230V/1N 50Hz			5.947
 <p>A5A12 Schockfroster • Inhalt 5 GN1/1 • Leistung: 6 kg Schockfrostern 12 kg Schockkühlen <i>Capacité 5 GN 1/1 - 6 kg en surgélation 12 kg en refroidissement rapide</i></p>	75,5x70x86	0,6	230V/1N 50Hz	120	0,65	6.335
 <p>A5A20 Schockfroster • Inhalt 5 GN1/1 • Leistung: 10 kg Schockfrostern 20 kg Schockkühlen <i>Capacité 5 GN 1/1 - 10 kg en surgélation 20 kg en refroidissement rapide</i></p>	75,5x70x86	0,9	230V/1N 50Hz	130	0,65	7.409

Optional - Options

 <p>TOP Arbeitsplatte für Schockfroster <i>Kit Table de travail pour cellule</i></p>						358
Bei der Bestellung bitte *-TOP*am Ende der Artikelnummer anfügen (Beispiel: A5A12-TOP) - <i>Pour kit table de travail sur la cellule ajouter "top" à la fin du code (ex.: A5A12-TOP)</i>						
<p>* -60 * 60 Hz Version für Modelle A5A12/A5A20 <i>Version 60 Hz pour A5A12 / A5A20</i></p>						302
Bei der Bestellung bitte *-60*am Ende der Artikelnummer anfügen (Beispiel: A5A12-60) - <i>Rajouter *-60* à la fin du code lors de la commande (ex: A5A12*-60*)</i>						

317

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	m ³	€	
	A10A35 Schockfroster • Inhalt 10 GN1/1 • Leistung: 15 kg Schockfrostfen 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	9.587
	A10A45 Schockfroster • Inhalt 10 GN1/1 • Leistung: 20 kg Schockfrostfen 45 kg Schockkühlen <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	10.516

* -60 *

60 Hz Version für Modelle A10A35/A10A45
 Version 60 Hz pour A10A35 / A10A45

306

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 Schockfrostfen 60 kg Schockkühlen <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	13.520
	A13A80 Schockfroster • Inhalt 13 GN1/1 • Leistung: 40 kg Schockfrostfen 80 kg Schockkühlen <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	15.413

* -60 *

60 Hz Version für Modelle A13A60/A13A80
 Version 60 Hz pour A13A60 / A13A80

594

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>	91
614266 Kondensatorfilter <i>Filtre de condensation</i>	337
614265 "Anti-Geruchs" System <i>Système anti - odeur</i>	441

318

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	m ³	€
 <p>AD21R Inhalt 20 GN1/1 • 20 (60x40) Leistung: 95 kg Schockfrostern - 110 kg Schockkühlen Inklusive Splitaggregat</p> <p><i>Capacité 20 GN 1/1 - 20 (60x40)</i> <i>95 kg en surgélation</i> <i>110 kg en refroidissement rapide</i> Groupe à distance inclus</p>	92x142,8x215	4,7	400V/3N 50Hz	410	3,3	41.109
 <p>AD41R Inhalt 20 GN2/1 • 20 (60x80) • Leistung: 135 kg Schockfrostern 135 kg Schockkühlen Inklusive Splitaggregat</p> <p><i>Capacité 20 GN 1/1 - 20 (60x40)</i> <i>135 kg en surgélation</i> <i>150 kg en refroidissement rapide</i> Groupe à distance inclus</p>	150x134x213	3,5	400V/3N 50Hz	490	4,5	43.272

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 Reinigung; 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 **Lenkrollen** 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 Reinigung;

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 schallisolierter und wasserabweisender Hartfaserplatte;

Edelstahlfüße, höhenverstellbar bis **90 cm**, mit einer reinigungsfreundlichen Bodenfreiheit von **20 cm;**

Optionale **Lenkrollen** 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.**

Dooseret plié d'une hauteur de 85 mm pour assurer un nettoyage aisé.

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.**

Dooseret plié d'une hauteur de 85 mm pour assurer un nettoyage aisé 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 arrière 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.

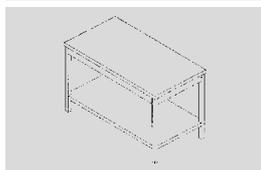
Etagères intermédiaires renforcées ajustables en 3 positions différentes.

Etagères murales fournies avec **kit d'installation.**

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

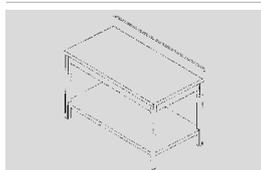
ARBEITSTISCHE TIEFE 60 cm - TABLES DE TRAVAIL PROFONDEUR 60 cm

Mit Grundboden
Avec étagère basse



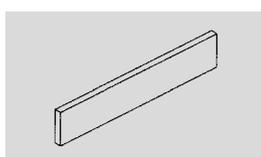
TLG66	60x60x85	33	0,08	506
TLG86	80x60x85	37	0,1	565
TLG106	100x60x85	41	0,16	623
TLG126	120x60x85	45	0,2	693
TLG146	140x60x85	51	0,23	767
TLG166	160x60x85	59	0,26	843
TLG186	180x60x85	68	0,28	895
TLG206	200x60x85	75	0,31	936

Mit rückseitiger Aufkantung und Grundboden
Avec étagère basse et dossier

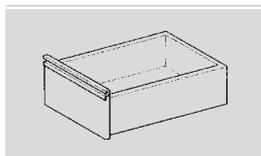


TLG66A	60x60x85	33	0,08	581
TLG86A	80x60x85	37	0,1	647
TLG106A	100x60x85	41	0,16	710
TLG126A	120x60x85	45	0,2	780
TLG146A	140x60x85	51	0,23	864
TLG166A	160x60x85	59	0,26	945
TLG186A	180x60x85	68	0,28	1.006
TLG206A	200x60x85	75	0,31	1.048

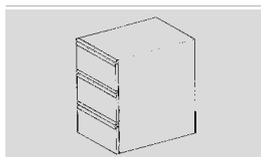
ZUBEHÖR FÜR ARBEITSTISCHE TIEFE 60 cm - ACCESSOIRES POUR TABLES DE TRAVAIL PROFONDEUR 60 cm



ATG0142 Seitliche Aufkantung rechts für Arbeitstische Tiefe 60 cm <i>Côté de protection latéral droit 60 cm</i>	58x8,5x2			161
ATG0145 Seitliche Aufkantung links für Arbeitstische Tiefe 60 cm <i>Côté de protection latéral gauche 60 cm</i>	58x8,5x2			161



ATG0131 Schublade GN 1/1 für Arbeitstische <i>Tiroir GN 1/1 pour table de travail</i>	40x58x16	11	0,07	333
--	----------	----	------	------------

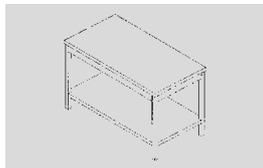


ATG0135 Schubladenblock 3 schubladen GN 1/1 für Arbeitstische <i>Bloc 3 tiroirs GN1/1 pour table de travail</i>	40x58x62	50	0,18	825
--	----------	----	------	------------

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

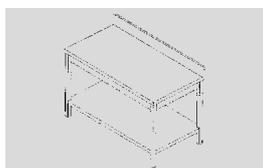
ARBEITSTISCHE TIEFE 70 cm - TABLES DE TRAVAIL PROFONDEUR 70 cm

Mit Grundboden

Plateau renforce - Avec étagère basse


TLG67	60x70x85	33	0,08	534
TLG77	70x70x85	35	0,1	565
TLG87	80x70x85	37	0,12	596
TLG107	100x70x85	41	0,16	660
TLG127	120x70x85	45	0,2	740
TLG147	140x70x85	51	0,23	818
TLG157	150x70x85	55	0,24	853
TLG167	160x70x85	59	0,26	904
TLG187	180x70x85	68	0,28	963
TLG207	200x70x85	75	0,31	1.007
TLG247	240x70x85	84	0,36	1.458

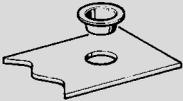
Mit rückseitiger Aufkantung und Grundboden

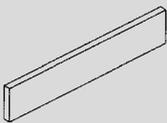
Plateau renforce - Avec dossier et étagère


TLG67A	60x70x85	33	0,11	629
TLG77A	70x70x85	35	0,13	652
TLG87A	80x70x85	37	0,15	684
TLG107A	100x70x85	41	0,19	752
TLG127A	120x70x85	45	0,23	835
TLG147A	140x70x85	51	0,27	931
TLG157A	150x70x85	55	0,29	964
TLG167A	160x70x85	59	0,31	1.027
TLG187A	180x70x85	68	0,35	1.100
TLG207A	200x70x85	75	0,39	1.152
TLG247A	240x70x85	84	0,47	1.647

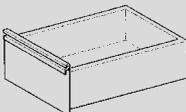
Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m ³	€

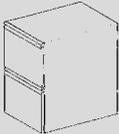
ZUBEHÖR FÜR ARBEITSTISCHE TIEFE 70 cm - ACCESSOIRES POUR TABLES DE TRAVAIL PROFONDEUR 70 cm

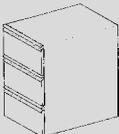
	ATG00041 Aufpreis für Abfallloch <i>Majoration pour trou vide-déchets</i>				244
---	--	--	--	--	------------

	ATG0143 Seitliche Aufkantung rechts für Arbeitstische Tiefe 70 cm <i>Dosseret latéral droit pour tables profondeur 70 cm</i>	68x8,5x2	1	0,01	166
---	---	----------	---	------	------------

	ATG0144 Seitliche Aufkantung links für Arbeitstische Tiefe 70 cm <i>Dosseret latéral gauche pour tables profondeur 70 cm</i>	68x8,5x2	1	0,01	166
--	---	----------	---	------	------------

	ATG0129 Schublade GN 1/1 für Arbeitstische <i>Tiroir GN 1/1 pour table</i>	40x65x15	22	0,15	345
---	---	----------	----	------	------------

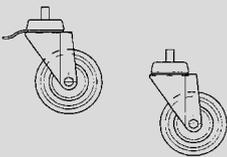
	ATG0256 Schubladenblock 2 Schubladen GN 1/1 für Arbeitstische <i>Ensemble 2 tiroirs GN 1/1 pour table</i>	40x68,5x58	50	0,18	799
--	--	------------	----	------	------------

	ATG0130 Schubladenblock 3 Schubladen GN 1/1 für Arbeitstische <i>Ensemble 3 tiroirs GN 1/1 pour table</i>	40x65x62	50	0,18	851
---	--	----------	----	------	------------

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	784
--	--	----------	----	------	------------

	ATG0127 Türschloss für Arbeitstische <i>Serrure de tiroir</i>				51
---	--	--	--	--	-----------

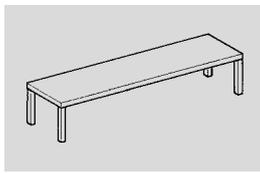
	ATG0134 Kit 2 Edelstahl-Lenkrollen mit Bremse für Arbeitstische <i>Roues pivotantes pour tables TLG - avec frein</i>	Ø 125	4	0,01	103
--	---	-------	---	------	------------

	ATG0133 Kit 2 Edelstahl-Lenkrollen für Arbeitstische <i>Roues pivotantes pour tables TLG - sans frein</i>	Ø 125	4	0,01	84
--	--	-------	---	------	-----------

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	€

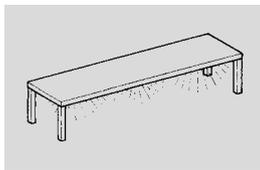
AUFBAUTEN FÜR ARBEITSTISCHE - ETAGERES DE SERVICE

Aufsatzbord für Arbeitstische

Etagères de service neutre pour tables


ATG0138	120x40x35			9	0,02	412
ATG0292	140x40x35			11	0,03	427
ATG0052	160x40x35			12	0,04	456
ATG0293	180x40x35			13	0,05	487
ATG0139	200x40x35			14	0,06	501

Wärmebrücke für Arbeitstische

Etagères de service chauffante pour tables


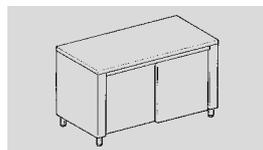
ATG0140	120x40x35	0,66	230V/1N 50Hz	20	0,03	962
ATG0294	140x40x35	0,66	230V/1N 50Hz	22	0,03	1.166
ATG0055	160x40x35	0,66	230V/1N 50Hz	24	0,04	1.195
ATG0295	180x40x35	0,66	230V/1N 50Hz	26	0,05	1.226
ATG0141	200x40x35	0,66	230V/1N 50Hz	28	0,06	1.603

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
		kW		Kg	m ³	€

ARBEITSSCHRÄNKE TIEFE 60 cm - MEUBLES NEUTRES SUR PLACARD PROFONDEUR 60 cm

Neutraler Arbeitsschrank • 2 Schiebetüren

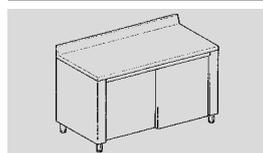
Tables de travail sur placards fermés - 2 portes coulissantes



TA106	100x60x85			50	0,35	1.471
TA126	120x60x85			105	0,85	1.514
TA146	140x60x85			116	1,03	1.592
TA166	160x60x85			125	1,21	1.747
TA186	180x60x85			135	1,25	1.897
TA206	200x60x85			150	1,33	2.012

Neutraler Arbeitsschrank • 2 Schiebetüren • mit rückseitiger Aufkantung

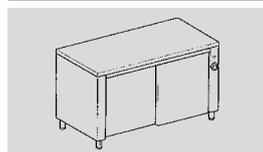
Tables de travail sur placards fermés - avec dossier - 2 portes coulissantes



TA106A	100x60x85			50	0,35	1.564
TA126A	120x60x85			105	0,85	1.604
TA146A	140x60x85			116	1,03	1.698
TA166A	160x60x85			125	1,21	1.924
TA186A	180x60x85			135	1,25	2.021
TA206A	200x60x85			150	1,33	2.141

Wärmeschrank mit Umluft • 2 Schiebetüren

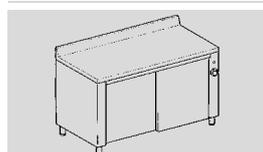
Armoires chaudes ventilées - température 85°C - thermostat de régulation - 2 portes coulissantes - 1 étagère



TE126	120x60x85	1,9	230V/1N 50Hz	120	1,05	2.275
TE146	140x60x85	1,9	230V/1N 50Hz	130	1,09	2.362
TE166	160x60x85	1,9	230V/1N 50Hz	142	1,11	2.552
TE186	180x60x85	2,4	230V/1N 50Hz	151	1,19	2.650
TE206	200x60x85	2,4	230V/1N 50Hz	167	1,22	2.761

Wärmeschrank mit Umluft • 2 Schiebetüren • mit rückseitiger Aufkantung

Armoires chaudes ventilées avec dossier - température 85°C - thermostat de régulation - 2 portes coulissantes - 1 étagère

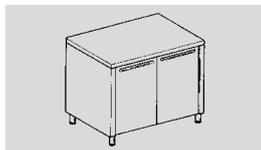


TE126A	120x60x85	1,9	230V/1N 50Hz	121	1,05	2.371
TE146A	140x60x85	1,9	230V/1N 50Hz	131	1,09	2.469
TE166A	160x60x85	1,9	230V/1N 50Hz	143	1,11	2.679
TE186A	180x60x85	2,4	230V/1N 50Hz	153	1,19	2.776
TE206A	200x60x85	2,4	230V/1N 50Hz	169	1,22	2.893

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

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


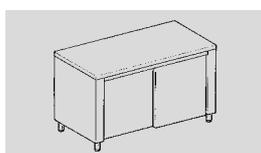
TA67	60x70x85	50	0,35	1.395
-------------	----------	----	------	--------------

Neutraler Arbeitsschrank • 2 Flügeltüren

Meubles neutres - étagère réglable en hauteur - 2 porte à battant - doubles parois - plateau renforcé

TA87	80x70x85	57	0,46	1.423
-------------	----------	----	------	--------------

Neutraler arbeitsschrank • 2 Schiebetüren

Meubles neutres - étagère réglable en hauteur - 2 portes coulissantes - doubles parois - plateau renforcé


TA107	100x70x85	73	0,71	1.490
--------------	-----------	----	------	--------------

TA127	120x70x85	105	0,85	1.594
--------------	-----------	-----	------	--------------

TA147	140x70x85	116	0,94	1.685
--------------	-----------	-----	------	--------------

TA167	160x70x85	127	1,03	1.851
--------------	-----------	-----	------	--------------

TA187	180x70x85	140	1,02	2.019
--------------	-----------	-----	------	--------------

TA207	200x70x85	152	1,33	2.146
--------------	-----------	-----	------	--------------

TA247	240x70x85	175	1,54	2.552
--------------	-----------	-----	------	--------------

Neutraler Arbeitsschrank • 1 Flügeltür mit rückseitiger Aufkantung

Meubles neutres avec dossier - étagère réglable en hauteur - 1 porte à battant - doubles parois - plateau renforcé

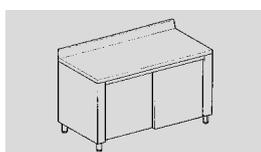

TA67A	60x70x85	50	0,35	1.474
--------------	----------	----	------	--------------

Neutraler Arbeitsschrank • 2 Flügeltüren mit rückseitiger Aufkantung

Meubles neutres avec dossier - étagère réglable en hauteur - 2 portes à battant - doubles parois

