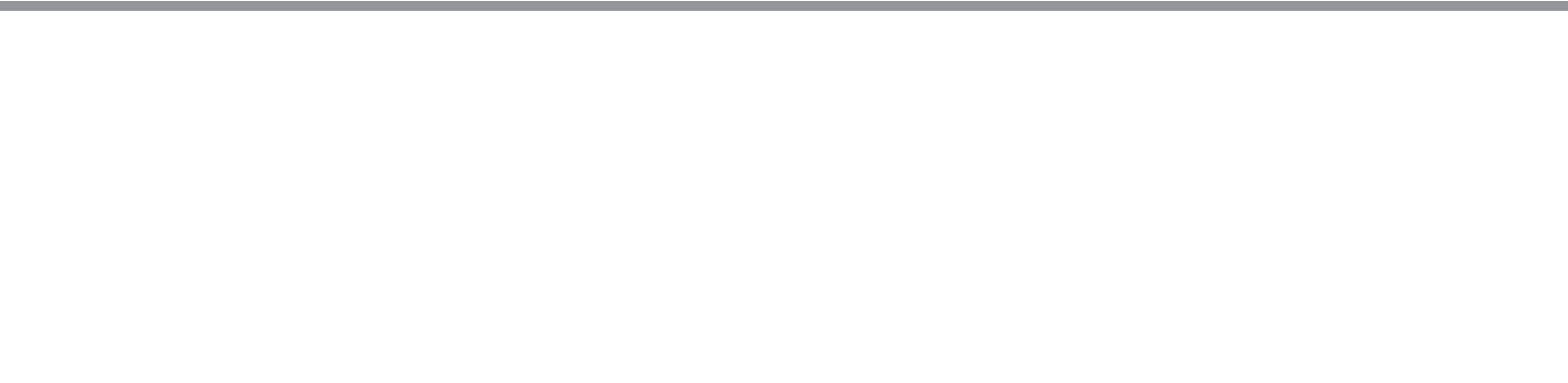




**Solidotel**



Modulares Kochen - *Cuisson modulaire*

# **DOMINA**

## Zuverlässiges, kompaktes, ergonomisches und funktionales Design

*Conçue pour durer, performance et fiabilité avec un design fonctionnel et reconnaissable*



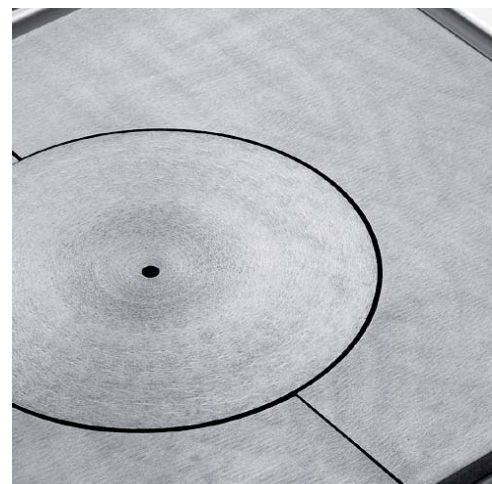
Zur Herstellung unserer professionellen Großküchengeräte nutzen wir nur hoch qualitative Materialien. Zuverlässige Technologien und ein Auge fürs Detail machen die **DOMINA** Serie zu einer Investition, die über Jahre Bestand haben wird. Das modulare System erlaubt es Ihnen eine komplette Küchenfläche mit allen benötigten Funktionen zu gestalten und garantiert höchste Vielseitigkeit und Flexibilität während der Installation, um allen Bedürfnissen gerecht zu werden.

**DOMINA** bietet Lösungen für beste Leistungen und behält gleichzeitig ein komfortables Arbeitsumfeld.

Die **DOMINA** Serie wurde entwickelt, um „Hürden“ zu verringern, die Reinigungsvorgänge schneller und einfacher zu machen und somit Zeit und Hilfsmittel zu sparen.

6

- Einheitliche Oberfläche Dank der „Kopf an Kopf“ Installation
- Formgestanzte Arbeitsflächen und Wannen und gerundete Kanten
- Geformtes Frontpanel, ergonomisch und einfach zu Reinigen
- Flex Burners Hochleistungsbrenner für jede benötigte Leistung
- Geschützte Pilotflamme für durchgehendes Arbeiten
- Neue gusseiserne Brenner/Pfannenroste
- Qualitative Isolierung vermeidet Überhitzung der Oberflächen
- Höhenverstellbare Standgeräte von 85 auf 90 cm



*Les meilleurs matériaux sont utilisés dans la conception de nos matériels de cuisine. La fiabilité de notre technologie, le sens du détail, font de **DOMINA** un investissement fait pour durer.*

*Le système modulaire permet de créer des plans de travail intégrant tous types de modules de cuisson, permettant de s'adapter au mieux aux besoins de l'utilisateur.*

**DOMINA** offre des solutions de très hautes performances, dans un environnement de travail agréable.

*Les lignes de cuisson **DOMINA** sont dessinées pour faciliter les opérations de nettoyage, permettant ainsi gains et économies de temps.*

- Surface de travail parfaitement lisse grâce aux jonctions bord à bord des appareils
- Plans de travail emboutis et cuves aux angles arrondis
- Tableau de bord arrondi, simple à nettoyer et ergonomique
- Brûleurs Flex Burner haute performance pour tous types de puissances demandées
- Veilleuses protégées
- Nouveaux supports casseroles en fonte
- Isolation thermique permettant d'éviter la surchauffe des surfaces
- Modules monobloc ajustables en hauteur de 85 à 90 cms

## Gasherde Feux vifs

### Flex Burners

**new** 5,5 kW - 7 kW



Die **DOMINA 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.

#### 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
- Neue Individuelle Pfannenroste an jedem Brenner aus Gusseisen
- Gerundete Kanten
- Wasserdichte, formgestanzte Arbeitsplatte



La gamme feux vifs **DOMINA 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.

#### 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

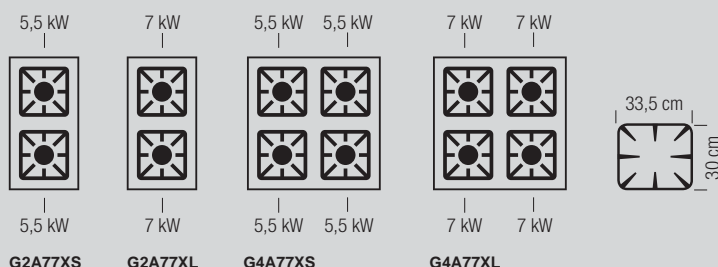
#### Facilité d'utilisation

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

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

### Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre

	<b>G2A77XS</b> 2 Brenner 2 feux vifs	40x73x85	-	2	-	-	11	-	43	0,4	1.553
	<b>G2A77XL</b> 2 Brenner 2 feux vifs	40x73x85	-	-	2	-	14	-	43	0,4	1.553
	<b>G4A77XS</b> 4 Brenner 4 feux vifs	70x73x85	-	4	-	-	22	-	67	0,8	2.189
	<b>G4A77XL</b> 4 Brenner 4 feux vifs	70x73x85	-	-	4	-	28	-	67	0,8	2.189





# DOMINA 700 Gasherde - Feux vifs

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



## G6A77XS

6 Brenner

6 feux vifs

110x73x85

-

6

-

-

-

33

-

94

1,1

2.868

## G6A77XL

6 Brenner

6 feux vifs

110x73x85

-

-

6

-

-

42

-

94

1,1

2.868

## Auf Backofen - Monobloc sur four



## G4F77XS

4 Brenner, Gas-Backofen

4 feux, four gaz

70x73x85

56x63x30

4

-

6

-

28

-

94

0,8

3.232

## G4F77XL

4 Brenner, Gas-Backofen

4 feux, four gaz

70x73x85

56x63x30

-

4

6

-

34

-

94

0,8

3.232

## G4FE77XS

4 Brenner, Elektro-Backofen

4 feux, four électrique

70x73x85

56x63x30

4

-

-

5,3

22

400V/3N  
50/60Hz

95

0,8

3.698

## G4FE77XL

4 Brenner, Elektro-Backofen

4 feux, four électrique

70x73x85

56x63x30

-

4

-

5,3

28

400V/3N  
50/60Hz

95

0,8

3.698

## G4FEV77XS

4 Brenner,  
Elektro- Umluft-Backofen

4 feux, four électrique  
ventilé

70x73x85

56x37x32

4

-

-

2,6

22

230V/1N  
50/60Hz

87

0,8

3.745

## G4FEV77XL

4 Brenner,  
Elektro- Umluft-Backofen

4 feux, four électrique  
ventilé

70x73x85

56x37x32

-

4

-

2,6

28

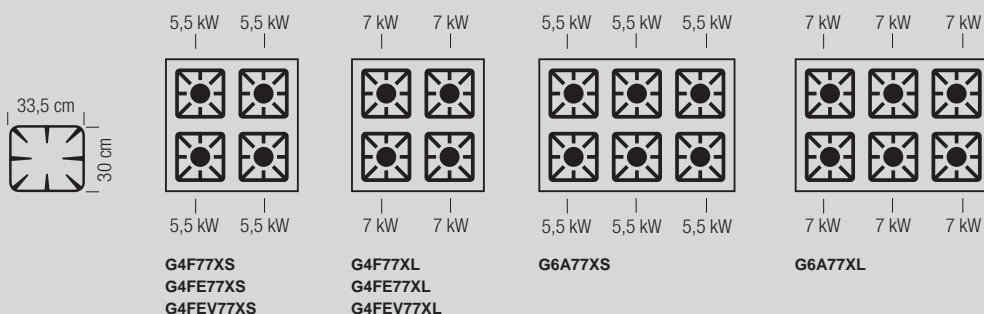
230V/1N  
50/60Hz

87

0,8

3.745

10



# Gasherde - Feux vifs **DOMINA 700**

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



**G6FA77XS**  
6 Brenner, Gas-Backofen  
*6 feux, four gaz*

110x73x85

56x63x30

6

-

6

-

39

-

131

1,1

**4.270**

**G6FA77XL**  
6 Brenner, Gas-Backofen  
*6 feux, four gaz*

110x73x85

56x63x30

-

6

6

-

48

-

131

1,1

**4.270**

**G6FEA77XS**  
6 Brenner, Elektro-Backofen  
*6 feux, four électrique*

110x73x85

56x63x30

6

-

-

5,3

33

400V/3N  
50/60Hz

134

1,1

**4.680**

**G6FEA77XL**  
6 Brenner, Elektro-Backofen  
*6 feux, four électrique*

110x73x85

56x63x30

-

6

-

5,3

42

400V/3N  
50/60Hz

134

1,1

**4.680**



**G6F77MXS**  
6 Brenner,  
Jumbo-Gas-Backofen  
*6 feux, 1 grand four gaz*

110x73x85

77x64x36

6

-

8

-

41

-

121

1,1

**4.612**

**G6F77MXL**  
6 Brenner,  
Jumbo-Gas-Backofen  
*6 feux, 1 grand four gaz*

110x73x85

77x64x36

-

6

8

-

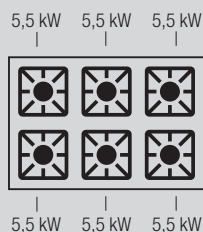
50

-

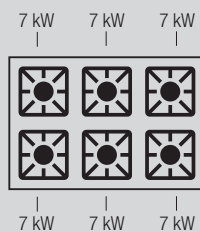
121

1,1

**4.612**



**G6A77XS**  
**G6FEA77XS**  
**G6F77MXS**



**G6FA77XL**  
**G6FEA77XL**  
**G6F77MXL**



# DOMINA 700 Gasherde - Feux vifs

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



## GT2DFA77XL

2 Brenner recht, Glühplattenherd gas 9 kW, Gasofen, 1 Tür

2 feu vifs, gaz plaque coup de feu 9 kW, four gaz, 1 porte

110x73x85

56x63x30

-

2

6

-

29

-

160

1,1

4.453



## GT4F277XL

4 Brenner, zentrale Glühplattenherd 9 kW, 2 Gasofen

4 feu vifs, gaz plaque coup de feu centrale 9 kW, 2 fours gaz

150x73x85

2 x  
56x63x30

-

4

6 + 6

-

49

-

320

1,5

6.205



## G4MFA77XL

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

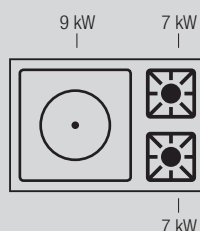
-

150

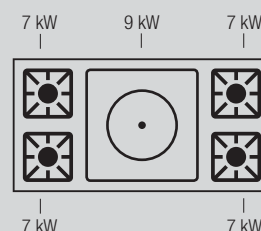
1,1

4.928

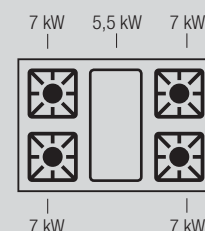
12



GT2DFA77XL



GT4F277XL



GT2D77XL

# Gasherde - Feux vifs **DOMINA 700**

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

## Aufbau - Top



### G277XS

2 Brenner

Feux vifs 2 feux

40x73x25

2

-

-

-

11

-

32

0,2

1.034

### G277XL

2 Brenner

Feux vifs 2 feux

40x73x25

-

2

-

-

14

-

32

0,2

1.034



### G477XS

4 Brenner

Feux vifs 4 feux

70x73x25

4

-

-

-

22

-

54

0,32

1.699

### G477XL

4 Brenner

Feux vifs 4 feux

70x73x25

-

4

-

-

28

-

54

0,32

1.699



### G677XS

6 Brenner

Feux vifs 6 feux

110x73x25

6

-

-

-

33

-

70

0,5

2.403

### G677XL

6 Brenner

Feux vifs 6 feux

110x73x25

-

6

-

-

42

-

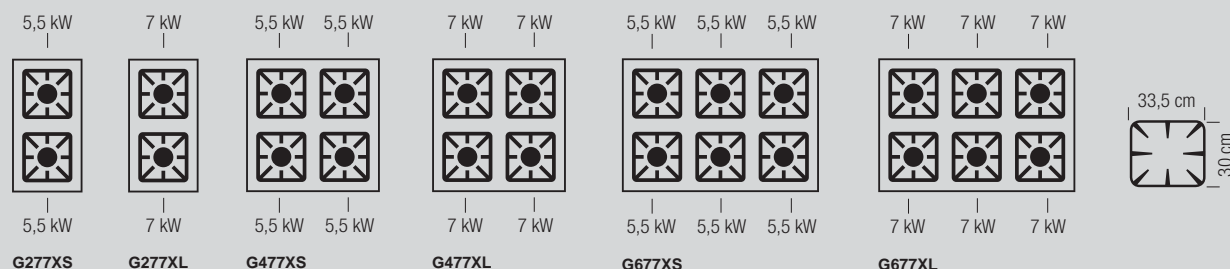
70

0,5

2.403

**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 700 Gasherde - Feux vifs

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

## Aufbau - Top

 <p><b>GT2D77XL</b> 2 Brenner recht, Glühplattenherd gas 9 kW <i>2 feu vifs, gaz plaque coup de feu 9 kW</i></p>	110x73x25	-	-	2	-	-	23	-	100	0,5	3.025
 <p><b>GT477XL</b> 4 Brenner, zentrale Glühplattenherd 9 kW <i>4 feu vifs, gaz plaque coup de feu centrale 9 kW</i></p>	150x73x25	-	-	4	-	-	37	-	122	0,8	3.734

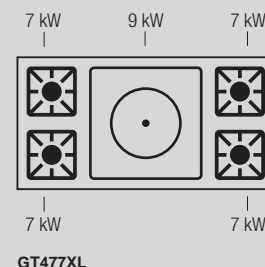
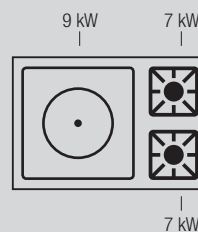
## Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kg	m³	€
 <p><b>A777103</b> Grillplatte glatt, 1 Brenner (AISI 430) <i>Plaque grillade lisse, 1 bruleur (AISI 430)</i></p>	30x33,5x8	6,5	0,01	262
 <p><b>A777104</b> Grillplatte gerillt, 1 Brenner (AISI 430) <i>Plaque grillade rainurée, 1 bruleur (AISI 430)</i></p>	30x33,5x8	6	0,01	323
 <p><b>A777059</b> Wassersäule für Modell G4A77... und G4F77... <i>Colonne alimentation en eau pour fourneau G4A77... et G4F77...</i></p>	32x49x1			381
<p><b>A777063</b> Wassersäule für Modell G2A77..., G6A77... und G6F77... <i>Colonne alimentation en eau pour fourneau G2A77..., G6A77... et G6F77...</i></p>				381
<p><b>A777064</b> Wassersäule für Modell G477... <i>Colonne alimentation en eau pour fourneau G477...</i></p>				381

14



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 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.

### Beständigkeit

- Wasserdichte tiefgezogene Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 1,5 mm Stärke

### Leistung

- Schnellheizende Kochfelder

### Bedienkomfort

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



La gamme de fourneaux électriques **DOMINA 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.

### Fiabilité

- Inox AISI 304, plans de travail emboutis, épaisseur de l'inox: 1.5 mm

### Performance

- Plaques de cuisson à chauffe rapide

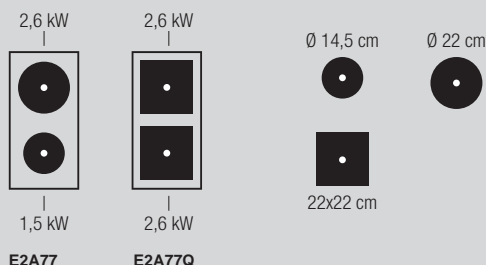
### Facilité d'utilisation

- Angles arrondis
- Plans de travail emboutis
- Dispositif anti-surchauffe

Modell Modèle	Außenabmessungen Außenabmessungen	Ofenabmessungen Dim. du four	Platten Plaques			Backofen Four		Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	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

	<b>E2A77</b> 2 Kochplatten rund <i>2 plaques électriques rondes</i>	40x73x85	-	1	1	-	-	-	4,1	400V/3N 50/60Hz	35	0,4	1.517
	<b>E2A77Q</b> 2 Kochplatten quadratisch <i>2 plaques électriques carrés</i>	40x73x85	-	-	2	-	-	-	5,2	400V/3N 50/60Hz	45	0,4	2.050



# DOMINA 700 Elektroherde - Fourneaux électriques

Modell Modèle	Außenabmessungen Außenabmessungen	Ofenabmessungen Dim. du four	Platten Plaques			Backofen Four		Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
			1,5 kW	2,6 kW	2,5 kW	G kW	E kW					
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm						kW		Kg	m³	€
 <p><b>E2AP77Q</b> 2 bündige gusseiserne Kochplatten  <i>2 zones de chauffe intégrées</i></p>	40x73x85	-	-	-	2	-	-	5	400V/3N 50/60Hz	58	0,4	2.289
 <p><b>E4A77</b> 4 Kochplatten rund  <i>4 plaques électriques rondes</i></p>	70x73x85	-	2	2	-	-	-	8,2	400V/3N 50/60Hz	60	0,8	2.082
 <p><b>E4A77Q</b> 4 Kochplatten quadratisch  <i>4 plaques électriques carrés</i></p>	70x73x85	-	-	4	-	-	-	10,4	400V/3N 50/60Hz	69	0,8	3.294
 <p><b>E4AP77Q</b> 4 bündige gusseiserne Kochplatten  <i>4 zones de chauffe intégrées</i></p>	70x73x85	-	-	-	4	-	-	10	400V/3N 50/60Hz	92	0,8	3.687
 <p><b>E6A77Q</b> 6 Kochplatten quadratisch  <i>6 plaques électriques carrés</i></p>	110x73x85	-	-	6	-	-	-	15,6	400V/3N 50Hz	136	1,1	4.525

16

Ø 14,5 cm

Ø 22 cm



22x22 cm

30x30 cm

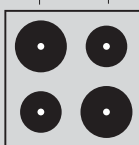
2,5 kW



2,5 kW

E2AP77Q

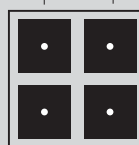
2,6 kW 1,5 kW



1,5 kW 2,6 kW

E4A77

2,6 kW 2,6 kW



2,6 kW 2,6 kW

E4A77Q

2,5 kW 2,5 kW



2,5 kW 2,5 kW

E4AP77Q

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



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

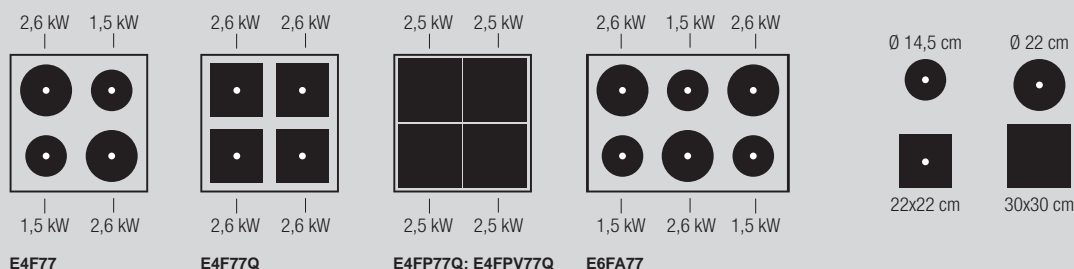
E6A77Q

# Elektroherde - Fourneaux électriques **DOMINA 700**

Modell Modèle	Außenabmessungen Außenabmessungen	Ofenabmessungen Dim. du four	Platten Plaques			Backofen Four		Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	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 Backofen - Monobloc sur four

	<b>E4F77</b> 4 Kochplatten rund Elektro-Backofen  <i>4 plaques électriques rondes, 1 four électrique</i>	70x73x85	56x63x30	2	2	-	-	5,3	13,5	400V/3N 50Hz	90	0,8	<b>3.591</b>
	<b>E4F77Q</b> 4 Kochplatten quadratisch Elektro-Backofen  <i>4 plaques électriques carrées, 1 four électrique</i>	70x73x85	56x63x30	-	4	-	-	5,3	15,7	400V/3N 50/60Hz	99	0,8	<b>4.665</b>
	<b>E4FP77Q</b> 4 bündige gusseiserne Kochplatten Elektro-Backofen  <i>4 plaques intégrées sur four électrique</i>	70x73x85	56x63x30	-	-	4	-	5,3	15,3	400V/3N 50/60Hz	125	0,8	<b>5.130</b>
	<b>E4FVP77Q</b> 4 bündige gusseiserne Kochplatten Elektro-Umluft-Backofen  <i>4 plaques électriques intégrées sur four électrique ventilé</i>	70x73x85	56x37x32	-	-	4	-	2,6	12,6	400V/3N 50/60Hz	117	0,8	<b>4.569</b>
	<b>E6FA77</b> 6 Kochplatten rund Elektro-Backofen  <i>6 plaques électriques rondes, 1 four électrique, 1 placard</i>	110x73x85	56x63x30	3	3	-	-	5,3	17,6	400V/3N 50/60Hz	136	1,1	<b>4.165</b>



# DOMINA 700 Elektroherde - Fourneaux électriques

Modell Modèle	Außenabmessungen Außenabmessungen	Ofenabmessungen Dim. du four	Platten Plaques			Backofen Four		Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	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	€



**E6FA77Q**  
6 Kochplatten  
quadratisch  
Elektro-Backofen  
  
6 plaques électriques  
carrées, 1 four électrique

110x73x85

56x63x30

-

6

-

-

5,3

20,9

400V/3N  
50/60Hz

142

1,1

**5.874**

## Aufbau - Top



**E277**  
2 Kochplatten rund  
  
2 plaques électriques  
rondes

40x73x25

-

1

1

-

-

-

4,1

400V/3N  
50/60Hz

20

0,2

**1.060**



**E277Q**  
2 Kochplatten  
quadratisch  
  
2 plaques électriques  
carrés

40x73x25

-

-

2

-

-

-

5,2

400V/3N  
50/60Hz

27

0,2

**1.632**



**E477**  
4 Kochplatten rund  
  
4 plaques électriques  
rondes

70x73x25

-

2

2

-

-

-

8,2

400V/3N  
50/60Hz

40

0,3

**1.466**



**E477Q**  
4 Kochplatten  
quadratisch  
  
4 plaques électriques  
carrés

70x73x25

-

-

4

-

-

-

10,4

400V/3N  
50/60Hz

49

0,3

**2.846**

## Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kg	m³	€



**A777059**  
Wassersäule für Modell E4A..., E4F...  
Colonne alimentation en eau pour fourneau E4A..., E4F...

32x49x1

**381**

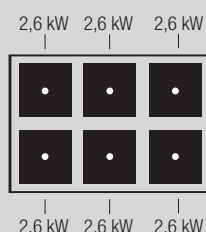
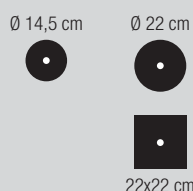
**A777063**  
Wassersäule für Modell E2A..., E6A... E6F  
Colonne alimentation en eau pour fourneau E2A..., E6A..., E6F

**381**

**A777064**  
Wassersäule für Modell E477  
Colonne alimentation en eau pour fourneau E477

**381**

18



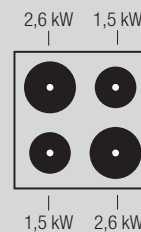
E6FA77Q



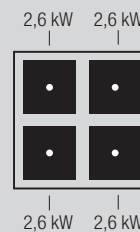
E277



E277Q



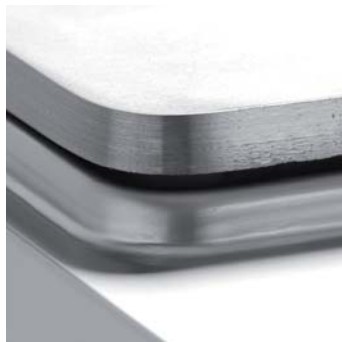
E477



E477Q

# Glühplattenherde

## Plaque coup de feu



Die Glühplattenherde **DOMINA 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 dm<sup>2</sup>, 10 cm Stärke bei Gasmodellen und 15 mm Stärke bei Elektromodellen.

### Beständigkeit

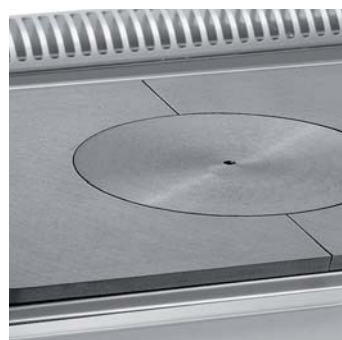
- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 1,5 mm Stärke
- Gusseiserne Heizplatte, Stärke 10 mm

### Leistung

- 9 kW Gusseisenbrenner mit piezoelektrischer Zündung

### Bedienkomfort

- Thermostatische Temperaturregelung (ET77)
- Isotherme Zonen für differenziertes Kochen



La gamme plaque coup de feu **DOMINA 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 acier de 40 dm<sup>2</sup>, épaisseur 10 mm pour la version gaz et 15 mm pour la version électrique.

### Fiabilité

- Plan de travail en Inox AISI 304, épaisseur 1.5 mm
- Plaque coup de feu en acier épaisseur 10 mm (gaz) ou 15 mm (électrique)

### Performance

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

### Facilité d'utilisation

- Contrôle thermostatique de la température (ET77)
- Différenciation des zones de chauffe adaptées aux différentes cuissons.

Modell Modèle	Außenabmessungen Außenabmessungen	Ofenabmessungen Dim. du four	Kochplatte Plaque de cuisson		Backofen Four		Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	G 9 kW	E 2,25 kW	G kW	E kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

### Gas - Gaz



#### GTA77

Gas-Glühplattenherd auf offenem Unterbau

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

70x73x85

-

1

-

-

-

9

-

83

0,8

2.619



#### GTF77

Gas-Glühplattenherd mit Backofen

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

70x73x85

56x66x31

1

-

6

-

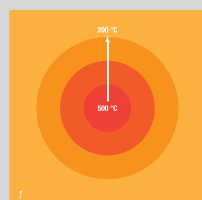
15

-

116

0,8

3.665



1. Isotherme Zonen für differenziertes Kochen  
Zones thermiques permettant de différencier les cuissons



# DOMINA 700 Glühplattenherde - *Plaque coup de feu*

Modell Modèle	Außenabmessungen Außenabmessungen	Ofenabmessungen Dim. du four	Kochplatte Plaque de cuisson		Backofen Four		Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	G 9 kW	E 2,25 kW	G kW	E kW	kW		Kg	m³	€



**GT77**  
Gas-Glühplatte  
*1 plaque coup de feu,  
veilleuse et thermocouple,  
allumage piezzo*

70x73x25

-

1

-

-

-

9

-

68

0,3

**1.947**

## Elektro - Électrique



**ETA77**  
Elektro-Glühplattenherd  
auf offenem Unterbau  
*Plaque coup de feu  
electrique sur baie libre*

70x73x85

-

-

4

-

-

9

400V/3N  
50/60Hz

84

0,8

**3.175**



**ETF77**  
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

**4.217**



**ET77**  
Elektro-Glühplatte  
*Plaque coup de feu  
electrique*

70x73x25

-

-

4

-

-

9

400V/3N  
50/60Hz

69

0,3

**2.557**

## Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kg	m³	€



**A777059**  
Wassersäule für Modell GTA77,ETF77, ETA77, ETF77  
*Colonne alimentation en eau pour fourneau GTA77,ETF77, ETA77, ETF77*

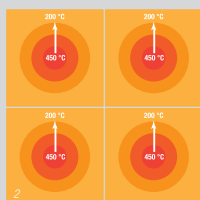
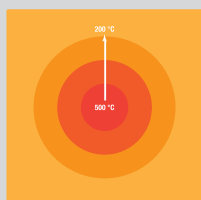
32x49x1

**381**

**A777064**  
Wassersäule für Modell GT77, ET77  
*Colonne alimentation en eau pour fourneau GT77, ET77*

**381**

20



1. Isotherme Zonen für differenziertes Kochen  
*Zones thermiques permettant de différencier les cuissons*
2. Isotherme Zonen für differenziertes Kochen (Mod.ET77, ETA77, ETF77)  
*Zones thermiques permettant de différencier les cuissons (mod. ET77, ETA77, ETF77)*

# Glasceranfelder

## Plaques de cuisson vitrocéramiques



Die **DOMINA 700** Glasceranfelder gibt es als Auf Tisch- Modelle mit 2 oder 4 Infrarotkochzonen.

### Beständigkeit

- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 1,5 mm Stärke

### Leistung

- Erhitzung proportional zur Kontaktfläche

### Bedienkomfort

- Vollständig glatte Oberfläche
- Unabhängige Regelung der einzelnen Kochbereiche



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

### Fiabilité

- Plan de travail en Inox AISI 304, épaisseur 1.5 mm

### Performance



- Chauffe proportionnelle à la surface en contact

### Facilité d'utilisation

- Surface totalement plane
- Contrôle indépendant des différentes zones de chauffe

Modell Modèle	Au�enabmessungen Au�enabmessungen	Ofenabmessungen Dim. du four	Platten Plaque	Backofen Four	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	1,8 kW 2,5 kW	E kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	�

### Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre

	<b>EVCA277</b> 2 Kochzonen  Fourneau vitrocéramique 2 zones de chauffe	40x73x85	-	1	1	-	4,3	400V/3N 50/60Hz	53	0,4	<b>1.902</b>
	<b>EVCA477</b> 4 Kochzonen  Fourneau vitrocéramique 4 zones de chauffe	70x73x85	-	2	2	-	8,6	400V/3N 50/60Hz	76	0,8	<b>3.115</b>

1,8 kW



  18 cm

2,5 kW




  25 cm


# DOMINA 700 Glasceranfelder - *Plaques de cuisson vitrocéramiques*

Modell Modèle	Außenabmessungen Außenabmessungen	Ofenabmessungen Dim. du four	Platten Plaque	Backofen Four	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	1,8 kW 2,5 kW	E kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	Å

## Auf Backofen - Monobloc sur four

	<b>EVC4F77</b> 4 Kochzonen Elektro-Backofen  <i>Fourneau vitrocéramique            4 zones de chauffe,            1 four électrique</i>	70x73x85	56x66x31	2	2	5,3	13,9	400V/3N 50/60Hz	99	0,8	<b>4.550</b>
--	---	----------	----------	---	---	-----	------	--------------------	----	-----	--------------

## Aufbau - Top

	<b>EVC277</b> 2 Kochzonen  <i>Fourneau vitrocéramique            2 zones de chauffe</i>	40x73x25	-	1	1	-	4,3	400V/3N 50/60Hz	27	0,2	<b>1.812</b>
--	--	----------	---	---	---	---	-----	--------------------	----	-----	--------------

	<b>EVC477</b> 4 Kochzonen  <i>Fourneau vitrocéramique            4 zones de chauffe</i>	70x73x25	-	2	2	-	8,6	400V/3N 50/60Hz	49	0,3	<b>2.967</b>
--	--	----------	---	---	---	---	-----	--------------------	----	-----	--------------

## Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Au�enabmessungen Dimensions	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kg	m <sup>3</sup>	Å

	<b>A777064</b> Wassersäule für Modell EVC277, EVC477  <i>Colonne alimentation en eau pour fourneau EVC277, EVC477</i>				<b>381</b>
--	--	--	--	--	------------

22

1,8 kW

2,5 kW



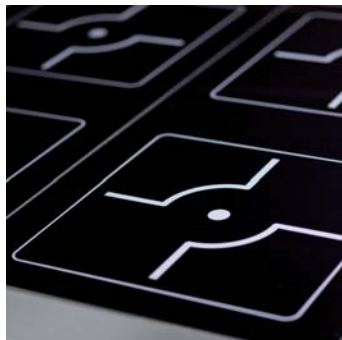
  18 cm



  25 cm

# Induktionskochfelder

## Plaques induction



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

### Beständigkeit

- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 1,5 mm Stärke

### Leistung

- Sofortiges Erhitzen bei direktem Kontakt zur Pfanne
- Senkung des Energieverbrauchs um zirka 50%

### Bedienkomfort

- Vollständig glatte Oberfläche
- Unabhängige Regelung der einzelnen Kochbereiche



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

### Fiabilité

- Plan de travail en Inox AISI 304, épaisseur 1.5 mm

### Performance



- Chauffe immédiate au contact du récipient
- Réduction des consommations d'énergie de près de 50% (en comparaison d'une plaque électrique traditionnelle)

### Facilité d'utilisation

- Surface totalement plane
- Contrôle indépendant des différentes zones de chauffe

Modell Modèle	Außenabmessungen Außenabmessungen	Induktoren Inducteurs		Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	3,5 kW	5 kW	kW		Kg	m³	€

### Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre

	<b>EA4771</b> 2 Induktionsfelder <i>Plaque induction 2 zones</i>	40x73x85	2	-	7	400V/3 50/60Hz	53	0,4	<b>7.905</b>
	<b>EA7771</b> 4 Induktionsfelder <i>Plaque induction 4 zones</i>	70x73x85	4	-	14	400V/3 50/60Hz	76	0,8	<b>12.574</b>



24x24 cm

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

# DOMINA 700 Induktionskochfelder - *Plaques induction*

Modell Modèle	Außenabmessungen Außenabmessungen	Induktoren Inducteurs		Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	3,5 kW	5 kW	kW		Kg	m³	€



**EWA477**  
Induktions-Wok  
*Wok induction*

40x73x85

-

1

5

400V/3  
50/60Hz

50

0,25

**5.803**

## Aufbau - Top



**E477I**  
2 Induktionsfelder  
*Plaque induction 2 zones*

40x73x25

2

-

7

400V/3  
50/60Hz

38

0,2

**7.527**



**E777I**  
4 Induktionsfelder  
*Plaque induction 4 zones*

70x73x25

4

-

14

400V/3  
50/60Hz

61

0,3

**12.108**



**EW477**  
Induktions-Wok  
*Wok induction*

40x73x25

-

1

5

400V/3  
50/60Hz

38

0,2

**5.490**



24x24 cm



Ø 30 cm

EWA477 - EW477



# Grillplatten

## Plaques grillades



Die **DOMINA 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.

### Beständigkeit

- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 1,5 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
- Verchromte Ausführung



La gamme de grillades **DOMINA 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.

### Fiabilité

- Plan de travail en Inox AISI 304, épaisseur 1.5 mm
- Bordure de protection anti-éclaboussures en acier AISI 304 épaisseur 3 mm
- Epaisseur des plaques grillades: 15 mm

### Performance

- Régulation thermostatique de la température

### Facilité d'utilisation

- Protection anti-éclaboussures
- Plaque légèrement pentée
- Tiroir amovible pour la récupération des graisses
- Finition chrome (modèles LC/RC)

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson			Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chauffer rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Électrique éléments	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	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

	<b>GFTA477L</b> Grillplatte glatt Plaque gaz lisse	•			40x73x85	35x57	1	-	5,5	-	63	0,5	2.245
	<b>GFTA477LC</b> Grillplatte glatt verchromt Plaque gaz lisse chromée	•		•	40x73x85	35x57	1	-	5,5	-	63	0,5	2.707
	<b>GFTA477R</b> Grillplatte gerillt Plaque gaz rainurée	•			40x73x85	35x57	1	-	5,5	-	63	0,5	2.427



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 700 Grillplatten - Plaques grillades

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson			Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chauffer rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Électrique éléments	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	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	€
 <p><b>GFTA777L</b> Grillplatte glatt Plaque gaz lisse</p>	●			70x73x85	65x57	2	-	11	-	97	0,8	3.011
	●		●	70x73x85	65x57	2	-	11	-	97	0,8	3.717
 <p><b>GFTA777R</b> Grillplatte gerillt Plaque gaz rainurée</p>		●		70x73x85	65x57	2	-	11	-	97	0,8	3.324
 <p><b>GFTA777LR</b> Grillplatte 1/2 glatt und 1/2 gerillt Plaque gaz 1/2 lisse 1/2 rainurée</p>	●	●		70x73x85	65x57	2	-	11	-	97	0,8	3.280
	●	●	●	70x73x85	65x57	2	-	11	-	97	0,8	3.808
<b>Aufbau - Top</b>												
 <p><b>GFT477L</b> Grillplatte glatt Plaque gaz lisse</p>	●			40x73x25	35x57	1	-	5,5	-	43	0,2	1.559
	●		●	40x73x25	35x57	1	-	5,5	-	43	0,2	2.074
 <p><b>GFT477R</b> Grillplatte gerillt Plaque gaz rainurée</p>		●		40x73x25	35x57	1	-	5,5	-	43	0,2	1.706



# Grillplatten - Plaques grillades **DOMINA 700**

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson			Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chauffer rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Électrique éléments	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Énergie	Gewicht Poids	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	€
 <p><b>GFT777L</b> Grillplatte glatt <i>Plaque gaz lisse</i></p> <p><b>GFT777LC</b> Grillplatte glatt verchromt <i>Plaque gaz lisse chromée</i></p>	●			70x73x25	65x57	2	-	11	-	75	0,3	<b>2.580</b>
	●		●	70x73x25	65x57	2	-	11	-	75	0,3	<b>3.076</b>
 <p><b>GFT777R</b> Grillplatte gerillt <i>Plaque gaz rainurée</i></p>		●		70x73x25	65x57	2	-	11	-	75	0,3	<b>2.759</b>
 <p><b>GFT777LR</b> Grillplatte ½ glatt und ½ gerillt <i>Plaque gaz ½ lisse ½ rainurée</i></p> <p><b>GFT777LRC</b> Grillplatte ½ glatt verchromt und ½ gerillt <i>Plaque gaz ½ lisse ½ rainurée chromée</i></p>	●	●		70x73x25	65x57	2	-	11	-	75	0,3	<b>2.740</b>
	●	●	●	70x73x25	65x57	2	-	11	-	75	0,3	<b>3.162</b>
<b>Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre</b>												
 <p><b>EFTA477L</b> Grillplatte glatt <i>Plaque électrique lisse</i></p> <p><b>EFTA477LC</b> Grillplatte glatt verchromt <i>Plaque électrique lisse chromée</i></p>	●			40x73x85	35x57	-	1	4	400V/3N 50/60Hz	63	0,5	<b>2.095</b>
	●		●	40x73x85	35x57	-	1	4	400V/3N 50/60Hz	63	0,5	<b>2.409</b>
 <p><b>EFTA477R</b> Grillplatte gerillt <i>Plaque électrique rainurée</i></p>		●		40x73x85	35x57	-	1	4	400V/3N 50/60Hz	63	0,5	<b>2.223</b>






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 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	Gewicht Poids	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	€
	<b>EFTA777L</b> Grillplatte glatt <i>Plaque électrique lisse</i>			70x73x85	65x57	-	2	8	400V/3N 50/60Hz	97	0,8	2.946
	<b>EFTA777LC</b> Grillplatte glatt verchromt <i>Plaque électrique lisse chromée</i>			70x73x85	65x57	-	2	8	400V/3N 50/60Hz	97	0,8	3.675
				70x73x85	65x57	-	2	8	400V/3N 50/60Hz	97	0,8	3.384
	<b>EFTA777LR</b> Grillplatte ½ glatt und ½ gerillt <i>Plaque électrique ½ lisse ½ rainurée</i>			70x73x85	65x57	-	2	8	400V/3N 50/60Hz	97	0,8	3.169
	<b>EFTA777LRC</b> Grillplatte ½ glatt verchromt und ½ gerillt <i>Plaque gaz ½ lisse ½ rainurée chromée</i>			70x73x85	65x57	-	2	8	400V/3N 50/60Hz	97	0,8	3.839
Aufbau - Top												
	<b>EFT477L</b> Grillplatte glatt <i>Plaque électrique lisse</i>			40x73x25	35x57	-	1	4	400V/3N 50/60Hz	43	0,2	1.637
	<b>EFT477LC</b> Grillplatte glatt verchromt <i>Plaque électrique lisse chromée</i>			40x73x25	35x57	-	1	4	400V/3N 50/60Hz	43	0,2	2.020
				40x73x25	35x57	-	1	4	400V/3N 50/60Hz	43	0,2	1.743



# Grillplatten - Plaques grillades **DOMINA 700**

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson			Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chauffer rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Électrique éléments	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Énergie	Gewicht Poids	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	€
 <b>EFT777L</b> Grillplatte glatt <i>Plaque électrique lisse</i>	●			70x73x25	65x57	-	2	8	400V/3N 50/60Hz	75	0,3	<b>2.384</b>
	●		●	70x73x25	65x57	-	2	8	400V/3N 50/60Hz	75	0,3	<b>3.031</b>
 <b>EFT777R</b> Grillplatte gerillt <i>Plaque électrique rainurée</i>		●		70x73x25	65x57	-	2	8	400V/3N 50/60Hz	75	0,3	<b>2.658</b>
 <b>EFT777LR</b> Grillplatte ½ glatt und ½ gerillt <i>Plaque électrique ½ lisse ½ rainurée</i>	●	●		70x73x25	65x57	-	2	8	400V/3N 50/60Hz	75	0,3	<b>2.540</b>
	●	●	●	70x73x25	65x57	-	2	8	400V/3N 50/60Hz	75	0,3	<b>3.087</b>



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 700

## Lavasteingrill

### Grill charcoal



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

#### Beständigkeit

- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 1,5 mm Stärke

#### Leistung

- Unabhängige Brenner (Modelle 80er Breite)

#### Bedienkomfort

- Doppelseitiges Fleisch- und Fischrost aus Gusseisen
- Großer Auffangbehälter aus Edelstahl



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

#### Fiabilité

- Plan de travail en Inox AISI 304, épaisseur 1.5 mm

#### Performance

- Brûleurs indépendants (pour les modules entiers)

#### Facilité d'utilisation

- Grille double face viande/poisson en fonte
- Tiroir collecteur des graisses en acier inoxydable

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Rostabmessungen Grilles	Brenner Brûleurs	Gesamtleistung KW Tot.	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	cm		kW	Kg	m³	€

#### Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre



	<b>GPLA477G</b> Gusseisen Rost <i>Grille en fonte</i>	40x73x85	35,2x47,5	1	7,5	55	0,5	2.384
	<b>GPLA877G</b> Gusseisen Rost <i>Grille en fonte</i>	80x73x85	35,2x47,5 (x2)	2	15	98	0,8	3.674



# Lavasteingrill - *Grill charcoal* **DOMINA 700**


Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Rostabmessungen Grilles	Brenner Brûleurs	Gesamtleistung KW Tot.	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	cm	7,5 kW	kW	Kg	m <sup>3</sup>	€

## Aufbau - Top

	<b>GPL477G</b> Gusseisen Rost <i>Grille en fonte</i>	40x73x25	35,2x47,5	1	7,5	36	0,2	1.927
	<b>GPL877G</b> Gusseisen Rost <i>Grille en fonte</i>	80x73x25	35,2x47,5 (x2)	2	15	74	0,3	2.736

## Zubehör - Accessoires

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

	<b>A800100</b> Lavasteine <i>Sac pierres volcaniques</i>	-	6	42



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

# DOMINA 700

## Vaporgrill

### Grill à eau



Die **DOMINA 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, 1,5 mm Stärke

#### Leistung

- Delikates grillen Dank des Wasserdampfes

#### Bedienkomfort

- Höhenverstellbarer Grillbereich
- Herausnehmbare Edelstahlschubladen mit Wasser



La gamme de grill à eau **DOMINA 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 1.5 mm

#### Performance



- Une cuisson délicate des aliments grâce à l'évaporation de l'eau

#### Facilité d'utilisation

- Grille double face viande/poisson en fonte
- Tiroir à eau extractible

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Rostabmessungen Grilles	Heizelemente Éléments électriques	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	cm	6 kW	kW		Kg	m³	€

#### Auf geschlossenem Unterschrank - Monobloc sur baie

	<b>AQE477</b> Vaporgrill Grill à eau	40x73x85	35,2x47,5	1	6	400V/3N 50/60Hz	50	0,5	2.686
	<b>AQE777</b> Vaporgrill Grill à eau	80x73x85	35,2x47,5 (x2)	2	12	400V/3N 50/60Hz	82	0,8	4.249



# Fritteusen

## Friteuses



Die **DOMINA 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, 1,5 mm Stärke
- Formgestanzte und nahtlos verschweißte Wannen

### Leistung

- Gusseiserner Hochleistungsbrenner
- Automatische Abschaltung bei Überhitzung

### Bedienkomfort

- Große Kaltzone
- Großer Frontabfluss
- Ölauffangwannen mit rostfreiem Edelstahlfilter
- Sicherheitsthermostat
- Kippbare elektrische Heizelemente



La gamme de friteuses **DOMINA 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. Thermostat de sécurité et thermostat de régulation (90-190°C).

### Fiabilité

- Plan de travail en Inox AISI 304, épaisseur 1.5 mm
- Cuves moulées et soudées

### Performance

- Brûleurs acier forte puissance (version gaz)
- Coupure automatique en cas de surchauffe

### Facilité d'utilisation

- Grande zone froide
- Réservoir de récupération des huiles avec filtre en inox
- Thermostat de sécurité
- Résistance électrique basculante pour faciliter le nettoyage

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Wannenabmessungen Dim. de la cuve	Wannenkapaazität Capacité de la cuve	Brenner Brûleurs	Heizelemente Eléments électriques	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	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><b>GF4772V</b> 2 Becken 7+7 L 2 Körbe A770045 Friteuse gaz 2x7 litres sur coffre, 2 paniers A770045</p>	40x73x118	14x34x30	7+7	6,25+6,25	-	12,5	-	62	0,6	<b>3.682</b>
<p><b>GF477</b> 1 Becken 14 L 1 Korb A770046 Friteuse gaz 14 litres sur coffre, 1 panier A770046</p>	40x73x118	28x34x30	14	12,5	-	12,5	-	57	0,6	<b>2.651</b>

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

# DOMINA 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	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€



## GF777

2 Becken 14+14 L  
2 Körbe A770046

Friteuse gaz  
14+14 litres sur coffre,  
2 paniers A770046

70x73x118	28x34x30	14+14	12,5+12,5	-	25	-	97	1	4.384
-----------	----------	-------	-----------	---	----	---	----	---	-------



## EF4772V

2 Becken 7+7 L  
2 Körbe A770045

Friteuse électrique  
2 cuves 7+7 litres  
sur coffre,  
2 paniers A770045

40x73x85	14x34x24	7+7	-	5,25+5,25	10,5	400V/3N 50/60Hz	58	0,5	3.730
----------	----------	-----	---	-----------	------	--------------------	----	-----	-------



## EF477

1 Becken 13 L  
1 Korb A770046

Friteuse électrique  
13 litres sur coffre,  
1 panier A770046

40x73x85	28x34x24	13	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	53	0,5	2.563
----------	----------	----	---	---	---	--------------------	----	-----	-------



## EF777

2 Becken 13+13 L  
2 Körbe A770046






Friteuse électrique  
2 cuves 13+13 litres  
sur coffre,  
2 paniers A770046

70x73x85	28x34x24	13+13	-	9+9	18	400V/3N 50/60Hz	72	0,8	4.427
----------	----------	-------	---	-----	----	--------------------	----	-----	-------

# Fritteusen - Friteuses **DOMINA 700**

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




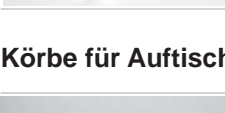
## Aufbau - Top

	<b>GF477TS</b> 1 Becken 9 L 1 Korb A660019  <i>Friteuse gaz            1 cuve 9 litres,            fournie avec un grand            panier A660019</i>	40x73x58	25x34x21,5	9	7,4	-	7,4	-	33	0,33	2.234
	<b>GF777TS</b> 2 Becken 9+9 L 2 Körbe A660019  <i>Friteuse gaz            2 cuves 9+9 litres,            fournie avec 2 grands            paniers A660019</i>	70x73x58	25x34x21,5	9+9	7,4+7,4	-	14,8	-	55	0,53	3.356
	<b>EF4772VT</b> 2 Becken 6+6 L 2 Körbe A777057  <i>Friteuse électrique            2 cuves 6+6 litres,            fournie avec            2 paniers A777057</i>	40x73x25	14x34x20	6+6	-	5,25+5,25	10,5	400V/3N 50/60Hz	35	0,2	2.643
	<b>EF477T</b> 1 Becken 12 L 1 Korb A777058  <i>Friteuse électrique            1 cuve 12 litres,            fournie avec un grand            panier A777058</i>	40x73x25	28x34x20	12	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	30	0,2	2.004
	<b>EF777T</b> 2 Becken 12+12 L 2 Körbe A777058  <i>Friteuse électrique            2 cuves 12+12 litres,            fournie avec 2 grands            paniers A777058</i>	70x73x25	28x34x20	12+12	-	9+9	18	400V/3N 50/60Hz	53	0,3	3.526



# DOMINA 700 Fritteusen - Friteuses

## Zubehör - Accessoires



### Für Standgeräte Elektro und Gas - Pour friteuses sur baie fermé électrique et gaz

	Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Preis Prix €
	<b>A770045</b> Korb 1/2 Becken 1/2 panier	12x29,5x12	<b>72</b>
	<b>A770046</b> Korb 1/1 Becken 1 panier	26x29,5x12	<b>79</b>
	<b>A990127</b> Ölauffangbehälter Bac pour huile	31x61x12/9	<b>115</b>

### Körbe für Auftischgeräte Gas - Paniers pour friteuses gaz top

	<b>A660018</b> Korb 1/2 Becken 1/2 panier	11,5x29x12	<b>75</b>
	<b>A660019</b> Korb 1/1 Becken 1 panier	22,5x28x11,5	<b>86</b>

### Körbe für Auftischgeräte Elektro - Paniers pour friteuses électriques top

	<b>A777057</b> Korb 1/2 Becken 1/2 panier	12x29,5x12	<b>75</b>
	<b>A777058</b> Korb 1/1 Becken 1 panier	26x29,5x12	<b>86</b>





# Frittenwanne

## Bac de salage



Die **DOMINA 700** bietet eine Frittenwanne als Tischgerät mit elektrischem Heizelement, um die Wärme beizubehalten.

### Beständigkeit

- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 1,5 mm Stärke
- Formgestanzte und nahtlos verschweißte Wannen



**DOMINA 700** propose un bac de salage en version top électrique pour maintenir au chaud.

### Fiabilité

- Plan de travail en Inox AISI 304, épaisseur 1.5 mm
- Cuves moulées et soudées

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

### Aufbau - Top



**ECC477**  
Elektro-Frittenwanne  
*Bac de salage électrique*

40x73x25

31x51x16

0,35

230V/1N  
50/60Hz

20

0,2

**1.187**

### Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Gesamtleistung KW Tot.	Außenabmessungen Dimensions	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	kW	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kg	m³	€



**ERI477**  
Widerstandselemente Infrarot Aufheizung  
*Résistance infrarouge*

1

41,3x20x24,5

3,5

**375**



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

# DOMINA 700

## Nudelkocher

### Cuiseurs à pâtes



Die **DOMINA 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, 1,5 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
- Abtropfstoff für Körbe



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

#### Fiabilité

- Plan de travail en Inox AISI 304, épaisseur 1.5 mm
- Cuves moulées et soudées en inox AISI 316 anti-corrosion

#### Performance



- Brûleur en acier avec flamme auto 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	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€

#### Auf Unterschrank - Free standing on closed stand

 <p><b>GC477/SC</b> 1 Becken 26 L (ohne Körbe)</p> <p><i>Cuiseur à pâtes gaz 26 litres sur coffre avec 2 paniers</i></p>	40x73x85	31x34x30	26	8,5	-	8,5	-	50	0,5	<b>2.893</b>
 <p><b>GC777/SC</b> 1 Becken 40 L (ohne Körbe)</p> <p><i>Cuiseur à pâtes gaz 40 litres sur coffre avec 3 paniers</i></p>	70x73x85	51x31x30	40	13,3	-	13,3	-	68	0,8	<b>3.568</b>

# Nudelkocher - *Cuiseurs à pâtes* **DOMINA 700**

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



## EC477/SC

1 Becken 26 L  
(ohne Körbe)

*Cuiseur à pâtes  
électrique 26 litres  
sur coffre  
avec 2 paniers*

40x73x85

31x34x30

26

-

5,5

5,5

400V/3N  
50/60Hz

44

0,5

**2.922**



## EC777/SC

1 Becken 40 L  
(ohne Körbe)

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

70x73x85

51x31x30

40

-

9

9

400V/3N  
50/60Hz

58

0,8

**3.410**

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



## GC777T/SC

1 Becken 40 L  
(ohne Körbe)

*Cuve capacité 40  
litres avec 3 paniers*

70x73x58

51x31x30

40

13,3

-

13,3

-

60

0,8

**3.499**



## EC777T/SC

1 Becken 40 L  
(ohne Körbe)

*Cuve capacité 40  
litres avec 3 paniers*

70x73x58

51x31x30

40

-

9

9

400V/3N  
50/60Hz

50










0,8

**3.365**

# DOMINA 700 Nudelkocher - Cuiseurs à pâtes

## Zubehör - Accessoires

### Körbe für Nudelkocher Paniers pour cuiseurs à pâtes

	Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Preis Prix
		(BxTxH) cm (LxPxH) cm	€
	<b>A770049</b>	14,5x29x21,5	<b>84</b>
	<b>A770050</b>	49x29x21,5	<b>265</b>
	<b>B800003</b>	14,5x16x21,5	<b>71</b>
	<b>B800004</b>	14,5x16x21,5	<b>71</b>
	<b>B800005</b>	9,5x29x21,5	<b>87</b>
	<b>B800006</b>	16x29x21,5	<b>98</b>
	<b>B800007</b>	33x29x21,5	<b>175</b>
	<b>A777109</b> Deckel für Nudelkocher GC477/SC <i>Couvercle pour cuiseur à pâtes GC477/SC</i>	39x33x1,5/4,5	<b>45</b>
	<b>A980117</b> Deckel für Nudelkocher GC777/SC <i>Couvercle pour cuiseur à pâtes GC777/SC</i>	53x33x1,5/4,5	<b>51</b>

40



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

**MBM**  
01/19

GC477/SC - EC477/SC  
1/2 modules mod. GC477/SC - EC477/SC



B800007



A770049



B800005



B800004 + B800003

GC777/SC - GC777T/SC  
EC777/SC - EC777T/SC  
1 modules mod. GC777/SC - GC777T/SC  
EC777/SC - EC777T/SC



B800006



B800005



B800004 + B800006

# Kippbratpfanne

## Sauteuses



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

### Beständigkeit

- Aufbau aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 in Scotch- Brite-Ausführung

### Leistung

- Thermostatische Temperaturregelung

### Bedienkomfort

- Gerundete Kanten
- Versiegelte, ausgewogene Abdeckung
- Großer Frontgriff



La gamme de sauteuses **DOMINA 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.

### Fiabilité

- Structure en acier inox AISI 304 finition "scotch brite"

### Performance



- Régulation thermostatique de la température

### Facilité d'utilisation

- Angles de cuve arrondis
- Capot étanche et contre-balancé
- Grande poignée de levage

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	Gewicht Poids	Volumen Volumen	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	dm <sup>2</sup>	Lt	kW	kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

### Kippbratpfannen - Manuelle Kippung / Sauteuses basculantes - basculement manuel

 <p><b>GBR77</b> Beckenboden aus Edelstahl  Sauteuse gaz fond inox AISI 430, capacité 60 litres</p>	80x73x85	71x48x15	34	60	13,5	-	13,5	-	113	0,85	5.417
 <p><b>EBR77</b> Beckenboden aus Edelstahl  Sauteuse électrique fond inox AISI 430, capacité 60 litres</p>	80x73x85	71x48x15	34	60	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	118	0,85	5.363



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

# DOMINA 700

## Kochkessel

### Marmites



Die **DOMINA 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, 1,5 mm Stärke
- Korrosionsbeständiger Wannenboden aus Edelstahl AISI 316
- Druckwächter (bei Elektro-Versionen)

#### Leistung

- Indirekte Beheizung

#### Bedienkomfort

- Umlaufende Vertiefung für das Auffangen von Flüssigkeiten
- Versiegelte, ausgewogene Abdeckung mit Seitengriff
- Einfach entnehmbarer Abflussfilter



La gamme de marmites **DOMINA 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.