TA87A	80x70x85	57	0,46	1.515
--------------	----------	----	------	--------------

Neutraler Arbeitsschrank • Schiebetüren mit rückseitiger Aufkantung

Meubles neutres avec dossier - étagère réglable en hauteur - 2 portes coulissantes - doubles parois - plateau renforcé


TA107A	100x70x85	73	0,71	1.580
---------------	-----------	----	------	--------------

TA127A	120x70x85	105	0,90	1.688
---------------	-----------	-----	------	--------------

TA147A	140x70x85	116	1,05	1.787
---------------	-----------	-----	------	--------------

TA167A	160x70x85	127	1,13	2.034
---------------	-----------	-----	------	--------------

TA187A	180x70x85	140	1,22	2.140
---------------	-----------	-----	------	--------------

TA207A	200x70x85	152	1,33	2.272
---------------	-----------	-----	------	--------------

TA247A	240x70x85	175	1,68	2.675
---------------	-----------	-----	------	--------------

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	€

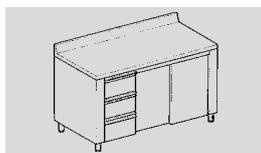
ARBEITSSCHRÄNKE TIEFE 70 cm - MEUBLES NEUTRE AVEC TIROIRS PROFONDEUR 70 cm

Neutraler Arbeitsschrank • 2 Schiebetüren • Schubladenblock rechts mit rückseitiger Aufkantung
Meubles neutre avec dossier - 2 portes coulissantes - 3 tiroirs à droite - étagère réglable



TA167CDA	160x70x85			167	1,33	3.122
TA187CDA	180x70x85			170	1,22	3.249
TA207CDA	200x70x85			192	1,33	3.382

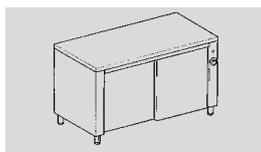
Neutraler Arbeitsschrank • 2 Schiebetüren • Schubladenblock links mit rückseitiger Aufkantung
Meubles neutre avec dossier - 2 portes coulissantes - 3 tiroirs à gauche - étagère réglable



TA167CSA	160x70x85			167	1,33	3.122
TA187CSA	180x70x85			170	1,22	3.249
TA207CSA	200x70x85			192	1,33	3.382

Wärmeschrank mit Umluft • 2 Schiebetüren

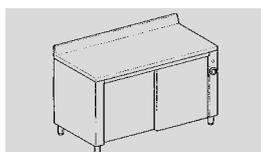
Etuves ventilées - température 85°C - thermostat de régulation - 2 portes coulissantes - 1 étagère



TE127	120x70x85	1,9	230V/1N 50Hz	120	1,05	2.365
TE147	140x70x85	1,9	230V/1N 50Hz	135	1,1	2.464
TE167	160x70x85	1,9	230V/1N 50Hz	142	1,15	2.670
TE187	180x70x85	2,4	230V/1N 50Hz	155	1,22	2.775
TE207	200x70x85	2,4	230V/1N 50Hz	167	1,27	2.900

Wärmeschrank mit Umluft • 2 Schiebetüren • mit rückseitiger Aufkantung

Etuves ventilées avec dossier - température 85°C - thermostat de régulation - 2 portes coulissantes - 1 étagère

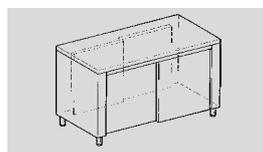


TE127A	120x70x85	1,9	230V/1N 50Hz	120	1,05	2.457
TE147A	140x70x85	1,9	230V/1N 50Hz	135	1,12	2.565
TE167A	160x70x85	1,9	230V/1N 50Hz	142	1,17	2.783
TE187A	180x70x85	2,4	230V/1N 50Hz	155	1,24	2.887
TE207A	200x70x85	2,4	230V/1N 50Hz	167	1,29	3.027

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	€

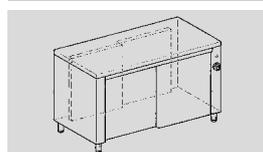
ARBEITSSCHRÄNKE TIEFE 70 cm - MEUBLES TRAVERSANTS - PROFONDEUR 70 cm

Neutraler Durchreicheschrank • 4 Schiebetüren

Meubles traversants - 4 portes coulissantes double paroi - étagère réglable en hauteur


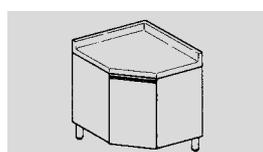
TAP127	120x70x85			110	1,05	1.831
TAP147	140x70x85			125	1,1	1.935
TAP167	160x70x85			132	1,15	2.167
TAP187	180x70x85			148	1,22	2.278
TAP207	200x70x85			157	1,27	2.420

Durchreiche-Wärmeschrank mit Umluft • 4 Schiebetüren

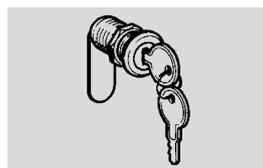
Meubles chauffants - etuves ventilées traversantes - température 85°C - thermostat de régulation - 4 portes coulissantes


TEP127	120x70x85	1,9	230V/1N 50Hz	125	1,05	2.578
TEP147	140x70x85	1,9	230V/1N 50Hz	139	1,1	2.689
TEP167	160x70x85	1,9	230V/1N 50Hz	147	1,15	2.912
TEP187	180x70x85	2,4	230V/1N 50Hz	160	1,22	3.030
TEP207	200x70x85	2,4	230V/1N 50Hz	172	1,27	3.179

Neutral Eck-Arbeitschrank • 1 Flügeltür • mit rückseitiger Aufkantung

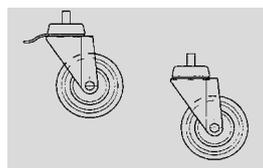
Meuble d'angle - une porte à battant - étagère réglable en hauteur


TAN107A	100x100x85			70	1	2.513
----------------	------------	--	--	----	---	--------------

ZUBEHÖR FÜR ARBEITSSCHRÄNKE - ACCESSOIRES POUR MEUBLES NEUTRE ET ETUVES


ATG0284 Türschloss für Schubladen Serrure de tiroir						52
--	--	--	--	--	--	-----------

ATG0136 Türschloss für Schiebetüren Serrure pour portes coulissantes						130
---	--	--	--	--	--	------------

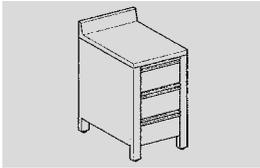


ATG0274 Kit 2 Edelstahl-Lenkrollen mit Bremse für Arbeitsschränke Kit 2 roues pivotantes diam. 100 mm pour tables TA - avec frein	Ø 100					124
--	-------	--	--	--	--	------------

ATG0275 Kit 2 Edelstahl-Lenkrollen für Arbeitsschränke Kit 2 roues pivotantes diam. 100 mm pour tables TA - sans frein	Ø 100					104
---	-------	--	--	--	--	------------

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

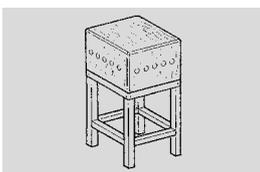
SCHUBLADENSCHRÄNKE TIEFE 70 cm - MEUBLES A TIROIRS PROFONDEUR 70 cm

	<p>TACS47A 3 Schubladen GN 1/1 • mit rückseitiger Aufkantung <i>Meuble 3 tiroirs avec dossier GN 1/1</i></p>	40x70x85	78	0,38	1.641
	<p>TACS87A 6 Schubladen GN 1/1 • mit rückseitiger Aufkantung <i>Meuble 6 tiroirs avec dossier GN 1/1</i></p>	80x70x85	130	0,65	2.284

ZUBEREITUNGSTISCHE - TABLES DE PREPARATION

	<p>TV127 Gemüse und Fisch • 1 Becken (107x30x18 cm) • 1 Teflonbrett <i>Table de préparation poisson et légumes - 1 bac (107x30x18) 1 tablette téflon</i></p>	120x70x85	45	0,9	1.565
	<p>TV167 Gemüse und Fisch • 1 Becken (145x30x18 cm) • 1 Teflonbrett <i>Table de préparation poisson et légumes - 1 bac (145x30x18) 1 tablette téflon</i></p>	160x70x85	55	1,13	1.656
	<p>TV1672V Gemüse und Fisch • 2 Becken (70x31x20 cm) • 2 Teflonbretter <i>Table de préparation poisson et légumes - 2 bacs (70x31x20) 2 tablettes téflon</i></p>	160x70x85	55	1,13	1.854
	<p>TC127 Fleisch • 1 Teflonbrett <i>Table de préparation pour viande - 1 tablette téflon</i></p>	120x70x85	45	0,9	1.146

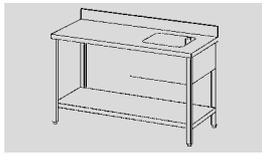
ZUBEHÖR - ACCESSOIRES POUR LA PREPARATION

	<p>CP70 Hackblock mit Untergestell <i>Billot bois sur support</i></p>	45x70x85	60	0,26	1.432
	<p>CP707 Hackblock mit Untergestell <i>Billot bois sur support</i></p>	70x70x85	75	0,42	1.905

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

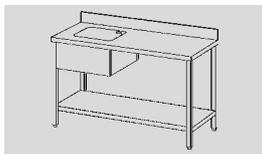
CHEFTISCH MIT BECKEN - TABLES DU CHEF

1 Becken 40x40x25 cm rechts • mit rückseitiger Aufkantung • mit Grundboden
Tables du chef avec dosseret - cuve à droite (40x40x25) - étagère



THR127DA	120x70x85	62	0,5	1.029
THR147DA	140x70x85	68	0,55	1.103
THR167DA	160x70x85	74	0,6	1.175
THR187DA	180x70x85	81	0,65	1.234

1 Becken 40x40x25 cm links • mit rückseitiger Aufkantung • mit Grundboden
Tables du chef avec dosseret - cuve à gauche (40x40x25) - étagère



THR127SA	120x70x85	62	0,5	1.029
THR147SA	140x70x85	68	0,55	1.103
THR167SA	160x70x85	74	0,6	1.175
THR187SA	180x70x85	81	0,65	1.234

SPÜLTISCHE MIT GRUNDBODEN TIEFE 60 cm - PLONGES AVEC ÉTAGÈRES BASSE - PROFONDEUR 60 cm

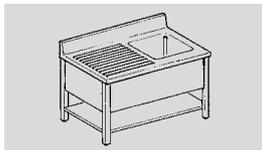

LGR66
 1 Becken 40x40x25 cm
 1 bac 40x40x25 cm

60x60x85 45 0,3 **864**



LGR126D
 1 Becken 50x40x25 cm • 1 Abtropffläche rechts
 1 bac 50x40x25 cm - égouttoir à droite

120x60x85 49 0,48 **1.202**

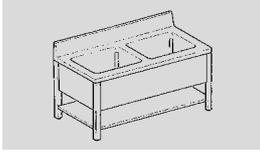
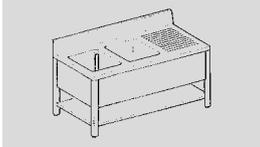
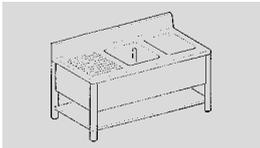


LGR126S
 1 Becken 50x40x25 cm • 1 Abtropffläche links
 1 bac 50x40x25 cm - égouttoir à gauche

120x60x85 49 0,48 **1.202**

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

SPÜLTISCHE MIT GRUNDBODEN TIEFE 60 cm - PLONGES AVEC ÉTAGÈRES BASSE - PROFONDEUR 60 cm

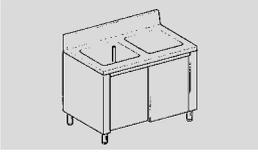
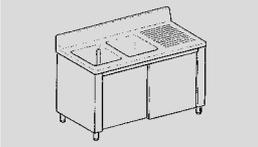
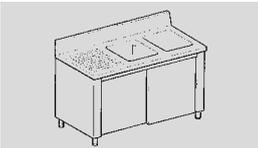
	LGR1262V 2 Becken 50x40x25 cm 2 bacs 50x40x25 cm	120x60x85	72	0,6	1.272
	LGR146D 2 Becken 40x40x25 cm • 1 Abtropffläche rechts 2 bacs 40x40x25 cm - égouttoir à droite	140x60x85	72	0,6	1.300
	LGR146S 2 Becken 40x40x25 cm • 1 Abtropffläche links 2 bacs 40x40x25 cm - égouttoir à gauche	140x60x85	72	0,6	1.300

SPÜLENSCHRÄNKE TIEFE 60 cm - PLONGES SUR PLACARDS FERMÉS - PROFONDEUR 60 cm

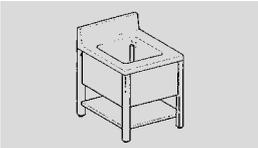
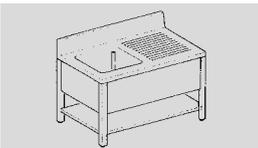
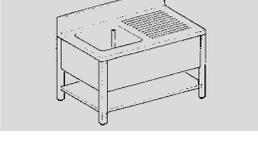
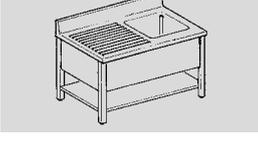
	LA66 1 Becken 40x40x25 cm • 1 Flügeltür 1 bac 40x40x25 cm - 1 porte battante	60x60x85	60	0,35	1.317
	LA126D 1 Becken 50x40x25 cm • 1 Abtropffläche rechts • 2 Schiebetüren 1 bac 50x40x25 cm - égouttoir à droite - 2 portes coulissantes	120x60x85	70	0,92	1.746
	LA126S 1 Becken 50x40x25 cm • 1 Abtropffläche links • 2 Schiebetüren 1 bac 50x40x25 cm - égouttoir à gauche - 2 portes coulissantes	120x60x85	70	0,92	1.746

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

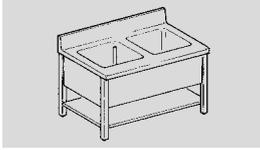
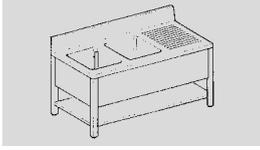
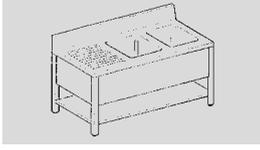
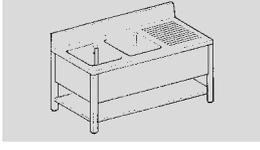
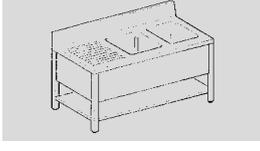
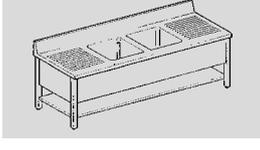
	LA1262V 2 Becken 50x40x25 cm • 2 Flügeltüren 2 bacs 50x40x25 cm - 2 portes coulissantes	120x60x85	71	0,92	2.006
	LA146D 2 Becken 40x40x25 cm • 1 Abtropffläche rechts • 2 Flügeltüren 2 bacs 40x40x25 cm - égouttoir à droite - 2 portes coulissantes	140x60x85	72	0,6	2.093
	LA146S 2 Becken 40x40x25 cm • 1 Abtropffläche links • 2 Flügeltüren 2 bacs 40x40x25 cm - égouttoir à gauche - 2 portes coulissantes	140x60x85	72	0,6	2.093

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	997
	LGR127D 1 Becken 60x50x32 cm • 1 Abtropffläche rechts 1 bac 60x50x32 cm - égouttoir à droite	120x70x85	56	0,48	1.291
	LGR147D 1 Becken 60x50x32 cm • 1 Abtropffläche rechts 1 bac 60x50x32 cm - égouttoir à droite	140x70x85	62	0,52	1.396
	LGR127S 1 Becken 60x50x32 cm • 1 Abtropffläche links 1 bac 60x50x32 cm - égouttoir à gauche	120x70x85	56	0,48	1.291
	LGR147S 1 Becken 60x50x32 cm • 1 Abtropffläche links 1 bac 60x50x32 cm - égouttoir à gauche	140x70x85	62	0,52	1.396

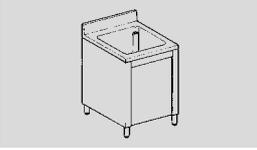
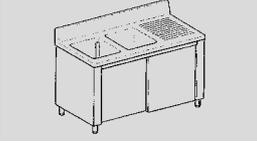
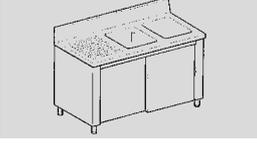
Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m ³	€