#### Fiabilité

- Plan de travail en acier inox AISI 304 épaisseur 1,5 mm
- Fond de cuve en acier inox anti-corrosion AISI 316
- Manomètre de pression (version électrique)

#### Performance



- Chauffe indirecte

#### Facilité d'utilisation

- Angles arrondis pour récupérer les liquides ayant débordé
- Couvercle équilibré avec poignée de côté
- Filtre de vidange facilement accessible pour le nettoyage

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

#### Standgerät - Monobloc

	<b>G50I77</b> Indirekte Beheizung Inhalt 50 L  <i>Marmite gaz chauffe indirecte, robinet de vidange, filtre amovible, robinets eau chaude et froide en façade, couvercle équilibré</i>	70x73x85	ø40x42	50	12,5	-	12,5	-	91	0,8	<b>6.732</b>
	<b>E50I77</b> Indirekte Beheizung Inhalt 50 L  <i>Marmite chauffe électrique indirecte, robinet de vidange, filtre amovible, robinets eau chaude et froide en façade, couvercle équilibré</i>	70x73x85	ø40x42	50	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	93	0,8	<b>7.135</b>




## Zubehör - Accessoires

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

	<b>B700006</b> Kochkessel-Einsatz 50 L - gelocht - 1-teilig <i>1 panier pour marmite 50 litres</i>	Ø 35 x 36	1	<b>829</b>
---	--	-----------	---	------------

	<b>B700007</b> Kochkessel-Einsatz 50 L - gelocht - 2-teilig <i>2 ½ paniers pour marmite 50 litres</i>	Ø 35 x 36	2	<b>973</b>
---	---	-----------	---	------------

	<b>A777112</b> Deckel mit doppelter Isolierung <i>Couvercle à double isolation</i>	Ø 40		<b>493</b>
---	--	------	--	------------



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



# DOMINA 700

## Wasserbad

### Bain Marie



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

#### Beständigkeit

- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 1,5 mm Stärke
- Formgestanzte und nahtlos verschweißte Wannen

#### Leistung

- Gepanzerte Heizelemente aus rostfreiem Edelstahl

#### Bedienkomfort

- Thermostat



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

#### Fiabilité

- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 1,5mm.
- Cuves moulées et soudées

#### Performance

- Résistance de chauffe en acier blindé

#### Facilité d'utilisation

- Thermostat de contrôle 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	Gewicht Poids	Volumen Volumen	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm		kW	kW		Kg	m³	€

#### Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre



#### EBMA477

1 Becken GN 1/1  
(ohne Behälter)  
Bain Marie électrique  
cuve GN 1/1  
(fourni sans bac)

40x73x85

31x51x16

GN 1/1

1,5

1,5

230V/1N  
50/60Hz

34

0,5

1.672



#### EBMA777

1 Becken GN 2/1  
(ohne Behälter)  
Bain Marie électrique  
cuve GN 2/1  
(fourni sans bac)

80x73x85

63x51x16

GN 2/1

3

3

230V/1N  
50/60Hz

50



0,8

2.263

# Wasserbad - *Bain Marie* **DOMINA 700**

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


## Aufbau - Top

	<b>EBM477</b> 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	<b>1.368</b>
	<b>EBM777</b> 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	<b>1.794</b>

## 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	€

	<b>A800040</b> Inhalt. 21 L GN 1/1 <i>Cap. 21 L GN 1/1</i>	53x32,5x15	<b>135</b>
	<b>A800041</b> Inhalt. 13 L GN 2/3 <i>Cap. 13 L GN 2/3</i>	35,5x32,5x15	<b>98</b>
	<b>A800042</b> Inhalt 9,5 L GN 1/2 <i>Cap. 9,5 L GN 1/2</i>	32,5x26,5x15	<b>88</b>
	<b>A800043</b> Inhalt 5 L GN 1/3 <i>Cap. 5 L GN 1/3</i>	32,5x17,5x15	<b>69</b>



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

A800040 - A800041  
A800042 - A800043

# DOMINA 700

## Neutralelemente

### Éléments neutres



Die **DOMINA 700** Neutralelementereihe besteht aus Standgeräten mit offenem Unterbau oder Tischgeräten.

#### Beständigkeit

- Außenverkleidung aus Edelstahl AISI 304, 1,5mm Stärke
- Höhenverstellbare Füße AISI 304

#### Bedienkomfort

- Förmige Armaturen
- Modul mit Schublade



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

#### Fiabilité

- Dessus en inox AISI 304, épaisseur 1.5 mm.
- Pieds réglables en hauteur en acier inox AISI 304

#### Facilité d'utilisation

- Module avec tiroir disponible (sur version monobloc uniquement)

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Schublade Tiroir	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm		Kg	m <sup>3</sup>	€

#### Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre

	<b>NA477</b> Neutralelemente cm 40 <i>Élément neutre cm 40</i>	40x73x85		30	0,5	<b>1.034</b>
	<b>NA477C</b> Neutralelemente cm 40 mit Schublade <i>Élément neutre cm 40 avec tiroir</i>	40x73x85	●	34	0,5	<b>1.213</b>

# Neutralelemente - *Éléments neutres* **DOMINA 700**

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Schublade Tiroir	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm		Kg	m <sup>3</sup>	€



**NA777**  
Neutralelemente cm 70  
*Élément neutre cm 70*

70x73x85

45

0,8

1.286



**NA777C**  
Neutralelemente cm 70  
mit Schublade  
*Élément neutre cm 70  
avec tiroir*

70x73x85

●

48

0,8

1.410

## Aufbau - Top



**N0577**  
Neutralelemente cm 15  
*Élément neutre cm 15*

15x73x25

7

0,03

311

**N177**  
Neutralelemente cm 10  
*Élément neutre cm 10*

10x73x25

5

0,02

285



**N277**  
Neutralelemente cm 20  
*Élément neutre cm 20*

20x73x25

10

0,1

419



**N477**  
Neutralelemente cm 40  
*Élément neutre cm 40*




40x73x25

18

0,2

486

# DOMINA 700 Neutralelemente - *Eléments neutres*

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Schublade Tiroir	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm		Kg	m <sup>3</sup>	€
 <p><b>N477C</b> Neutralelemente cm 40 mit Schublade <i>Élément neutre cm 40 avec tiroir</i></p>	40x73x25	●	21	0,2	618
 <p><b>N777</b> Neutralelemente cm 70 <i>Élément neutre cm 70</i></p>	70x73x25		25	0,3	575
 <p><b>N777C</b> Neutralelemente cm 70 mit Schublade <i>Élément neutre cm 70 avec tiroir</i></p>	70x73x25	●	28	0,3	746

# Unterbau-Backofen

## Soubassements fours



Die **DOMINA 700** Unterbau-Backöfen gibt es in Gas oder Elektro, entwickelt, um Aufschlaggeräte zu tragen.

### Beständigkeit

- Kochkammer aus porzellanbeschichtetem Stahl
- Wärmeisolierung aus Glaswolle mit hoher Dichte
- Doppelwandtür mit Isolierschicht

### Leistung

- Thermostatische Temperaturregelung
- Separate Temperatureinstellung für Ober- und Unterhitze (elektrische Ausführung)

### Bedienkomfort

- Gerundete Kanten
- Hitzefester Griff mit einfach zu greifender Form



La gamme des soubassements four **DOMINA 700** se compose de modèles gaz et électriques, destinés à être positionnés sous des modules top à poser.

### Fiabilité

- Chambre de cuisson en acier émaillé
- Isolation thermique et laine de verre haute densité
- Porte double paroi avec interstice d'isolation

### Performance

- Contrôle thermostatique de la température
- Régulation de température indépendante sol/plafond (version électrique)

### Facilité d'utilisation

- Angles arrondis
- Poignée athermique

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Ofenabmessungen Dim. du four	Backofen Four			Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Gas Gaz	Statisch El. statique	Umluft El. ventilé	kW		Kg	m³	€

### Gas-Backöfen - Soubassement four gaz



#### GF077

Statisch GN 2/1

Four statique GN 2/1

80x73x60	56x63x30	6 kW	-	-	6	-	63	0,6	1.828
----------	----------	------	---	---	---	---	----	-----	-------

### Elektro-Backöfen - Soubassements fours électriques



#### EF077

Statisch GN 2/1

(Mit grill)

Four statique GN 2/1

(Avec grill)

#### EF0V77

Umluft GN 1/1

(Mit grill)

Four ventilé GN 1/1

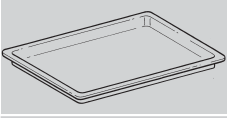
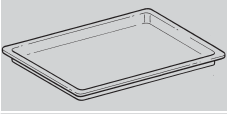
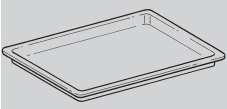
(Avec grill)

80x73x60	56x63x30	-	5,3 kW	-	5,3	400V/3N 50/60Hz	61	0,6	2.054
80x73x60	56x37x32	-	-	2,6 kW	2,6	230V/1N 50Hz	63	0,6	1.924

Nicht installierbar mit Induktionsmaschinen  
Non installable avec les machines à induction

# DOMINA 700 Unterbau-Backofen - *Soubassements fours*

## Backöfen Zubehör - *Accessoires*

	Modell <i>Modèle</i>	Außenabmessungen <i>Dimensions</i>	Gewicht <i>Poids</i>	Volumen <i>Volume</i>	Preis <i>Prix</i>
		(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€
	<b>AFC0038</b> Edelstahlblech GN 1/1 <i>Bacs Gastronormes GN 1/1 - inox</i>	53x32,5x2			<b>41</b>
	<b>AFC0025</b> Edelstahlblech GN 1/1 <i>Bacs Gastronormes GN 1/1 - inox</i>	53x32,5x4			<b>48</b>
	<b>AFC0027</b> Edelstahlblech GN 2/1 <i>Bacs Gastronormes inox GN 2/1</i>	65x53x2			<b>74</b>





# Umluft-Kühlunterbauten

## Soubassements réfrigérés



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



### Beständigkeit

- Außenverkleidung aus Edelstahl AISI 304, 1,5mm Stärke
- Höhenverstellbare Füße AISI 304

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

### Fiabilité

- Construction en acier inox AISI 304
- Pieds ajustables en hauteur, en acier AISI 304

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Gesamtleistung KW Tot. kW	Anschluss Energie 230V/1N 50Hz	Gewicht Poids Kg	Volumen Volume m³	Preis Prix €
	<b>BR2C77</b> 2 Schubladen 2 tiroirs	120x70x60	0,35	80	0,9	<b>5.521</b>
	<b>BR2P77</b> 2 Türen 2 portes	120x70x60	0,35	80	0,9	<b>4.925</b>
	<b>BR3C77</b> 3 Schubladen 3 tiroirs	160x70x60	0,45	115	0,9	<b>6.151</b>
	<b>BR3P77</b> 3 Türen 3 portes	160x70x60	0,45	115	0,9	<b>5.452</b>

# DOMINA 700

## Unterschränke

### Soubassements neutres



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

#### Beständigkeit

- Außenverkleidung aus Edelstahl AISI 304, 1,5mm Stärke
- Höhenverstellbare Füße AISI 304



La gamme des soubassements neutres **DOMINA 700** se compose de modèles ½ modules ou modules entiers.

#### Fiabilité

- Construction en acier inox AISI 304
- Pieds ajustables en hauteur, en acier AISI 304

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€

### Unterschränke (Mit Türen) - Soubassements fermes



#### NSAP277G

Geschlossene Frontseite

Avec espace technique postérieur

20x64x60

10

0,1

438

### Unterschränke (Ohne Türen) - Soubassements baie libre



#### NSA477G

Verkürzter Offener Unterbau, 40 cm

Soubassement ouvert 40 cm,  
avec espace technique postérieur


40x59,5x60

18

0,2

379

# Unterschränke - *Soubassements neutres* **DOMINA 700**

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix	
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€	
	<b>NSA777G</b> Verkürzter Offener Unterbau, 70 cm <i>Soubassement ouvert 70 cm, avec espace technique postérieur</i>	70x59,5x60	22	0,3	<b>463</b>
	<b>NSA877G</b> Verkürzter Offener Unterbau, 80 cm <i>Soubassement ouvert 80 cm, avec espace technique postérieur</i>	80x59,5x60	24	0,4	<b>519</b>
	<b>NSA1177G</b> Verkürzter Offener Unterbau, 110 cm <i>Soubassement ouvert 110 cm, avec espace technique postérieur</i>	110x59,5x60	30	0,5	<b>557</b>

# DOMINA 700 Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m <sup>3</sup>	€



## Unterschränke Zubehör - Accessoires pour soubassements

	<b>A777068</b> Schubladen-Kit 2 Schubladen GN1/1 für Unterschrank NSA477G - 40 cm <i>Kit 2 tiroirs gn 1/1 pour soubassement NSA477G largeur 40 cm</i>	40x58x21,5/44			<b>453</b>
	<b>A777069</b> Schubladen-Kit 2 Schubladen GN2/1 für Unterschrank NSA777G - 70 cm <i>Kit 2 tiroirs gn 2/1 pour soubassement NSA777G largeur 70 cm</i>	70x58x21,5/44			<b>546</b>
	<b>A777001</b> Schubladen-Kit 2 Schubladen GN 1/1 für Unterschränke mit offenem Unterbau B.40 cm (nicht kompatibel mit Gasmachines) <i>Kit 2 tiroirs GN 1/1 pour base ouvert monobloc L.40 cm (non compatible avec machines à gaz)</i>	40x66x21,5/44	25		<b>443</b>
	<b>A777002</b> Schubladen-Kit 2 Schubladen GN 2/1 für Unterschränke mit offenem Unterbau B.70 cm (nicht kompatibel mit Gasmachines) <i>Kit 2 tiroirs GN 2/1 pour base ouvert monobloc L.70 cm (non compatible avec machines à gaz)</i>	70x66x21,5/44	30		<b>534</b>
	<b>A777003</b> Tür für Unterschrank 40 cm (1 Tür) <i>Porte pour soubassement 40 cm (1 porte)</i>	39x44x4	5	0,05	<b>158</b>
	<b>A777005</b> Tür-Kit für Unterschrank 70 cm (2 Türen) <i>Kit 2 portes pour soubassement 70 cm (2 portes)</i>	2x(34x44x4)	10	0,06	<b>317</b>
	<b>A777006</b> Tür-Kit für Unterschrank 80 cm (2 Türen) <i>Kit 2 portes pour soubassement 80 cm (2 portes)</i>	2x(39x44x4)	10	0,06	<b>335</b>
	<b>A777007</b> Tür-Kit für Unterschrank 110 cm (3 Türen) <i>Kit 3 portes pour soubassement 110 cm (3 portes)</i>	1x(39x44x4) 2x(34x44x4)	15		<b>430</b>

# Zubehör - Accessoires **DOMINA 700**

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Heizelemente Éléments électriques	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW	Kg	m³	€

## Unterschranke Zubehör - Accessoires pour soubassements

	<b>A770010</b> Seitenführungsschienen für Unterschrank <i>Glissière latérale pour soubassement</i>	58,5x2x38,5				<b>32</b>
	<b>A770011</b> Auflagerost für Unterschrank GN1/1 <i>Etagère pour placard GN 1/1</i>	32,5x59x3				<b>45</b>
	<b>A770014</b> Kit Heizregister für Schrankfach NSA477G GN1/1 und Module auf Unterschrank B. 400 Kit réchauffeur pour soubassement NSA477G GN 1/1 et pour modèle monobloc L. 400	23x59,5x5	0,8	5	0,05	<b>471</b>
	<b>A770106</b> Kit Heizregister für Schrankfach NSA777G GN2/1 und Module auf Unterschrank B. 700 Kit réchauffeur pour soubassement NSA777G GN 2/1 et pour modèle monobloc L. 700	53x59,5x5	1,6	7	0,06	<b>644</b>
	<b>A770016</b> Edelstahl-Lenkrolle <i>Roulette inox</i>	Ø 10				<b>49</b>
	<b>A770017</b> Edelstahl-Lenkrolle mit Bremse <i>Roulette inox avec frein</i>	Ø 10				<b>60</b>
	<b>A770107</b> Kit 1 Fuß für Verankerung <i>Kit 1 pied pour fixation</i>					<b>23</b>
	<b>A980118</b> 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>					<b>153</b>

# DOMINA 700 Zubehör - Accessoires

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	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€

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



A777040	180	85	2,5	1.339
A777041	225	100	3	1.382
A777042	270	110	3,5	1.460
A777043	315	120	4	1.572
A777044	360	135	5	1.616

Geräteträger - Barre porte éléments



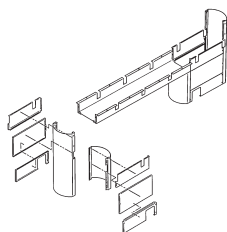
A777045	60x5x8	3	0,1	179
---------	--------	---	-----	-----

Edelstahl-Standfuss - Pied inox



A990016	65x25x20	12	0,1	521
---------	----------	----	-----	-----

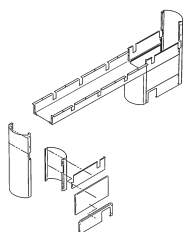
Edelstahl-Cover für beidseitig freitragenden Aufbau - Habillages de poutre pour ligne de cuisson centrale



A777074	180			1.187
A777075	225			1.222
A777076	270			1.256
A777077	315			1.293
A777078	360			1.325

**Zubehör für einseitig freitragenden Aufbau • Tiefe 70 cm***Accessoires pour ligne de cuisson suspendue simple ou adossée • Profondeur 70 cm*

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€

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

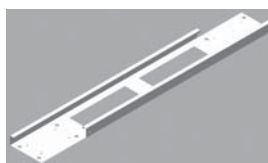
<b>A777079</b>	180			<b>1.071</b>
<b>A777080</b>	225			<b>1.108</b>
<b>A777081</b>	270			<b>1.188</b>
<b>A777082</b>	315			<b>1.225</b>
<b>A777083</b>	360			<b>1.259</b>

**Kit Bodenanker • Tiefe 70 cm***Kits accrochage au sol pour ligne de cuisson suspendue • Profondeur 70 cm*

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€

**Kit für Mittelträger - *Kit d'accrochage***

<b>A990061</b> mod. A7770040 (n. 2 Platten + Schablone) <i>mod. A777040 (2 platines d'accrochages + gabarit)</i>	180x70/90	15	0,07	<b>353</b>
<b>A990062</b> mod. A7770041 (n. 2 Platten + Schablone) <i>mod. A777041 (2 platines d'accrochages + gabarit)</i>	225x70/90	18	0,1	<b>358</b>
<b>A990063</b> mod. A7770042 (n. 2 Platten + Schablone) <i>mod. A777042 (2 platines d'accrochages + gabarit)</i>	270x70/90	22	0,12	<b>379</b>
<b>A990064</b> mod. A7770043 (n. 2 Platten + Schablone) <i>mod. A777043 (2 platines d'accrochages + gabarit)</i>	315x70/90	25	0,15	<b>393</b>
<b>A990065</b> mod. A7770044 (n. 2 Platten + Schablone) <i>mod. A777044 (2 platines d'accrochages + gabarit)</i>	360x70/90	28	0,18	<b>402</b>





# DOMINA 700 Zubehör - Accessoires

Zubehör für beidseitig oder einseitig freitragenden Aufbau • Tiefe 90/70 cm

Accessoires pour ligne de cuisson suspendue centrale • Profondeur 90/70 cm

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€

Mittelträger für doppel freitragenden Aufbau - Poutres support pour ligne de cuisson suspendue adossée



A980062	160	85	2,5	1.339
A980063	200	100	3	1.382
A980064	240	110	3,5	1.460
A980065	280	120	4	1.534
A980066	320	135	5	1.680
A980067	360	150	5,5	1.683
A980068	400	165	6	1.767

Geräteträger Tiefe 90 - Barre porte éléments profondeur 90 cm



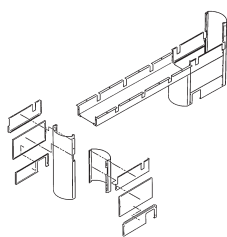
A990008	80x5x8	5	0,1	198
A777045	60x5x8	3	0,1	179

Edelstahl-Standfuss - Pied inox



A990016	65x25x20	12	0,1	521
---------	----------	----	-----	-----

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



A980104	160	95	0,3	1.234
A980105	200	105	0,4	1.222
A980106	240	120	0,5	1.306
A980107	280	135	0,6	1.344
A980108	320	150	0,7	1.377
A980109	360	165	0,8	1.416
A980110	400	180	0,9	1.486

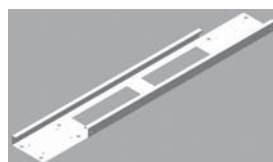
**Zubehör für einseitig freitragenden Aufbau • Tiefe 90/70 cm***Kits accrochage au sol pour ligne de cuisson sus pendue • Profondeur 90/70 cm*

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€

**Kit für Mittelträger - Kit d'accrochage pour poutres**

<b>A980037</b> mod. A980009 (n. 2 Platten + Schablone) - Tiefe 90 mod. A980062 (n. 2 Platten + Schablone) - Tiefe 70/90  mod. A980009 (2 platines d'accrochage + gabarit) profondeur 90 mod. A980062 (2 platines d'accrochage + gabarit) profondeur 70/90	160x70/90	16	0,07	<b>353</b>
--	-----------	----	------	------------

<b>A980038</b> mod. A980010 (n. 2 Platten + Schablone) - Tiefe 90 mod. A980063 (n. 2 Platten + Schablone) - Tiefe 70/90  mod. A980010 (2 platines d'accrochage + gabarit) profondeur 90 mod. A980063 (2 platines d'accrochage + gabarit) profondeur 70/90	200x70/90	19	0,1	<b>358</b>
--	-----------	----	-----	------------



<b>A980039</b> mod. A980011 (n. 2 Platten + Schablone) - Tiefe 90 mod. A98006 (n. 2 Platten + Schablone) - Tiefe 70/90  mod. A980011 (2 platines d'accrochage + gabarit) profondeur 90 mod. A980064 (2 platines d'accrochage + gabarit) profondeur 70/90	240x70/90	23	0,12	<b>379</b>
---	-----------	----	------	------------

<b>A980040</b> mod. A980012 (n. 2 Platten + Schablone) - Tiefe 90 mod. A980065 (n. 2 Platten + Schablone) - Tiefe 70/90  mod. A980012 (2 platines d'accrochage + gabarit) profondeur 90 mod. A980065 (2 platines d'accrochage + gabarit) profondeur 70/90	280x70/90	26	0,15	<b>393</b>
--	-----------	----	------	------------

<b>A980041</b> mod. A980013 (n. 2 Platten + Schablone) - Tiefe 90 mod. A98006 (n. 2 Platten + Schablone) - Tiefe 70/90  mod. A980013 (2 platines d'accrochage + gabarit) profondeur 90 mod. A980066 (2 platines d'accrochage + gabarit) profondeur 70/90	320x70/90	29	0,18	<b>402</b>
---	-----------	----	------	------------

<b>A980042</b> mod. A980014 (n. 2 Platten + Schablone) - Tiefe 90 mod. A980067 (n. 2 Platten + Schablone) - Tiefe 70/90  mod. A980014 (2 platines d'accrochage + gabarit) profondeur 90 mod. A980067 (2 platines d'accrochage + gabarit) profondeur 70/90	360x70/90	33	0,2	<b>407</b>
--	-----------	----	-----	------------

<b>A980043</b> mod. A980015 (n. 2 Platten + Schablone) - Tiefe 90 mod. A980068 (n. 2 Platten + Schablone) - Tiefe 70/90  mod. A980015 (2 platines d'accrochage + gabarit) profondeur 90 mod. A980068 (2 platines d'accrochage + gabarit) profondeur 70/90	400x70/90	37	0,25	<b>530</b>
--	-----------	----	------	------------

# DOMINA 700 Zubehör - Accessoires

## Weiteres Zubehör

### Accessoires complémentaires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€

#### Seitenabdeckung Standgeräte rechts - *Barre de finition pour éléments côté gauche*

 A777084	73,5x0,3x7,5	1	0,01	95
--	--------------	---	------	----

#### Seitenabdeckung Standgeräte links - *Barre de finition pour éléments côté droit*

 A777085	73,5x0,3x7,5	1	0,01	95
--	--------------	---	------	----

#### Tellerablage - *Barres de dressage*

 A777086	40x7x4			186
A777087	70x7x4			206
A777088	80x7x4			210
A777089	110x7x4			224
A777090	120x7x4			250
A777091	140x7x4			264
A777092	150x7x4			276

**Zubehör • Sockelblenden***Accessoires complémentaires - Plinthes*

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€

**Frontsockel - Plinthes frontales**

<b>A777029</b>	40x14x2			<b>32</b>
<b>A777030</b>	70x14x2			<b>40</b>
<b>A777031</b>	80x14x2			<b>45</b>
<b>A777032</b>	110x14x2			<b>51</b>
<b>A777033</b>	120x14x2			<b>58</b>
<b>A777034</b>	140x14x2			<b>66</b>
<b>A777035</b>	150x14x2			<b>71</b>

**Seitensockel rechts - Plinthe latérale droite**

<b>A777036</b>	55x2x14,5			<b>41</b>
----------------	-----------	--	--	-----------

**Seitensockel links - Plinthe latérale gauche**

<b>A777037</b>	55x2x14,5			<b>41</b>
----------------	-----------	--	--	-----------

**Vertikaler Seitenverschluss für Top + Unterschrank-Installationen (nicht Standgeräte)***Fermeture latérale verticale pour installations Top +soubassement (pas monobloc)*

<b>A777101</b>	6x1,9x45,2			<b>20</b>
----------------	------------	--	--	-----------

# Gasherde

## Feux vifs

### Flex Burners

**new** 5,5 kW - 7 kW - 11 kW



Die **DOMINA 980** 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. Gusseiserne herausnehmbare Brenner mit 5,5 kW, 7 kW und 11 kW.

#### 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
- Neue Individuelle Pfannenroste an jedem Brenner aus Gusseisen
- Gerundete Kanten
- Wasserdichte, formgestanzte Arbeitsplatte
- Wasserabflusssystem (optional)



La gamme feux vifs **DOMINA 980** se compose de modèles avec 2/4/6 feux disponibles en versions: baie libre, avec four statique électrique ou gaz ou four géant gaz, et également en version top. Brûleurs amovibles de puissances 5,5 kW 7 kW et 11 kW.

#### Fiabilité

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

#### Performance

- Haut rendement: puissance brûleur Flex Burner de 5,5 kW, 7 kW et 11 kW
- Rendement certifié de 60%

- Un maximum de flexibilité: la position des brûleurs peut être modifiée directement dans la cuisine (avant/arrière et vice et versa).
- Brûleur à flamme horizontale: permet une chauffe homogène sur toute la surface du récipient, idéal pour les cuissons délicates

#### Facilité d'utilisation

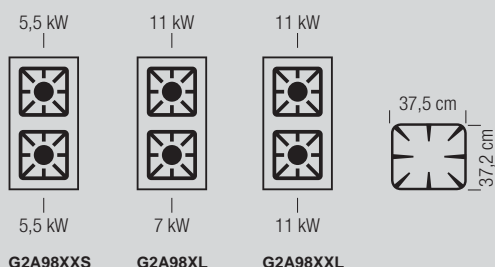
- Maximum de flexibilité grâce à l'ajustement de la puissance pour satisfaire tous les besoins
- Nouvelle grille en fonte
- Angles arrondis
- Plan de travail emboutit
- Kit trop plein d'eau en option

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Ofenabmessungen Dimensions du four	Brenner Brûleurs			Backofen Four		Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	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



<b>G2A98XXS</b> 2 Brenner 2 feux	40x90x85	-	2	-	-	-	-	11	-	51	0,5	<b>2.085</b>
<b>G2A98XL</b> 2 Brenner 2 feux	40x90x85	-	-	1	1	-	-	18	-	51	0,5	<b>2.155</b>
<b>G2A98XXL</b> 2 Brenner • Power-Version 2 feux forte puissance	40x90x85	-	-	-	2	-	-	22	-	51	0,5	<b>2.295</b>



# DOMINA 980 Gasherde - Feux vifs

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Ofenabmessungen Dimensions du four	Brenner Brûleurs			Backofen Four		Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	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	€



## G4A98XXS

4 Brenner

4 feux, veilleuses

80x90x85

-

4

-

-

-

-

-

22

-

80

1

2.966

## G4A98XL

4 Brenner

4 feux, veilleuses

80x90x85

-

-

2

2

-

-

36

-

80

1

3.086

## G4A98XXL

4 Brenner • Power-Version

4 feux forte puissance

80x90x85

-

-

1

3

-

-

40

-

80

1

3.439



## G6A98XXS

6 Brenner

6 feux

120x90x85

-

6

-

-

-

-

33

-

113

1,4

4.133

## G6A98XXL

6 Brenner

6 feux

120x90x85

-

-

3

3

-

-

54

-

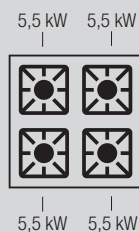
113

1,4

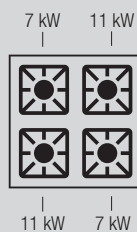
4.314

64

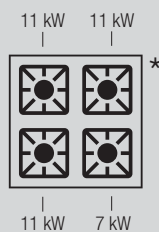
\* Konfiguration mit maximal zulässige Leistung (kW)  
\* Configuration avec puissance (kW) maximale admissible



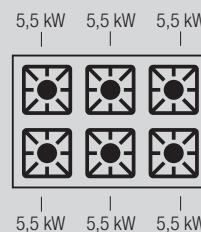
G4A98XXS



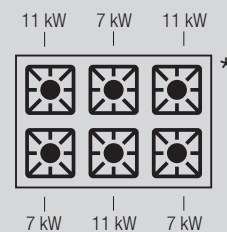
G4F98XL



G4F98XXL



G6A98XXS



G6A98XXL

# Gasherde - Feux vifs **DOMINA 980**

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

## Auf Backofen - Monobloc sur four



**G4F98XXS**  
4 Brenner, Gas-Backofen  
*4 feux, four gaz,  
allumage piezzo*

80x90x85 54x69,5x29 4 - - 7 - 29 - 112 1 **3.823**

**G4F98XL**  
4 Brenner, Gas-Backofen  
*4 feux, four gaz,  
allumage piezzo*

80x90x85 54x69,5x29 - 2 2 7 - 43 - 112 1 **3.930**

**G4FE98XXS**  
4 Brenner, Elektro-Backofen  
*4 feux, four électrique*

80x90x85 54x69,5x29 4 - - - 6 22 400V/3N  
50/60Hz 112 1 **4.506**

**G4FE98XL**  
4 Brenner, Elektro-Backofen  
*4 feux, four électrique*

80x90x85 54x69,5x29 - 2 2 - 6 36 400V/3N  
50/60Hz 112 1 **4.628**

**G4F98XXL**  
4 Brenner • Power-Version,  
Gas-Backofen  
*4 feux forte puissance,  
four gaz,*

80x90x85 54x69,5x29 - 1 3 7 - 47 - 112 1 **4.612**



**G6FA98XXL**  
6 Brenner, Gas-Backofen  
*6 feux, four gaz*

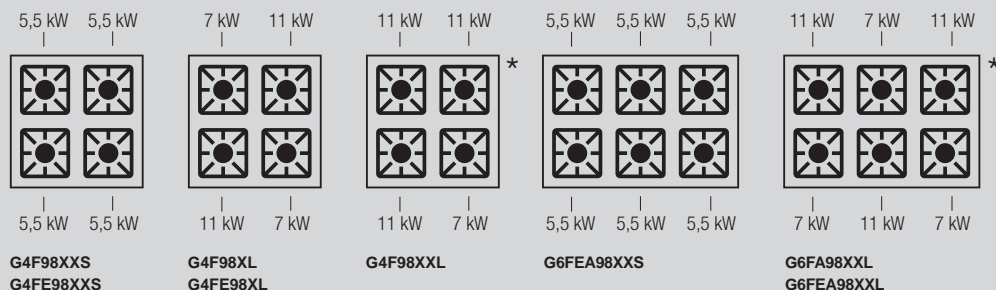
120x90x85 54x69,5x29 - 3 3 7 - 61 - 153 1,4 **5.569**

**G6FEA98XXS**  
6 Brenner, Elektro-Backofen  
*6 feux, four électrique*

120x90x85 54x69,5x29 6 - - - 6 33 400V/3N  
50/60Hz 153 1,4 **5.961**

**G6FEA98XXL**  
6 Brenner, Elektro-Backofen  
*6 feux, four électrique*

120x90x85 54x69,5x29 - 3 3 - 6 54 400V/3N  
50/60Hz 153 1,4 **6.146**



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





# DOMINA 980 Gasherde - Feux vifs

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Ofenabmessungen Dimensions du four	Brenner Brûleurs			Backofen Four		Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	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	€



## G6F98MXXL

6 Brenner  
Jumbo-Gas-Backofen

6 feux, 1 grand four gaz

120x90x85

100x69,5x29

-

3

3

10

-

64

-

180

1,4

6.949

## G6F98MGXXL

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

7.294



## GT2DF98XL

2 brenner rechts,  
Gas-Glühplatte,  
Gas-Backofen,  
Schrankschrank mit Tür

2 feux, plaque coup de feu  
12 kW, four gaz

120x90x85

54x69,5x29

-

1

1

7

-

37

400V/3N  
50/60Hz

180

1,4

5.179

## Aufbau - Top



## G298XXS

2 Brenner

2 feux

40x90x25

-

2

-

-

-

-

11

-

43

0,25

1.463

## G298XL

2 Brenner

2 feux

40x90x25

-

-

1

1

-

-

18

-

43

0,25

1.519

## G298XXL

2 Brenner, Power-Version

2 feux forte puissance

40x90x25

-

-

-

2

-

-

22

-

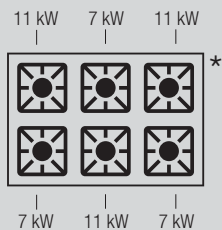
43

0,25

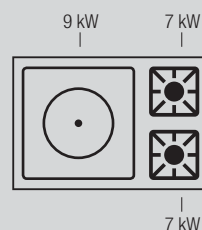
1.659

66

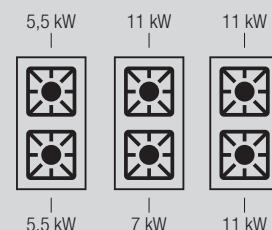
\* Konfiguration mit maximal  
zulässiger Leistung (kW)  
\* Configuration avec puissance (kW)  
maximale admissible



G6F98MXXL - G6F98MGXXL



GT2DF98XL



G298XXS

G298XL

G298XXL

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Ofenabmessungen Dimensions du four	Brenner Brûleurs			Backofen Four		Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	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	€



### G498XXS

4 Brenner

4 feux

80x90x25

-

4

-

-

-

-

22

-

71

0,4

2.267

### G498XL

4 Brenner

4 feux

80x90x25

-

-

2

2

-

-

36

-

71

0,4

2.367

### G498XXL

4 Brenner, Power-Version

4 feux forte puissance

80x90x25

-

-

1

3

-

-

40

-

71

0,4

2.412



### G698XXS

6 Brenner

6 feux

120x90x25

-

6

-

-

-

33

-

99

0,65

3.137

### G698XXL

6 Brenner

6 feux

120x90x25

-

-

3

3

-

-

54

-

99

0,65

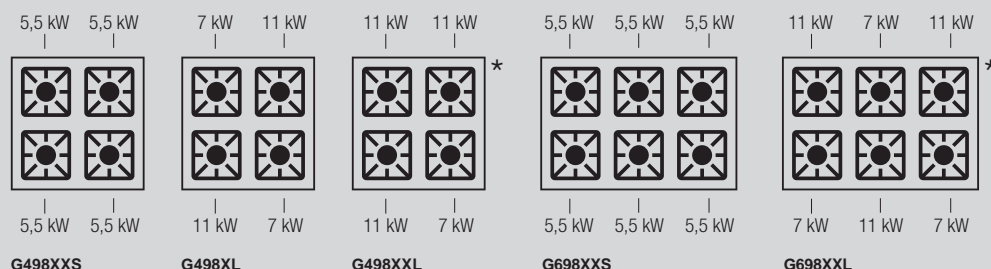
3.284

**EINFACHE KONFIGURATION:** Es ist möglich die Konfiguration der Maschine (Position der Flex Burner) direkt vor Ort zu verändern  
**MAXIMALE FLEXIBILITÄT:** Es ist möglich die Leistung (kW) der Maschine direkt vor Ort zu reduzieren, man benötigt nur den 5,5 kW oder 7 kW Brenner und das Düsen-Kit. Kontaktieren Sie unseren Ersatzteilservice [ecs@itweurotec.it](mailto: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](mailto: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).



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




67


# DOMINA 980 Gasherde - Feux vifs

## Zubehör - Accessoires


Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kg	m³	€

	<b>*S*</b> Wasserablauf-Kit für Kochfelder mit 2 Brennern <i>Option kit de vidange plan estampé 2 feux vifs</i>			<b>147</b>
--	---	--	--	------------


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

	<b>*S2*</b> Wasserablauf-Kit für Kochfelder mit 4 Brennern <i>Option kit de vidange plan estampé 4 feux vifs</i>			<b>292</b>
--	--	--	--	------------

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

	<b>*S3*</b> Wasserablauf-Kit für Kochfelder mit 6 Brennern <i>Option kit de vidange plan estampé 6 feux vifs</i>			<b>420</b>
--	--	--	--	------------


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

	<b>*CI*</b> Aufpreis für Backofen mit gusseisernem Boden <i>Supplément pour plaque inférieure du four en acier</i>			<b>809</b>
--	--	--	--	------------

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

	<b>A980119</b> Kochplatte glatt 1 Brenner <i>Plaque grillade lisse 1 feu</i>	37x37	7,5	0,1	<b>318</b>
--	--	-------	-----	-----	------------

	<b>A980120</b> Kochplatte gerillt 1 Brenner <i>Plaque grillade rainurée 1 feu</i>	37x37	6,7	0,1	<b>390</b>
--	---	-------	-----	-----	------------

	<b>A980005</b> Wassersäule N498 - für 2 und 6 Brennern auf Unterschrank, auf Backofen, Aufbau <i>Colonne alimentation en eau pour N498 - Pour 2 &amp; 6 feux vifs sur baie libre, sur four, top</i>				<b>399</b>
	<b>A980006</b> Wassersäule N998 - für 4 Brennern auf Unterschrank, auf Backofen, Aufbau <i>Colonne alimentation en eau pour N998 - Pour 4 feux vifs sur baie libre, sur four, top</i>				<b>399</b>



# Elektroherde

## Fourneaux électriques



Die **DOMINA 980** Elektroherdeserie besteht aus Modellen mit 2, 4 und 6 Kochfeldern, als Standgerät mit offenem Unterschrank, einem statischen Gas- oder Elektrobackofen, mit elektrischem Maxi-Backofen oder als Tischgerät. Mit eckigen, gusseisernen Kochfelder und 6 (+1) stufes Arbeits-Thermostat.

### Beständigkeit

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

### Leistung

- Schnellheizende Kochfelder

### Bedienkomfort

- Gerundete Kanten
- Wasserdichte formgestanzte Arbeitsplatte
- Sicherheitsvorrichtung gegen Überhitzen



La gamme de fourneaux électriques **DOMINA 980** se compose de modèles avec 2/4/6 plaques, disponibles en versions: baie libre, avec four statique électrique, ou grand four électrique et également en version top. Plaques de cuisson carrées. Eléments de chauffe avec thermostats 6 (+1) positions.

### Fiabilité

- Inox AISI 304, plans de travail emboutis, épaisseur de l'inox: 2 mm

### Performance

- Plaques de cuisson à chauffe rapide

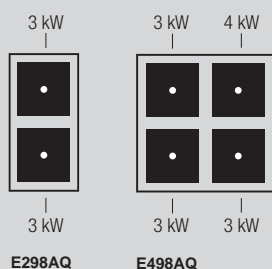
### Facilité d'utilisation

- Angles arrondis
- Plan de travail emboutit
- Dispositif anti-surchauffe

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

### Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre

	<b>E298AQ</b> 2 Kochplatten quadratisch  2 plaques électriques carrés	40x90x85	-	2	-	-	-	6	400V/3N 50/60Hz	78	0,5	2.612
	<b>E498AQ</b> 4 Kochplatten quadratisch  4 plaques électriques carrés	80x90x85	-	3	1	-	-	13	400V/3N 50/60Hz	102	1	3.969



# DOMINA 980 Elektroherde - Fourneaux électriques

Modell Modèle	Außenabmessungen Außenabmessungen	Ofenabmessungen Dim. du four	Platten Plaques		Backofen Four		Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	3 kW	4 kW	G kW	E kW	kW		Kg	m³	€
 <b>E698AQ</b> 6 Kochplatten quadratisch <i>6 plaques électriques          carrés</i>	120x90x85	-	4	2	-	-	20	400V/3N 50/60Hz	126	1,4	5.642
<b>Auf Backofen - Monobloc sur four</b>											
 <b>E4F98Q</b> 4 Kochplatten quadratisch Elektro-Backofen <i>4 plaques électriques          carrées, 1 four          électrique</i>	80x90x85	54x69,5x32	3	1	-	6	19	400V/3N 50/60Hz	142	1	5.415
 <b>E6FA98Q</b> 6 Kochplatten quadratisch Elektro-Backofen <i>6 plaques électriques          carrées, 1 four          électrique, 1 placard</i>	120x90x85	54x69,5x32	4	2	-	6	26	400V/3N 50/60Hz	187	1,4	7.117
<b>Aufbau - Top</b>											
 <b>E298Q</b> 2 Kochplatten quadratisch <i>2 plaques électriques          carrés</i>	40x90x25	-	2	-	-	-	6	400V/3N 50/60Hz	68	0,25	2.101
 <b>E498Q</b> 4 Kochplatten quadratisch <i>4 plaques électriques          carrés</i>	80x90x25	-	3	1	-	-	13	400V/3N 50/60Hz	92	0,4	3.661

70

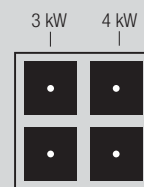


30x30 cm



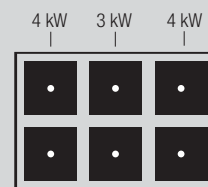
3 kW

E298Q



3 kW 3 kW

E4F98Q; E498Q



3 kW 3 kW 3 kW

E698AQ; E6FA98Q

# Elektroherde - Fourneaux électriques **DOMINA 980**

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



**E698Q**  
6 Kochplatten  
quadratisch  
6 plaques électriques  
carrés

120x90x25	54x69,5x32	4	2	-	-	20	400V/3N 50/60Hz	115	0,65	<b>4.843</b>
-----------	------------	---	---	---	---	----	--------------------	-----	------	--------------

## Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kg	m³	€



**\*CI\***  
Aufpreis für Backofen mit gusseisernem Boden  
Supplément pour plaque inférieure du four en acier

**809**

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

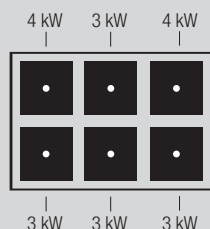


**A980005**  
Wassersäule N498 - für 2 und 6 Kochplatten  
auf Unterschrank und Aufbau  
Colonne alimentation en eau pour N498 - pour 2 & 6 plaques  
sur baie libre et top

**399**

**A980006**  
Wassersäule N998 - für 4 Kochplatten  
auf Unterschrank und Aufbau  
Colonne alimentation en eau pour N998 - pour 4 plaques  
sur baie libre et top

**399**



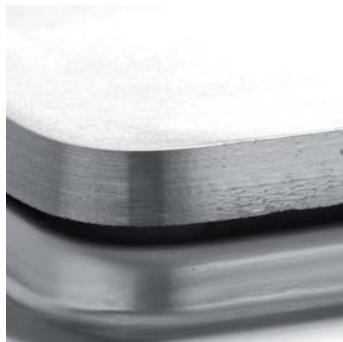
30x30 cm

E698Q

71

## Glühplattenherde

### Plaque coup de feu



Die Glühplattenherde der **DOMINA 980** bestehen aus verschiedenen Modellen mit seitlichen Brennern, als Standgerät mit offenem Unterschrank. Gusseiserne Heizplatten mit einer Oberfläche von 50 dm<sup>2</sup>, 10 cm Stärke bei Gasmodellen oder mit 4 unabhängigen Kochzonen bei Elektromodellen. Bei den Gasmodellen erreicht die Glühplatte 500 °C in der Mitte mit nach außen abnehmender Temperatur auf 200 °C.

#### Beständigkeit

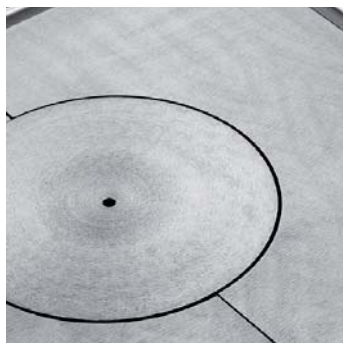
- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 2 mm Stärke
- Gusseiserne Heizplatte, Stärke 10 mm

#### Leistung

- 12 kW Gusseisenbrenner mit piezoelektrischer Zündung

#### Bedienkomfort

- Thermostatische Temperaturregulation (ET/ETA998)
- Isotherme Zonen für differenziertes Kochen



La gamme de plaque coup de feu **DOMINA 980** se compose de modèles sur baie libre, sur four et en version top. La plaque coup de feu à une surface de chauffe de 50 dm<sup>2</sup> et une épaisseur de 10 mm (version gaz) ou 4 zones de chauffe différenciées (version électrique). Pour la version gaz la surface de chauffe atteint 500 °C en son centre et 200 °C à proximité des côtés.

#### Fiabilité

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

#### Performance



- Brûleur acier de 12 kW avec allumage par piezo (version gaz)

#### Facilité d'utilisation

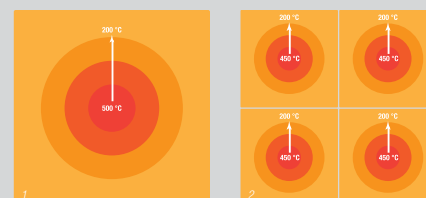
- Régulation thermostatique de la température (ET/ETA998 - version électrique).
- Différenciation thermique des zones de chauffe (4 zones de chauffe sur version électrique)

Modell Modèle	Außenabmessungen Außenabmessungen	Ofenabmessungen Dim. du four	Backofen Four	Platten Plaque de cuisson	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	G kW	kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

#### Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre

 <p><b>GTA998</b> 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	<b>3.307</b>
 <p><b>ETA99</b> Elektro-Glühplattenherd mit offenem Unterbau</p> <p>Plaque coup de feu électrique sur baie libre</p>	90x90x85	-	-	3,5x4 (14)	14	400V/3N 50/60Hz	143	1	<b>4.246</b>

- Isotherme Zonen für differenziertes Kochen  
1. Zones thermiques permettant de différencier les cuissons
- Isotherme Zonen für differenziertes Kochen (mod. ETA99)  
2. Zones thermiques permettant de différencier les cuissons (mod. ETA99)





# Glühplattenherde - *Plaque coup de feu* **DOMINA 980**

Modell Modèle	Außenabmessungen Außenabmessungen	Ofenabmessungen Dim. du four	Backofen Four	Platten Plaque de cuisson	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	G kW	kW	kW		Kg	m³	€

## Auf Backofen - Monobloc sur four



**GTF98**  
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

**4.477**

## Aufbau - Top



**GT998**  
Gas-Glühplattenherd  
  
*1 plaque coup de feu,  
veilleuse et thermocouple,  
allumage piezzo*

80x90x25

-

-

12

12

-

85

0,4

**2.386**



**ET99**  
Elektro-Glühplattenherd  
  
*Plaque coup de feu  
electrique*

90x90x25

-

-

3,5x4 (14)

14

400V/3N  
50/60Hz

121

0,4

**3.695**

## Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kg	m³	€



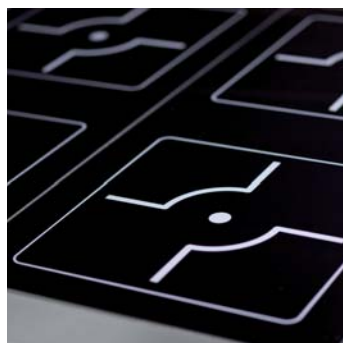
**\*CI\***  
Aufpreis für Backofen mit gusseisernem Boden  
  
*Supplément pour plaque inférieure du four en acier*

**809**

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

## Induktionskochfelder

### Plaques induction



Die **DOMINA 980** Induktionsherdeserie besteht aus Tischgeräten 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, 2 mm Stärke

#### Leistung

- Erhitzen nur bei direktem Kontakt zur Pfanne
- 50% weniger Energieverbrauch

#### Bedienkomfort

- Vollständig flache Oberfläche
- Unabhängige Regelung der einzelnen Kochbereiche
- einfache Reinigung



La gamme de plaques induction **DOMINA 980** est composée de modèles 2 ou 4 zones d'une puissance de 5 kW chacune. Version top. Les inducteurs possèdent 6 positions de réglages différents et des voyants signalant le fonctionnement.

#### Fiabilité

- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 2 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 cuisson totalement lisse
- Contrôle indépendant des chaque zone de cuisson
- Simplicité de nettoyage

Modell Modèle	Außenabmessungen Außenabmessungen	Induktoren Inducteurs	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	5 kW	kW		Kg	m³	€

#### Aufbau - Top



**E498I**  
2 Induktionsfelder  
Plaque induction 2 zones

40x90x25

2

10

400V/3N  
50/60Hz

58

0,25

**9.167**



**E998I**  
4 Induktionsfelder  
Plaque induction 4 zones

80x90x25

4

20

400V/3N  
50/60Hz

83

0,4

**15.164**

# Grillplatten

## Plaques grillades



Die **DOMINA 980** Grillplattenserie besteht aus einem großen Angebot an Modellen mit glatter, gerillter oder gemischter Bratfläche, Gas oder elektrischer Beheizung. Auch in verchromter Ausführung erhältlich, als Standgerät mit offenem Unterschrank oder Tischgerät.

### Beständigkeit

- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 mit einer Stärke von 2 mm
- Spritzschutz aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 mit einer Stärke von 3 mm
- Plattenstärke 15 mm

### Leistung

- Thermostatische Temperaturregelung

### Bedienkomfort

- Verschweißter Spritzschutz
- Abschüssige Kochplatte
- Großer Edelstahl-Auffangbehälter
- Unabhängige Brenner / Heizelemente
- Verchromte Ausführung



La gamme de plaques grillades DOMINA 980 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 disponibles sur baie libre ou en version top.

### Fiabilité

- Plan de travail en acier inox AISI 304 épaisseur 2 mm
- Rebord anti-projection en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 3 mm.
- Epaisseur de la plaque chauffante: 15 mm

### Performance



- Régulation thermostatique de la température

### Facilité d'utilisation

- Rebord anti-projection soudé à la plaque
- Surface de la plaque en pente douce
- Tiroir collecteur des graisses en acier inoxydable
- Éléments de chauffe indépendants
- Finition chrome

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson			Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chauffe rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Électrique éléments	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	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

	<div><div>●</div><div><b>GFTA498L</b> Grillplatte glatt <i>Plaque gaz lisse</i></div></div>	●			40x90x85	38x72x1,5	1	-	8	-	82	0,5	2.660
	<div><div>●</div><div><b>GFTA498LC</b> Grillplatte glatt verchromt <i>Plaque gaz lisse chromée</i></div></div>	●	●		40x90x85	38x72x1,5	1	-	8	-	82	0,5	3.169



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 980 Grillplatten - Plaques grillades

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson			Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chauffer rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Électrique éléments	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	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	€
 <p><b>GFTA498R</b> Grillplatte gerillt <i>Plaque gaz rainurée</i></p>		•		40x90x85	38x72x1,5	1	-	8	-	82	0,5	2.808
 <p><b>GFTA998L</b> Grillplatte glatt <i>Plaque gaz lisse</i></p>	•			80x90x85	78x72x1,5	2	-	16	-	135	1	3.779
 <p><b>GFTA998LC</b> Grillplatte glatt verchromt <i>Plaque gaz lisse chromée</i></p>	•		•	80x90x85	78x72x1,5	2	-	16	-	135	1	4.675
 <p><b>GFTA998R</b> Grillplatte gerillt <i>Plaque gaz rainurée</i></p>		•		80x90x85	78x72x1,5	2	-	16	-	135	1	4.075
 <p><b>GFTA998LR</b> 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	3.927



# Grillplatten - Plaques grillades **DOMINA 980**

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson			Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chauffer rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Éléments électriques	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Énergie	Gewicht Poids	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	€



**GFTA998LRC**  
Grillplatte ½ glatt und  
½ gerillt verchromt  
*Plaque gaz ½ lisse  
½ rainurée chromée*

•	•	•	80x90x85	78x72x1,5	2	-	16	-	135	1	<b>5.038</b>
---	---	---	----------	-----------	---	---	----	---	-----	---	--------------

## Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre



**EFTA498L**  
Grillplatte glatt  
*Plaque électrique  
lisse*

•			40x90x85	38x72x1,5	-	1	6	400V/3N 50/60Hz	82	0,5	<b>2.606</b>
---	--	--	----------	-----------	---	---	---	--------------------	----	-----	--------------



**EFTA498LC**  
Grillplatte glatt  
verchromt  
*Plaque électrique  
lisse chromée*

•		•	40x90x85	38x72x1,5	-	1	6	400V/3N 50/60Hz	82	0,5	<b>3.405</b>
---	--	---	----------	-----------	---	---	---	--------------------	----	-----	--------------



**EFTA498R**  
Grillplatte gerillt  
*Plaque électrique  
rainurée*

	•		40x90x85	38x72x1,5	-	1	6	400V/3N 50/60Hz	82	0,5	<b>2.724</b>
--	---	--	----------	-----------	---	---	---	--------------------	----	-----	--------------



**EFTA998L**  
Grillplatte glatt  
*Plaque électrique  
lisse*

•			80x90x85	78x72x1,5	-	2	12	400V/3N 50/60Hz	135	1	<b>3.657</b>
---	--	--	----------	-----------	---	---	----	--------------------	-----	---	--------------



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

# DOMINA 980 Grillplatten - Plaques grillades

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson			Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chauffer rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Électrique éléments	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Énergie	Gewicht Poids	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	€
 <p><b>EFTA998LC</b> Grillplatte glatt verchromt <i>Plaque électrique lisse chromée</i></p>	•		•	80x90x85	78x72x1,5	-	2	12	400V/3N 50/60Hz	135	1	4.448
 <p><b>EFTA998R</b> Grillplatte gerillt <i>Plaque électrique rainurée</i></p>		•		80x90x85	78x72x1,5	-	2	12	400V/3N 50/60Hz	135	1	3.933
 <p><b>EFTA998LR</b> 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 50/60Hz	135	1	3.816
 <p><b>EFTA998LRC</b> 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 50/60Hz	135	1	4.677
<b>Aufbau - Top</b>												
 <p><b>GFT498L</b> Grillplatte glatt <i>Plaque gaz lisse</i></p>	•			40x90x25	38x72x1,5	1	-	8	-	62	0,25	2.208



# Grillplatten - Plaques grillades **DOMINA 980**

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson			Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chauffer rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Électrique éléments	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	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	€
 <p><b>GFT498LC</b> Grillplatte glatt verchromt <i>Plaque gaz lisse chromée</i></p>	•		•	40x90x25	38x72x1,5	1	-	8	-	62	0,25	2.716
 <p><b>GFT498R</b> Grillplatte gerillt <i>Plaque gaz rainurée</i></p>		•		40x90x25	38x72x1,5	1	-	8	-	62	0,25	2.354
 <p><b>GFT998L</b> Grillplatte glatt <i>Plaque gaz lisse</i></p>	•			80x90x25	78x72x1,5	2	-	16	-	100	0,4	3.214
 <p><b>GFT998LC</b> Grillplatte glatt verchromt <i>Plaque gaz lisse chromée</i></p>	•		•	80x90x25	78x72x1,5	2	-	16	-	100	0,4	4.110
 <p><b>GFT998R</b> Grillplatte gerillt <i>Plaque gaz rainurée</i></p>		•		80x90x25	78x72x1,5	2	-	16	-	100	0,4	3.509



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

# DOMINA 980 Grillplatten - Plaques grillades

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson			Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chauffer rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Électrique éléments	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	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	€
 <b>GFT998LR</b> Grillplatte ¾ glatt und ¼ gerillt <i>Plaque gaz ¾ lisse ¼ rainurée</i>	•	•		80x90x25	78x72x1,5	2	-	16	-	100	0,4	3.363
 <b>GFT998LRC</b> Grillplatte ¾ glatt und ¼ gerillt verchromt <i>Plaque gaz ¾ lisse ¼ rainurée chromée</i>	•	•	•	80x90x25	78x72x1,5	2	-	16	-	100	0,4	4.471
 <b>EFT498L</b> Grillplatte glatt <i>Plaque électrique lisse</i>	•			40x90x25	38x72x1,5	-	1	6	400V/3N 50/60Hz	62	0,25	2.104
 <b>EFT498LC</b> Grillplatte glatt verchromt <i>Plaque électrique lisse chromée</i>	•		•	40x90x25	38x72x1,5	-	1	6	400V/3N 50/60Hz	62	0,25	2.929
 <b>EFT498R</b> Grillplatte gerillt <i>Plaque électrique rainurée</i>		•		40x90x25	38x72x1,5	-	1	6	400V/3N 50/60Hz	62	0,25	2.225


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



# Grillplatten - Plaques grillades **DOMINA 980**

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson			Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chauffer rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Électrique éléments	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	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	€
 <b>EFT998L</b> Grillplatte glatt <i>Plaque électrique lisse</i>	•			80x90x25	78x72x1,5	-	2	12	400V/3N 50Hz	100	0,4	<b>3.031</b>
 <b>EFT998LC</b> Grillplatte glatt verchromt <i>Plaque électrique lisse chromée</i>	•		•	80x90x25	78x72x1,5	-	2	12	400V/3N 50Hz	100	0,4	<b>3.847</b>
 <b>EFT998R</b> Grillplatte gerillt <i>Plaque électrique rainurée</i>		•		80x90x25	78x72x1,5	-	2	12	400V/3N 50Hz	100	0,4	<b>3.316</b>
 <b>EFT998LR</b> Grillplatte 2/3 glatt und 1/3 gerillt <i>Plaque électrique 2/3 lisse 1/3 rainurée</i>	•	•		80x90x25	78x72x1,5	-	2	12	400V/3N 50Hz	100	0,4	<b>3.195</b>
 <b>EFT998LRC</b> Grillplatte 2/3 glatt und 1/3 gerillt verchromt <i>Plaque électrique 2/3 lisse 1/3 rainurée chromée</i>	•	•	•	80x90x25	78x72x1,5	-	2	12	400V/3N 50Hz	100	0,4	<b>4.082</b>



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 980

## Lavasteingrill

### Grill charcoal



Die **DOMINA 980** 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 mit einer Stärke von 2 mm

#### Leistung

- Unabhängige Brenner (ganze Module)

#### Bedienkomfort

- Höhenverstellbarer Grillbereich
- Herausnehmbare Stahlschublade für die Fettsammlung
- Doppelseitiges Fleisch- und Fischrost



La gamme de grill charcoal **DOMINA 980** se compose de ½ modules ou modules entiers, chauffe gaz, en version baie libre ou en top à poser. La grille en acier inox AISI 304 double face permet de cuire indifféremment viandes ou poissons. La hauteur de grilles est ajustable.