SPÜLTISCHE MIT GRUNDBODEN TIEFE 70 cm - PLONGES AVEC ETAGERE BASSE - PROFONDEUR 70 cm

	LGR1272V 2 Becken 50x50x32 cm 2 bacs 50x50x32 cm	120x70x85	57	0,48	1.577
	LGR1472V 2 Becken 60x50x32 cm 2 bacs 60x50x32 cm	140x70x85	66	0,52	1.718
	LGR167D 2 Becken 50x50x32 cm • 1 Abtropffläche rechts 2 bacs 50x50x32 cm - égouttoir à droite	160x70x85	72	0,6	1.786
	LGR187D 2 Becken 50x50x32 cm • 1 Abtropffläche rechts 2 bacs 50x50x32 cm - égouttoir à droite	180x70x85	80	0,7	1.803
	LGR167S 2 Becken 50x50x32 cm • 1 Abtropffläche links 2 bacs 50x50x32 cm - égouttoir à gauche	160x70x85	72	0,6	1.786
	LGR187S 2 Becken 50x50x32 cm • 1 Abtropffläche links 2 bacs 50x50x32 cm - égouttoir à gauche	180x70x85	80	0,7	1.803
	LGR207D 2 Becken 60x50x32 cm • 1 Abtropffläche rechts 2 bacs 60x50x32 cm - égouttoir à droite	200x70x85	76	1,2	1.947
	LGR207S 2 Becken 60x50x32 cm • 1 Abtropffläche links 2 bacs 60x50x32 cm - égouttoir à gauche	200x70x85	76	1,2	1.947
	LGR247 2 Becken 60x50x32 cm • 2 Abtropffläche 2 bacs 60x50x32 cm - égouttoir à droite et à gauche	240x70x85	100	1,5	2.298

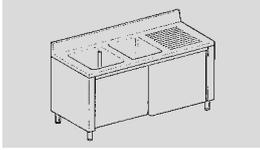
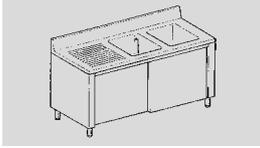
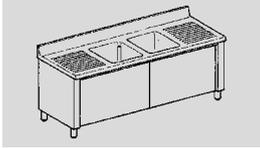
Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m ³	€

SPÜLENSCHRÄNKE TIEFE 70 cm - PLONGES SUR PLACARDS FERMES - PROFONDEUR 70 cm

	<p>LA77 1 Becken 60x50x32 cm • 2 Flügeltüren 1 bac 60x50x32 cm - 2 portes ouvrantes</p>	70x70x85	51	0,3	1.626
	<p>LA127D 1 Becken 60x50x32 cm • 1 Abtropffläche rechts • 2 Schiebetüren 1 bac 60x50x32 cm - égouttoir à droite - 2 portes coulissantes</p>	120x70x85	70	0,48	1.820
	<p>LA147D 1 Becken 60x50x32 cm • 1 Abtropffläche rechts • 2 Schiebetüren 1 bac 60x50x32 cm - égouttoir à droite - 2 portes coulissantes</p>	140x70x85	76	0,52	1.904
	<p>LA127S 1 Becken 60x50x32 cm • 1 Abtropffläche links • 2 Schiebetüren 1 bac 60x50x32 cm - égouttoir à gauche - 2 portes coulissantes</p>	120x70x85	70	0,48	1.820
	<p>LA147S 1 Becken 60x50x32 cm • 1 Abtropffläche links • 2 Schiebetüren 1 bac 60x50x32 cm - égouttoir à gauche - 2 portes coulissantes</p>	140x70x85	76	0,52	1.904
	<p>LA1272V 2 Becken 50x50x32 cm • 2 Schiebetüren 2 bacs 50x50x32 cm - 2 portes coulissantes</p>	120x70x85	71	0,48	2.064
	<p>LA1472V 2 Becken 60x50x32 cm • 2 Schiebetüren 2 bacs 60x50x32 cm - 2 portes coulissantes</p>	140x70x85	80	0,52	2.197
	<p>LA167D 2 Becken 50x50x32 cm • 1 Abtropffläche rechts • 2 Schiebetüren 2 bacs 50x50x32 cm - égouttoir à droite - 2 portes coulissantes</p>	160x70x85	86	1,13	2.285
	<p>LA187D 2 Becken 50x50x32 cm • 1 Abtropffläche rechts • 2 Schiebetüren 2 bacs 50x50x32 cm - égouttoir à droite - 2 portes coulissantes</p>	180x70x85	104	1,33	2.396
	<p>LA167S 2 Becken 50x50x32 cm • 1 Abtropffläche links • 2 Schiebetüren 2 bacs 50x50x32 cm - égouttoir à gauche - 2 portes coulissantes</p>	160x70x85	86	1,13	2.285
	<p>LA187S 2 Becken 50x50x32 cm • 1 Abtropffläche links • 2 Schiebetüren 2 bacs 50x50x32 cm - égouttoir à gauche - 2 portes coulissantes</p>	180x70x85	104	1,33	2.396

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

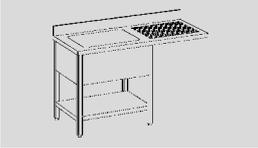
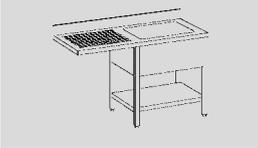
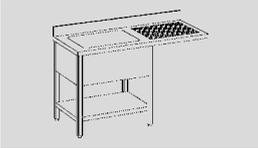
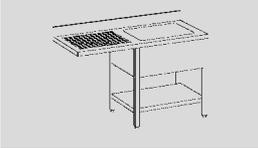
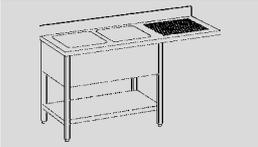
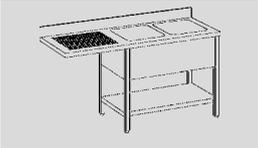
SPÜLENSCHRÄNKE TIEFE 70 cm - PLONGES SUR PLACARDS FERMES - PROFONDEUR 70 cm

	<p>LA207D 2 Becken 60x50x32 cm • 1 Abtropffläche rechts • 2 Schiebetüren 2 bacs 60x50x32 cm - égouttoir à droite - 2 portes coulissantes</p>	200x70x85	108	1,2	2.521
	<p>LA207S 2 Becken 60x50x32 cm • 1 Abtropffläche links • 2 Schiebetüren 2 bacs 60x50x32 cm - égouttoir à gauche - 2 portes coulissantes</p>	200x70x85	108	1,2	2.521
	<p>LA247 2 Becken 60x50x32 cm • 2 Abtropfflächen • 3 Schiebetüren 2 bacs 60x50x32 cm - égouttoir à droite et à gauche 3 portes coulissantes</p>	240x70x85	115	1,5	2.912

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

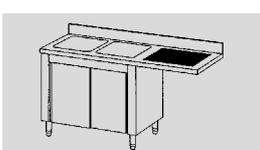
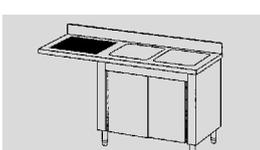
SPÜLCENTER FÜR UNTERTISCH-GESCHIRRSPÜLER TIEFE 70 cm

PLONGES POUR ENCASTREMENT LAVE-VAISSELLE - PROFONDEUR 70 cm

	<p>LL127D 1 Becken 50x50x32 cm • Abtropffläche rechts • Grundboden 1 bac 50x50x32 cm - égouttoir à droite - étagère basse</p>	120x70x85	40	0,38	1.174
	<p>LL127S 1 Becken 50x50x32 cm • Abtropffläche links • Grundboden 1 bac 50x50x32 cm - égouttoir à gauche - étagère basse</p>	120x70x85	40	0,38	1.174
	<p>LL147D 1 Becken 60x50x32 cm • Abtropffläche rechts • Grundboden 1 bac 60x50x32 cm - égouttoir à droite - étagère basse</p>	140x70x85	44	0,48	1.291
	<p>LL147S 1 Becken 60x50x32 cm • Abtropffläche links • Grundboden 1 bac 60x50x32 cm - égouttoir à gauche - étagère basse</p>	140x70x85	44	0,48	1.291
	<p>LL167D 2 Becken 40x50x25 cm • Abtropffläche rechts • Grundboden 2 bacs 40x50x25 cm - égouttoir à droite - étagère basse</p>	160x70x85	67	0,6	1.607
	<p>LL167S 2 Becken 40x50x25 cm • Abtropffläche links • Grundboden 2 bacs 40x50x25 cm - égouttoir à gauche - étagère basse</p>	160x70x85	67	0,6	1.607

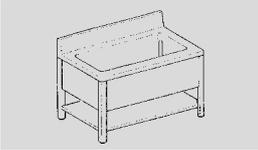
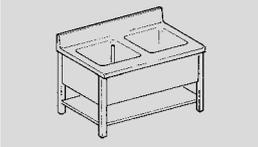
Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m ³	€

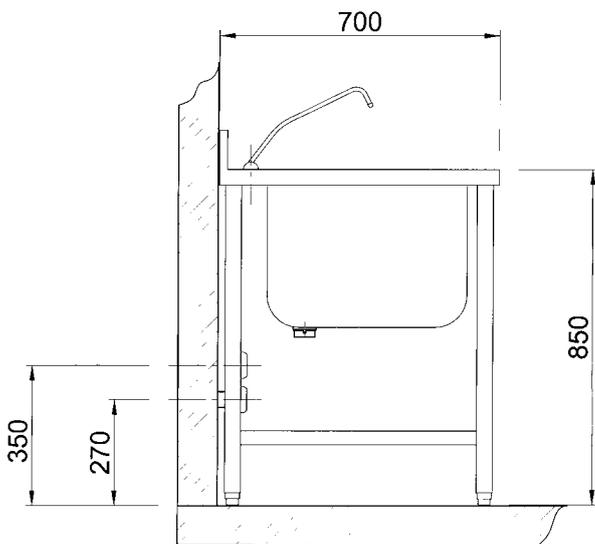
SPÜLCENTER MIT UNTERSCHRANK FÜR UNTERTISCH-GESCHIRRSPÜLER TIEFE 70 cm PLONGES SUR PLACARD POUR ENCASTREMENT LAVE-VAISSELLE - PROFONDEUR 70 cm

	<p>LLA127D 1 Becken 50x50x32 cm • Abtropffläche rechts • 1 Flügeltür 1 bac 50x50x32 cm - égouttoir à droite - 1 porte ouvrante</p>	120x70x85	55	0,38	1.670
	<p>LLA127S 1 Becken 50x50x32 cm • Abtropffläche links • 1 Flügeltür 1 bac 50x50x32 cm - égouttoir à gauche - 1 porte ouvrante</p>	120x70x85	55	0,38	1.670
	<p>LLA147D 1 Becken 60x50x32 cm • Abtropffläche rechts • 2 Flügeltüren 1 bac 60x50x32 cm - égouttoir à droite - 2 portes ouvrantes</p>	140x70x85	80	0,85	1.783
	<p>LLA147S 1 Becken 60x50x32 cm • Abtropffläche links • 2 Flügeltüren 1 bac 60x50x32 cm - égouttoir à gauche - 2 portes ouvrantes</p>	140x70x85	80	0,85	1.783
	<p>LLA167D 2 Becken 40x50x32 cm • Abtropffläche rechts • 2 Schiebetüren 2 bacs 40x50x25 cm - égouttoir à droite - 2 portes coulissantes</p>	160x70x85	107	1,13	2.082
	<p>LLA167S 2 Becken 40x50x32 cm • Abtropffläche links • 2 Schiebetüren 2 bacs 40x50x25 cm - égouttoir à gauche - 2 portes coulissantes</p>	160x70x85	107	1,13	2.082

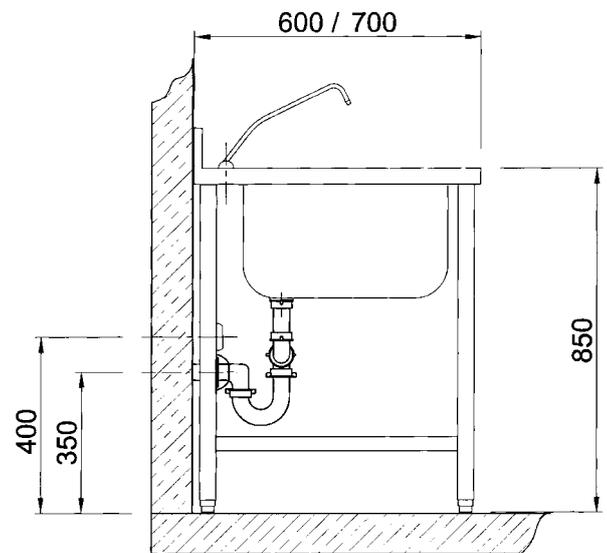
Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m ³	€

TOPFSPÜLE TIEFE 70 cm - PLONGES POUR BATTERIE - PROFONDEUR 70 cm

	LVP107 1 Becken 80x50x40 cm • Grundboden • herausnehmbares Tropfblech 1 bac 80x50x40 cm - étagère basse	100x70x85	50	0,6	2.190
	LVP127 1 Becken 100x50x40 cm • Grundboden • herausnehmbares Tropfblech 1 bac 100x50x40 cm - étagère basse	120x70x85	60	0,6	2.354
	LVP1672V 2 Becken 60x50x40 cm • Grundboden • herausnehmbares Tropfblech 2 bacs 60x50x40 cm - étagère basse	160x70x85	85	0,6	3.032



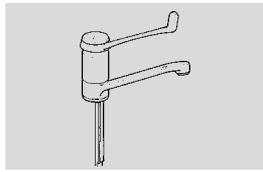
INSTALLATIONSDIAGRAMM TOPFSPÜLEN
SCHEMA D'INSTALLATION PLONGE BATTERIE



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



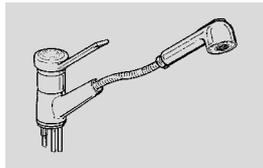
ATG0092
Einhebel-Mischbatterie
Robinet mitigeur

26x15x5

3

0,01

249



ATG0093
Einhebel-Mischbatterie mit Duschenkopf
Robinet avec extension douchette

20x15x5

3

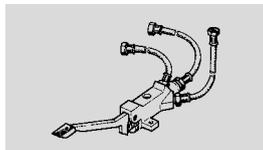
0,01

287



DSM
Pendelbrause
Ensemble douchette

351

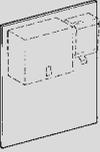
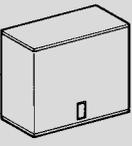
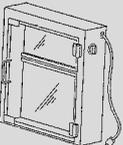


ATG
Fußpedal für Mischbatterie
Groupe mélangeur à pédale

468

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	€

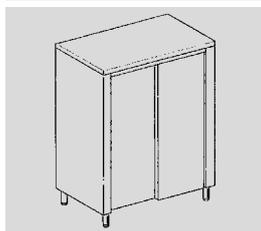
ZUBEHÖR SANITÄR - ACCESSOIRES DE DÉSINFECTION

	LVM40 Handwaschbecken • Kniebedienung <i>Lave-mains à mur - mélangeur à genou</i>	40x40x30			15	0,07	515
	CLVM40 Spritzschutz für Handwaschbecken Edelstahl <i>Colonne de couverture des installations inox</i>	24x26x53					101
	LVM50 Handwaschbecken mit Unterschrank 1 Flügeltür <i>Lave-mains sur armoire - porte à battant</i>	50x50x85			15	0,03	1.067
	SC1 Montagetafel aus Edelstahl für Handwaschbecken <i>Dossier inox pour lave-mains</i>	50x50x2					84
	DIS Seifenspender Wandmontage <i>Distributeur de savon à mur</i>						153
	DIC Handtuchspender Wandmonatge <i>Distributeur de papier à mur</i>						153
	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	904

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

GESCHIRRSCHRÄNKE TIEFE 60 cm - ARMOIRES - PROFONDEUR 60 cm

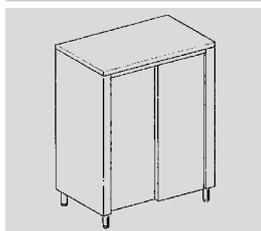
2 Schiebetüren • 3 Zwischenböden
2 portes coulissantes doubles parois - 3 étagères - pieds réglables en hauteur



AR126V1	120x60x200	138	1,5	2.941
AR146V1	140x60x200	142	1,65	3.262
AR166V1	160x60x200	150	1,85	3.581
AR186V1	180x60x200	160	1,95	3.904

GESCHIRRSCHRÄNKE TIEFE 70 cm - ARMOIRES - PROFONDEUR 70 cm

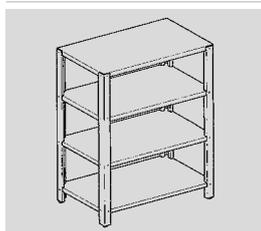
2 Schiebetüren • 3 Zwischenböden
2 portes coulissantes doubles parois - 3 étagères - pieds réglables en hauteur



AR127V1	120x70x200	145	1,6	3.085
AR147V1	140x70x200	153	1,75	3.424
AR167V1	160x70x200	160	1,95	3.756
AR187V1	180x70x200	168	2,15	4.098

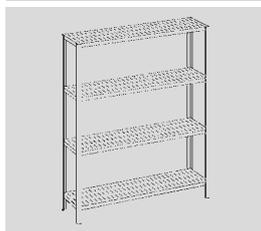
REGALE - ETAGERES CASIERS

Glattes Edelstahlregal • 4 Regalböden • Tiefe 50 cm
Étagères 4 niveaux - tout inox - profondeur 50 cm



SC125	120x50x200	44	0,14	1.027
SC145	140x50x200	51	0,16	1.097
SC165	160x50x200	60	0,18	1.176
SC185	180x50x200	70	0,19	1.250
SC205	200x50x200	77	0,21	1.327

Edelstahlregal • 4 Gitterroste • Tiefe 50 cm
Étagères 4 niveaux - inox grillé - profondeur 50 cm

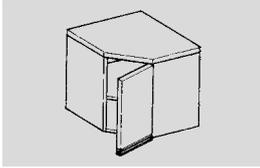


SC125G	120x50x200	44	0,14	1.063
SC145G	140x50x200	51	0,16	1.131
SC165G	160x50x200	60	0,18	1.213
SC185G	180x50x200	70	0,19	1.286
SC205G	200x50x200	77	0,21	1.364

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

WANDHÄNGESCHRÄNKE - PLACARD MURAL D'ANGLE

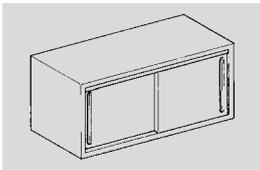
Eckhängeschrank mit Flügeltür
Placard mural d'angle - porte ouvrante



PSCA70	70x70x66	30	0,33	1.421
---------------	----------	----	------	--------------

Wandhängeschrank mit Schiebetüren • 1 Einlegeboden

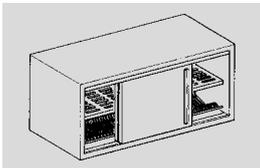
Placards muraux portes coulissantes double paroi - 1 étagère intermédiaire



PSC100	100x40x66	28	0,26	931
PSC120	120x40x66	36	0,31	989
PSC140	140x40x66	43	0,36	1.085
PSC160	160x40x66	50	0,42	1.202
PSC180	180x40x66	58	0,47	1.308
PSC200	200x40x66	65	0,52	1.441

Wandhängeschrank mit Geschirrhalter und Schiebetüren • 1 Einlegeboden

Placards muraux égouttoir portes coulissantes double paroi - 1 étagère intermédiaire

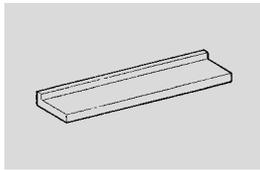


PSC120S	120x40x66	36	0,31	1.161
PSC160S	160x40x66	50	0,42	1.416

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

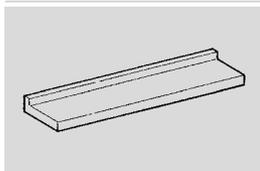
WANDBORDE - ÉTAGÈRES MURALES

Glattes Wandbord auf Konsolen • Tiefe 30 cm
Kit étagères murales pleine - profondeur 30 cm



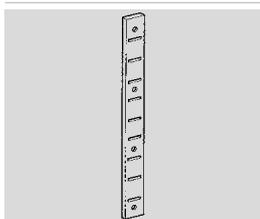
RL8031	80x30x4			172
RL10031	100x30x4			185
RL12031	120x30x4			198
RL14031	140x30x4			210
RL16031	160x30x4			228
RL18031	180x30x4			244
RL20031	200x30x4			284

Glattes Wandbord auf Konsolen • Tiefe 40 cm
Kit étagères murales pleine - profondeur 40 cm

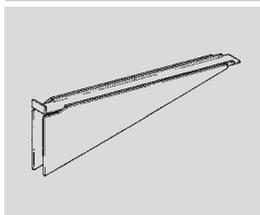


RL8041	80x40x4			175
RL10041	100x40x4			189
RL12041	120x40x4			204
RL14041	140x40x4			218
RL16041	160x40x4			236
RL18041	180x40x4			251
RL20041	200x40x4			296

ZUBEHÖR FÜR WANDBORDE - ACCESSOIRES POUR ÉTAGÈRES MURALES



ATG0242 Wandschiene • Höhe 35 cm <i>Crémaillères - h 35 cm</i>				36
ATG0219 Wandschiene • Höhe 70 cm <i>Crémaillères - h 70 cm</i>				51



ATG0220 Konsole Tiefe 30 cm <i>Consoles - profondeur 30 cm</i>	30x8x3	2	0,01	36
ATG0221 Konsole Tiefe 40 cm <i>Consoles - profondeur 40 cm</i>	40x8x3	2	0,01	51

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		393
	CTPS 1 tiefgezogener Grundboden <i>1 plan embouti</i>	60x100x85		561
	CS2PS 2 tiefgezogene Böden 50x80 cm <i>2 plans emboutis 50x80 cm</i>	89x59x93		448
	CS2PLS 2 tiefgezogene Böden 50x100 cm <i>2 plans emboutis 50x100 cm</i>	100x59x93		464
	CS3PS 3 tiefgezogene Böden 50x80 cm <i>3 plans emboutis 50x80 cm</i>	89x59x103		578
	CS3PLS 3 tiefgezogene Böden 50x100 cm <i>3 plans emboutis 50x100 cm</i>	100x59x103		622
	V500 Gemüsewagen • geschlossener Boden • Inhalt 140 L <i>Chariot pour legumes - cap. 140 lt</i>	66x85x86		1.761
	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		898
	CPS Abfallwagen <i>Porte-sac ordures</i>	50x50x155		423
	PCRA Abfalleimer • auf Rollen • mit Fusspedal und Deckel • 75 L <i>Poubelle sur roues avec couvercle à pédale 75 L</i>	Ø 45x60,5		390
	PCR Abfalleimer • auf Rollen • mit Deckel • 75 L <i>Poubelle sur roues avec couvercle 75 L</i>	Ø 45x60,5		278
	PCR95 Abfalleimer • auf Rollen • mit Deckel • 95 L <i>Poubelle sur roues avec couvercle 95 L</i>	Ø 45x68,5		396

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	m ³	€

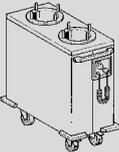
BAIN-MARIE-WAGEN - BAIN MARIE CHARIOTS

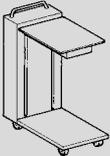
	BM3 1 Becken • Inhalt 3 GN1/1 1 cuve cap. 3 GN 1/1	105x61x86	2,31	230V/1N 50Hz		2.496
	BM2A 1 Becken • Inhalt 2 GN1/1 • Wärmeschrank 1 cuve cap. 2 GN 1/1 - armoire chaud	73x63x92	2,4	230V/1N 50Hz		4.076

ABRÄUMWAGEN MIT SEITENABDECKUNG - CHARIOT POUR PLATEAUX

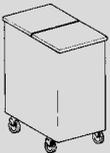
	CRV24P Kapazität 24 Tablett Cap. 24 plateaux	91x61x162				1.736
---	---	-----------	--	--	--	--------------

SERVICEWAGEN FÜR SELF-SERVICE-ANLAGEN - DISTRIBUTEURS

	CAP2 Beheizter Tellerspender • 2 Röhren 90 Gerichte ø 26 cm Distributeur assiettes chaudes 90 plats ø 26 cm	40x70x90	0,9	230V/1N 50Hz		4.450
---	--	----------	-----	-----------------	--	--------------

	CAV2 Tablettenspenderwagen Distributeur plateaux	40x70x90				4.009
---	---	----------	--	--	--	--------------

ZUBEHÖR FÜR DIE ZUBEREITUNG - ACCESSOIRES

	CT175 Geschlossener Behälter auf Rädern mit 2 Deckeln • Inhalt 175 L Récipient étanche avec couvercle double ouverture cap. 175 L	40x70x70			22	0,31	816
---	--	----------	--	--	----	------	------------

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.
Einzel programmierbares Abtausystem mit Tauwasserschale unter dem Fach.
Statisches Kühlsystem mit Kühlschlangen an der Wandung.
Kühlvitrine serienmäßig mit Beleuchtung.
Statische Beheizung mit Kontaktheizung am Beckenboden.
Temperatursteuerung mittels Digital-Thermostat (Kühlelemente, Vitrinen und Bain-Maries).
Wasserzu und -ablauf mit manuell gesteuerten Ventilen (Bain-Marie-Elemente).

Breite Palette an Zubehör zur Vervollständigung:

Höchst hygienische Tabletrutschen 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.

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.*

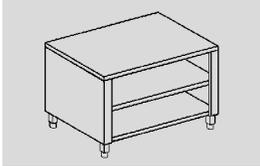
Vaste gamme d'accessoires d'équipement:

*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.*

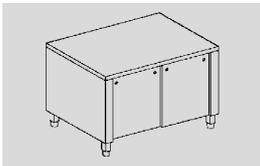
PANNEAUX EN ACIER INOX AISI 304 18/10, de série.

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		Kg	m ³	€

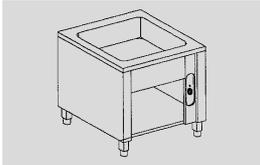
NEUTRALELEMENTE MIT OFFENEM UNTERSCHRANK - ÉLÉMENTS NEUTRES SUR COMPARTIMENT OUVERT

	EN87	80x70x90			85	0,6	1.623
	EN127	120x70x90			95	1	1.858
	EN157	150x70x90			105	1,3	2.089

NEUTRALELEMENTE MIT GESCHLOSSENEM UNTERSCHRANK - ÉLÉMENTS NEUTRES SUR ARMOIRE NEUTRE

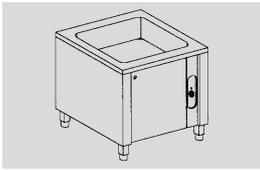
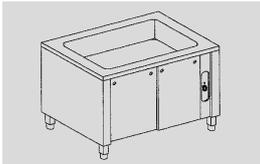
	EA87 Unterschrank mit 2 Flügeltüren <i>Élément neutre sur armoire à 2 portes battantes</i>	80x70x90			93	0,6	1.911
	EA127 Unterschrank mit 2 Schiebetüren <i>Élément neutre sur armoire à 2 portes coulissantes</i>	120x70x90			110	1	2.281
	EA157 Unterschrank mit 2 Schiebetüren <i>Élément neutre sur armoire à 2 portes coulissantes</i>	150x70x90			120	1,3	2.537

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	3.606
	EC12701 Becken 3 GN 1/1 <i>Bac 3 GN 1/1</i>	120x70x90	3,6	400V/3N 50Hz	85	1	4.507
	EC15701 Becken 4 GN 1/1 <i>Bac 4 GN 1/1</i>	150x70x90	3,6	400V/3N 50Hz	96	1,3	4.730
EC23701 Becken 6 GN 1/1 <i>Bac 6 GN 1/1</i>	230x70x90	7,2	400V/3N 50Hz	110	1,9	6.818	

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

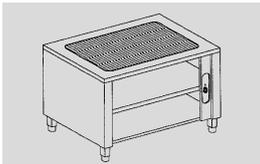
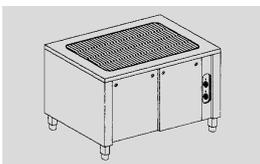
WASSERBÄDER MIT GESCHLOSSENEM UNTERSCHRANK - ÉLÉMENTS DE BAIN-MARIE ÉLECTRIQUES SUR ARMOIRE NEUTRE

	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	3.739
	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	4.991
	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	5.175
	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	7.480

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	5.468
	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	7.285
	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	8.362

WÄRMEPLATTEN AUS GLAS MIT OFFENEM UNTERSCHRANK ÉLÉMENTS AVEC PLAN CHAUFFANT EN VERRE TREMPÉ

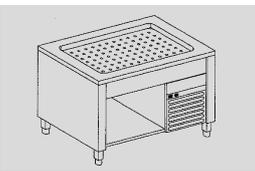
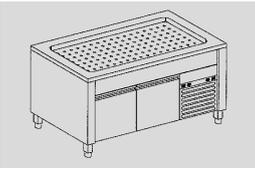
	EV12701 Mit Offenem Unterschränk <i>Compartment ouvert</i>	120x70x90	2,4	400V/3N 50Hz	105	1	5.556
	EV15701 Mit Offenem Unterschränk <i>Compartment ouvert</i>	150x70x90	2,4	400V/3N 50Hz	115	1,3	6.409
	EV12703 Wärmeschränk mit 2 Schiebetüren <i>Armoire chauffante / 2 portes coulissantes</i>	120x70x90	4	400V/3N 50Hz	115	1	5.468
	EV15703 Wärmeschränk mit 2 Schiebetüren <i>Armoire chauffante / 2 portes coulissantes</i>	150x70x90	4	400V/3N 50Hz	130	1,3	7.285

SELF 70

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	€

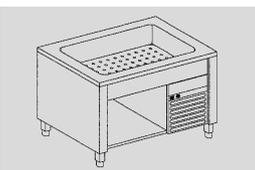
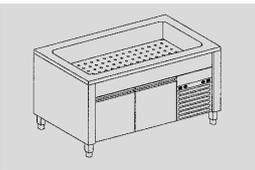
KÜHLPLATTEN AUF OFFENEM UNTERSCHRANK

ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS AVEC PLAN

	EF12701 Mit Offenem Unterschrank <i>Compartment ouvert</i>	120x70x90	0,5	230V/1N 50Hz	116	1	6.068
	EF15701 Mit Offenem Unterschrank <i>Compartment ouvert</i>	150x70x90	0,5	230V/1N 50Hz	120	1,3	6.325
	EF15703 Kühlunterbau <i>Armoire réfrigérée</i>	150x70x90	0,5	230V/1N 50Hz	105	1,3	7.643

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	6.740
	ER15701 Becken 4 GN 1/1 <i>Bac 4 GN 1/1 - compartiment ouvert</i>	150x70x90	0,5	230V/1N 50Hz	120	1,3	7.115
	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	8.019

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>Compartment ouvert</i>	150x70x160	0,6	230V/1N 50Hz	165	2,4	12.948
	EFV15703 Mit gekühltem Unterschrank <i>Armoire réfrigérée</i>	150x70x160	0,6	230V/1N 50Hz	173	2,4	14.511

Inkl. 2 Auflagerosten - Deux clayettes fournies

KÜHLVITRINEN AUF GEKÜHLTER WANNE MIT OFFENEM UNTERSCHRANK

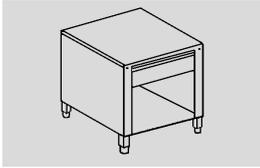
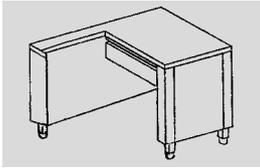
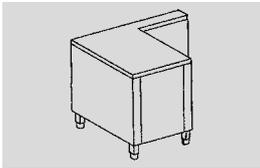
ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS AVEC VITRINE

	ERV15701 Becken 4 GN1/1 <i>Bac 4 GN 1/1 / compartiment ouvert</i>	150x70x160	0,6	230V/1N 50Hz	165	2,4	13.198
	ERV15703 Becken 4 GN1/1 <i>Bac 4 GN 1/1 / compartiment réfrigéré</i>	150x70x160	0,6	230V/1N 50Hz	173	2,4	15.047

SELF 70

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

KASSENELEMENTE (MIT SCHUBLADE) - ÉLÉMENTS CAISSE (AVEC TIROIR)

	EC7 Aufstellung zentral <i>Caisse centrale</i>	80x70x90	85	0,6	1.768
	ECD7 Aufstellung rechts <i>Caisse côté droit</i>	120x70x90	72	1	2.413
	ECS7 Aufstellung links <i>Caisse côté gauche</i>	120x70x90	72	1	2.413

ECKELEMENTE - ÉLÉMENTS PAR ANGLE

	EAI907 Innenwinkel 90° <i>Angle intérieure 90°</i>	102,5x70x90	80	0,9	1.546
	EAI457 Innenwinkel 45° <i>Angle intérieure 45°</i>	70x70x90	70	0,6	1.468
	EAE907 Aussenwinkel 90° <i>Angle extérieure 90°</i>	102,5x70x90	80	0,9	1.720
	EAE457 Aussenwinkel 45° <i>Angle extérieure 45°</i>	79x70x90	70	0,6	1.578

352

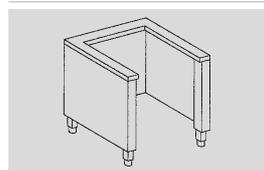
Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m ³	€

AUSGABEELEMENTE - ÉLÉMENTS DE DISTRIBUTION



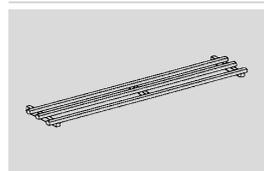
PVPPE7 Tablett, Besteck, Brot <i>Porte-plateaux, coffret à couverts, boîte à pain</i>	80x70x149	70	1,2	2.761
--	-----------	----	-----	--------------

EINFAHRLEMENTE - ÉLÉMENTS POUR INSERTION DE CHARIOTS



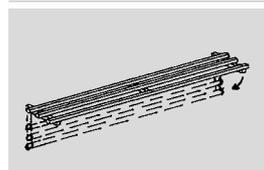
ECR87	80x70x90	80	0,6	1.887
ECR127	120x70x90	90	1	1.991
ECR157	150x70x90	100	1	2.233

TABLETTRUTSCHEN GERADE - ÉLÉMENTS DE GLISSIÈRE À PLATEAUX TUBULAIRE INOX



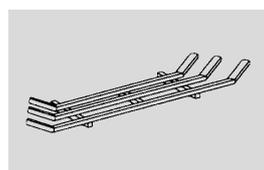
BSS7002	80x30			293
BSS7003	120x30			333
BSS7004	150x30			391
BSS7040	230x30			575

TABLETTRUTSCHE GERADE, ABKLAPPBAR - GLISSIÈRE À PLATEAUX LINÉAIRE ESCAMOTABLE



BSS7049	80x30			642
BSS7050	120x30			678
BSS7051	150x30			745
BSS7052	230x30			1.197