#### Fiabilité

- Plan de travail en Inox AISI 304, épaisseur 2 mm

#### Performance



- Brûleurs indépendants (pour les modules entiers)

#### Facilité d'utilisation

- Hauteur de grille réglable
- Tiroir amovible pour la récupération des graisses
- Grille double face: 1 face viande, 1 face poisson

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Rostabmessungen Grilles	Brenner Brûleurs	Gesamtleistung KW Tot.	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	10 kW	kW	Kg	m³	€

#### Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre



 <p><b>GPLA498</b> Lavasteingrill</p> <p>Grill charcoal gaz, allumage piezzo, veilleuse et thermocouple</p>	40x90x85	64x37x3	1	10	62	0,5	<b>2.984</b>
 <p><b>GPLA998</b> Lavasteingrill</p> <p>Grill charcoal gaz, allumage piezzo, veilleuse et thermocouple</p>	80x90x85	64x37x3 (x2)	2	20	93	1	<b>4.873</b>



# Lavasteingrill - Grill charcoal **DOMINA 980**


Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Rostabmessungen Grilles	Brenner Brûleurs	Gesamtleistung KW Tot.	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	10 kW	kW	Kg	m³	€

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

	<b>GPL498</b> Lavasteingrill  Grill charcoal gaz, allumage piezzo, veilleuse et thermocouple	40x90x34,5	64x37x3	1	10	50	0,5	2.909
	<b>GPL998</b> Lavasteingrill  Grill charcoal gaz, allumage piezzo, veilleuse et thermocouple	80x90x34,5	64x37x3 (x2)	2	20	75	1	4.506

## Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€

	<b>A800100</b> Lavasteine Sac pierres volcaniques	-	6	-	42
--	---	---	---	---	----



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



Die **DOMINA 980** Fritteusenreihe besteht aus Modellen 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 mit einer Stärke von 2 mm
- Formgestanzte und nahtlos verschweißte Wannen

### Leistung

- Gusseiserner Hochleistungsbrenner
- Automatische Abschaltung bei Überhitzung

### Bedienkomfort

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



La gamme de friteuses **DOMINA 980** se compose de modèles à chauffe gaz ou électrique avec 1 ou 2 cuves. Thermostat de sécurité et de régulation de la température d'huile (90-190°C).

### Fiabilité

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

### Performance

- Brûleur acier forte puissance (version gaz)
- Système de coupure en cas de surchauffe

### Facilité d'utilisation

- Large zone froide
- Bac de récupération des huiles avec filtre inox
- Thermostat de sécurité
- Résistance basculante pour simplifier le nettoyage (modèles électriques)

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

## Auf Unterschrank - Monobloc sur baie fermée

	<b>GF498A</b> 1 Becken 18 L 1 Korb 160038 <i>Friteuse gaz 18 litres sur coffre, 1 panier 160038 allumage piezzo</i>	40x90x118	30x40x31,5	18	18	-	18	-	69	0,5	<b>3.086</b>
	<b>GF498AN</b> 1 Becken 18 L Elektro-Gasventil <i>Friteuse gaz 18 litres avec valve électrique</i>	40x90x118	30x40x31,5	18	18	0,03	18	230V/1N 50Hz	77	0,5	<b>3.394</b>
	<b>GF998A</b> 2 Becken 18+18 L 2 Korb 160037 1 Korb 160038 <i>Friteuse gaz 18+18 litres sur coffre, 2 paniers 160037 1 panier 160038 allumage piezzo</i>	80x90x118	30x40x31,5	18+18	18+18	-	36	-	114	1	<b>5.337</b>
	<b>GF998AN</b> 2 Becken 18+18 L Elektro-Gasventil <i>Friteuse gaz 18+18 litres avec valve électrique</i>	80x90x118	30x40x31,5	18+18	18+18	0,03	36	230V/1N 50Hz	128	1	<b>5.763</b>

# Fritteusen - Friteuses **DOMINA 980**

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Wannenabmessungen Dim. de la cuve	Wannenkapazität Capacité de la cuve	Brenner Brûleurs	Heizelemente Éléments électriques	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€
 <p><b>EF4982V</b> 2 Becken 8+8 L 2 Körbe A980054</p> <p><i>Friteuse électrique 8+8 litres sur coffre, 2 paniers A980054</i></p>	40x90x85	14x34x20	8+8	-	5,25+5,25	10,5	400V/3N 50/60Hz	56	0,5	<b>4.030</b>
 <p><b>EF498</b> 1 Becken 18 L 1 Korb 160038</p> <p><i>Friteuse électrique 18 litres sur coffre, 1 panier 160038</i></p>	40x90x85	30x40x20	18	-	16	16	400V/3N 50/60Hz	56	0,5	<b>3.026</b>
 <p><b>EF998</b> 2 Becken 18+18 L 2 Korb 160037 1 Korb 160038</p> <p><i>Friteuse électrique 18+18 litres sur coffre, 2 paniers 160037 1 panier 160038</i></p>	80x90x85	30x40x20	18+18	-	16+16	32	400V/3N 50/60Hz	91	1	<b>5.221</b>
 <p><b>EF498L</b> 1 Becken 21 L 1 Korb A980055</p> <p><i>Friteuse électrique 21 litres sur coffre, 1 panier A980055</i></p>	40x90x85	31x44x20	21	-	20	20	400V/3N 50/60Hz	58	0,5	<b>3.417</b>
 <p><b>EF998L</b> 2 Becken 21+21 L 1 Korb A980055 2 Korb A980056</p> <p><i>Friteuse électrique 21+21 litres sur coffre, 1 panier A980055 2 paniers A980056</i></p>	80x90x85	31x44x20	21+21	-	20+20	40	400V/3N 50/60Hz	91	1	<b>5.617</b>

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







# DOMINA 980 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	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€

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

	<b>GF498TA</b> 1 Becken 18 L 1 Korb 160038  <i>Friteuse gaz 18 litres            1 panier 160038            allumage piezzo</i>	40x90x90	30x40x31,5	18	18	-	18	-	60	0,5	<b>3.043</b>
	<b>GF498TAN</b> 1 Becken 18 L Elektro-Gasventil  <i>Friteuse gaz 18 litres            avec valve électrique</i>	40x90x90	30x40x31,5	18	18	0,03	18	230V/1N 50Hz	68	0,5	<b>3.347</b>
	<b>GF998TA</b> 2 Becken 18+18 L 2 Korb 160037 1 Korb 160038  <i>Friteuse gaz 18+18 litres            2 paniers 160037            1 panier 160038            allumage piezzo</i>	80x90x90	30x40x31,5	18+18	18+18	-	36	-	101	1	<b>5.026</b>
	<b>GF998TAN</b> 2 Becken 18+18 L Elektro-Gasventil  <i>Friteuse gaz 18+18 litres            avec valve électrique</i>	80x90x90	30x40x31,5	18+18	18+18	0,03	36	230V/1N 50Hz	115	1	<b>5.427</b>
	<b>EF498T</b> 1 Becken 18 L 1 Korb 160038  <i>Friteuse électrique            18 litres,            1 panier 160038</i>	40x90x58	30x40x20	18	-	16	16	400V/3N 50/60Hz	50	0,5	<b>2.954</b>
	<b>EF998T</b> 2 Becken 18+18 L 2 Korb 160037 1 Korb 160038  <i>Friteuse électrique            18+18 litres,            2 paniers 160037            1 panier 160038</i>	80x90x58	30x40x20	18+18	-	16+16	32	400V/3N 50/60Hz	85	1	<b>4.883</b>

## Zubehör - Accessoires

	Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Preis Preis €
	<b>160038</b> Korb 1/1 Becken <i>1 panier</i>	27x36x14	<b>110</b>
	<b>160037</b> Korb 1/2 Becken <i>1/2 panier</i>	13x36x14	<b>93</b>
	<b>A980054</b> Korb 1/1 Becken 8 L <i>Panier 8 lt</i>	12x30x12	<b>100</b>
	<b>A980055</b> Korb 1/1 Becken 21 L <i>Grand panier 21 lt</i>	30x40x12	<b>124</b>
	<b>A980056</b> Korb 1/2 Becken 21 L <i>1/2 panier 21 lt</i>	14,6x40x12	<b>107</b>
	<b>A990127</b> Ölauffangbehälter <i>Bac pour huile</i>	31x61x12	<b>116</b>



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 980** Nudelkocherreihe besteht aus Modellen mit einem oder zwei 40 Liter Becken, in Gas oder Elektro.

#### Beständigkeit

- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 2 mm Stärke
- 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
- Abtropfstoff für Körbe



La gamme de cuiseurs à pâtes **DOMINA 980** se compose de modèles avec 1 ou 2 cuves d'une capacité de 40 litres chacune. Alimentation gaz ou électrique.

#### Fiabilité

- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 2 mm
- Cuve en acier inox anti corrosion AISI 316
- Cuve moulée et soudée

#### Performance

- Brûleur haute performance à flamme stabilisée (version gaz)

#### Facilité d'utilisation

- Angles arrondis pour la récupération des liquides
- « Trop plein » de récupération des amidons
- Grilles d'égouttage des paniers

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

#### Auf Unterschrank - Monobloc sur baie fermé

	<b>GC498/SC</b> 1 Becken 40 L (ohne Körbe)  <i>Cuiseur à pâtes gaz 40 litres, double fond inox perforé, robinet d'alimentation, vanne de vidange, thermocouple, allumage piezzo (fourni sans paniers)</i>	40x90x85	30,5x51x27,5	40	13,3	-	13,3	-	57	0,5	3.166
	<b>GC9982V/SC</b> 2 Becken 40 L (ohne Körbe)  <i>Cuiseur à pâtes gaz 2x40 litres, double fond inox perforé, robinet d'alimentation, vanne de vidange, thermocouple, allumage piezzo (fourni sans paniers)</i>	80x90x85	30,5x51x27,5	40+40	13,3+13,3	-	26,6	-	94	1	5.008



# Nudelkocher - *Cuiseurs à pâtes* **DOMINA 980**

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



**EC498/SC**  
1 Becken 40 L (ohne Körbe)

*Cuiseur à pâtes électrique 40 litres, double fond inox perforé, robinet d'alimentation, vanne de vidange (fourni sans paniers)*

40x90x85

30,5x51x27,5

40

-

9

9

400V/3N  
50/60Hz

51

0,5

**3.232**



**EC9982V/SC**  
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

**4.985**

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



**EC498T/SC**  
1 Becken 40 L (ohne Körbe)

*Cuiseur à pâtes électrique 40 litres, double fond inox perforé, robinet d'alimentation, vanne de vidange (fourni sans paniers)*

40x90x58

30,5x51x27,5

40

-

9

9

400V/3N  
50/60Hz

45

0,5

**3.070**



**EC9982VT/SC**  
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

**4.736**

# DOMINA 980 Nudelkocher - *Cuiseurs à pâtes*

## Zubehör - Accessoires

### Körbe für Nudelkocher - *Paniers pour cuiseurs à pâtes*

	Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Preis Prix
		(BxTxH) cm (LxPxH) cm	€
	<b>A770049</b>	14,5x29x21,5	<b>84</b>
	<b>A770050</b>	49x29x21,5	<b>187</b>
	<b>A800104</b>	16x29x21,5	<b>87</b>
	<b>A800105</b>	24x29x21,5	<b>104</b>
	<b>A800108</b>	ø 14,5 x H 20	<b>110</b>
	<b>B800003</b>	14,5x16x21,5	<b>71</b>
	<b>B800004</b>	14,5x16x21,5	<b>71</b>
	<b>B800007</b>	33x29x21,5	<b>144</b>
	<b>A980117</b> Deckel für Nudelkocher <i>Couvercle pour cuiseur à pâtes</i>	52,8x32,7x4,58	<b>51</b>

90



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

**MBM**  
01/19

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



A800104



A800104 + B800007



A800105



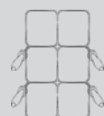
A800104 + A770049



A770050



A800108



B800004 + B800003

# Kippbratpfanne

## Sauteuses



Das Kippbratpfannensortiment der Serie **DOMINA 980** besteht aus Standgeräten und Tischgeräten mit Gas- oder elektrischer Beheizung. Manuelle Bedienung.

### Beständigkeit

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

### Leistung

- Thermostatische Temperaturregelung

### Bedienkomfort

- Gerundete Kanten
- Versiegelte, ausgewogene Abdeckung
- Großer Frontgriff



La gamme de sauteuses de la gamme **DOMINA 980** se compose de modèles alimentation gaz ou électrique version monobloc ou à suspendre. La cuve possède des parois et le fond en inox AISI 304. Le relevage de la cuve est manuel par poignée.

### Fiabilité

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

### Performance



- Contrôle thermostatique de la température

### Facilité d'utilisation

- Angles arrondis
- Fermeture étanche et souple
- Grande poignée de levage

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Wannenabmessungen Dim. de la cuve	Wannenkapaazität Capacité de la cuve	Brenner Brûleurs	Heizelemente Éléments électriques	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	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><b>GBRVI98</b> Gas-Kippbratpfanne Beckenboden aus Edelstahl • Inhalt 80 L  Sauteuse gaz capacité 80 litres</p>	80x90x85	79x69x20	80	20	0,02	20	230V/1N 50/60Hz	164	1,1	<b>7.006</b>
 <p><b>EBRVI98</b> Elektro-Kippbratpfanne Beckenboden aus Edelstahl • Inhalt 80 L  Sauteuse électrique, capacité 80 litres</p>	80x90x85	79x69x20	80	-	12	12	400V/3N 50/60Hz	160	1,1	<b>6.845</b>





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


# DOMINA 980 Kippbratpfanne - Sauteuses

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

## Aufbau - Top

 <p><b>GBRVI98T</b> Beckenboden aus Edelstahl • Inhalt 80 L manuelle Kippung  <i>Sauteuse gaz capacité 80 litres</i></p>	120x90x25	80x69x20	80	21	0,02	21	230V/1N 50/60Hz	170	1	6.266
 <p><b>EBRVI98T</b> Beckenboden aus Edelstahl • Inhalt 80 L manuelle Kippung  <i>Sauteuse électrique, capacité 80 litres</i></p>	120x90x25	80x69x20	80	-	12	12	400V/3N 50/60Hz	154	1	6.058

## Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gewicht Poids	Volumen Volumen	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€
<b>A980007</b> Unterbau Kippbratpfanne für freitragende Installation  <i>Support pour sauteuse installation suspendue</i>	103,5x79,5x13	22	0,7	333
 <b>A980008</b> Unterbau Kippbratpfanne als Standgerät  <i>Support / Piétement pour sauteuse</i>	120x82x60	30	1,1	895



# Kochkessel

## Marmites



Die **DOMINA 980** Kochkesselreihe besteht aus Modellen mit 100 & 150 Litern mit direkter und indirekter Beheizung, Gas oder Elektro, als Standgeräte oder in Cantilever-Ausführung.

### Beständigkeit

- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 mit einer Stärke von 2 mm
- Korrosionsbeständiger Wannenboden aus Edelstahl AISI 316
- Druckwächter (Modelle mit indirekter Beheizung)

### Leistung

- Direkte und indirekte Beheizung

### Bedienkomfort

- Umlaufende Vertiefung für das Auffangen von Flüssigkeiten
- Versiegelte, ausgewogene Abdeckung mit Seitengriff
- Einfach entnehmbare Abflussfilter



La gamme de marmites **DOMINA 980** se compose de marmites d'une capacité de 100 et 150 litres, toutes deux en version monobloc ou à suspendre. Elles sont disponibles en alimentation gaz ou électrique et en chauffe directe ou indirecte. Fonction mijotage disponible sur les versions chauffe indirecte électrique et gaz.

### Fiabilité

- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 2 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	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(ØxH) cm	Lt	kW		Kg	m³	€

### Auf Unterschrank - Monobloc

	<b>G10098</b> 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	<b>5.568</b>
	<b>G15098</b> 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	<b>5.706</b>
	<b>G100I98</b> 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	<b>7.528</b>
	<b>G150I98</b> 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	<b>8.441</b>



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

# DOMINA 980 Kochkessel - Marmites

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



## E100I98

Indirekte Beheizung • Inhalt 100 L

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

80x90x85

60x42

100

14,4

400V/3N  
50/60Hz

128

1,1

7.606

## E150I98

Indirekte Beheizung • Inhalt 150 L

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

80x90x85

60x54

150

14,4

400V/3N  
50/60Hz

134

1,1

7.844

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



## G100T98

Direkte Beheizung • Inhalt 100 L

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

80x90x70

60x42

100

21

-

113

1,1

5.132

## G150T98

Direkte Beheizung • Inhalt 150 L

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

80x90x70

60x54

150

21

-

118

1,1

5.410



## G100IT98

Indirekte Beheizung • Inhalt 100 L

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

80x90x70

60x42

100

21

-

138

1,1

7.686

## G150IT98

Indirekte Beheizung • Inhalt 150 L

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

80x90x70

60x54

150

21

-

143

1,1

8.091



## E100IT98

Indirekte Beheizung • Inhalt 100 L

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

80x90x70

60x42

100

14,4

400V/3N  
50/60Hz

123

1,1

7.272

## E150IT98

Indirekte Beheizung • Inhalt 150 L

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

80x90x70

60x54

150

14,4

400V/3N  
50/60Hz

129

1,1

7.848




## Zubehör - Accessoires

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

	<b>A800052</b> Kochkessel-Einsatz 100 L • gelocht • 1-teilig <i>Panier pour marmite 100 litres</i>	Ø 50 x 41	1	<b>768</b>
	<b>A800055</b> Kochkessel-Einsatz 150 L • gelocht • 1-teilig <i>Panier pour marmite 150 litres</i>	Ø 50 x 48	1	<b>896</b>

	<b>A800053</b> Kochkessel-Einsatz 100 L • gelocht • 2-teilig <i>½ paniers (2 unités) pour marmite 100 litres</i>	Ø 50 x 41	2	<b>962</b>
	<b>A800056</b> Kochkessel-Einsatz 150 L • gelocht • 2-teilig <i>½ paniers (2 unités) pour marmite 150 litres</i>	Ø 50 x 48	2	<b>1.107</b>

	<b>A800054</b> Kochkessel-Einsatz 100 L • gelocht • 3-teilig <i>⅓ paniers (3 unités) pour marmite 100 litres</i>	Ø 50 x 41	3	<b>1.201</b>
	<b>A800057</b> Kochkessel-Einsatz 150 L • gelocht • 3-teilig <i>⅓ paniers (3 unités) pour marmite 150 litres</i>	Ø 50 x 48	3	<b>1.311</b>

	<b>A980121</b> Deckel mit doppelter Isolierung <i>Couvercle à double isolation</i>	Ø 60		<b>571</b>
--	--	------	--	------------



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



# DOMINA 980

## Wasserbad

### Bain Marie



Die **DOMINA 980** Wasserbadreihe besteht aus elektrischen Standgeräten oder Tischgeräten.

#### Beständigkeit

- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 mit einer Stärke von 2 mm
- Formgestanzte und nahtlos verschweißte Wannen

#### Leistung

- Gepanzerte Heizelemente aus rostfreiem Edelstahl

#### Bedienkomfort

- Steuerung über Druckwächter



La gamme de bain-marie **DOMINA 980** se compose de modèles alimentation électrique 1 ou 2 cuves en version monobloc ou top. 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 2 mm
- Cuve emboutie et soudée

#### Performance



- Résistance électrique en acier blindé

#### Facilité d'utilisation

- Régulation de la température par thermostat

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

#### Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre



	<b>EBMA498</b> 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	<b>2.451</b>
	<b>EBMA998</b> 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	<b>3.057</b>



# Wasserbad - *Bain Marie* **DOMINA 980**

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

## Aufbau - Top

	<b>EBM498T</b> 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	1.946
	<b>EBM998T</b> 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	2.485

## 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	€

	<b>A800040</b> Inhalt 21 L GN 1/1  <i>Cap. 21 L GN 1/1</i>	53x32,5x15	136
	<b>A800041</b> Inhalt 13 L GN 2/3  <i>Cap. 13 L GN 2/3</i>	35,5x32,5x15	98
	<b>A800042</b> Inhalt 9,5 L GN 1/2  <i>Cap. 9,5 L GN 1/2</i>	32,5x26,5x15	89
	<b>A800043</b> Inhalt 5 L GN 1/3  <i>Cap. 5 L GN 1/3</i>	32,5x17,5x15	70



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

### Éléments neutres



Die **DOMINA 980** Neutralelementereihe besteht aus Standgeräten mit offenem Unterbau oder Tischgeräten. Die Arbeitsplatte besteht aus Edelstahl AISI 304 18/10 mit einer Stärke von 2 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

- Arbeitsplatte aus Edelstahl AISI 304, 2 mm Stärke
- Höhenverstellbare Füße AISI 304

#### Bedienkomfort

- Perfekt ergänzbar mit anderen Modellen
- In 40er Breite auch mit Schublade



La gamme de éléments neutres de la gamme **DOMINA 980** se compose d'éléments en version monobloc ou top. Le plan de travail est réalisé en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 2 mm. Les modules sont disponibles avec ou sans tiroirs et sont ajustables en hauteur de 85 à 90 cms grâce aux pieds réglables.

#### Fiabilité

- Construction en acier inox AISI 304
- Pieds ajustables en hauteur, en acier AISI 304

#### Facilité d'utilisation

- Alignement parfait avec les autres modules de la gamme
- Tiroirs disponibles sur la gamme

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Schublade Tiroir	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm		Kg	m <sup>3</sup>	€

#### Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre

	<b>NA498</b>	40x90x85		34	0,5	<b>1.219</b>
	<b>NA498C</b> Mit Schublade Avec tiroir	40x90x85	•	40	0,5	<b>1.489</b>
	<b>NA998</b>	80x90x85		51	1	<b>1.672</b>

# Neutralelemente - *Eléments neutres* **DOMINA 980**

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Schublade Tiroir	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm		Kg	m <sup>3</sup>	€

## Aufbau - Top

	<b>N198</b>	10x90x25		5	0,075	<b>492</b>
	<b>N298</b>	20x90x25		10	0,15	<b>548</b>
	<b>N498</b>	40x90x25		26	0,25	<b>675</b>
	<b>N498C</b> Mit Schublade <i>Avec tiroir</i>	40x90x25	•	29	0,25	<b>954</b>
	<b>N998</b>	80x90x25		40	0,4	<b>984</b>

## Unterbau-Backofen

### Soubassements fours



Die **DOMINA 980** besteht aus einem Unterbau-Elektrobackofen, entwickelt, um Auf Tischgeräte zu tragen.

#### Beständigkeit

- Kochkammer aus porzellanbeschichtetem Stahl
- Wärmeisolierung aus Glaswolle mit hoher Dichte
- Doppelwandtür mit Isolierschicht

#### Leistung

- Thermostatische Temperaturregelung
- Separate Temperatureinstellung für Ober- und Unterhitze

#### Bedienkomfort

- Gerundete Kanten
- Hitzefester Griff mit einfach zu greifender Form



La gamme de soubassements fours **DOMINA 980** se compose d'un modèle alimentation électrique. Le soubassement four est étudié pour se positionner au-dessous d'équipements en version top.

#### Fiabilité

- Chambre de cuisson en acier émaillé
- Isolation thermique et laine de verre haute densité
- Porte double paroi avec interstice d'isolation

#### Performance

- Régulation de température indépendante sol/plafond

#### Facilité d'utilisation

- Angles arrondis
- Poignée athermique

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Ofenabmessungen Dim. du four	Backofen Four	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Statisch El. statique	kW		Kg	m³	€

### Elektro-Backöfen - Soubassements fours électriques

	<b>EF098</b> Statisch GN 2/1 Four statique GN 2/1	80x90x60	56x66x31	6 kW	6	400V/3N 50/60Hz	55	0,7	2.175
--	--	----------	----------	------	---	--------------------	----	-----	-------

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kg	m³	€

### OPTIONAL

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



#### \*CI\*

Aufpreis für Backofen mit gusseisernem Boden  
Supplément pour plaque inférieure du four en acier

809

# Unterschränke

## Soubassements neutres



Die **DOMINA 980** Unterschränke gibt es in verschiedenen Breiten, um Auf Tischgeräte zu tragen.

### Beständigkeit

- Außenverkleidung aus Edelstahl AISI 304
- Höhenverstellbare Füße AISI 304



La gamme de soubassements neutres **DOMINA 980** est composée de divers modèles permettant de supporter les équipements en version top.

### Fiabilité

- Structure en acier inox AISI 304
- Pieds réglables en hauteur

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€

### Unterschränke (Mit Türen) - Soubassements fermes



**NSA298**  
Geschlossene Frontseite 20 cm  
Soubassement fermé cm 20

20x90x60

16

0,2

**530**

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



**NSA498**  
Offene Frontseite 40 cm  
Soubassement ouvert 40 cm

40x90x60


23

0,35

**582**

# DOMINA 980 Unterschränke - Soubassements neutres


Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€

 <p><b>NSA998</b> Offene Frontseite 80 cm <i>Soubassement ouvert 80 cm</i></p>	80x90x60	32	0,6	<b>741</b>
--	----------	----	-----	------------

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gesamtleistung KW Tot.	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW	Kg	m³	€


## Unterschränke Zubehör - Accessoires pour soubassements

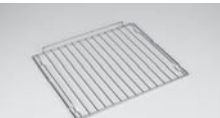
 <p><b>A777003</b> Tür für Unterschrank 40 cm <i>Porte pour soubassement 40 cm</i></p>	39x44x4		5	0,05	<b>158</b>
--	---------	--	---	------	------------

 <p><b>A980018</b> Schubladen-Kit 2 Schubladen GN 1/1 <i>Kit 2 tiroirs GN 1/1 pour soubassement</i></p>	40x64x21,5/10				<b>540</b>
--	---------------	--	--	--	------------

 <p><b>A980052</b> Kit Heizregister für Schrankfach GN1/1 <i>Kit réchauffeur pour soubassement GN 1/1</i></p>	23x54x5	0,8	5	0,05	<b>365</b>
---	---------	-----	---	------	------------

 <p><b>A980053</b> Kit Heizregister für Schrankfach GN2/1 <i>Kit réchauffeur pour soubassement GN 2/1</i></p>	53x54x5	1,6	7	0,06	<b>607</b>
---	---------	-----	---	------	------------

 <p><b>A770011</b> Auflagerost für Unterschrank GN1/1 <i>Étagère pour placard GN 1/1</i></p>	32,5x62,5x3				<b>46</b>
--	-------------	--	--	--	-----------

 <p><b>A770013</b> Auflagerost für Unterschrank GN2/1 <i>Grille pour four statique GN 2/1</i></p>	53x62,5x4,7				<b>51</b>
---	-------------	--	--	--	-----------

**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	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€

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

A980009	160	85	2,2	1.338
A980010	200	100	2,7	1.380
A980011	240	110	3,2	1.460
A980012	280	120	3,7	1.534
A980013	320	135	4,2	1.617
A980014	360	165	4,7	1.685
A980015	400	180	5,2	1.808
A980016	440	195	5,7	1.852
A980017	480	210	6,2	1.893
A980057	520	230	6,7	1.988

**Geräteträger - Barre porte éléments**

A990008	80x5x8	5	0,1	198
---------	--------	---	-----	-----

**Edelstahl-Standfuss - Pied inox**

A990016	65x25x20	12	0,1	521
---------	----------	----	-----	-----

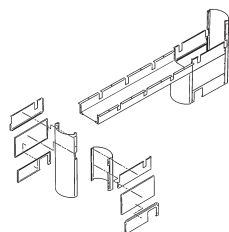
# DOMINA 980 Zubehör - Accessoires

## Zubehör für doppel freitragenden Aufbau • Tiefe 90 cm

### Habillage de poutre pour ensemble central - prof. 90 cm

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€

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

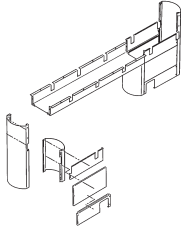


<b>A980082</b>	160			<b>1.235</b>
<b>A980083</b>	200			<b>1.271</b>
<b>A980084</b>	240			<b>1.306</b>
<b>A980085</b>	280			<b>1.344</b>
<b>A980086</b>	320			<b>1.378</b>
<b>A980087</b>	360			<b>1.416</b>
<b>A980088</b>	400			<b>1.451</b>
<b>A980089</b>	440			<b>1.490</b>
<b>A980090</b>	480			<b>1.535</b>
<b>A980091</b>	520			<b>1.597</b>



**Zubehör für einseitig freitragenden Aufbau • Tiefe 90 cm**
*Habillage de poutre pour ensemble adosse - prof. 90 cm*

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€

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


<b>A980092</b>	160x90			<b>1.114</b>
<b>A980093</b>	200x90			<b>1.153</b>
<b>A980094</b>	240x90			<b>1.189</b>
<b>A980095</b>	280x90			<b>1.224</b>
<b>A980096</b>	320x90			<b>1.260</b>
<b>A980097</b>	360x90			<b>1.296</b>
<b>A980098</b>	400x90			<b>1.335</b>
<b>A980099</b>	440x90			<b>1.378</b>
<b>A980100</b>	480x90			<b>1.415</b>
<b>A980101</b>	520x90			<b>1.472</b>

## Kit Bodenanker • Tiefe 90/70 cm

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

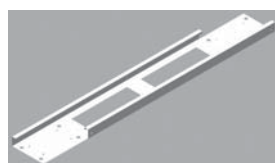
Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€

### Kit für Mittelträger - Kit d'accrochage



<b>A980037</b> mod. A980009 (n. 2 Platten + Schablone) Tiefe 90 mod. A980062 (n. 2 Platten + Schablone) Tiefe 90/70  <i>mod. A980009 (2 platines d'accrochage + gabarit) profondeur 90</i> <i>mod. A980062 (2 platines d'accrochage + gabarit) profondeur 70/90</i>	160x70/90	16	0,07	<b>353</b>
--	-----------	----	------	------------

<b>A980038</b> mod. A980010 (n. 2 Platten + Schablone) Tiefe 90 mod. A980063 (n. 2 Platten + Schablone) Tiefe 90/70  <i>mod. A980010 (2 platines d'accrochage + gabarit) profondeur 90</i> <i>mod. A980063 (2 platines d'accrochage + gabarit) profondeur 70/90</i>	200x70/90	19	0,1	<b>358</b>
--	-----------	----	-----	------------



<b>A980039</b> mod. A980011 (n. 2 Platten + Schablone) Tiefe 90 mod. A980064 (n. 2 Platten + Schablone) Tiefe 90/70  <i>mod. A980011 (2 platines d'accrochage + gabarit) profondeur 90</i> <i>mod. A980064 (2 platines d'accrochage + gabarit) profondeur 70/90</i>	240x70/90	23	0,12	<b>380</b>
--	-----------	----	------	------------

<b>A980040</b> mod. A980012 (n. 2 Platten + Schablone) Tiefe 90 mod. A980065 (n. 2 Platten + Schablone) Tiefe 90/70  <i>mod. A980012 (2 platines d'accrochage + gabarit) profondeur 90</i> <i>mod. A980065 (2 platines d'accrochage + gabarit) profondeur 70/90</i>	280x70/90	26	0,15	<b>394</b>
--	-----------	----	------	------------

<b>A980041</b> mod. A980013 (n. 2 Platten + Schablone) Tiefe 90 cm mod. A980066 (n. 2 Platten + Schablone) Tiefe 90/70 cm  <i>mod. A980013 (2 platines d'accrochage + gabarit) profondeur 90</i> <i>mod. A980066 (2 platines d'accrochage + gabarit) profondeur 70/90</i>	320x70/90	29	0,18	<b>402</b>
--	-----------	----	------	------------

<b>A980042</b> mod. A980014 (n. 2 Platten + Schablone) Tiefe 90 mod. A980067 (n. 2 Platten + Schablone) Tiefe 90/70  <i>mod. A980014 (2 platines d'accrochage + gabarit) profondeur 90</i> <i>mod. A980067 (2 platines d'accrochage + gabarit) profondeur 70/90</i>	360x70/90	33	0,2	<b>407</b>
--	-----------	----	-----	------------

<b>A980043</b> mod. A980015 (n. 2 Platten + Schablone) Tiefe 90 mod. A980068 (n. 2 Platten + Schablone) Tiefe 90/70  <i>mod. A980015 (2 platines d'accrochage + gabarit) profondeur 90</i> <i>mod. A980068 (2 platines d'accrochage + gabarit) profondeur 70/90</i>	400x70/90	37	0,25	<b>530</b>
--	-----------	----	------	------------

<b>A980044</b> mod. A980016 (n. 3 Platten + Schablone) Tiefe 90  <i>mod. A980016 (3 platines d'accrochage + gabarit) profondeur 90</i>	440x70/90	41	0,3	<b>544</b>
---	-----------	----	-----	------------

<b>A980045</b> mod. A980017 (n. 3 Platten + Schablone) Tiefe 90  <i>mod. A980017 (3 platines d'accrochage + gabarit) profondeur 90</i>	480x70/90	45	0,3	<b>588</b>
---	-----------	----	-----	------------

<b>A980076</b> mod. A980057 (n. 3 Platten + Schablone) Tiefe 90  <i>mod. A980057 (3 platines d'accrochage + gabarit) profondeur 90</i>	520x70/90	49	0,4	<b>704</b>
---	-----------	----	-----	------------

**Weiteres Zubehör***Accessoires complémentaires*

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€

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

 <b>A980102</b>	90x0,3x7,5	1	0,01	<b>102</b>
---	------------	---	------	------------

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

 <b>A980103</b>	90x0,3x7,5	1	0,01	<b>102</b>
---	------------	---	------	------------

**Tellerablage - Barres de dressage**

<b>A777086</b>	40x7x5,5			<b>95</b>
<b>A777088</b>	80x7x5,5			<b>107</b>
<b>A777090</b>	120x7x5,5			<b>128</b>

**Edelstahl-Lenkrolle - Roulette inox**

<b>A990089</b> Lenkrolle mit Bremse <i>Roulette avec frein</i>	Ø 12,5			<b>61</b>
<b>A990090</b> Lenkrolle <i>Roulette</i>	Ø 12,5			<b>48</b>
<b>A980118</b> 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>				<b>153</b>

**Aufsatzablagegestell für Töpfe - Étagères hautes pour casseroles**

<b>A980078</b>	80			<b>914</b>
<b>A980079</b>	120			<b>1.143</b>
<b>A980080</b>	160			<b>1.210</b>

### Weiteres Zubehör

### Accessoires complémentaires

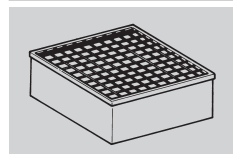
Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€

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

A990091				112
---------	--	--	--	-----

#### Verbindungs-Kit freitragender Aufbau - *Structure reliant les étagères hautes pour casseroles - version double suspendue*

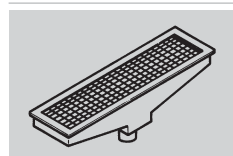
A990092				151
---------	--	--	--	-----



**B900001**  
Bodeneinlauf aus Edelstahl  
*Caniveau de sol en acier inox*

40x40x15

773



**B980001**  
Bodeneinlauf aus Edelstahl  
*Caniveau de sol en acier inox*

80x40x15

1.352

#### Frontsockel - *Plinthes frontales*

A980046	40x2x14,5			35
A980047	80x2x14,5			67
A980048	120x2x14,5			91
A980049	160x2x14,5			114



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

A980050	70x2x14,5			45
A980081	70x2x14,5			45



Für Unterschränke NSA298 - *Pour soubassement NSA298*

#### Seitensockel - *Fermeture latérale*

A980051	7,5x1,5x60			23
---------	------------	--	--	----



# 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 nettoyables grâce aux glissières intérieures embouties.*

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

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

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



110

Tiefe: 110 cm

Modularität: 22,5-45-67,5-90-112,5 cm

Arbeitsfläche: 2 mm

Profondeur: 110 cm

Largeur des modules: 22,5-45-67,5-90-112,5 cm

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.

### Beständigkeit

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

### Leistung

- Gusseliserne, 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.

### 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	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	6 kW	8 kW	G kW	E kW	kW		Kg	m³	€

### Auf Unterschrank - Monobloc sur coffre



#### G2SA11

2 Brenner  
mit Wasserablauf-Kit  
  
Feux vifs 2 feux,  
veilleuses et thermocouples,  
kit de vidange

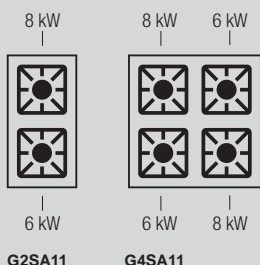
45x110x85	-	1	1	-	-	14	-	90	0,65	3.060
-----------	---	---	---	---	---	----	---	----	------	-------



#### G4SA11

4 Brenner  
mit Wasserablauf-Kit  
  
Feux vifs 4 feux,  
veilleuses et thermocouples,  
kit de vidange

90x110x85	-	2	2	-	-	28	-	140	1,2	5.310
-----------	---	---	---	---	---	----	---	-----	-----	-------



# DOMINA 1100 Gasherde - Feux vifs

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

## Auf Backofen - Monobloc sur four



### G4SF11

4 Brenner, Gas-Backofen  
mit Wasserablauf-Kit

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

90x110x85

54x94x30

2

2

10

-

38

-

180

1,3

6.003



### 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

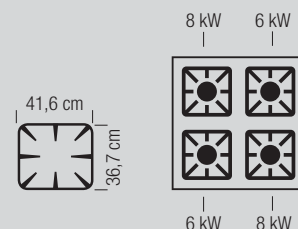
400V/3N  
50/60Hz

180


1,3

6.465

112



## Zubehör - Accessoires

	Modell <i>Modèle</i>	Außenabmessungen <i>Dimensions</i>	Gewicht <i>Poids</i>	Volumen <i>Volume</i>	Preis <i>Prix</i>
		(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kg	m³	€
	<b>A980119</b> Kochplatte glatt 1 Brenner <i>Plaque grillade lisse 1 feu</i>	37x37	7,5		<b>318</b>
	<b>A980120</b> Kochplatte gerillt 1 Brenner <i>Plaque grillade rainurée 1 feu</i>	37x37	6,7		<b>390</b>



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



# DOMINA 1100

## 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.

#### 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.

#### Fiabilité

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

#### Performance

- Plaques électriques à chauffe rapide

#### Facilité d'utilisation

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

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

#### Auf Unterschrank - Monobloc sur baie fermée

	<b>E2A11Q</b> 2 Kochplatten quadratisch  2 plaques électriques carrés	45x110x85	-	2	-	-	-	6	400V/3N 50/60Hz	90	0,65	3.925
	<b>E4A11Q</b> 4 Kochplatten quadratisch  4 plaques électriques carrés	90x110x85	-	3	1	-	-	13	400V/3N 50/60Hz	140	1,2	5.657

114

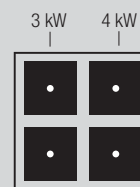


30x30 cm



3 kW

E2A11Q




3 kW 4 kW

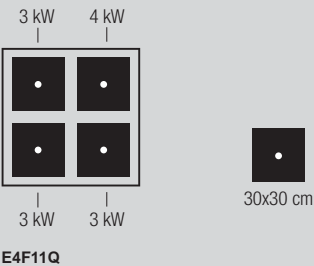
E4A11Q

Elektroherde - *Fourneaux électriques* **DOMINA 1100**

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

Auf Backofen - *Monobloc sur four*

	<b>E4F11Q</b> 4 Kochplatten quadratisch Elektro-Backofen  <i>4 plaques électriques carrées, four électrique</i>	90x110x85	54x94x30	3	1	-	10	23	400V/3N 50/60Hz	180	1,3	7.635
--	---	-----------	----------	---	---	---	----	----	--------------------	-----	-----	-------



# DOMINA 1100

## Glühplattenherde

### Plaque coup de feu



Die **DOMINA 1100** verfügt über einen Glühplattenherd verfügbar als Standgerät mit offenem Unterschrank oder mit einem Durchreiche –Gas-Backofen.

#### 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.

#### Fiabilité

- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 2 mm.
- Plaque coup de feu en acier épaisseur 10 mm, surface 50 dm<sup>2</sup>

#### 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	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Gas 12 kW	G kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

#### Auf Unterschrank - Monobloc sur coffre



#### GTA911

Gas-Glühplatte

1 plaque coup de feu

90x110x85	-	1	-	12	-	190	1,3	4.451
-----------	---	---	---	----	---	-----	-----	-------

#### Auf Backofen - Monobloc sur four



#### GTF911

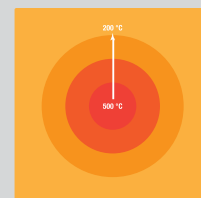
Gas-Glühplatte

Gas-Backofen

1 plaque coup de feu  
avec four gaz

90x110x85	54x94x30	1	10	22	-	170	1,3	6.580
-----------	----------	---	----	----	---	-----	-----	-------

116

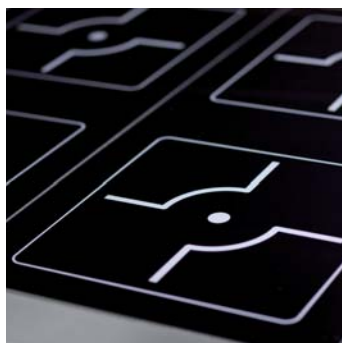


Isotherme Zonen für differenziertes Kochen

Zones thermiques permettant de différencier les cuissons

# 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

- Ch 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)

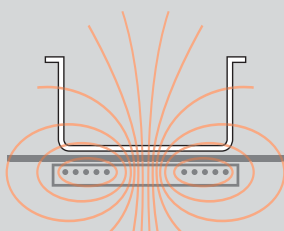
### Facilité d'utilisation

- 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	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	5 kW	kW		Kg	m³	€

### Auf Unterschrank - Monobloc sur coffre

	<b>E4111</b> 2 Induktionsfelder <i>Plaque induction 2 zones</i>	45x110x85	2	10	400V/3 50/60Hz	80	0,65	<b>10.908</b>
	<b>E9111</b> 4 Induktionsfelder <i>Plaque induction 4 zones</i>	90x110x85	4	20	400V/3 50/60Hz	120	1,2	<b>21.089</b>



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

# DOMINA 1100

## 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	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	Glatt Lisse	Gerillt Rainurée	Verchromt Chromée	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	9 kW	6 kW	kW		Kg	m³	€

#### Auf Unterschrank - Monobloc sur coffre

 <p><b>GFTA911L</b> Grillplatte glatt <i>Plaque lisse</i></p>	•			90x110x85	83x70,5x1,5	2	-	18	-	190	1,3	5.022
	•		•	90x110x85	83x70,5x1,5	2	-	18	-	190	1,3	6.060
 <p><b>GFTA911R</b> Grillplatte gerillt <i>Plaque rainurée</i></p>		•		90x110x85	83x70,5x1,5	2	-	18	-	190	1,3	5.368



# Grillplatten - Plaques grillades **DOMINA 1100**

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson			Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chauffer rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Électrique éléments	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	Glatt Lisse	Gerillt Rainurée	Verchromt Chromée	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	9 kW	6 kW	kW		Kg	m³	€



**GFTA911LR**  
Grillplatte 2/3 glatt und  
1/3 gerillt

Plaque 2/3 lisse  
1/3 rainurée

•	•		90x110x85	83x70,5x1,5	2	-	18	-	190	1,3	<b>5.253</b>
---	---	--	-----------	-------------	---	---	----	---	-----	-----	--------------

**GFTA911LRC**  
Grillplatte 2/3 glatt und  
1/3 gerillt verchromt

Plaque 2/3 lisse  
1/3 rainurée chromée

•	•	•	90x110x85	83x70,5x1,5	2	-	18	-	190	1,3	<b>6.465</b>
---	---	---	-----------	-------------	---	---	----	---	-----	-----	--------------



**EFTA911L**  
Grillplatte glatt

Plaque lisse

•			90x110x85	83x70,5x1,5	-	2	12	400V/3N 50/60Hz	190	1,3	<b>5.598</b>
---	--	--	-----------	-------------	---	---	----	--------------------	-----	-----	--------------

**EFTA911LC**  
Grillplatte glatt  
verchromt

Plaque lisse chromée

•		•	90x110x85	83x70,5x1,5	-	2	12	400V/3N 50/60Hz	190	1,3	<b>6.522</b>
---	--	---	-----------	-------------	---	---	----	--------------------	-----	-----	--------------



**EFTA911R**  
Grillplatte gerillt

Plaque rainurée

	•		90x110x85	83x70,5x1,5	-	2	12	400V/3N 50/60Hz	190	1,3	<b>5.946</b>
--	---	--	-----------	-------------	---	---	----	--------------------	-----	-----	--------------



**EFTA911LR**  
Grillplatte 2/3 glatt  
und 1/3 gerillt

Plaque 2/3 lisse  
1/3 rainurée

•	•		90x110x85	83x70,5x1,5	-	2	12	400V/3N 50/60Hz	190	1,3	<b>5.830</b>
---	---	--	-----------	-------------	---	---	----	--------------------	-----	-----	--------------

**EFTA911LRC**  
Grillplatte 2/3 glatt und  
1/3 gerillt verchromt

Plaque 2/3 lisse  
1/3 rainurée chromée

•	•	•	90x110x85	83x70,5x1,5	-	2	12	400V/3N 50/60Hz	190	1,3	<b>6.869</b>
---	---	---	-----------	-------------	---	---	----	--------------------	-----	-----	--------------



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

## 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

- Gusselerner 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	Wannenzapazität Capacité de la cuve	Brenner Brûleurs	Heizelemente Éléments électriques	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€


#### Auf Unterschrank - Monobloc sur baie fermée

	<b>GF411</b> 1 Becken 18 L 1 Korb  1 cuve cap. 18 L 1 panier	67,5x110x85	30x40x31	18	15,2	-	15,2	-	120	1,1	<b>5.035</b>
	<b>GF911</b> 2 Becken 18 L 3 Korb  2 cuves cap. 18+18 L, 3 panier	112,5x110x85	30x40x31	18+18	15,2+15,2	-	30,4	-	195	1,75	<b>8.023</b>

120

# Fritteusen - Friteuses **DOMINA 1100**

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

	<b>EF411</b> 1 Becken 18 L 1 Korb	45x110x85	30x40x25	18	-	16	16	400V/3N 50/60Hz	80	0,65	4.040
	1 cuve cap. 18 L 1 panier										

## Zubehör - Accessoires

### Fritteusen Zubehör - Pour friteuses monobloc gaz et électrique

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

	<b>160037</b> Korb 1/2 Becken 1/2 panier	13x36x13	<b>93</b>
	<b>174254</b> Korb 1/1 Becken 1 panier	27x36x13	<b>110</b>
	<b>A990127</b> Ölauffangbehälter Bac pour huile	28x61x13,5	<b>116</b>



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.  
(160037 - 174254)



# DOMINA 1100

## 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	Gewicht Poids	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><b>GC411</b> 1 Becken 40 L (ohne Körbe)  1 cuve cap. 40 L (fourni sans paniers)</p>	67,5x110x85	51x30,5x30	40	14	-	14	-	140	1	5.196
 <p><b>GC911</b> 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	6.408

# Nudelkocher - *Cuiseurs à pâtes* **DOMINA 1100**

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



**EC411**  
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

**4.445**

## 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

**84**



**A770050**

49x29x21,5

**187**



**A800104**

16x29x21,5

**87**



**A800105**

24x29x21,5

**104**



**A800108**

ø 14,5 x H 20

**110**



**B800003**

14,5x16x21,5

**71**



**B800004**

14,5x16x21,5

**71**



**B800007**

33x29x21,5

**144**

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.



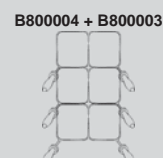
A800104 + B800007



A800104 + A770049



A800108



123

# DOMINA 1100

## Wasserbad

### Bain Marie



Die **DOMINA 1100** verfügt über ein Elektro-Wasserbad.

#### Beständigkeit

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

#### Leistung

- Gepanzerte Heizelemente aus rostfreiem Edelstahl

#### Bedienkomfort

- Thermostat
- Steuerung auf beiden Seiten



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

#### Fiabilité

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

#### Performance


- Résistances blindées incoloy
- Thermostat de régulation de la température

#### Facilité d'utilisation

- Panneau de contrôle sur un côté de l'appareil


Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Wannenabmessungen Dim. de la cuve	Wannenkazität Capacité de la cuve	Heizelemente Éléments électriques	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volumen	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm		kW	kW		Kg	m³	€

#### Auf Unterschrank - Monobloc sur baie fermée

	<b>EBMA411</b> 1 Becken GN 4/3 (ohne Behälter)  Bain Marie électrique cuve GN 4/3 (fourni sans bac)	45x110x85	31x69x16	GN 1/1 + GN 1/3	2,5	2,5	230V/1N 50/60Hz	70	0,65	<b>3.464</b>

## 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	€
	<b>A800040</b> Inhalt. 21 L GN 1/1 <i>Cap. 21 L GN 1/1</i>	53x32,5x15	<b>136</b>
	<b>A800041</b> Inhalt. 13 L GN 2/3 <i>Cap. 13 L GN 2/3</i>	35,5x32,5x15	<b>98</b>
	<b>A800042</b> Inhalt 9,5 L GN 1/2 <i>Cap. 9,5 L GN 1/2</i>	32,5x26,5x15	<b>89</b>
	<b>A800043</b> Inhalt 5 L GN 1/3 <i>Cap. 5 L GN 1/3</i>	32,5x17,5x15	<b>70</b>
	<b>A800044</b> Inhalt 2,5 L GN 1/6 <i>Cap. 2,5 L GN 1/6</i>	17,6x16,2x15	<b>52</b>



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

# DOMINA 1100

## Neutralelemente

### Éléments 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	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€

#### Auf Unterschrank - Monobloc sur baie fermée

	NA211	22,5x110x85	45	0,35	752
	NA211W	22,5x110x85	45	0,35	1.236

# Neutralelemente - *Eléments neutres* **DOMINA 1100**

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€



**NA411**

45x110x85

65

0,65

**2.425**



**NA911**

90x110x85

130

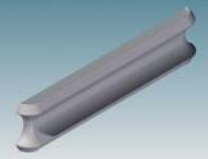




1,2

**3.349**

# DOMINA 1100 Zubehör - Accessoires

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



## Weiteres Zubehör - Accessoires complémentaires

	<b>A110005</b> Abschlussprofil (1 Seite) <i>Barre de finition (1 côté)</i>	94/110x8x5	4	<b>1.286</b>
	<b>A110007</b> Wassersäule <i>Colonne alimentation en eau</i>			<b>644</b>
	<b>A990040</b> Tellerablage <i>Barres de dressage</i>	45x7,5x5,5		<b>146</b>
	<b>A990041</b> Tellerablage <i>Barres de dressage</i>	90x7,5x5,5		<b>175</b>
	<b>A990042</b> Tellerablage <i>Barres de dressage</i>	135x7,5x5,5	1,7	<b>204</b>
	<b>A990043</b> Tellerablage <i>Barres de dressage</i>	180x7,5x5,5		<b>232</b>
	<b>A990044</b> Tellerablage <i>Barres de dressage</i>	225x7,5x5,5		<b>262</b>
	<b>A990045</b> Tellerablage <i>Barres de dressage</i>	270x7,5x5,5		<b>290</b>
	<b>A990089</b> Edelstahl-Lenkrolle mit Bremse <i>Roulette inox avec frein</i>	Ø 12,5	1	<b>61</b>
	<b>A990090</b> Edelstahl-Lenkrolle <i>Roulette inox sans frein</i>	Ø 12,5	1	<b>48</b>

# Zubehör - *Accessoires* **DOMINA 1100**

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

## Zubehör - Sockelblenden - Accessoires complémentaires - Plinthes

	<b>A990094</b> Frontsockel <i>Plinthes frontales</i>	45x14x2		<b>37</b>
	<b>A110002</b> Frontsockel <i>Plinthes frontales</i>	67,5x14x2		<b>62</b>
	<b>A990095</b> Frontsockel <i>Plinthes frontales</i>	90x14x2		<b>67</b>
	<b>A110004</b> Frontsockel <i>Plinthes frontales</i>	112,5x14x2		<b>81</b>
	<b>A990096</b> Frontsockel <i>Plinthes frontales</i>	135x14x2		<b>91</b>
	<b>A110006</b> Frontsockel <i>Plinthes frontales</i>	157,5x14x2		<b>105</b>
	<b>A990097</b> Frontsockel <i>Plinthes frontales</i>	180x14x2		<b>114</b>
	<b>A110009</b> Seitensockel rechts/links <i>Plinthe latérale gauche ou droite</i>	87x15x2		<b>100</b>



Modulares Kochen - *Cuisson modulaire*

# **MAGISTRA**

## Zuverlässig, kompakt und angemessen Die perfekte Lösung für Ihre Bedürfnisse

*Fiable, performante, accessible  
La solution parfaite à tous vos besoins*



Robustheit, Leistungsfähigkeit und Komfort sind die Merkmale, die die **MAGISTRA** Serie ausmachen. **MAGISTRA** wurde entworfen, um dem Koch maximalen Komfort bei Benutzung und Reinigung und den Technikern einfache und schnelle Installation und Wartung zu garantieren. Eine Robuste und Leistungsfähige Serie, die für viele Jahre Bestand haben wird.

**MAGISTRA** ist eine modulare Kochserie, die für verschiedene Umgebungen mehrere Lösungen bietet, um allen Bedürfnissen in Gastronomieküchen gerecht zu werden. Vielseitig, flexibel, funktional.

130

- Formgestanzte, wasserdichte Arbeitsflächen aus Edelstahl AISI 304 mit 1 mm Stärke
- Formgestanzte und nahtlos verschweißte Becken
- Gerundete Kanten
- Flex Burners Hochleistungsbrenner
- Geschützte Pilotflamme mit wenig Verbrauch
- Einfach entnehmbare, gusseiserne Brenner/Pfannenroste, Spülmaschinen geeignet



*Robustesse, performance et simplicité sont les éléments qui caractérisent la gamme cuisson **MAGISTRA**.*

*Conçue pour être installée en un minimum de temps, cette gamme de matériels est simple et robuste et ne nécessite pas de longues opérations de maintenance.*

**MAGISTRA** est une ligne de matériels de cuisson modulaires, offrant toutes les solutions pour s'adapter à son environnement et satisfaire tous les besoins de la cuisine.

- Plans de travail emboutis en acier inox AISI 304, épaisseur 1 mm
- Cuves embouties et soudées
- Alignement des matériels bord à bord
- Brûleurs Flex Burners haut rendements
- Flamme pilote faible consommation et protégée
- Supports casseroles feu vifs facilement démontables et nettoyables en lave-vaisselle

# MAGISTRA 700

## Kompakt, zuverlässig und günstig

### *Compacte, fiable et abordable*

Die beste Lösung, um kleine und mittlere Küchen auszustatten. Zuverlässigkeit, Kompaktheit und Komfort sind die Merkmale, die diese Linie charakterisieren. Die **MAGISTRA 700** wurde entworfen und hergestellt, um Zuverlässigkeit, Vielseitigkeit, Flexibilität und hohe Qualitätsstandards zu garantieren.

Sie bietet eine komplette Produktpalette, um Ihre gesamte Küche auszustatten und die Aufstellung Ihren Bedürfnissen entsprechen zu realisieren.

- Standgerät mit Backofen
- Standgerät mit offenem Unterbau
- Auf Tischgeräte und Unterbauten
- Saubere Verbindungen der Elemente mit Verbindungskit
- Auf höhenverstellbaren Füßen, auf Sockel oder auf Rollen

*La meilleur solution pour équiper les cuisines de petites et moyennes tailles. Fiabilité, compacité et commodité sont les éléments qui caractérisent cette ligne.*

*Polyvalente et flexible, **MAGISTRA 700** est conçue et réalisée pour garantir les hauts standards de qualité et de fiabilité.*

**MAGISTRA 700** offre une gamme complète de produits qui vous permettent de personnaliser entièrement votre cuisine et de réaliser des installations qui satisferont vos besoins

- Monobloc sur four
- Monobloc sur baie libre
- Top à poser et éléments de support
- Excellent alignement avec joints de liaison
- Installation sur pieds ajustable, sur socle ou roulettes pivotantes



132

**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

**new** 5,5 kW - 7 kW



Die **MAGISTRA 700** Gasherdsreihe 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.