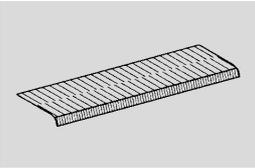
TABLETTRUTSCHE AUSSENWINKEL - GLISSIÈRE À PLATEAUX ANGLE EXTÉRIEUR



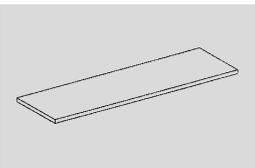
BSS7006 Aussenwinkel 90° <i>Glissière à plateaux angle extérieur 90°</i>	155x30			526
BSS7005 Aussenwinkel 45° <i>Glissière à plateaux angle extérieur 45°</i>	155x30			468

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

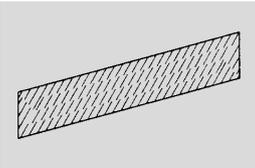
GEBOGENE GLASABLAGE - ÉLÉMENTS POUR SUPERSTRUCTURES - PLAN INCURVÉ EN VERRE

	BSS7029	(80) 64x30			293
	BSS7030	(120) 104x30			360
	BSS7031	(150) 134x30			381
	BSS7045	(230) 104+104x30			657

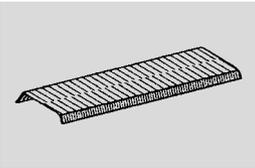
EDELSTAHL-ABLAGEBODEN - PLAN EN ACIER INOX

	BSS7037	(80) 64x28x3			87
	BSS7038	(120) 104x28x3			120
	BSS7039	(150) 134x30x3			134
	BSS7047	(230) 104+104x3			219

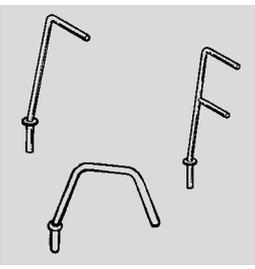
FRONTGLAS HUSTENSCHUTZ - VERRE DE PROTECTION AVANT

	BSS7033	(80) 64x30			115
	BSS7034	(120) 104x30			160
	BSS7035	(150) 134x30			181
	BSS7046	(230) 104+104x30			278

DOPPELSEITIG GEBOGENE GLASABLAGE INSELFORM - PLAN AVEC DOUBLE CINTRAGE EN VERRE POUR ÎLOT

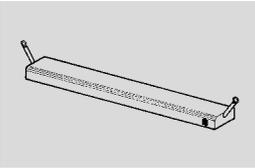
	BSS7055	(120) 104x53	120		729
	BSS7056	(150) 134x50	150		882
	BSS7057	(230) 104+104x53	230		1.458

GLASHALTER - ACCESSOIRES POUR SUPERSTRUCTURES

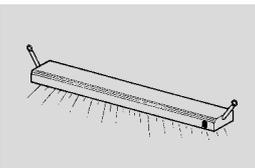
	BSS0055 Aufbau einfach <i>Support plan simple</i>				154
	BSS0056 Aufbau zweifach <i>Support plan double</i>				238
	BSS7053 Aufbau für Deckglas bei Inselaufstellung <i>Support plan cintré pour îlot</i>				387

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Gesamtleistung KW Tot. kW	Anschluss Energie 230V/1N 50Hz	Brutto G. P. Brut Kg	Volumen Volume m³	Preis Prix €
------------------	--	---------------------------------	---	----------------------------	-------------------------	--------------------

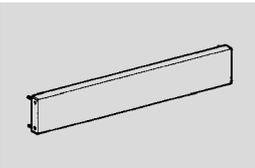
BELEUCHTUNGEN - ÉCLAIRAGE POUR SUPERSTRUCTURES

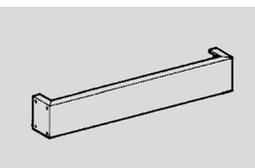
	BSS7082	80	0,2	230V/1N 50Hz		560
	BSS7062	120	0,2	230V/1N 50Hz		588
	BSS7063	150	0,4	230V/1N 50Hz		662
	BSS7064	230	0,6	230V/1N 50Hz		1.166

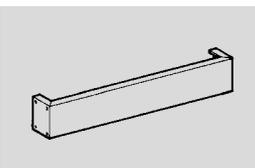
HEIZELEMENTE - CHAUFFAGE POUR SUPERSTRUCTURES

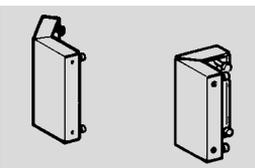
	BSS7078	80	0,5	230V/1N 50Hz		704
	BSS7065	120	1	230V/1N 50Hz		910
	BSS7066	150	1	230V/1N 50Hz		1.012
	BSS7067	230	1,5	230V/1N 50Hz		1.813

EDELSTAHLSOCKEL - ÉLÉMENTS POUR SOCLE EN ACIER INOX - SOCLE AVANT LINÉAIRE

	BSS7068	80				78
	BSS7069	120				93
	BSS7070	150				125
	BSS7071	230				176

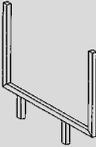
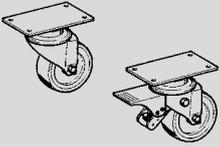
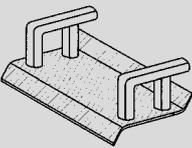
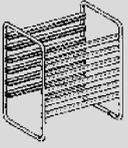
	BSS7072 Seitensockel <i>Socle latéral inox</i>					105
--	---	--	--	--	--	------------

	BSS7074 Aussenwinkel 90° <i>Socle avant extérieur 90°</i>					105
	BSS7073 Aussenwinkel 45° <i>Socle avant extérieur 45°</i>					82

	BSS7076 Innenwinkel 90° <i>Socle intérieur 90°</i>					68
	BSS7075 Innenwinkel 45° <i>Socle intérieur 45°</i>					68

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

WEITERES ZUBEHÖR - ACCESSOIRES VARIÉS D'ÉQUIPEMENT

	BSS7027 Verbindungsplatten <i>Kit panneau de connexion éléments</i>				82
	BSS7077 Halter für Top-Elemente <i>Support pour élément de dessus</i>				425
	BSS0129 Kit 4 Lenkrollen, 2 Stk. mit Bremse <i>Kit 4 roues dont 2 avec frein</i>				252
	TPN7 Ausgabeelement <i>Élément boîte à pain de comptoir</i>				1.366
	EPB Gläser- und Tassenspender <i>Élément porte-verres de comptoir - 3 plans inclinés</i>	55x55x60			943
	BSS7058 Edelstahlablage für Teller <i>Support porte-plats pour îlot - inox</i>	63x28x19			325
	BSS7048 Hordengestell GN 1/1 <i>Structure pour plaques de four self 70</i>	32x56x35			1.221

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

Edelstahlbehälter GN mit Deckel Cuvette en inox GN avec couvercle

	GN 11-20C GN 1/1	53x32,5x20			128
	GN 23-20C GN 2/3	32,2x35x20			93
	GN 12-20C GN 1/2	32,5x26,5x20			76
	GN 13-20C GN 1/3	32,5x17,6x20			59
	BSS8050 Edelstahlführung <i>Glissière tubulaire - inox</i>	144x90			715
	BSS8051 Edelstahlführung <i>Glissière tubulaire - inox</i>	210x90			811

Ergänzende Ausrüstung - Équipements supplémentaires

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.

359

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	m ³	€

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	1.850
	IK18W 19 kg Eis / 24 Stunden / Lagerkap. 6,5 kg, wassergekühlt <i>19 kg de glace / 24 heures / stockage 6,5 kg condensation par eau</i>	34,5x46x61,2	0,35	230V/1N 50Hz	32	0,15	1.850
	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	2.034
	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	2.034
	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	2.533
	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	2.533
	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	2.924
	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	2.924

360

KÜHLUNG - RÉFRIGÉRATION

Eisbereiter - Machines à glaçons

Modell Modèle	Abm. Dim. (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Gesamtleistung kW Tot. kW	Anschluss Energie 230V/1N 50Hz	Brutto G. P. Brut Kg	Volumen Volume m³	Preis Prix €
------------------	--	---------------------------------	---	----------------------------	-------------------------	--------------------

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	4.576
	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	4.576
	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	6.362
	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	6.362

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	6.084
	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	6.084

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	2.570
	P150 Trägerregal für Behälter Mod. BIN150 <i>Plan d'appui pour conteneur mod. BIN150</i>	96x62,5x1			3	0,1	331

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	m ³	€

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	4.173
	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	4.173
	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	5.051
	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	5.051
	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	5.740
	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	5.740

362

ENTLÜFTUNG - ASPIRATION

ECO LINE-Hauben

einfache Entlüftung

Hottes ECO LINE

aspiration simple

ALLGEMEINE MERKMALE:

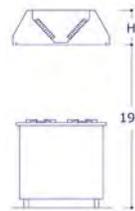
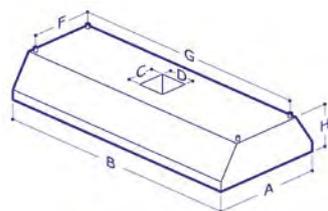
- Edelstahlkonstruktion 18/10 AISI 304, Stärke 8/10, mit Scotch-Brite-Oberflächenausführung und Schutzfolie.
- Durch elektrisches Punktschweißen und Abrunden aller scharfen Innenkanten zusammengebaut.
- Labyrinth-Fettfilter aus Edelstahl 18/10 AISI 304, hochglanzpoliert.
- Umlaufrinne zum Auffangen des 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.

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



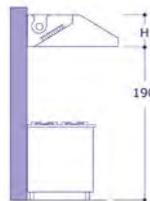
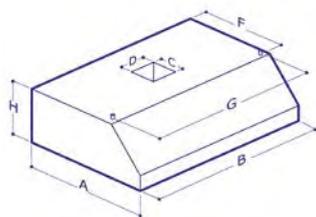
Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions			Filter Filtres	Kapazität Débit	H. St.u mm.ca.	Entlüfter Aspirateur		Brutto G. P. Brut Kg	Volumen Volume m³	Preis Prix €
	(AxBxH) cm (AxBxH) cm	(Cx)D) cm (Cx)D) cm	(FxG) cm (FxG) cm				Nr.	m³/Std. m³/heure			
TCC 11/12P	110x120x45	30x30	77x113	4	1.500	15	7/7	300	42	0,86	2.284
TCC 11/16P	110x160x45	30x30	77x153	6	1.800	13	7/7	300	50	1,13	2.637
TCC 11/20P	110x200x45	30x30	77x193	6	2.400	13	7/9	300	61	1,39	2.993
TCC 11/24P	110x240x55	30x30	77x233	8	2.800	15	9/9	420	70	1,96	3.345
TCC 11/26P	110x260x55	40x40	77x253	8	3.000	16	9/9	420	80	2,11	3.490
TCC 11/28P	110x280x55	40x40	77x273	10	3.200	15	9/9	420	85	2,27	3.702
TCC 11/30P	110x300x55	40x40	77x293	10	3.400	15	9/9	420	92	2,39	3.845
TCC 13/12P	130x120x45	30x30	85x113	4	1.500	15	7/7	300	47	1,02	2.366
TCC 13/16P	130x160x45	30x30	85x153	6	1.800	13	7/7	300	59	1,31	2.740
TCC 13/20P	130x200x45	30x30	85x193	6	2.400	13	7/9	300	70	1,62	3.108
TCC 13/22P	130x220x45	40x40	85x213	6	2.600	13	7/9	300	74	1,78	3.261
TCC 13/24P	130x240x55	40x40	85x233	8	2.800	15	9/9	420	85	2,28	3.480
TCC 13/26P	130x260x55	40x40	85x253	8	3.000	16	9/9	420	90	2,46	3.632
TCC 13/28P	130x280x55	40x40	85x273	10	3.200	15	9/9	420	96	2,64	3.850
TCC 13/30P	130x300x55	40x40	85x293	10	3.400	15	9/9	420	97	3	4.002

	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		262
LED Lampen IP66 Lampes à led IP66	FLED60	10 Watt L= 60 cm	303
	FLED120	21 Watt L= 120 cm	313
	FLED150	26 Watt L= 150 cm	332

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



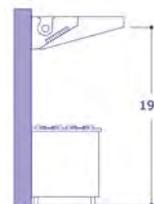
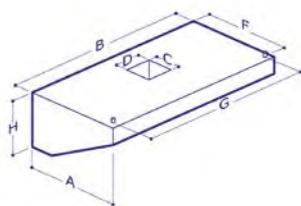
Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions			Filter Filtres	Kapazität Débit	H. St.u mm.ca.	Entlüfter Aspirateur		Brutto G. P. Brut Kg	Volumen Volume m³	Preis Prix €
	(AxBxH) cm (AxBxH) cm	(CxD) cm (CxD) cm	(FxG) cm (FxG) cm				Nr.	m³/Std. m³/heure			
TCP 9/12P	90x120x45	25x25	67x113	2	1.200	16	7/7	300	38	0,72	1.999
TCP 9/14P	90x140x45	30x30	67x133	3	1.400	14	7/7	300	43	0,83	2.160
TCP 9/16P	90x160x45	30x30	67x153	3	1.600	13	7/7	300	47	0,94	2.276
TCP 9/18P	90x180x45	30x30	67x173	3	2.000	13	7/7	300	52	1,05	2.391
TCP 9/20P	90x200x45	30x30	67x193	4	2.100	18	7/9	300	57	1,16	2.614
TCP 9/22P	90x220x45	30x30	67x213	4	2.300	15	7/9	300	61	1,27	2.732
TCP 9/24P	90x240x55	30x30	67x233	4	2.400	18	9/9	420	70	1,63	2.845
TCP 9/26P	90x260x55	35x35	67x253	5	2.700	16	9/9	420	75	1,76	3.005
TCP 9/28P	90x280x55	35x35	67x273	5	2.900	14	9/9	420	79	1,89	3.122
TCP 9/30P	90x300x55	35x35	67x293	6	3.000	14	9/9	420	84	2,2	3.292
TCP 11/12P	110x120x45	30x30	72x113	2	1.500	13	7/7	300	40	0,86	2.085
TCP 11/14P	110x140x45	30x30	72x133	3	1.700	13	7/7	300	45	1,01	2.255
TCP 11/16P	110x160x45	30x30	72x153	3	2.000	13	7/7	300	49	1,12	2.379
TCP 11/18P	110x180x45	30x30	72x173	3	2.200	16	7/9	300	54	1,26	2.501
TCP 11/20P	110x200x45	30x30	72x193	4	2.400	14	7/9	300	59	1,39	2.734
TCP 11/22P	110x220x45	30x30	72x213	4	2.600	13	7/9	300	64	1,52	2.858
TCP 11/24P	110x240x55	35x35	72x233	4	3.000	14	9/9	420	74	1,95	2.983
TCP 11/26P	110x260x55	35x35	72x253	5	3.200	14	9/9	420	78	2,11	3.149
TCP 11/28P	110x280x55	40x40	72x273	5	3.400	13	9/9	420	82	2,26	3.272
TCP 11/30P	110x300x55	40x40	72x293	6	3.400	13	9/9	420	89	3	3.439

	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		262
LED Lampen IP66 Lampes à led IP66	FLED60	10 Watt L= 60 cm	303
	FLED120	21 Watt L= 120 cm	313
	FLED150	26 Watt L= 150 cm	332

366

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 mm.ca.	Entlüfter Aspirateur		Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(AxBxH) cm (AxBxH) cm	(CxD) cm (CxD) cm	(FxG) cm (FxG) cm				Nr.	m ³ /Std. m ³ /heure			
TCS 7/8P	70x80x45	25x25	67x73	2	800	20	7/7	300	28	0,39	1.585
TCS 7/12P	70x120x45	25x25	67x113	2	1.000	18	7/7	300	37	0,57	1.802
TCS 7/16P	70x160x45	25x25	67x153	3	1.300	15	7/7	300	44	0,75	2.042
TCS 7/20P	70x200x45	30x30	67x193	4	1.800	13	7/7	300	52	0,93	2.281
TCS 9/8P	90x80x45	25x25	87x73	2	800	20	7/7	300	29	0,51	1.703
TCS 9/10P	90x100x45	25x25	87x93	2	1.000	18	7/7	300	34	0,61	1.810
TCS 9/12P	90x120x45	25x25	87x113	2	1.200	16	7/7	300	38	0,72	1.918
TCS 9/14P	90x140x45	30x30	87x133	3	1.400	14	7/7	300	43	0,83	2.068
TCS 9/16P	90x160x45	30x30	87x153	3	1.600	13	7/7	300	47	0,94	2.175
TCS 9/18P	90x180x45	30x30	87x173	3	2.000	13	7/7	300	52	1,05	2.285
TCS 9/20P	90x200x45	30x30	87x193	4	2.100	18	7/9	300	57	1,16	2.499
TCS 9/22P	90x220x45	30x30	87x213	4	2.300	15	7/9	300	61	1,27	2.608
TCS 9/24P	90x240x55	30x30	87x233	4	2.400	18	9/9	420	70	1,63	2.717
TCS 9/26P	90x260x55	35x35	87x253	5	2.700	16	9/9	420	75	1,76	2.865
TCS 9/28P	90x280x55	35x35	87x273	5	2.900	14	9/9	420	79	1,89	2.971
TCS 11/12P	110x120x45	30x30	107x113	2	1.500	13	7/7	300	40	0,86	2.006
TCS 11/14P	110x140x45	30x30	107x133	3	1.700	13	7/7	300	45	0,99	2.168
TCS 11/16P	110x160x45	30x30	107x153	3	2.000	13	7/7	300	49	1,12	2.281
TCS 11/18P	110x180x45	30x30	107x173	3	2.200	16	7/9	300	54	1,25	2.460
TCS 11/20P	110x200x45	30x30	107x193	4	2.400	14	7/9	300	59	1,39	2.620
TCS 11/22P	110x220x45	30x30	107x213	4	2.600	13	7/9	300	64	1,52	2.735
TCS 11/24P	110x240x55	35x35	107x233	4	3.000	14	9/9	420	74	1,96	2.851
TCS 11/26P	110x260x55	35x35	107x253	5	3.200	14	9/9	420	78	2,11	3.010
TCS 11/28P	110x280x55	40x40	107x273	5	3.400	13	9/9	420	82	2,26	3.126