#### 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 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.

#### 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

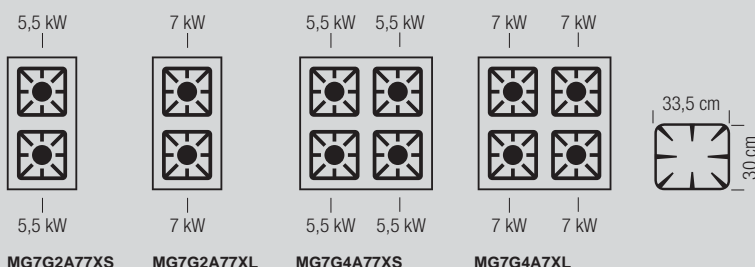
#### Facilité d'utilisation

- 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	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	5,5 kW	7 kW	G kW	E kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

#### Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre

	<b>MG7G2A77XS</b> 2 Brenner 2 feux vifs	40x70x85	-	2	-	-	11	-	41	0,4	1.471
	<b>MG7G2A77XL</b> 2 Brenner 2 feux vifs	40x70x85	-	-	2	-	14	-	41	0,4	1.471
	<b>MG7G4A77XS</b> 4 Brenner 4 feux vifs	70x70x85	-	4	-	-	22	-	62	0,8	2.073
	<b>MG7G4A77XL</b> 4 Brenner 4 feux vifs	70x70x85	-	-	4	-	28	-	62	0,8	2.073





# MAGISTRA 700 Gasherde - Feux vifs

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



## MG7G6A77XS

6 Brenner

6 feux vifs

110x70x85

-

6

-

-

-

33

-

88

1,1

2.718

## MG7G6A77XL

6 Brenner

6 feux vifs

110x70x85

-

-

6

-

-

42

-

88

1,1

2.718

## Auf Backofen - Monobloc sur four



## MG7G4F77XS

4 Brenner, Gas-Backofen

4 feux, four gaz

70x70x85

56x63x30

4

-

6

-

28

-

90

0,8

3.063

## MG7G4F77XL

4 Brenner, Gas-Backofen

4 feux, four gaz

70x70x85

56x63x30

-

4

6

-

34

-

90

0,8

3.063

## MG7G4FE77XS

4 Brenner, Elektro-Backofen

4 feux, four électrique

70x70x85

56x63x30

4

-

-

5,3

22

400V/3N  
50/60Hz

91

0,8

3.512

## MG7G4FE77XL

4 Brenner, Elektro-Backofen

4 feux, four électrique

70x70x85

56x63x30

-

4

-

5,3

28

400V/3N  
50/60Hz

91

0,8

3.512

## MG7G4FEV77XS

4 fuochi valvolati,  
4 Brenner,  
Elektro-Umluft-Backofen

4 feux, four électrique  
ventilé

70x70x85

56x37x32

4

-

-

2,6

22

230V/1N  
50/60Hz

83

0,8

3.549

## MG7G4FEV77XL

4 Brenner,  
Elektro-Umluft-Backofen

4 feux, four électrique  
ventilé

70x70x85

56x37x32

-

4

-

2,6

28

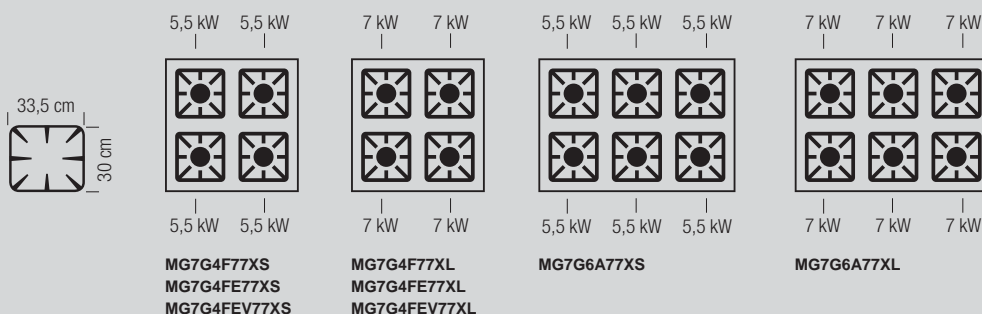
230V/1N  
50/60Hz

83

0,8

3.549

134



# Gasherde - Feux vifs **MAGISTRA 700**

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



**MG7G6FA77XS**  
6 Brenner, Gas-Backofen  
*6 feux, four gaz*

110x70x85	56x63x30	6	-	6	-	39	-	125	1,1	<b>4.045</b>
-----------	----------	---	---	---	---	----	---	-----	-----	--------------

**MG7G6FA77XL**  
6 Brenner, Gas-Backofen  
*6 feux, four gaz*

110x70x85	56x63x30	-	6	6	-	48	-	125	1,1	<b>4.045</b>
-----------	----------	---	---	---	---	----	---	-----	-----	--------------

**MG7G6FEA77XS**  
6 Brenner, Elektro-Backofen  
*6 feux, four électrique*

110x70x85	56x63x30	6	-	-	5,3	33	400V/3N 50/60Hz	128	1,1	<b>4.352</b>
-----------	----------	---	---	---	-----	----	--------------------	-----	-----	--------------

**MG7G6FEA77XL**  
6 fuochi valvolati,  
6 Brenner, Elektro-Backofen  
*6 feux, four électrique*

110x70x85	56x63x30	-	6	-	5,3	42	400V/3N 50/60Hz	128	1,1	<b>4.352</b>
-----------	----------	---	---	---	-----	----	--------------------	-----	-----	--------------



**MG7G6F77MXS**  
6 Brenner  
Jumbo-Gas-Backofen  
*6 feux, 1 grand four gaz*

110x70x85	77x64x36	6	-	8	-	41	-	115	1,1	<b>4.382</b>
-----------	----------	---	---	---	---	----	---	-----	-----	--------------

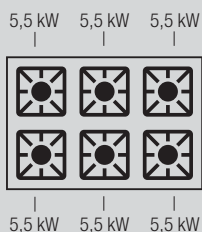
**MG7G6F77MXL**  
6 Brenner  
Jumbo-Gas-Backofen  
*6 feux, 1 grand four gaz*

110x70x85	77x64x36	-	6	8	-	50	-	115	1,1	<b>4.382</b>
-----------	----------	---	---	---	---	----	---	-----	-----	--------------

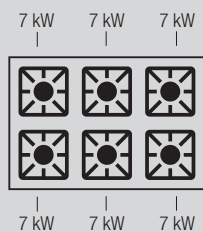


**MG7G4MFA77XL**  
4 Brenner, Gas-Backofen  
*4 feux, four gaz*

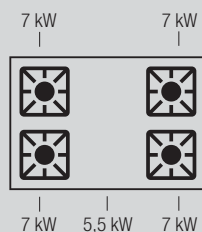
110x70x85	56x63x30	-	4	6	-	39,5	-	136	1,1	<b>4.464</b>
-----------	----------	---	---	---	---	------	---	-----	-----	--------------



MG7G6FA77XS  
MG7G6FEA77XS  
MG7G6F77MXS



MG7G6FA77XL  
MG7G6FEA77XL  
MG7G6F77MXL



MG7G4MFA77XL



# MAGISTRA 700 Gasherde - Feux vifs

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

## Aufbau - Top



### MG7G277XS

2 Brenner  
Feux vifs 2 feux

40x70x25

-

2

-

-

-

11

-

30

0,2

981

### MG7G277XL

2 Brenner  
Feux vifs 2 feux

40x70x25

-

-

2

-

-

14

-

30

0,2

981



### MG7G477XS

4 Brenner  
Feux vifs 4 feux

70x70x25

-

4

-

-

-

22

-

50

0,32

1.612

### MG7G477XL

4 Brenner  
Feux vifs 4 feux

70x70x25

-

-

4

-

-

28

-

50

0,32

1.612



### MG7G677XS

6 Brenner  
Feux vifs 6 feux

110x70x25

-

6

-

-

-

33

-

64

0,5

2.278

### MG7G677XL

6 Brenner  
Feux vifs 6 feux

110x70x25

-

-

6

-

-

42

-

64

0,5

2.278

**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).

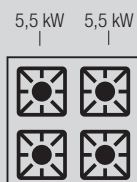
136



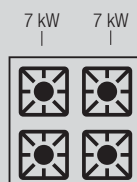
5,5 kW  
MG7G277XS



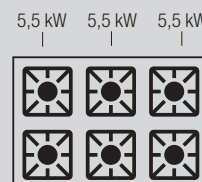
7 kW  
MG7G277XL



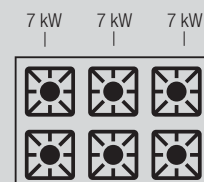
5,5 kW 5,5 kW  
MG7G477XS



7 kW 7 kW  
MG7G477XL






5,5 kW 5,5 kW 5,5 kW  
MG7G677XS



7 kW 7 kW 7 kW  
MG7G677XL

## Zubehör - Accessoires

	Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
		(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kg	m³	€
	<b>A777103</b> Grillplatee glatt, 1 Brenner (AISI 430) <i>Plaque grillade lisse, 1 bruleur (AISI 430)</i>	30x33,5x8	6,5	0,01	262
	<b>A777104</b> Grillplatee gerillt, 1 Brenner (AISI 430) <i>Plaque grillade rainurée, 1 bruleur (AISI 430)</i>	30x33,5x8	6	0,01	323
	<b>A777059</b> Wassersäule für Modell MG7G4A77... und MG7G4F77... <i>Colonne alimentation en eau pour fourneau MG7G4A77... et MG7G4F77...</i>	32x49x1			383
	<b>A777063</b> Wassersäule für Modell MG7G2A77..., MG7G6A77... und MG7G6F77... <i>Colonne alimentation en eau pour fourneau MG7G2A77..., MG7G6A77... et MG7G6F77...</i>				383
	<b>A777064</b> Wassersäule für Modell MG7G477... <i>Colonne alimentation en eau pour fourneau MG7G477...</i>				383



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.  
(A777103 - A777104)



# MAGISTRA 700

## Elektroherde

### Fourneaux électriques



Die **MAGISTRA 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.

#### 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 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.

#### Fiabilité

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

#### Performance

- Plaques électriques à chauffe rapide

#### Facilité d'utilisation

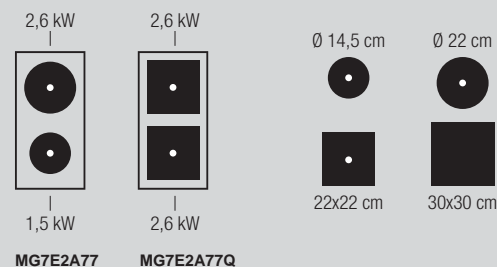
- Angles arrondis
- Système anti surchauffe

Modell Modèle	Außenabmessungen Außenabmessungen	Ofenabmessungen Dim. du four	Platten Plaques			Backofen Four		Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	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

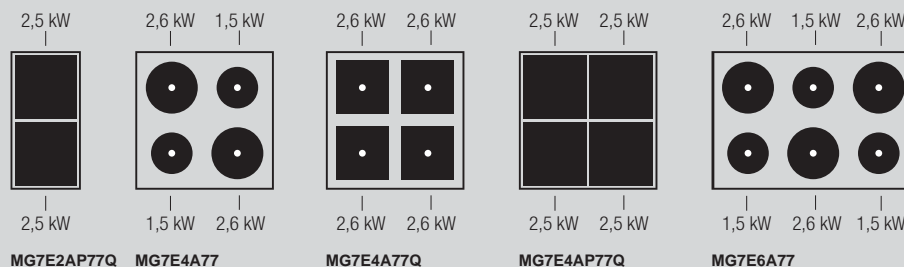
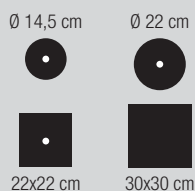
	<b>MG7E2A77</b> 2 Kochplatten rund 2 plaques électriques rondes	40x70x85	-	1	1	-	-	-	4,1	400V/3N 50Hz	35	0,4	1.395
	<b>MG7E2A77Q</b> 2 Kochplatten quadratisch 2 plaques électriques carrés	40x70x85	-	-	2	-	-	-	5,2	400V/3N 50Hz	45	0,4	1.898

138



# Elektroherde - Fourneaux électriques **MAGISTRA 700**

Modell Modèle	Außenabmessungen Außenabmessungen	Ofenabmessungen Dim. du four	Platten Plaques			Backofen Four		Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	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	€
 <b>MG7E2AP77Q</b> 2 bündige gusseiserne Kochplatten  <i>2 zones de chauffe            intégrées</i>	40x70x85	-	-	-	2	-	-	5	400V/3N 50Hz	58	0,4	<b>2.120</b>
 <b>MG7E4A77</b> 4 Kochplatten rund  <i>4 plaques électriques            rondes</i>	70x70x85	-	2	2	-	-	-	8,2	400V/3N 50Hz	60	0,8	<b>1.916</b>
 <b>MG7E4A77Q</b> 4 Kochplatten quadratisch  <i>4 plaques électriques            carrés</i>	70x70x85	-	-	4	-	-	-	10,4	400V/3N 50Hz	69	0,8	<b>3.049</b>
 <b>MG7E4AP77Q</b> 4 bündige gusseiserne Kochplatten  <i>4 zones de chauffe            intégrées</i>	70x70x85	-	-	-	4	-	-	10	400V/3N 50Hz	93	0,8	<b>3.414</b>
 <b>MG7E6A77</b> 6 Kochplatten rund  <i>6 plaques électriques            rondes</i>	110x70x85	-	3	3	-	-	-	12,3	400V/3N 50Hz	136	1,1	<b>2.417</b>



MG7E2AP77Q MG7E4A77 MG7E4A77Q MG7E4AP77Q MG7E6A77

# MAGISTRA 700 Elektroherde - Fourneaux électriques

Modell Modèle	Außenabmessungen Außenabmessungen	Ofenabmessungen Dim. du four	Platten Plaques			Backofen Four		Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	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	€



**MG7E6A77Q**  
6 Kochplatten  
quadratisch  
*6 plaques électriques  
carrés*

110x70x85

-

-

6

-

-

-

15,6

400V/3N  
50Hz

136

1,1

**4.190**

## Auf Backofen - Monobloc sur four



**MG7E4F77**  
4 Kochplatten rund  
Elektro-Backofen  
*4 plaques électriques  
rondes, 1 four électrique*

70x70x85

56x66x31

2

2

-

-

5,3

13,5

400V/3N  
50Hz

90

0,8

**3.304**



**MG7E4F77Q**  
4 Kochplatten  
quadratisch  
Elektro-Backofen  
*4 plaques électriques  
carrées, 1 four électrique*

70x70x85

56x66x31

-

4

-

5,3

15,7

400V/3N  
50Hz

99

0,8

**4.320**



**MG7E4FP77Q**  
4 bündige gusseiserne  
Kochplatten  
Elektro-Backofen  
*4 plaques intégrées  
sur four électrique*

70x70x85

56x66x31

-

-

4

-

5,3

15,3

400V/3N  
50Hz

125

0,8

**4.751**



**MG7E4FVP77Q**  
4 bündige gusseiserne  
Kochplatten  
Elektro-Umluft-Backofen  
*4 plaques électriques  
intégrées sur four  
électrique ventilé*

70x70x85

56x37x32

-

-

4

-

2,6

12,6

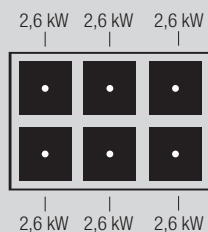
400V/3N  
50/60Hz

117

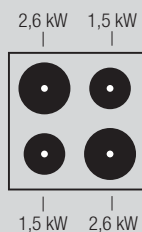
0,8

**4.232**

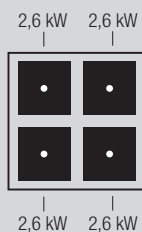
140



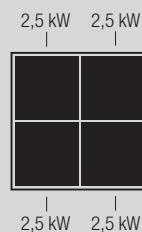
MG7E6A77Q



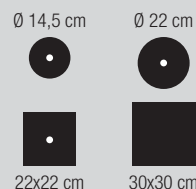
MG7E4F77



MG7E4F77Q



MG7E4FP77Q  
MG7E4FVP77Q



# Elektroherde - Fourneaux électriques **MAGISTRA 700**

Modell Modèle	Außenabmessungen Außenabmessungen	Ofenabmessungen Dim. du four	Platten Plaques			Backofen Four		Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	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	€



## **MAG7E6FA77Q**

6 Kochplatten  
quadratisch  
Elektro-Backofen

6 plaques électriques  
carrées, 1 four électrique

110x70x85

56x66x31

-

6

-

-

5,3

20,9

400V/3N  
50Hz

140

1,1

**5.440**

## Aufbau - Top



## **MAG7E277**

2 Kochplatten rund

2 plaques électriques  
rondes

40x70x25

-

1

1

-

-

-

4,1

400V/3N  
50Hz

20

0,2

**976**



## **MAG7E277Q**

2 Kochplatten  
quadratisch

2 plaques électriques  
carrés

40x70x25

-

-

2

-

-

-

5,2

400V/3N  
50Hz

27

0,2

**1.513**



## **MAG7E477**

4 Kochplatten  
quadratisch

4 plaques électriques  
carrés

70x70x25

-

2

2

-

-

-

8,2

400V/3N  
50Hz

40

0,32

**1.349**



## **MAG7E477Q**

4 Kochplatten  
quadratisch

4 plaques électriques  
carrés

70x70x25

-

-

-

4

-

-

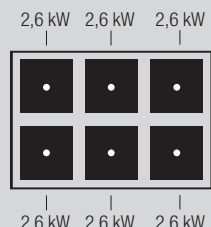
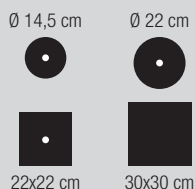
10,4

400V/3N  
50Hz

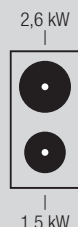
49

0,32

**2.635**



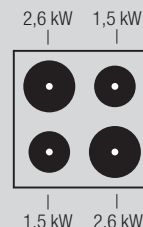
**MAG7E6FA77Q**



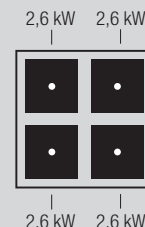
**MAG7E277**



**MAG7E277Q**



**MAG7E477**



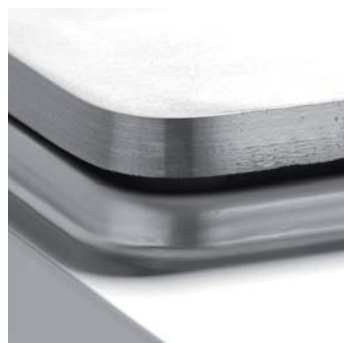
**MAG7E477Q**

141

# MAGISTRA 700

## Glühplattenherde

### Plaque coup de feu



Die **MAGISTRA 700** Glühplattenherdserie besteht aus Standgeräten mit offenem Unterschrank oder mit Backofen, Tischgeräten, Gas- oder Elektromodelle. Gusseiserne Heizplatten mit einer Oberfläche von 40 dm<sup>2</sup>, 10 cm Stärke bei Gasmodellen 15 mm Stärke bei Elektromodellen.

#### 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 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 dm<sup>2</sup> sur 10 mm d'épaisseur sur les modèles gaz et 15 mm sur les modèles électriques.

#### Fiabilité

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

#### Performance

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

#### Facilité d'utilisation

- Différenciation des zones de chauffe pour obtenir des cuissons différentes

Modell Modèle	Außenabmessungen Außenabmessungen	Ofenabmessungen Dim. du four	Kochplatte Plaque de cuisson		Backofen Four		Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	G 9 kW	E 2,25 kW	G kW	E kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

### Gas - Gaz



#### MG7GTA77

Gas-Glühplattenherd

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

70x70x85

-

1

-

-

-

9

-

83

0,8

2.411



#### MG7GTF77

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

70x70x85

56x66x31

1

-

6

-

15

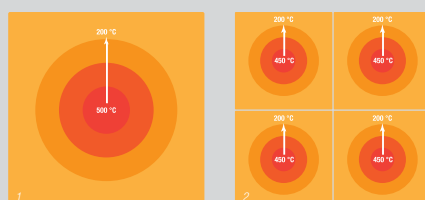
-

116

0,8

3.373

142



- Isotherme Zonen für differenziertes Kochen  
Zones thermiques permettant de différencier les cuissons
- Isotherme Zonen für differenziertes Kochen (Mod.MG7ET77, MG7ETA77, MG7ETF77)  
Zones thermiques permettant de différencier les cuissons (mod. MG7ETA77 - MG7ETF77 - MG7ET77)

# Glühplattenherde - *Plaque coup de feu* **MAGISTRA 700**

Modell Modèle	Außenabmessungen Außenabmessungen	Ofenabmessungen Dim. du four	Kochplatte Plaque de cuisson		Backofen Four		Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	G 9 kW	E 2,25 kW	G kW	E kW	kW		Kg	m³	€



**MG7GT77**  
Gas-Glühplatte  
*1 plaque coup de feu,  
veilleuse et thermocouple,  
allumage piezzo*

70x70x25

-

1

-

-

-

9

-

68

0,32

**1.790**

## Elektro - Electric



**MG7ETA77**  
Elektro-Glühplattenherd  
mit offenem Unterbau  
*Plaque coup de feu  
electrique sur baie libre*

70x70x85

-

-

4

-

-

9

400V/3N  
50Hz

84

0,8

**2.914**



**MG7ETF77**  
Elektro-Glühplattenherd  
mit Backofen  
*Plaque coup de feu  
electrique, 1 four électrique*

70x70x85

56x66x31

-

4

-

5,3

14,3

400V/3N  
50Hz

117

0,8

**3.869**



**MG7ET77**  
Elektro-Glühplatte  
*Plaque coup de feu  
electrique*

70x70x25

-

-

4

-

-

9

400V/3N  
50Hz

69

0,32

**2.352**

# MAGISTRA 700

## Glasceranfelder, Auftisch

### Plaques de cuisson vitrocéramiques



Die **MAGISTRA 700** Glasceranfelder gibt es als Auftisch- Modelle mit 2 oder 4 Infrarotkochzonen.

#### Beständigkeit

- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 1 mm Stärke

#### Leistung

- Erhitzung proportional zur Kontaktfläche

#### Bedienkomfort

- Vollständig glatte Oberfläche
- Unabhängige Regelung der einzelnen Kochbereiche



Les plaques vitro-céramique de la gamme **MAGISTRA 700** sont disponibles en version 2 ou 4 zones.

#### 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	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	1,8 kW 2,5 kW	E kW	kW		Kg	m³	€

#### Auf Backofen - Monobloc sur four



#### MG7EVC4F77

4 Kochzonen  
Elektro-Backofen

Fourneau vitrocéramique  
4 zones de chauffe,  
1 four électrique

70x70x85	56x66x31	2	2	5,3	13,9	400V/3N 50/60Hz	99	0,8	4.186
----------	----------	---	---	-----	------	--------------------	----	-----	-------

#### Aufbau - Top



#### MG7EVC277

2 Kochzonen

Fourneau vitrocéramique  
2 zones de chauffe

40x70x25	-	1	1	-	4,3	400V/3N 50/60Hz	27	0,2	1.668
----------	---	---	---	---	-----	--------------------	----	-----	-------

144

1,8 kW

2,5 kW



Ø 18 cm



Ø 25 cm

Glasceranfelder - *Plaques de cuisson vitrocéramiques* **MAGISTRA 700**

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



**MG7EVC477**  
4 Kochzonen  
*Fourneau vitrocéramique*  
4 zones de chauffe

70x70x25	-	2	2	-	8,6	400V/3N 50/60Hz	49	0,3	2.731
----------	---	---	---	---	-----	--------------------	----	-----	-------

1,8 kW



Ø 18 cm

2,5 kW

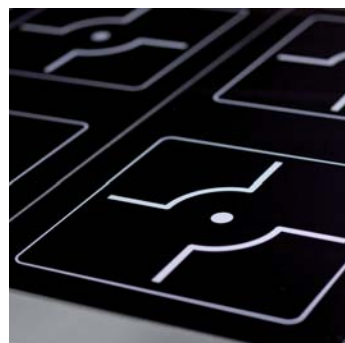


Ø 25 cm



## 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 embouti 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

Modell Modèle	Außenabmessungen Außenabmessungen	Induktoren Inducteurs		Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	3,5 kW	5 kW	kW		Kg	m³	€

#### Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre

	<b>MG7EA4771</b> 2 Induktionsfelder <i>Plaque induction 2 zones</i>	40x70x85	2		7	400V/3 50/60Hz	53	0,4	7.497
	<b>MG7EA7771</b> 4 Induktionsfelder <i>Plaque induction 4 zones</i>	70x70x85	4		14	400V/3 50/60Hz	76	0,8	11.762

# Induktionskochfelder - *Plaques induction* **MAGISTRA 700**

Modell Modèle	Außenabmessungen Außenabmessungen	Induktoren Inducteurs		Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	3,5 kW	5 kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

## Aufbau - Top

	<b>MG7E4771</b> 2 Induktionsfelder <i>Plaque induction 2 zones</i>	40x70x25	2		7	400V/3 50/60Hz	33	0,2	7.140
	<b>MG7E7771</b> 4 Induktionsfelder <i>Plaque induction 4 zones</i>	70x70x25	4		14	400V/3 50/60Hz	56	0,3	11.327

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 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
- Abschlüssige Kochplatte
- Großer Auffangbehälter aus Edelstahl
- Unabhängige Brenner / Heizelemente



Les plaques grillades de la gamme **MAGISTRA 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 réglées 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 chauffer rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Électrique elements	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	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

														
<b>MG7GFTA477L</b> Grillplatte glatt <i>Plaque gaz lisse</i>														
	●			40x70x85	35x57	1	-	5,5	-	63	0,5	<b>2.068</b>		

													
<b>MG7GFTA477LC</b> Grillplatte glatt verchromt <i>Plaque gaz lisse chromée</i>													
	●	●	40x70x85	35x57	1	-	5,5	-	63	0,5	<b>2.492</b>		








# Grillplatten - Plaques grillades **MAGISTRA 700**

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson			Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chauffe rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Électrique éléments	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	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	€
 <p><b>MG7GFTA477R</b> Grillplatte gerillt <i>Plaque gaz rainurée</i></p>		•		40x70x85	35x57	1	-	5,5	-	63	0,5	2.233
 <p><b>MG7GFTA777L</b> Grillplatte glatt <i>Plaque gaz lisse</i></p>	•			70x70x85	65x57	2	-	11	-	97	0,8	2.771
 <p><b>MG7GFTA777LC</b> Grillplatte glatt verchromt <i>Plaque gaz lisse chromée</i></p>	•		•	70x70x85	65x57	2	-	11	-	97	0,8	3.419
 <p><b>MG7GFTA777R</b> Grillplatte gerillt <i>Plaque gaz rainurée</i></p>		•		70x70x85	65x57	2	-	11	-	97	0,8	3.060
 <p><b>MG7GFTA777LR</b> Grillplatte ½ glatt und ½ gerillt <i>Plaque gaz ½ lisse ½ rainurée</i></p>	•	•		70x70x85	65x57	2	-	11	-	97	0,8	3.019



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 700 Grillplatten - Plaques grillades

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson			Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chauffer rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Électrique éléments	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	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	€
 <p><b>MG7GFTA777LRC</b> Grillplatte ½ glatt verchromt und ½ gerillt <i>Plaque gaz ½ lisse ½ rainurée chromée</i></p>	•	•	•	70x70x85	65x57	2	-	11	-	97	0,8	3.504
<b>Aufbau - Top</b>												
 <p><b>MG7GFT477L</b> Grillplatte glatt <i>Plaque gaz lisse</i></p>	•			40x70x25	35x57	1	-	5,5	-	43	0,2	1.434
 <p><b>MG7GFT477LC</b> Grillplatte glatt verchromt <i>Plaque gaz lisse chromée</i></p>	•		•	40x70x25	35x57	1	-	5,5	-	43	0,2	1.908
 <p><b>MG7GFT477R</b> Grillplatte gerillt <i>Plaque gaz rainurée</i></p>		•		40x70x25	35x57	1	-	5,5	-	43	0,2	1.572
 <p><b>MG7GFT777L</b> Grillplatte glatt <i>Plaque gaz lisse</i></p>	•			70x70x25	65x57	2	-	11	-	75	0,32	2.375

150



# Grillplatten - Plaques grillades **MAGISTRA 700**

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson			Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chauffe rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Électrique éléments	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	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	€
 <b>MG7GFT777LC</b> Grillplatte glatt verchromt <i>Plaque gaz lisse chromée</i>	•		•	70x70x25	65x57	2	-	11	-	75	0,32	2.829
 <b>MG7GFT777R</b> Grillplatte gerillt <i>Plaque gaz rainurée</i>		•		70x70x25	65x57	2	-	11	-	75	0,32	2.539
 <b>MG7GFT777LR</b> Grillplatte ½ glatt und ½ gerillt <i>Plaque gaz ½ lisse ½ rainurée</i>	•		•	70x70x25	65x57	2	-	11	-	75	0,32	2.521
 <b>MG7GFT777LRC</b> Grillplatte ½ glatt verchromt und ½ gerillt <i>Plaque gaz ½ lisse ½ rainurée chromée</i>	•	•	•	70x70x25	65x57	2	-	11	-	75	0,32	2.909
 <b>MG7EFTA477L</b> Grillplatte glatt <i>Plaque électrique lisse</i>	•			40x70x85	35x57	-	1	4	400V/3N 50Hz	63	0,5	1.928






## Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre



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 700 Grillplatten - Plaques grillades

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson			Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chauffer rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Éléments électriques	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Énergie	Gewicht Poids	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	€
 <p><b>MG7EFTA477LC</b> Grillplatte glatt verchromt <i>Plaque électrique lisse chromée</i></p>	•		•	40x70x85	35x57	-	1	4	400V/3N 50Hz	63	0,5	2.219
 <p><b>MG7EFTA477R</b> Grillplatte gerillt <i>Plaque électrique rainurée</i></p>		•		40x70x85	35x57	-	1	4	400V/3N 50Hz	63	0,5	2.046
 <p><b>MG7EFTA777L</b> Grillplatte glatt <i>Plaque électrique lisse</i></p>	•			70x70x85	65x57	-	2	8	400V/3N 50Hz	97	0,8	2.711
 <p><b>MG7EFTA777LC</b> Grillplatte glatt verchromt <i>Plaque électrique lisse chromée</i></p>	•		•	70x70x85	65x57	-	2	8	400V/3N 50Hz	97	0,8	3.382
 <p><b>MG7EFTA777R</b> Grillplatte gerillt <i>Plaque électrique rainurée</i></p>		•		70x70x85	65x57	-	2	8	400V/3N 50Hz	97	0,8	3.113



# Grillplatten - Plaques grillades **MAGISTRA 700**






Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson			Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chauffe rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Électrique éléments	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	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	€
 <p><b>MG7EFTA777LR</b> Grillplatte ½ glatt und ½ gerillt <i>Plaque électrique ½ lisse ½ rainurée</i></p>	•	•		70x70x85	65x57	-	2	8	400V/3N 50Hz	97	0,8	2.916
 <p><b>MG7EFTA777LRC</b> Grillplatte ⅓ glatt verchromt und ⅔ gerillt <i>Plaque électrique ⅓ lisse ⅔ rainurée chromée</i></p>	•	•	•	70x70x85	65x57	-	2	8	400V/3N 50Hz	97	0,8	3.533
<b>Aufbau - Top</b>												
 <p><b>MG7EFT477L</b> Grillplatte glatt <i>Plaque électrique lisse</i></p>	•			40x70x25	35x57	-	1	4	400V/3N 50Hz	43	0,2	1.509
 <p><b>MG7EFT477LC</b> Grillplatte glatt verchromt <i>Plaque électrique lisse chromée</i></p>	•		•	40x70x25	35x57	-	1	4	400V/3N 50Hz	43	0,2	1.858
 <p><b>MG7EFT477R</b> Grillplatte gerillt <i>Plaque électrique rainurée</i></p>		•		40x70x25	35x57	-	1	4	400V/3N 50Hz	43	0,2	1.604



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 700 Grillplatten - Plaques grillades