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	262
--	--------------	------------

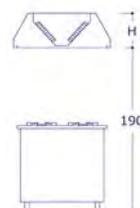
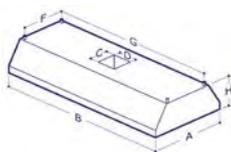
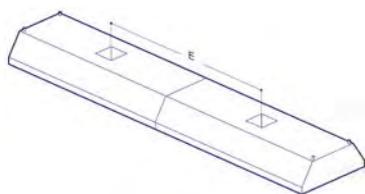
LED Lampen IP66
Lampes à led IP66

FLED60	10 Watt L= 60 cm	303
FLED120	21 Watt L= 120 cm	313
FLED150	26 Watt L= 150 cm	332

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	1.790
TC 11/16P	110x160x45	30x30	77x153	6	2.100	38	1,12	2.150
TC 11/20P	110x200x45	30x30	77x193	6	2.600	48	1,32	2.436
TC 11/22P	110x220x45	30x30	77x213	6	2.900	52	1,52	2.579
TC 11/24P	110x240x45	30x30	77x233	8	3.200	57	1,65	2.793
TC 11/26P	110x260x45	40x40	77x253	8	3.400	62	1,78	2.935
TC 11/28P	110x280x45	40x40	77x273	10	3.700	67	1,92	3.145
TC 11/30P	110x300x45	40x40	77x293	12	4.000	72	2,05	3.292
TC 13/16P	130x160x45	30x30	85x153	6	2.600	47	1,22	2.247
TC 13/20P	130x200x45	30x30	85x193	6	3.100	57	1,51	2.552
TC 13/22P	130x220x45	40x40	85x213	6	3.400	61	1,77	2.703
TC 13/24P	130x240x45	40x40	85x233	8	3.700	67	1,93	2.925
TC 13/26P	130x260x45	40x40	85x253	8	4.000	72	2,08	3.077
TC 13/28P	130x280x45	40x40	85x273	10	4.300	78	2,23	3.297
TC 13/30P	130x300x45	40x40	85x293	10	4.700	84	2,39	3.445

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.

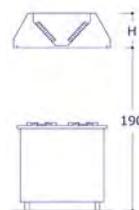
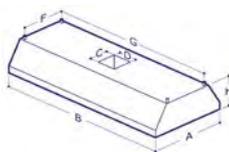
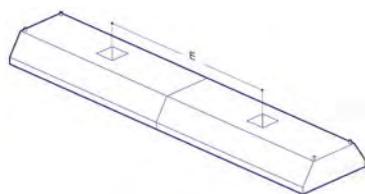
	Modell Modèle	Leistungsklasse Classe Puissance	Preis Prix
		W	€
	FLED60	10 Watt L= 60 cm	303
	FLED120	21 Watt L= 120 cm	313
	FLED150	26 Watt L= 150 cm	332

LED Lampen IP66
Lampes à led IP66

368

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	2.579
TC 18/20P	180x200x45	40x40	105x193	8	4.300	60	2,19	2.991
TC 18/22P	180x220x45	40x40	105x213	10	4.700	65	2,41	3.229
TC 18/24P	180x240x45	40x40	105x233	10	5.200	71	2,61	3.400
TC 18/26P	180x260x45	40x40	105x253	10	5.600	76	2,82	3.570
TC 18/28P	180x280x45	40x40	105x273	12	6.000	81	3,03	3.811
TC 18/30P	180x300x45	40x40	105x293	12	6.400	86	3,24	3.981
TC 22/16P	220x160x45	40x40	145x153	6	4.200	54	2,15	2.860
TC 22/20P	220x200x45	40x40	145x173	8	5.300	64	2,66	3.301
TC 22/22P	220x220x45	40x40	145x193	10	5.800	70	2,91	3.557
TC 22/24P	220x240x45	40x40	145x213	10	6.300	77	3,16	3.745
TC 22/26P	220x260x45	40x40	145x233	10	6.800	83	3,42	3.934
TC 22/28P	220x280x45	40x60	145x253	12	7.400	89	3,67	4.183
TC 22/30P	220x300x45	40x60	145x273	12	7.900	94	3,92	4.375

Hauben mit über 300 cm Länge werden aus 2 fertigen und abgestimmten Elementen gefertigt - bitte bei der Bestellung angeben.

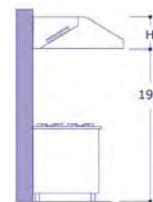
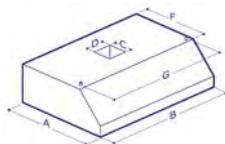
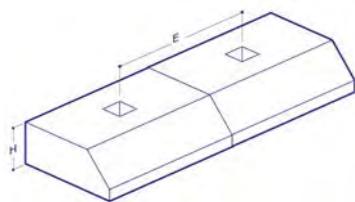
Les hottes de plus de 300 cm de long sont composées de 2 éléments complets et modulaires - à préciser à la commande.

	Modell Modèle	Leistungsklasse Classe Puissance	Preis Prix
		W	€
LED Lampen IP66 Lampes à led IP66	FLED60	10 Watt L= 60 cm	303
	FLED120	21 Watt L= 120 cm	313
	FLED150	26 Watt L= 150 cm	332

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	1.501
TP 9/14P	90x140x45	25x25	67x133	3	1.600	31	0,83	1.661
TP 9/16P	90x160x45	25x25	67x153	3	1.800	35	0,93	1.778
TP 9/18P	90x180x45	30x30	67x173	3	2.000	40	1,05	1.895
TP 9/20P	90x200x45	30x30	67x193	4	2.300	44	1,15	2.052
TP 9/22P	90x220x45	30x30	67x213	4	2.500	48	1,27	2.171
TP 9/24P	90x240x45	30x30	67x233	4	2.700	52	1,38	2.287
TP 9/26P	90x260x45	30x30	67x253	5	2.900	57	1,49	2.444
TP 9/28P	90x280x45	30x30	67x273	5	3.300	61	1,59	2.565
TP 9/30P	90x300x45	40x40	67x293	6	3.600	66	1,71	2.723
TP 11/12P	110x120x45	30x30	72x113	2	1.700	28	0,86	1.589
TP 11/14P	110x140x45	30x30	72x133	3	2.000	33	0,99	1.757
TP 11/16P	110x160x45	30x30	72x153	3	2.200	37	1,12	1.885
TP 11/18P	110x180x45	30x30	72x173	3	2.500	41	1,26	2.010
TP 11/20P	110x200x45	30x30	72x193	4	2.800	46	1,39	2.173
TP 11/22P	110x220x45	30x30	72x213	4	3.000	51	1,52	2.299
TP 11/24P	110x240x45	30x30	72x233	4	3.300	56	1,59	2.424
TP 11/26P	110x260x45	40x40	72x253	5	3.600	60	1,79	2.592
TP 11/28P	110x280x45	40x40	72x273	5	3.900	64	1,92	2.718
TP 11/30P	110x300x45	40x40	72x293	6	4.100	69	2,05	2.884

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.

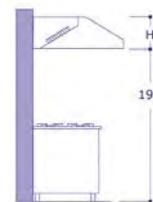
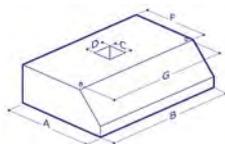
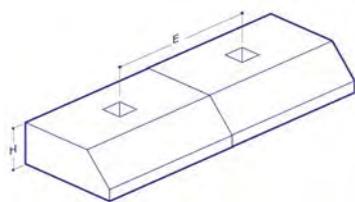
	Modell Modèle	Leistungsklasse Classe Puissance	Preis Prix
		W	€
	FLED60	10 Watt L= 60 cm	303
	FLED120	21 Watt L= 120 cm	313
	FLED150	26 Watt L= 150 cm	332

LED Lampen IP66
Lampes à led IP66

370

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	Nr.	m ³ /Std. m ³ /heure	Kg	m ³	€
TP 14/12P	140x 120x45	30x30	102x113	2	2.100	34	1,08	1.719
TP 14/14P	140x 140x45	30x30	102x133	3	2.500	38	1,24	1.901
TP 14/16P	140x 160x45	30x30	102x153	3	2.800	41	1,41	2.037
TP 14/18P	140x 180x45	30x30	102x173	3	3.200	44	1,57	2.173
TP 14/20P	140x 200x45	40x40	102x193	4	3.500	48	1,74	2.354
TP 14/22P	140x 220x45	40x40	102x213	4	3.900	53	1,89	2.490
TP 14/24P	140x 240x45	40x40	102x233	4	4.200	58	2,07	2.626
TP 14/26P	140x 260x45	40x40	102x253	5	4.600	62	2,23	2.808
TP 14/28P	140x 280x45	40x40	102x273	5	4.900	67	2,39	2.944
TP 14/30P	140x 300x45	40x40	102x293	6	5.300	72	2,56	3.124

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 Lampes à led IP66	FLED60	10 Watt L= 60 cm	303
	FLED120	21 Watt L= 120 cm	313
	FLED150	26 Watt L= 150 cm	332

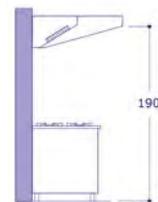
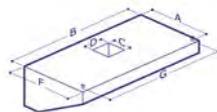
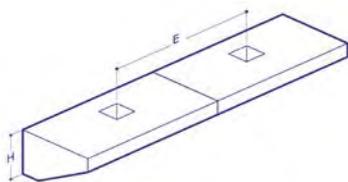
371

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 (AxBxH) cm	(CxD) cm (CxD) cm	(FxG) cm (FxG) cm					
TS 7/8P	70x80x45	25x25	67x73	1	700	16	0,39	1.080
TS 7/10P	70x100x45	25x25	67x93	2	900	20	0,48	1.223
TS 7/12P	70x120x45	25x25	67x113	2	1.000	25	0,53	1.323
TS 7/14P	70x140x45	25x25	67x133	3	1.200	28	0,66	1.467
TS 7/16P	70x160x45	25x25	67x153	3	1.400	32	0,75	1.565
TS 7/20P	70x200x45	30x30	67x193	4	1.800	40	0,92	1.807

Hauben mit über 200 cm Länge werden aus 2 fertigen und abgestimmten Elementen gefertigt - bitte bei der Bestellung angeben.

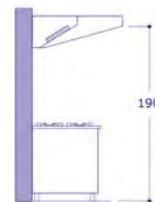
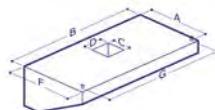
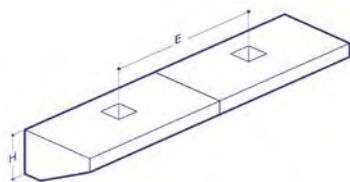
Les hottes de plus de 200 cm de long sont composées de 2 éléments complets et modulaires - à préciser à la commande.

	Modell Modèle	Leistungsklasse Classe Puissance	Preis Prix
		W	€
LED Lampen IP66 Lampes à led IP66	FLED60	10 Watt L= 60 cm	303
	FLED120	21 Watt L= 120 cm	313
	FLED150	26 Watt L= 150 cm	332

372

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	1.155
TS 9/10P	90x100x45	25x25	87x93	2	1.100	22	0,61	1.303
TS 9/12P	90x120x45	25x25	87x113	2	1.400	26	0,72	1.410
TS 9/14P	90x140x45	25x25	87x133	3	1.600	31	0,83	1.562
TS 9/16P	90x160x45	25x25	87x153	3	1.800	35	0,94	1.671
TS 9/18P	90 x180x45	30x30	87x173	3	2.000	40	1,05	1.778
TS 9/20P	90x200x45	30x30	87x193	4	2.300	44	1,16	1.926
TS 9/22P	90x220x45	30x30	87x213	4	2.500	48	1,27	2.035
TS 9/24P	90x240x45	30x30	87x233	4	2.700	52	1,34	2.143
TS 9/26P	90x260x45	30x30	87x253	5	2.900	57	1,49	2.294
TS 9/28P	90x280x45	30x30	87x273	5	3.300	61	1,59	2.403
TS 9/30P	90x300x45	40x40	87x293	6	3.600	66	1,71	2.551
TS 11/12P	110x120x45	30x30	107x113	2	1.700	28	0,86	1.500
TS 11/14P	110x140x45	30x30	107x133	3	2.000	33	0,99	1.659
TS 11/16P	110x160x45	30x30	107x153	3	2.200	37	1,13	1.772
TS 11/18P	110x180x45	30x30	107x173	3	2.500	41	1,26	1.890
TS 11/20P	110x200x45	30x30	107x193	4	2.800	46	1,39	2.050
TS 11/22P	110x220x45	30x30	107x213	4	3.000	51	1,52	2.163
TS 11/24P	110x240x45	30x30	107x233	4	3.300	56	1,65	2.279
TS 11/26P	110x260x45	40x40	107x253	5	3.600	60	1,78	2.440
TS 11/28P	110x280x45	40x40	107x273	5	3.900	64	1,92	2.552
TP 11/30P	110x300x45	40x40	107x293	6	4.100	69	2,05	2.717

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	€
	FLED60	10 Watt L= 60 cm	303
	FLED120	21 Watt L= 120 cm	313
	FLED150	26 Watt L= 150 cm	332

LED Lampen IP66
Lampes à led IP66

ENTLÜFTUNG - ASPIRATION

Hauben mit geregelttem Durchfluss

Hottes à flux équilibré

ALLGEMEINE MERKMALE:

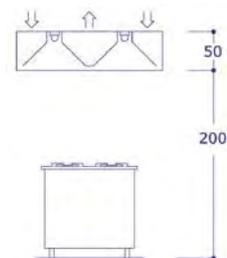
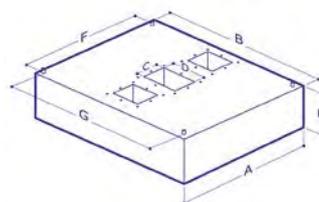
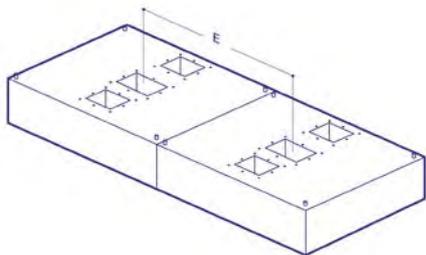
- Monoblock-Struktur aus Edelstahl AISI 304 (18/10), Stärke 10/10, mit satiniertes Scotch-Brite-Oberfläche.
- Vollständige Verschweißung und Abrundung auch im Inneren.
- Labyrinth-Fettfilter aus Edelstahl 18/10 AISI 304, hochglanzpoliert.
- Umlaufrinne zum Auffangen des Kondenswassers, mit Ablasshahn.
- 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-graisse 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 Plénum	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	-	11.409
TBC 18/24	180x240x50	40x40	30x40	-	175x233	10	5.400	184	2,85	-	12.288
TBC 18/28	180x280x50	40x40	40x40	-	175x273	12	6.300	208	3,31	-	13.340
TBC 18/32	180x320x50	40x60	40x50	-	175x313	14	7.200	232	3,76	-	14.388
TBC 18/36	180x360x50	n. 2 (40x40)	n. 2 (30x40)	180	175x353	14	8.100	256	4,22	T38A1/2	15.513
TBC 18/40	180x400x50	n. 2 (40x40)	n. 2 (30x40)	200	175x393	16	9.000	280	4,67	T38A1/2	16.241
TBC 26/24	260x240x50	40x60	40x50	-	255x233	10	7.800	232	4,05	-	13.421
TBC 26/28	260x280x50	40x60	40x50	-	255x273	12	9.100	264	4,69	-	14.651
TBC 26/32	260x320x50	n. 2 (40x40)	n. 2 (30x40)	160	255x313	14	10.500	296	5,35	T38A1/2	16.051
TBC 26/36	260x360x50	n. 2 (40x40)	n. 2 (30x40)	180	255x353	14	11.700	328	5,99	T38A1/2	16.860
TBC 26/40	260x400x50	n. 2 (40x60)	n. 2 (40x50)	200	255x393	16	13.000	360	6,64	T38B1/2	18.091

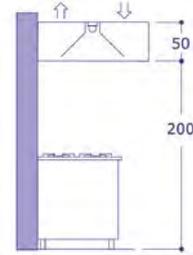
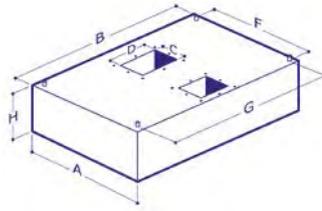
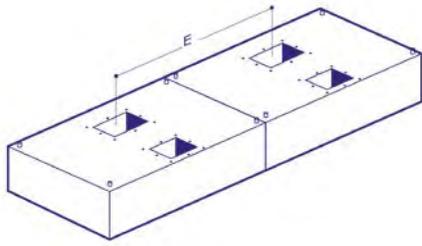
Hauben mit einer Länge von bis zu 400 cm bestehen aus einem einzigen Element. Geben Sie bei der Bestellung an, ob Sie 2 abgestimmte Elemente benötigen.
Hauben mit über 400 cm Länge werden aus 2 fertigen und abgestimmten Elementen gefertigt.

*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.*

375

ENTLÜFTUNG - ASPIRATION

WANDHAUBEN MIT GEREGETEM 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 Plénum	Preis Prix	
	(AxBxH) cm (AxBxH) cm	Entl. (CxH) cm asp. (CxH) 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	-	5.858
TBP 13/20	130x200x50	40x40	25x40	-	127x193	4	3.300	118	1,76	-	6.633
TBP 13/24	130x240x50	40x40	25x40	-	127x233	5	3.900	136	2,11	-	7.395
TBP 13/28	130x280x50	40x40	25x60	-	127x273	6	4.600	153	2,43	-	8.152
TBP 13/32	130x320x50	40x60	25x60	-	127x313	7	5.200	171	2,77	-	8.916
TBP 13/36	130x360x50	n. 2 (40x40)	n. 2 (25x40)	180	127x353	7	5.900	189	3,11	T38A1/A2	9.653
TBP 13/40	130x400x50	n. 2 (40x40)	n. 2 (25x40)	200	127x393	8	6.500	206	3,45	T38A1/A2	10.417
TBP 16/16	160x160x50	40x60	30x40	-	157x153	3	3.200	112	1,74	-	6.057
TBP 16/20	160x200x50	40x60	30x40	-	157x193	4	4.000	131	2,14	-	6.858
TBP 16/24	160x240x50	40x40	40x40	-	157x233	5	4.800	151	2,55	-	7.652
TBP 16/28	160x280x50	40x40	40x40	-	157x273	6	5.600	169	2,96	-	8.438
TBP 16/32	160x320x50	40x60	40x60	-	157x313	7	6.400	189	3,27	-	9.234
TBP 16/36	160x360x50	n. 2 (40x40)	n. 2 (30x40)	180	157x353	7	7.200	208	3,78	T38A1/A2	10.001
TBP 16/40	160x400x50	n. 2 (40x40)	n. 2 (30x40)	200	157x393	8	8.000	227	4,19	T38A1/A2	10.793

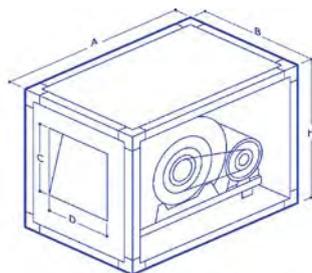
Hauben mit über 400 cm Länge werden aus 2 fertigen und abgestimmten Elementen gefertigt.

Les hottes d'une longueur supérieure à 400 cm sont composées de 2 éléments complets et modulaires.

376

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 schwingungsdämpfende Verbindung und Vibrostop
- Spannschlitten
- Strom 380, dreiphasig

CARACTÉRISTIQUES:

- Structure tubulaire en aluminium
- Revêtement amovible en tôle plastifiée ou perallumin, 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

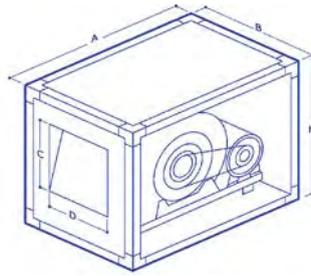
Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions		Umdrehungen Tours	Leistung Puissance	Spannung Tension	Brutto G. P. Brut	Volumen Volume	Preis Prix
	(AxH) cm (AxH) cm	(Cx) cm (Cx) cm						
ECL 7/7-A	80x60x60	22x23	1.280	180	380	30	0,29	2.119
ECL 7/7-B	80x60x60	22x23	1.700	550	380	31	0,29	2.173
ECL 9/9-A	80x60x60	27x30	1.000	250	380	39	0,29	2.161
ECL 9/9-B	80x60x60	27x30	1.410	750	380	40	0,29	2.209
ECL 10/10-A	80x75x75	30x34	950	370	380	46	0,45	2.361
ECL 10/10-B	80x75x75	30x34	1.250	1.100	380	47	0,45	2.445
ECL 12/12-A	100x75x75	35x40	790	750	380	75	0,57	2.841
ECL 12/12-B	100x75x75	35x40	1.110	2.200	380	76	0,57	3.007
ECL 15/15-A	110x90x90	42x48	660	900	380	102	0,89	3.314
ECL 15/15-B	110x90x90	42x48	900	3.000	380	103	0,89	3.643
ECL 18/18-A	125x100x100	49x56	550	1.500	380	110	1,25	3.855
ECL 18/18-B	125x100x100	49x56	800	4.000	380	115	1,25	4.194

377

ENTLÜFTUNG - ASPIRATION

KASTENTLÜFTER 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 schwingungsdämpfende Verbindung und Vibrostop
- Spannschlitten
- Strom 380, dreiphasig

CARACTÉRISTIQUES:

- Structure tubulaire en aluminium
- Revêtement amovible en tôle plastifiée ou peralluminé, 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						
ECL 7/7-B/2	80x60x60	22x23	1.700	550	380	31	0,29	2.834
ECL 9/9-B/2	80x60x60	27x30	1.410	750	380	40	0,29	3.139
ECL 10/10-B/2	80x75x75	30x34	1.250	1.100	380	47	0,45	3.598
ECL 12/12-B/2	100x75x75	35x40	1.110	2.200	380	76	0,57	4.414
ECL 15/15-B/2	110x90x90	42x48	900	3.000	380	103	0,89	5.365
ECL 18/18-B/2	125x100x100	49x56	800	4.000	380	115	1,25	6.398

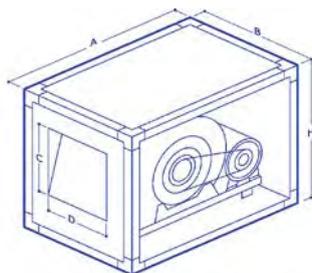
SCHNELLAUSWAHLTABELLE - TABLEAU DE SÉLECTION RAPIDE

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

378

ENTLÜFTUNG - ASPIRATION

DIREKT VERBUNDENDE KASTENENTLÜFTER - 1 GESCHWINDIGKEITSSTUFE VENTILATEURS ASPIRANTS EN CAISSONS DIRECTEMENT COUPLÉS - 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						
EDL 9/7-6	60x60x60	27x23	900	147	220	33	0,22	1.485
EDL 9/9-4	60x60x60	27x30	1.400	368	220	35	0,22	1.846
EDL 10/8-6	60x60x60	30x28	900	243	220	37	0,22	1.835
EDL 10/10-4	60x60x60	30x34	1.400	550	220	38	0,22	1.928
EDL 12/12-6T	75x75x75	35x40	900	1.100	380	61	0,45	2.712
EDL 15/15-6T	90x90x90	42x48	900	2.200	380	78	0,73	3.848

SCHNELLAUSWAHLTABELLE - TABLEAU DE SÉLECTION RAPIDE

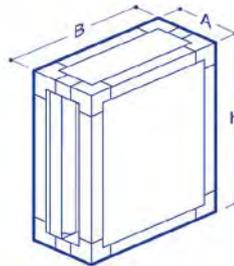
Modell Modèle		STATISCHER DRUCK mm H ₂ O PRESSION STATIQUE mm H ₂ O								
		5	10	15	20	25	30	35	40	45
ED 9/7-6	m ³ /h	2.400	2.200	2.000	1.400					
ED 9/9-6	m ³ /h		3.000	2.300						
ED 9/9-4	m ³ /h			3.000	2.900	2.800	2.600	2.100		
ED 10/8-6	m ³ /h			2.600	2.200					
ED 10/10-4	m ³ /h				3.600	3.400	3.400	3.200	3.000	2.600
ED 12/12-6T	m ³ /h		7.700	7.200	6.600	5.700	3.600			
ED15/15-6T	m ³ /h			10.300	9.900	9.400	8.900	8.200	6.700	

379

ENTLÜFTUNG - ASPIRATION

FILTREINHEIT FÜR KASTENTLÜFTER BEIM EINLASS

UNITÉ DE FILTRAGE POUR CAISSONS D'ASPIRATION EN ADMISSION D'AIR



MERKMALE:

- Filtereinheit mit synthetischen Wellpappenfiltern EU 3, die 89 % für Kastenentlüfter (Eingang) filtert

CARACTÉRISTIQUES:

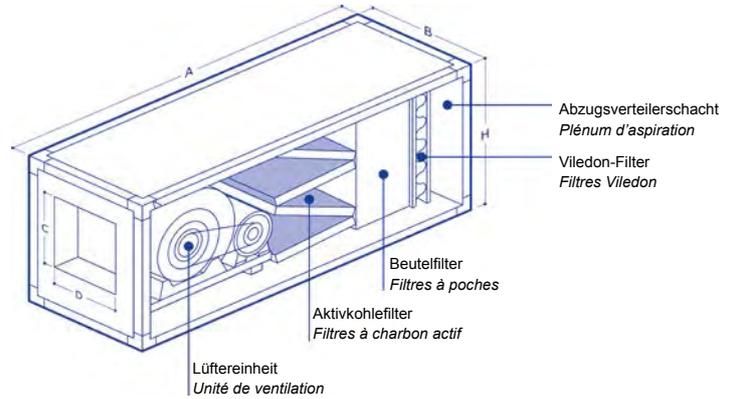
- Unité de filtrage avec filtres synthétiques plissés EU 3, arrêt à 89 % pour caisson d'aspiration (système d'admission d'air)

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions (AxBxH) cm (AxBxH) cm	Kastenmod. Mod. caisson	Filter Filtres		Preis Prix €
			Außenabmessungen cm Dimensions cm	Nr.	
TFB100	20x60x60	EDL/P 9/7	50x50x4,8	1	993
		EDL/P 9/9			
		EDL/P 10/8			
		EDL/P 10/10			
		ECL/P 7/7			
TFB200	45x75x75	ECL/P 9/9	50x50x4,8	2	1.369
		EDL/P 12/12			
		ECL/P 10/10			
TFB300	50x90x90	ECL/P 12/12	50x50x4,8	4	1.658
		EDL/P 15/15			
TFB400	70x100x100	ECL/P 15/15	50x50x4,8	6	2.082
		ECL/P 18/18	50x50x4,8		

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:

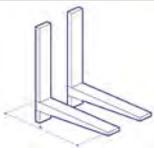
- Centrales pour l'aspiration et la réduction des odeurs provenant de la cuisson avec un rendement égal à 90 %
- Structure en profilés extrudés d'aluminium et panneaux à double paroi, isolation en mousse de polyuréthane
- Ventilateurs à double aspiration, accouplement de transmission
- Équipées de préfiltres 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			Nr.	kg				
ECCL10	230x56x80	27x30	1.000	25	2	25	368	220	110	5.676
ECCL20	230x56x80	30x34	2.000	25	4	50	550	220	140	6.880
ECCL30	240x106x80	30x34	3.000	25	6	75	750	380	230	9.074
ECCL40	240x106x80	35x32	4.000	25	6	75	1.100	380	240	9.686
ECCL50	240x106x80	35x32	5.000	25	8	100	1.500	380	270	11.480
ECCL60	240x106x80	35x40	6.000	25	8	100	2.200	380	280	12.682
ECCL70	270x158x90	35x40	7.000	25	10	125	2.200	380	380	14.108
ECCL80	270x158x90	42x48	8.000	25	10	125	2.200	380	390	15.321
ECCL90	270x158x90	42x48	9.000	25	12	150	3.000	380	420	15.936
ECCL100	270x158x90	42x48	10.000	25	12	150	4.000	380	430	18.317

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	VERZINKTES BLECH TÔLE GALVANISÉE	60	170
T08A4		75	169
T08A5		90	236
T08A6		100	236

381

ENTLÜFTUNG - ASPIRATION**SCHALTER IN DICHEM GEHÄUSE
INTERRUPTEURS 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	Schalter mit 1 Geschwindigkeitsstufe - Leistung bis 4 PS <i>Interrupteur 1 vitesse - puissance jusqu'à hp 4</i>	229
	T10B1	Schalter mit 2 Geschwindigkeitsstufen - Leistung bis 4 PS <i>Interrupteur 2 vitesses - puissance jusqu'à hp 4</i>	264

**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	Für Entlüfter mit 1 Geschwindigkeitsstufe - Leistung bis 4 PS <i>Pour aspirateur à 1 vitesse - puissance jusqu'à hp 4</i>	1.189
	T11A2	Für Entlüfter mit 1 Geschwindigkeitsstufe - Leistung bis 7,5 PS <i>Pour aspirateur à 1 vitesse - puissance jusqu'à hp 7,5</i>	1.207
	T11B1	Für Entlüfter mit 2 Geschwindigkeitsstufen - Leistung bis 4 PS <i>Pour aspirateur à 2 vitesses - puissance jusqu'à hp 4</i>	1.390
	T11B2	Für Entlüfter mit 2 Geschwindigkeitsstufen - Leistung bis 7,5 PS <i>Pour aspirateur à 2 vitesses - puissance jusqu'à hp 7,5</i>	1.533

SCHALTKÄSTEN - FÜR ANLAGEN MIT GEREGETEM DURCHFLUSS
TABLEAUX ÉLECTRIQUES - POUR INSTALLATIONS À FLUX ÉQUILBRÉ**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. (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Typ Type cm	Preis Prix €
	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>	1.710
	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>	1.798
	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>	2.900
	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>	3.189

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-Schalttafel 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

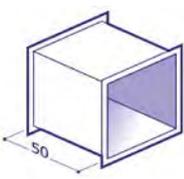
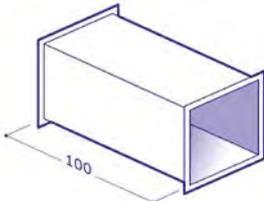
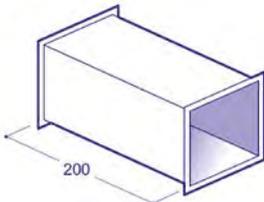
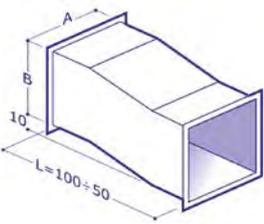


Modell Modèle	Abm. Dim. (BxTxH) cm (LxPxH) cm	max. Leistung Puissance max. W	Preis Prix €
TINV-15	50x40x25	1.500	3.317
TINV-22	50x40x25	2.200	3.439
TINV-30	50x40x25	3.000	3.609
TINV-40	50x40x25	4.000	3.923
TINV-55	60x40x25	5.500	5.026
TINV-75	60x40x25	7.500	5.598
TINV-110	70x50x25	11.000	8.246

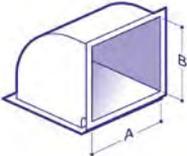
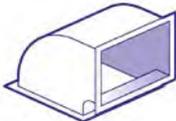
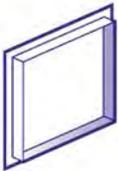
GESCHWINDIGKEITSREGLER VARIATEURS DE VITESSE

Modell Modèle	Abm. Dim. (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Typ Type cm	Preis Prix €
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	262

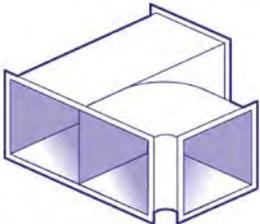
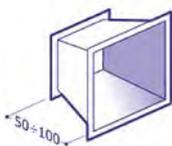
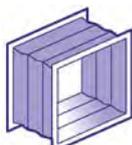
SYSTEMKOMPONENTEN: RECHTECKIGE KANALISIERUNG
COMPOSANTS POUR INSTALLATIONS: CANALISATION RECTANGULAIRE

	Modell Modèle	Material Matériau	Abschnitt Section	Preis Prix
			cm	€
Flanschkanäle 50 cm <i>Conduites à bride 50 cm</i>				
	T20A1	VERZINKTES BLECH	bis / usqu'à 30x30	76
	T20A2		von / de 31x31 bis / à 40x40	96
	T20A3	TÔLE GALVANISÉE	von / de 41x41 bis / à 50x50	115
	T20A4	von / de 51x51 bis / à 60x60	137	
Flanschkanäle 100 cm <i>Conduites à bride 100 cm</i>				
	T21A1	VERZINKTES BLECH	bis / usqu'à 30x30	126
	T21A2		von / de 31x31 bis / à 40x40	157
	T21A3	TÔLE GALVANISÉE	von / de 41x41 bis / à 50x50	190
	T21A4	von / de 51x51 bis / à 60x60	228	
Flanschkanäle 200 cm <i>Conduites à bride 200 cm</i>				
	T22A1	VERZINKTES BLECH	bis / usqu'à 30x30	225
	T22A2		von / de 31x31 bis / à 40x40	285
	T22A3	TÔLE GALVANISÉE	von / de 41x41 bis / à 50x50	340
	T22A4	von / de 51x51 bis / à 60x60	407	
Verschiebungen der Achse 100 cm <i>Déplacements dans l'axe 100 cm</i>				
	T23A1	VERZINKTES BLECH	bis / usqu'à 30x30	178
	T23A2		von / de 31x31 bis / à 40x40	228
	T23A3	TÔLE GALVANISÉE	von / de 41x41 bis / à 50x50	270
	T23A4	von / de 51x51 bis / à 60x60	325	

ENTLÜFTUNG - ASPIRATION**SYSTEMKOMPONENTEN: RECHTECKIGE KANALISIERUNG****COMPOSANTS POUR INSTALLATIONS: CANALISATION RECTANGULAIRE**

Modell Modèle	Material Matériau	Abschnitt Section	Preis Prix
		cm	€
Krümmer 90° Radius 15 cm <i>Coudes rabaissés 90° rayon 15 cm</i>			
	T24A1		bis / usqu'à 30x30
	T24A2	VERZINKTES BLECH	von / de 31x31 bis / à 40x40
	T24A3	TÔLE GALVANISÉE	von / de 41x41 bis / à 50x50
	T24A4		von / de 51x51 bis / à 60x60
Krümmer 45° Radius 15 cm <i>Coudes 45° rayon 15 cm</i>			
			bis / usqu'à 30x30
T25A1			138
T25A2	VERZINKTES BLECH	von / de 31x31 bis / à 40x40	175
T25A3	TÔLE GALVANISÉE	von / de 41x41 bis / à 50x50	207
T25A4		von / de 51x51 bis / à 60x60	251
Abgesenkte Krümmer 90 ° Radius 5 cm <i>Coudes rabaissés 90° rayon 5 cm</i>			
	T26A1		bis / usqu'à 30x30
	T26A2	VERZINKTES BLECH	von / de 31x31 bis / à 40x40
	T26A3	TÔLE GALVANISÉE	von / de 41x41 bis / à 50x50
	T26A4		von / de 51x51 bis / à 60x60
Flangia libera <i>Duct flange</i>			
	T27A1		bis / usqu'à 30x30
	T27A2	VERZINKTES BLECH	von / de 31x31 bis / à 40x40
	T27A3	TÔLE GALVANISÉE	von / de 41x41 bis / à 50x50
	T27A4		von / de 51x51 bis / à 60x60

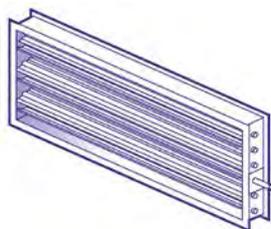
SYSTEMKOMPONENTEN: RECHTECKIGE KANALISIERUNG
COMPOSANTS POUR INSTALLATIONS: CANALISATION RECTANGULAIRE

	Modell Modèle	Material Matériau	Abschnitt Section	Preis Prix
			cm	€
TE-Anschluss <i>Raccord en T</i>				
	T28A1	VERZINKTES BLECH TÔLE GALVANISÉE	bis / usqu'à 30x30	260
	T28A2		von / de 31x31 bis / à 40x40	330
	T28A3		von / de 41x41 bis / à 50x50	392
	T28A4		von / de 51x51 bis / à 60x60	471
Reduzierstücke 50 cm <i>Réductions 50 cm</i>				
	T29A1	VERZINKTES BLECH TÔLE GALVANISÉE	bis / usqu'à 30x30	138
	T29A2		von / de 31x31 bis / à 40x40	175
	T29A3		von / de 41x41 bis / à 50x50	207
	T29A4		von / de 51x51 bis / à 60x60	251
Schwingungsdämpfende Segeltuch-Verbindung <i>Joint anti-vibration en canevas</i>				
	T30A1	VERZINKTES BLECH TÔLE GALVANISÉE	bis / usqu'à 30x30	90
	T30A2		von / de 31x31 bis / à 40x40	104
	T30A3		von / de 41x41 bis / à 50x50	112
	T30A4		von / de 51x51 bis / à 60x60	130
Stützen mit Einstellklappe <i>Raccord avec clapet de réglage</i>				
	T31A1	VERZINKTES BLECH TÔLE GALVANISÉE	bis / usqu'à 30x30	119
	T31A2		von / de 31x31 bis / à 40x40	149
	T31A3		von / de 41x41 bis / à 50x50	193
	T31A4		von / de 51x51 bis / à 60x60	232

ENTLÜFTUNG - ASPIRATION**SYSTEMKOMPONENTEN: RECHTECKIGE KANALISIERUNG****COMPOSANTS POUR INSTALLATIONS: CANALISATION RECTANGULAIRE**

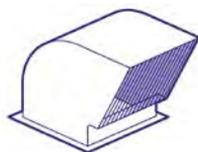
Modell Modèle	Material Matériau	Abschnitt Section	Preis Prix
		cm	€

Manuelle Einstellklappe mit entgegengesetzten Lamellen

Clapet de réglage à ailettes opposées à commande manuelle

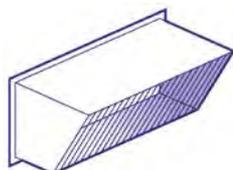
T31A5	VERZINKTES BLECH TÔLE GALVANISÉE	bis / usqu'à 30x30	193
T31A6		von / de 31x31 bis / à 40x40	206
T31A7		von / de 41x41 bis / à 50x50	270
T31A8		von / de 51x51 bis / à 60x60	285

Krümmer 135° mit Vogelschutznetz

Coude 135° avec filet

T32A1	VERZINKTES BLECH TÔLE GALVANISÉE	bis / usqu'à 30x30	225
T32A2		von / de 31x31 bis / à 40x40	285
T32A3		von / de 41x41 bis / à 50x50	340
T32A4		von / de 51x51 bis / à 60x60	407

Stutzen mit Vogelschutznetz

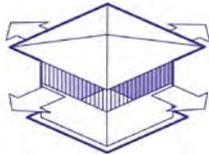
Raccord avec filet

T33A1	VERZINKTES BLECH TÔLE GALVANISÉE	bis / usqu'à 30x30	111
T33A2		von / de 31x31 bis / à 40x40	140
T33A3		von / de 41x41 bis / à 50x50	169
T33A4		von / de 51x51 bis / à 60x60	200

SYSTEMKOMPONENTEN: RECHTECKIGE KANALISIERUNG
COMPOSANTS POUR INSTALLATIONS: CANALISATION RECTANGULAIRE

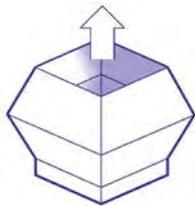
Modell Modèle	Material Matériau	Abschnitt Section	Preis Prix
		cm	€

Seitlicher Ausstoßdeckel
Capuchon d'expulsion latérale



T34A1	VERZINKTES BLECH TÔLE GALVANISÉE	bis / usqu'à 30x30	149
T34A2		von / de 31x31 bis / à 40x40	191
T34A3		von / de 41x41 bis / à 50x50	228
T34A4		von / de 51x51 bis / à 60x60	271

Vertikaler Ausstoßdeckel
Capuchon d'expulsion verticale



T35A1	VERZINKTES BLECH TÔLE GALVANISÉE	bis / usqu'à 30x30	923
T35A2		von / de 31x31 bis / à 40x40	948
T35A3		von / de 41x41 bis / à 50x50	975
T35A4		von / de 51x51 bis / à 60x60	1.012

Für die Isolierung der Lufteinlasskanalisation Folgendes berücksichtigen:

VERZINKTES BLECH +40%

Isolation intérieure pour canalisation d'admission d'air, considérer:

TÔLE GALVANISÉE +40%

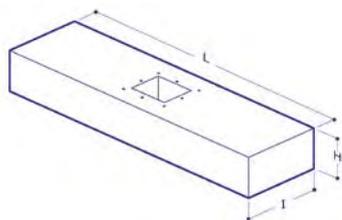
389

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	●		743
T38A2	250x60x30		●	2.190

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	●		823
T38B2	300x60x30		●	2.427

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	●		913
T38C2	360x60x30		●	3.159

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	●		1.019
T38D2	400x60x30		●	3.505

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	●		901
T38E2	300x70x30		●	2.688

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	●		1.080
T38F2	360x70x30		●	3.757

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	●		1.229
T38G2	410x70x30		●	4.282

390

SYSTEMKOMPONENTEN: KREISFÖRMIGE KANALISIERUNG
 COMPOSANTS POUR INSTALLATIONS: CANALISATION CIRCULAIRE

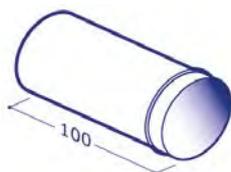
Modell Modèle	Abschnitt Section	Preis Prix
	cm	€

Kanäle aus Edelstahl M/F 50 cm
 Conduites en acier inox M/F 50 cm



T39B1	Ø 20	57
T39B2	Ø 25	73
T39B3	Ø 30	78
T39B4	Ø 35	103
T39B5	Ø 40	105
T39B6	Ø 45	119
T39B7	Ø 50	132

Kanäle aus Edelstahl M/F 100 cm
 Conduites en acier inox M/F 100 cm



T40B1	Ø 20	90
T40B2	Ø 25	112
T40B3	Ø 30	134
T40B4	Ø 35	175
T40B5	Ø 40	181
T40B6	Ø 45	200
T40B7	Ø 50	221

Krümmen aus Edelstahl M/F 45°
 Coude en acier inox M/F 45°



T41B1	Ø 20	76
T41B2	Ø 25	82
T41B3	Ø 30	93
T41B4	Ø 35	138
T41B5	Ø 40	157
T41B6	Ø 45	175
T41B7	Ø 50	191

ENTLÜFTUNG - ASPIRATION

SYSTEMKOMPONENTEN: KREISFÖRMIGE KANALISIERUNG

COMPOSANTS POUR INSTALLATIONS: CANALISATION CIRCULAIRE

Modell Modèle	Abschnitt Section	Preis Prix
	cm	€

Krümmmer aus Edelstahl M/F 90°
Coude en acier inox M/F 90°



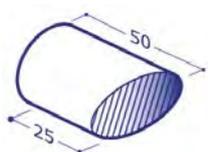
T42B1	Ø 20	93
T42B2	Ø 25	104
T42B3	Ø 30	123
T42B4	Ø 35	174
T42B5	Ø 40	181
T42B6	Ø 45	199
T42B7	Ø 50	214

Reduzierstücke aus Edelstahl M/W 50 cm
Réductions en acier inox M/F 50 cm



T43B1	Ø 20	110
T43B2	Ø 25	122
T43B3	Ø 30	144
T43B4	Ø 35	212
T43B5	Ø 40	214
T43B6	Ø 45	233
T43B7	Ø 50	265

Edelstahl-Stutzen mit Netz 50 cm
Raccord en acier inox avec filet 50 cm

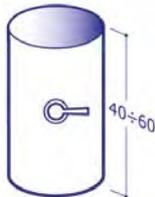


T44B1	Ø 20	93
T44B2	Ø 25	122
T44B3	Ø 30	127
T44B4	Ø 35	147
T44B5	Ø 40	228
T44B6	Ø 45	264
T44B7	Ø 50	293

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



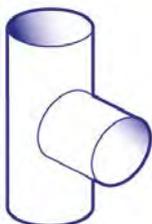
T45B1	Ø 20	108
T45B2	Ø 25	157
T45B3	Ø 30	171
T45B4	Ø 35	199
T45B5	Ø 40	259
T45B6	Ø 45	299
T45B7	Ø 50	331

TE-Verbindung aus Edelstahl, 45°
Raccord en T de dérivation en acier inox 45°



T46B1	Ø 20	183
T46B2	Ø 25	216
T46B3	Ø 30	265
T46B4	Ø 35	323
T46B5	Ø 40	335
T46B6	Ø 45	390
T46B7	Ø 50	443

TE-Verbindung aus Edelstahl, 90°
Raccord en T de dérivation en acier inox 90°



T47B1	Ø 20	183
T47B2	Ø 25	216
T47B3	Ø 30	265
T47B4	Ø 35	323
T47B5	Ø 40	335
T47B6	Ø 45	390
T47B7	Ø 50	443

ENTLÜFTUNG - ASPIRATION

SYSTEMKOMPONENTEN: KREISFÖRMIGE KANALISIERUNG

COMPOSANTS POUR INSTALLATIONS: CANALISATION CIRCULAIRE

Modell Modèle	Abschnitt Section	Preis Prix
	cm	€

Quadratische/runde Reduzierstücke aus Edelstahl M/W

Réductions carrées/rondes en acier inox M/F

T48B1	Ø 20	132
T48B2	Ø 25	174
T48B3	Ø 30	200
T48B4	Ø 35	233
T48B5	Ø 40	265
T48B6	Ø 45	299
T48B7	Ø 50	332

Ausstoßdeckel aus Edelstahl

Capuchon d'expulsion en acier inox

T49B1	Ø 20	145
T49B2	Ø 25	191
T49B3	Ø 30	323
T49B4	Ø 35	266
T49B5	Ø 40	358
T49B6	Ø 45	388
T49B7	Ø 50	438

Wandkanalträger aus Edelstahl

Support conduite murale en acier inox

T50B1	Ø 20	68
T50B2	Ø 25	76
T50B3	Ø 30	84
T50B4	Ø 35	97
T50B5	Ø 40	110
T50B6	Ø 45	122
T50B7	Ø 50	135

SYSTEMKOMPONENTEN: KREISFÖRMIGE KANALISIERUNG
 COMPOSANTS POUR INSTALLATIONS: CANALISATION CIRCULAIRE

Modell Modèle	Abschnitt Section	Preis Prix
	cm	€

Basiskanäle aus Edelstahl
 Support conduite base en acier inox

T51B1	Ø 20	363
T51B2	Ø 25	444
T51B3	Ø 30	475
T51B4	Ø 35	764
T51B5	Ø 40	814
T51B6	Ø 45	950
T51B7	Ø 50	994

Nippel für Rundleitungen aus verzinktem Blech
 Manchons pour tuyaux ronds en tôle galvanisée



T53B1	Ø 20	25
T53B2	Ø 25	27
T53B3	Ø 30	30
T53B4	Ø 35	35
T53B5	Ø 40	36
T53B6	Ø 45	38
T53B7	Ø 50	41

Edelstahlschellen für Rundrohre
 Colliers pour tuyaux ronds en acier inox



T54B1	Ø 20	13
T54B2	Ø 25	13
T54B3	Ø 30	15
T54B4	Ø 35	20
T54B5	Ø 40	22
T54B6	Ø 45	24
T54B7	Ø 50	27

ENTLÜFTUNG - ASPIRATION

SYSTEMKOMPONENTEN: KREISFÖRMIGE KANALISIERUNG

COMPOSANTS POUR INSTALLATIONS: CANALISATION CIRCULAIRE

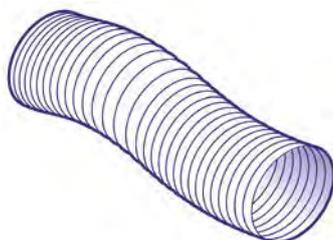
Modell Modèle	Material Matériau	Abschnitt Section	Preis Prix
		cm	€

Runde Verbindungsplatte für Haube

Plaque de fixation ronde pour hotte

T52A1	VERZINKTES BLECH <i>TÔLE GALVANISÉE</i>	bis / usqu'à Ø 30	47
T52A2		von / de Ø 31 bis / à Ø 40	59
T52A3		von / de Ø 41 bis / à Ø 50	75
T52A4		von / de Ø 51 bis / à Ø 60	81
T52B1	EDELSTAHL <i>ACIER INOX</i>	bis / usqu'à Ø 30	72
T52B2		von / de Ø 31 bis / à Ø 40	106
T52B3		von / de Ø 41 bis / à Ø 50	132
T52B4		von / de Ø 51 bis / à Ø 60	142

Flexibles Rohr, verlängerbar bis zu 3 Meter

Tuyau flexible extension jusqu'à 3 mètres

T56A1	ALUMINIUM	Ø 10	47
T56A2		Ø 12	51
T56A3		Ø 15	67
T56A4		Ø 20	88
T56A5		Ø 25	116
T56A6		Ø 30	150
T56A7		Ø 35	191

Schellen für flexibles Rohr

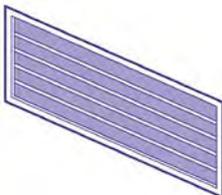
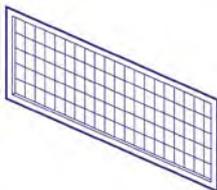
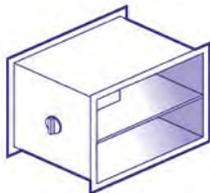
Colliers pour tuyau flexible

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
T57A7		Ø 35	9

396

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	81
	T63A2		30x30	96
	T63A3		40x30	115
	T63A4		50x30	162
	T63A5		60x30	127
	T63A6		40x40	145
	T63A7		50x40	161
	T63A8		60x40	257
Auslassöffnung mit Klappe <i>Bouche de soufflage avec clapet</i>				
	T37A1	ALUMINIUM	30x20	172
	T37A2		40x20	243
	T37A3		50x30	267
	T37A4		60x30	293
Brandschutzklappe REI 120, 300 mm <i>Clapet coupe-feu REI 120 de 300 mm)</i>				
	T36A1	VERZINKTES BLECH TÔLE GALVANISÉE	bis / usqu'à Ø 30	613
	T36A2		von / de Ø 31 bis / à Ø 40	598
	T36A3		von / de Ø 41 bis / à Ø 50	888
	T36A4		von / de Ø 51 bis / à Ø 60	936
Labyrinth-Filter <i>Filtres à labyrinthe</i>				
	T66A1 für zentrale Hauben <i>pour hottes centrales</i>	EDELSTAHL	40x40x25	194
	T66B1 für Wandhauben <i>pour hottes murales</i>	ACIER INOX	40x50x25	216
Montagekit für Entlüftungshauben <i>Kit de montage pour hottes d'aspiration</i>				
T59A1	SPANNER - KETTE - HAKEN / TENDEURS - CHAÎNE - CROCHETS		112	



An *ITW* Company

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