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson			Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chauffer rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Éléments électriques	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Énergie	Gewicht Poids	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	€
 <b>MG7EFT777L</b> Grillplatte glatt <i>Plaque électrique lisse</i>	•			70x70x25	65x57	-	2	8	400V/3N 50Hz	75	0,32	2.194
 <b>MG7EFT777LC</b> Grillplatte glatt verchromt <i>Plaque électrique lisse chromée</i>	•			70x70x25	65x57	-	2	8	400V/3N 50Hz	75	0,32	2.789
 <b>MG7EFT777R</b> Grillplatte gerillt <i>Plaque électrique rainurée</i>		•		70x70x25	65x57	-	2	8	400V/3N 50Hz	75	0,32	2.446
 <b>MG7EFT777LR</b> Grillplatte 1/2 glatt und 1/2 gerillt <i>Plaque électrique 1/2 lisse 1/2 rainurée</i>	•		•	70x70x25	65x57	-	2	8	400V/3N 50Hz	75	0,32	2.337
 <b>MG7EFT777LRC</b> Grillplatte 1/2 glatt verchromt und 1/2 gerillt <i>Plaque électrique 1/2 lisse 1/2 rainurée chromée</i>	•	•	•	70x70x25	65x57	-	2	8	400V/3N 50Hz	75	0,32	2.840



# Lavasteingrill

## Grill charcoal



Die **MAGISTRA 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 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	Rostabmessungen Grilles	Brenner Brûleurs	Gesamtleistung KW Tot.	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	cm		kW	Kg	m³	€

### Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre

	<b>MG7GPLA477G</b> Gusseisen Rost <i>Grille en fonte</i>	40x70x85	35,2x47,5	1	7,5	56	0,5	2.193
	<b>MG7GPLA877G</b> Gusseisen Rost <i>Grille en fonte</i>	80x70x85	35,2x47,5 (x2)	2	15	98	0,8	3.382





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

# MAGISTRA 700 Lavasteingrill - Grill charcoal


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

## Aufbau - Top

	<b>MG7GPL477G</b> Gusseisen Rost  Grille en fonte	40x70x25	35,2x47,5	1	7,5	36	0,2	<b>1.773</b>
	<b>MG7GPL877G</b> Gusseisen Rost  Grille en fonte	80x70x25	35,2x47,5 (x2)	2	15	74	0,32	<b>2.517</b>

## Zubehör - Accessoires

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

	<b>A800100</b> Lavasteine  Sac pierres volcaniques	-	6	<b>42</b>
--	---	---	---	-----------



# Vaporgrill

## Grill à eau



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

### Fiabilité

- Plan de travail en Inox AISI 304, épaisseur 1 mm

### Performance

- Une cuisson délicate des aliments grâce à l'évaporation de l'eau

### Facilité d'utilisation

- Grille double face viande/poisson en fonte
- Tiroir à eau extractible

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Rostabmessungen Grilles	Heizelemente Éléments électriques	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	cm	6 kW	kW		Kg	m³	€

### Mit Geschlossenem Unterbau - Monobloc sur baie

	<b>MG7AQE477</b> Vaporgrill Grill à eau	40x70x85	35,2x47,5	1	6	400V/3N 50/60Hz	50	0,5	2.471
	<b>MG7AQE777</b> Vaporgrill Grill à eau	80x70x85	35,2x47,5 (x2)	2	12	400V/3N 50/60Hz	82	0,8	3.911



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

# MAGISTRA 700

## Fritteusen

### Friteuses



Die **MAGISTRA 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 Edelstahlfiter
- Sicherheitsthermostat
- Kippbare elektrische Heizelemente



Les friteuses de la gamme **MAGISTRA 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	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€

### Auf Unterschrank - Monobloc sur baie fermée

	<b>MG7GF4772V</b> 2 Becken 7+7 L 2 Körbe A770045 <i>Friteuse gaz</i> 2x7 litres sur coffre, 2 paniers A770045	40x70x118	14x34x30	7+7	6,25+6,25	-	12,5	-	62	0,6	3.297
	<b>MG7GF477</b> 1 Becken 14 L 1 Korb A770046 <i>Friteuse gaz</i> 14 litres sur coffre, 1 panier A770046	40x70x118	28x34x30	14	12,5	-	12,5	-	57	0,6	2.448

# Fritteusen - Friteuses **MAGISTRA 700**






Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Wannenabmessungen Dim. de la cuve	Wannenkapazität Capacité de la cuve	Brenner Brûleurs	Heizelemente Éléments électriques	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€
 <p><b>MG7GF777</b> 2 Becken 14+14 L 2 Körbe A770046 <i>Friteuse gaz 14+14 litres sur coffre, 2 paniers A770046</i></p>	70x70x118	28x34x30	14+14	12,5+12,5	-	25	-	97	1,0	<b>4.043</b>
 <p><b>MG7EF4772V</b> 2 Becken 7+7 L 2 Körbe A770045 <i>Friteuse électrique 2 cuves 7+7 litres sur coffre, 2 paniers A770045</i></p>	40x70x85	14x34x24	7+7	-	5,25+5,25	10,5	400V/3N 50Hz	58	0,5	<b>3.432</b>
 <p><b>MG7EF477</b> 1 Becken 13 L 1 Korb A770046 <i>Friteuse électrique 13 litres sur coffre, 1 panier A770046</i></p>	40x70x85	28x34x24	13	-	9	9	400V/3N 50Hz	53	0,5	<b>2.359</b>
 <p><b>MG7EF777</b> 2 Becken 13+13 L 2 Körbe A770046 <i>Friteuse électrique 2 cuves 13+13 litres sur coffre, 2 paniers A770046</i></p>	70x70x85	28x34x24	13+13	-	9+9	18	400V/3N 50Hz	72	0,8	<b>4.075</b>

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

# MAGISTRA 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	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€

## Aufbau - Top

	<b>MG7GF477TS</b> 1 Becken 9 L 1 Korb A660019  <i>Friteuse gaz</i> 1 cuve 9 litres, fournie avec un grand panier A660019	40x70x58	25x34x21,5	9	7,4	-	7,4	-	33	0,33	2.057
	<b>MG7GF777TS</b> 2 Becken 9+9 L 2 Körbe A660019  <i>Friteuse gaz</i> 2 cuves 9+9 litres, fournie avec 2 grands paniers A660019	70x70x58	25x34x21,5	9+9	7,4+7,4	-	14,8	-	55	0,53	3.087
	<b>MG7EF4772VT</b> 2 Becken 6+6 L 2 Körbe A777057  <i>Friteuse électrique</i> 2 cuves 6+6 litres, fournie avec 2 paniers A777057	40x70x25	14x34x20	6+6	-	5,25+5,25	10,5	400V/3N 50Hz	35	0,2	2.432
	<b>MG7EF477T</b> 1 Becken 12 L 1 Korb A777058  <i>Friteuse électrique</i> 1 cuve 12 litres, fournie avec un grand panier A777058	40x70x25	28x34x20	12	-	9	9	400V/3N 50Hz	30	0,2	1.845
	<b>MG7EF777T</b> 2 Becken 12+12 L 2 Körbe A777058  <i>Friteuse électrique</i> 2 cuves 12+12 litres, fournie avec 2 grands paniers A777058	70x70x25	28x34x20	12+12	-	9+9	18	400V/3N 50Hz	53	0,32	3.246



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 <i>Modèle</i>	Außenabmessungen <i>Dimensions</i>	Preis <i>Preis</i>
	(BxTxH) cm <i>(LxPxH) cm</i>	€

	<b>A770045</b> Korb 1/2 Becken <i>1/2 panier</i>	12x29,5x12	<b>72</b>
	<b>A770046</b> Korb 1/1 Becken <i>1 panier</i>	26x29,5x12	<b>79</b>

### Für Standfritteusen - *Pour friteuses sur baie fermée*

	<b>A990127</b> Ölauffangbehälter <i>Bac pour huile</i>	31x61x12/9	<b>116</b>
--	--	------------	------------

### Körbe für Gas-Tischfritteusen - *Paniers pour friteuses gaz top*

	<b>A660018</b> Korb 1/2 Becken <i>1/2 panier</i>	11,5x29x12	<b>75</b>
	<b>A660019</b> Korb 1/1 Becken <i>1 panier</i>	22,5x28x11,5	<b>87</b>



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



# MAGISTRA 700

## Frittenwanne

### Bac de salage



Die **MAGISTRA 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 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	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		Kg	m³	€

#### Aufbau - Top



**MG7ECC477**  
Elektro-Frittenwanne  
*Bac de salage électrique*

40x70x25

31x51x16

0,35

230V/1N  
50/60Hz

20

0,2

**1.105**

#### Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Gesamtleistung KW Tot.	Außenabmessungen Dimensions	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	kW	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kg	m³	€



**MG7ERI477**  
Widerstandselemente Infrarot Aufheizung  
*Résistance infrarouge*

1

41,3x20x24,5

3,5

**349**

162



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

# Nudelkocher

## Cuiseurs à pâtes



Die **MAGISTRA 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
- Abtropfstoff für Körbe



Les cuiseurs à pâtes de la gamme **MAGISTRA 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	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€



### Auf Unterschrank - Monobloc sur baie fermée

	<b>MG7GC477/SC</b> 1 Becken 26 L (ohne Körbe)  <i>Cuiseur à pâtes gaz  26 litres sur coffre  avec 2 paniers</i>	40x70x85	31x34x30	26	8,5	-	8,5	-	50	0,5	2.660
	<b>MG7GC777/SC</b> 1 Becken 40 L (ohne Körbe)  <i>Cuiseur à pâtes gaz  40 litres sur coffre  avec 3 paniers</i>	70x70x85	51x31x30	40	13,6	-	13,6	-	68	0,8	3.282

# MAGISTRA 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	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€








## Auf Unterschrank - Monobloc sur baie fermée


	<b>MG7EC477/SC</b> 1 Becken 26 L (ohne Körbe)  <i>Cuiseur à pâtes électrique 26 litres sur coffre avec 2 paniers</i>	40x70x85	31x34x30	26	-	5,5	5,5	400V/3N 50Hz	44	0,5	2.689
	<b>MG7EC777/SC</b> 1 Becken 40 L (ohne Körbe)  <i>Cuiseur à pâtes électrique 40 litres sur coffre avec 3 paniers</i>	70x70x85	51x31x30	40	-	9	9	400V/3N 50Hz	58	0,8	3.139

## Zubehör - Accessoires

### Körbe für Nudelkocher

### Paniers pour cuiseurs à pâtes

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Preis Prix	Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Preis Prix		
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	€		(BxTxH) cm (LxPxH) cm	€		
	<b>A770049</b>	14,5x29x21,5	<b>84</b>		<b>B800005</b>	9,5x29x21,5	<b>88</b>
	<b>A770050</b>	49x29x21,5	<b>187</b>		<b>B800006</b>	16x29x21,5	<b>98</b>
	<b>B800003</b>	14,5x16x21,5	<b>71</b>		<b>B800007</b>	33x29x21,5	<b>144</b>
	<b>B800004</b>	14,5x16x21,5	<b>71</b>				



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti



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

164

MG7GC477 - MG7EC477

MG7GC777 - MG7EC77



B800007



A770049



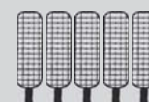
B800005



B800004 + B800003



B800006



B800005



B800004 + B800006

# Kippbratpfanne

## Sauteuses



Das Kippbratpfannensortiment der Serie **MAGISTRA 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 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	Gewicht Poids	Volumen Volumen	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	dm²	Lt	kW		Kg	m³	€

### Kippbratpfannen - Manuelle Kippung / Sauteuses basculantes - basculement manuel

 <p><b>MG7GBR77</b> Beckenboden aus Edelstahl <i>Sauteuse gaz fond inox AISI 430, capacité 60 litres</i></p>	80x70x85	71x48x15	34	60	13,5	-	113	0,85	4.984
 <p><b>MG7EBR77</b> Beckenboden aus Edelstahl <i>Sauteuse électrique fond inox AISI 430, capacité 60 litres</i></p>	80x70x85	71x48x15	34	60	9	400V/3N 50Hz	118	0,85	4.935



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

# MAGISTRA 700

## Kochkessel

### Marmites



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

#### Beständigkeit

- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 1 mm Stärke
- Korrosionsbeständiger Beckenboden aus Edelstahl AISI 316
- Druckwächter

#### Leistung

- Indirekte Beheizung

#### Bedienkomfort

- Umlaufende Vertiefung für das Auffangen von Flüssigkeiten
- Versiegelte, ausgewogene Abdeckung mit Seitengriff
- Einfach entnehmbarer Abflussfilter



La gamme de marmites **MAGISTRA 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	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(ØxH) cm	Lt	kW		Kg	m³	€

#### Auf Unterschrank - Monobloc

	<p><b>MG7G50I77</b> 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>	70x70x85	40x42	50	12,5	-	91	0,8	6.193
	<p><b>MG7E50I77</b> 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>	70x70x85	40x42	50	9	400V/3N 50Hz	93	0,8	6.564



## Zubehör - Accessoires

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

	<b>B700006</b> Kochkessel-Einsatz 50 L - gelocht - 1-teilig <i>1 panier pour marmite 50 litres</i>	Ø 35 x 36	1	<b>727</b>
---	--	-----------	---	------------

	<b>B700007</b> Kochkessel-Einsatz 50 L - gelocht - 2-teilig <i>2 ½ paniers pour marmite 50 litres</i>	Ø 35 x 36	2	<b>871</b>
---	---	-----------	---	------------



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

# MAGISTRA 700

## Wasserbad

### Bain Marie



Die **MAGISTRA 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 700** se compose de modèles alimentation électrique en version monobloc ou en version top.

#### Fiabilité

- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 1 mm
- Cuve emboutie et soudée

#### Performance

- Résistance électrique en acier blindé

#### Facilité d'utilisation

- Régulation de la température par thermostat

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Wannenabmessungen Dim. de la cuve	Wannenkazität Capacité de la cuve	Heizelemente Éléments électriques	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volumen	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm		kW	kW		Kg	m³	€

#### Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre



**MAG7EBMA477**  
1 Becken GN 1/1 (ohne Behälter)  
*Bain Marie électrique cuve GN 1/1 (fourni sans bac)*

40x70x85	31x51x16	GN 1/1	1,5	1,5	230V/1N 50Hz	34	0,5	<b>1.539</b>
----------	----------	--------	-----	-----	--------------	----	-----	--------------

#### Aufbau - Top




**MAG7EBM477**  
1 Becken GN 1/1 (ohne Behälter)  
*Bain Marie électrique cuve GN 1/1 (fourni sans bac)*

40x70x25	31x51x16	GN 1/1	1,5	1,5	230V/1N 50Hz	20	0,2	<b>1.260</b>
----------	----------	--------	-----	-----	--------------	----	-----	--------------

## 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	€
	<b>A800040</b> Inhalt. 21 L GN 1/1 <i>Cap. 21 L GN 1/1</i>	53x32,5x15	<b>137</b>
	<b>A800041</b> Inhalt. 13 L GN 2/3 <i>Cap. 13 L GN 2/3</i>	35,5x32,5x15	<b>98</b>
	<b>A800042</b> Inhalt 9,5 L GN 1/2 <i>Cap. 9,5 L GN 1/2</i>	32,5x26,5x15	<b>89</b>
	<b>A800043</b> Inhalt 5 L GN 1/3 <i>Cap. 5 L GN 1/3</i>	32,5x17,5x15	<b>70</b>



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



# MAGISTRA 700

## Neutralelemente

### Éléments neutres



Die **MAGISTRA 700** Neutralelementereihe besteht aus Standgeräten mit offenem Unterbau oder Tischgeräten.

#### Beständigkeit

- Arbeitsplatte aus Edelstahl AISI 304, 1mm Stärke
- Höhenverstellbare Füße AISI 304

#### Bedienkomfort

- Förmiges Armaturenblett
- Modul mit Schublade (Nur Standgeräte)



La gamme d'éléments neutres **MAGISTRA 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	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm		Kg	m³	€

#### Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre

	<b>MG7NA477</b> Neutralelemente cm 40  Élément neutre cm 40	40x70x85		30	0,5	<b>952</b>
	<b>MG7NA477C</b> Neutralelemente cm 40 mit Schublade  Élément neutre cm 40 avec tiroir	40x70x85	•	34	0,5	<b>1.118</b>

170

# Neutralelemente - *Eléments neutres* **MAGISTRA 700**

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Schublade Tiroir	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm		Kg	m³	€



**MG7NA777**  
Neutralelemente cm 70  
*Elément neutre cm 70*

70x70x85

45

0,8

**1.183**



**MG7NA777C**  
Neutralelemente cm 70 mit  
Schublade  
*Elément neutre cm 70  
avec tiroir*

70x70x85

•

48

0,8

**1.298**

## Aufbau - Top



**MG7N277**  
Neutralelemente cm 20  
*Elément neutre cm 20*

20x70x25

10

0,1

**388**



**MG7N477**  
Neutralelemente cm 40  
*Elément neutre cm 40*

40x70x25

18

0,2

**448**



**MG7N777**  
Neutralelemente cm 70  
*Elément neutre cm 70*

70x70x25

25

0,3

**530**

## Unterschränke

### Soubassements neutres



Die Unterschränke der **MAGISTRA 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 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	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€

### Unterschränke (Mit Türen) - Soubassements fermes



#### NSAP277G

Geschlossene Frontseite

Avec espace technique postérieur

20x64x60

10

0,1

439

### Unterschränke (Ohne Türen) - Soubassements baie libre



#### NSA477G

Verkürzter Offener Unterbau, 40 cm



Soubassement ouvert 40 cm,  
avec espace technique postérieur

40x59,5x60

18

0,2

380








	Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
		(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€
	<b>NSA777G</b> Verkürzter Offener Unterbau, 70 cm  <i>Soubassement ouvert 70 cm, avec espace technique postérieur</i>	70x59,5x60	22	0,3	<b>464</b>
	<b>NSA877G</b> Verkürzter Offener Unterbau, 80 cm  <i>Soubassement ouvert 80 cm, avec espace technique postérieur</i>	80x59,5x60	24	0,4	<b>519</b>
	<b>NSA1177G</b> Verkürzter Offener Unterbau, 110 cm  <i>Soubassement ouvert 110 cm, avec espace technique postérieur</i>	110x59,5x60	30	0,5	<b>558</b>

# MAGISTRA 700 Unterschränke - Soubassements neutres

## Zubehör - Accessoires






Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€

## Unterschränke Zubehör - Accessoires pour soubassements

	<b>MG7A777001</b> Schubladen-Kit 2 Schubladen GN 1/1 für Unterschränke mit offenem Unterbau B.40 cm (nicht kompatibel mit Gasmaschinen) <i>Kit 2 tiroirs GN 1/1 pour base ouvert monobloc L.40 cm (non compatible avec machines à gaz)</i>	40x66x21,5/44	25		<b>430</b>
	<b>MG7A777003</b> Tür für Unterschrank 40 cm <i>Porte pour soubassement 40 cm</i>		5	0,05	<b>147</b>
	<b>MG7A777005</b> Tür-Kit für Unterschrank 70 cm <i>Kit 2 portes pour soubassement 70 cm</i>		10	0,06	<b>293</b>
	<b>MG7A777006</b> Tür-Kit für Unterschrank 80 cm <i>Kit 2 portes pour soubassement 80 cm</i>		11	0,06	<b>309</b>
	<b>MG7A777007</b> Tür-Kit für Unterschrank 110 cm <i>Kit 3 portes pour soubassement 110 cm</i>		15	0,06	<b>407</b>
	<b>A770010</b> Seitenführungsschienen für Unterschrank <i>Glissière latérale pour soubassement</i>	119x42x5	12	0,2	<b>32</b>
	<b>A770011</b> Auflagerost für Unterschrank GN1/1 <i>Etagère pour placard GN 1/1</i>	32,5x62,5x3			<b>46</b>

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Heizelemente Éléments électriques	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW	Kg	m³	€

## Unterschränke Zubehör - Accessoires pour soubassements

	<b>A770007</b> Verbindungsschiene <i>Couvre joints</i>					<b>24</b>
	<b>A770014</b> Kit Heizregister für Schrankfach NSA477G GN1/1 Kit réchauffeur pour soubassement NSA477G GN 1/1	23x59,5x5	0,8	5	0,05	<b>471</b>
	<b>A770106</b> Kit Heizregister für Schrankfach NSA777G GN2/1 Kit réchauffeur pour soubassement NSA777G GN 2/1	53x59,5x5	1,6	7	0,06	<b>644</b>
	<b>A770016</b> Edelstahl-Lenkrolle <i>Roulette inox</i>	Ø 10				<b>49</b>
	<b>A770017</b> Edelstahl-Lenkrolle mit Bremse <i>Roulette inox avec frein</i>	Ø 10				<b>60</b>
	<b>A770107</b> Kit 1 Fuß für Marine <i>Kit 1 pied pour marine</i>					<b>23</b>
	<b>A980118</b> 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>					<b>153</b>

## Gasherde Feux vifs

### Flex Burners

new

5,5 kW - 7 kW - 11 kW



Die **MAGISTRA 980** Gasherdsreihe 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.

#### 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 980** 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.

#### Fiabilité

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

#### Performance

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

- Rendement certifié de 60%
- Un maximum de flexibilité: la position des brûleurs peut être modifiée directement dans la cuisine (avant/arrière et vice et versa).
- Brûleur à flamme horizontale: permet une 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	Gewicht Poids	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



#### G28XXS

2 Brenner

2 feux, veilleuses  
et thermocouples

40x90x85

-

2

-

-

-

-

11

-

48

0,5

1.971

#### G28XL

2 Brenner

2 feux, veilleuses  
et thermocouples

40x90x85

-

-

1

1

-

-

18

-

48

0,5

2.047



#### G48XXS

4 Brenner

4 feux, veilleuses  
et thermocouples

80x90x85

-

4

-

-

-

-

22

-

74

1

2.794

#### G48XL

4 Brenner

4 feux, veilleuses  
et thermocouples

80x90x85

-

-

2

2

-

-

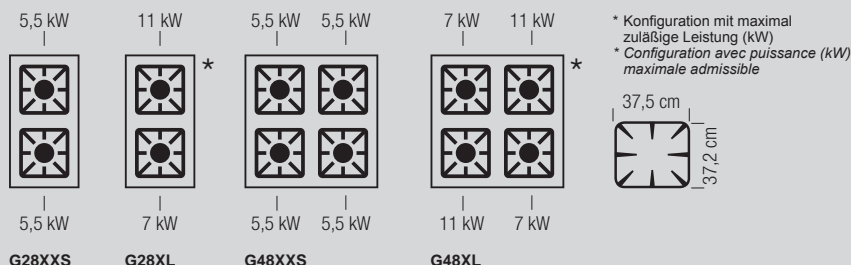
36

-

74

1

2.931



# MAGISTRA 980 Gasherde - Feux vifs

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Ofenabmessungen Dimensions du four	Brenner Brûleurs			Backofen Four		Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	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	€



**G68XXS**  
6 Brenner

6 feux, veilleuses  
et thermocouples

120x90x85

-

6

-

-

-

-

-

33

-

104

1,4

**3.894**

**G68XXL**  
6 Brenner

6 feux, veilleuses  
et thermocouples

120x90x85

-

-

3

3

-

-

54

-

104

1,4

**4.097**

## Auf Backofen - Monobloc sur four



**G4F8XXS**

4 Brenner, Gas-Backofen  
4 feux, veilleuses et  
thermocouples, four gaz,  
allumage piezzo, robinet  
thermostatique

80x90x85

54x70x30

4

-

-

7

-

29

-

106

1

**3.617**

**G4F8XL**

4 Brenner, Gas-Backofen  
4 feux, veilleuses et  
thermocouples, four gaz,  
allumage piezzo, robinet  
thermostatique

80x90x85

54x70x30

-

2

2

7

-

43

-

106

1

**3.735**

**G4FE8XXS**

4 Brenner, Elektro-Backofen  
4 feux, veilleuses et  
thermocouples,  
four électrique

80x90x85

54x70x30

4

-

-

-

6

22

400V/3N  
50Hz

106

1

**4.264**

**G4FE8XL**

4 Brenner, Elektro-Backofen  
4 feux, veilleuses et  
thermocouples,  
four électrique

80x90x85

54x70x30

-

2

2

-

6

36

400V/3N  
50Hz

106

1

**4.397**



**G6FA8XXL**

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

**5.290**



**G6FEA8XXS**

6 Brenner, Elektro-Backofen  
6 feux, veilleuses et  
thermocouples, four  
électrique, 1 placard

120x90x85

54x70x30

6

-

-

-

6

33

400V/3N  
50Hz

143

1,4

**5.634**

**G6FEA8XXL**

6 Brenner, Elektro-Backofen  
6 feux, veilleuses et  
thermocouples, four  
électrique, 1 placard

120x90x85

54x70x30

-

3

3

-

6

54

400V/3N  
50Hz

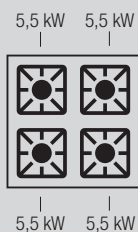
143

1,4

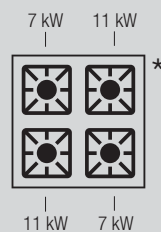
**5.838**

178

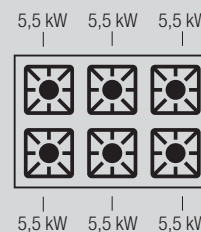
\* Konfiguration mit maximal  
zulässige Leistung (kW)  
\* Configuration avec puissance (kW)  
maximale admissible



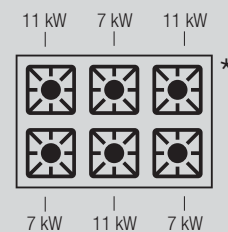
**G4F8XXS**  
**G4FE8XXS**



**G4F8XL**  
**G4FE8XL**



**G68XXS; G6FEA8XXS**



**G68XXL; G6FA8XXL;  
G6FEA8XXL**



# Gasherde - Feux vifs **MAGISTRA 980**

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Ofenabmessungen Dimensions du four	Brenner Brûleurs			Backofen Four		Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	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	€



**G6FM8XXL**  
6 Brenner  
Jumbo-Gas-Backofen

6 feux, veilleuses  
et thermocouples  
1 grand four gaz

120x90x85

100x70x30

-

3

3

10

-

64

-

171

1,4

**5.598**

**G6FMG8XXL**  
6 Brenner  
Jumbo-Gas-Backofen mit Grill

6 feux, veilleuses  
et thermocouples  
1 grand four gaz  
avec grill électrique

120x90x85

100x70x30

-

3

3

10

5

64

400V/3N  
50Hz

173

1,4

**5.946**

**EINFACHE KONFIGURATION:** Es ist möglich die Konfiguration der Maschine (Position der Flex Burner) direkt vor Ort zu verändern  
**MAXIMALE FLEXIBILITÄT:** Es ist möglich die Leistung (kW) der Maschine direkt vor Ort zu reduzieren, man benötigt nur den 5,5 kW oder 7 kW Brenner und das Düsen-Kit. Kontaktieren Sie unseren Ersatzteilservice [ecs@itweurotec.it](mailto: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](mailto: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	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kg	m³	€



**A980119**  
Kochplatte glatt 1 Brenner  
Plaque grillade lisse 1 feu

37x37

7,5

0,1

**318**



**A980120**  
Kochplatte gerillt 1 Brenner  
Plaque grillade rainurée 1 feu

37x37

6,7

0,1

**390**

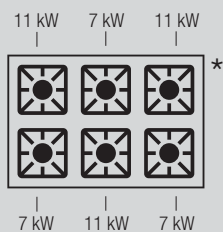


**A980001**  
Wassersäule N408 - für 2 und 6 Brennern  
Colonne alimentation en eau pour N408 pour 2 & 6 feux vifs

**399**

**A980003**  
Wassersäule N908 - für 4 Brennern  
Colonne alimentation en eau pour N908 pour 4 feux vifs

**399**



G6FM8XXL; G6FMG8XXL

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



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

(A980119 - A980120)

179

# MAGISTRA 980

## Elektroherde

### Fourneaux électriques



Die **MAGISTRA 980** 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.

#### 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 980** 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.

#### Fiabilité

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

#### Performance

- Plaques électriques à chauffe rapide

#### Facilité d'utilisation

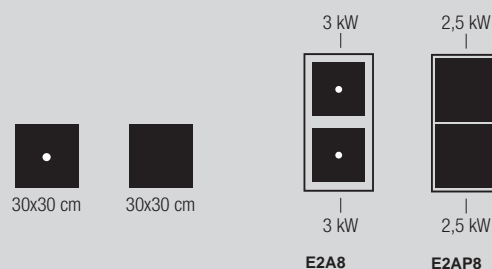
- Angles arrondis
- Système anti surchauffe

Modell Modèle	Außenabmessungen Außenabmessungen	Ofenabmessungen Dim. du four	Platten Plaques			Backofen Four		Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	2,5 kW	3 kW	4 kW	G kW	E kW	kW		Kg	m³	€

#### Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre

	<b>E2A8</b> 2 Kochplatten quadratisch  2 plaques électriques carrés	40x90x85	-	-	2	-	-	-	6	400V/3N 50Hz	78	0,5	2.418
	<b>E2AP8</b> 2 bündige gusseiserne Kochplatten  2 zones de chauffe intégrées	40x90x85	-	2	-	-	-	-	5	400V/3N 50Hz	83	0,5	2.606

180



# Elektroherde - Fourneaux électriques **MAGISTRA 980**

Modell Modèle	Außenabmessungen Außenabmessungen	Ofenabmessungen Dim. du four	Platten Plaques			Backofen Four		Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	2,5 kW	3 kW	4 kW	G kW	E kW	kW		Kg	m³	€



**E4A8**  
4 Kochplatten  
quadratisch  
*4 plaques électriques  
carrées*

80x90x85

-

-

3

1

-

-

13

400V/3N  
50Hz

102

1

3.674



**E4AP8**  
4 bündige gusseiserne  
Kochplatten  
*4 zones de chauffe  
intégrées*

80x90x85

-

4

-

-

-

-

10

400V/3N  
50Hz

107

1

3.869

## Auf Backofen - Monobloc sur four



**E4F8**  
4 Kochplatten  
quadratisch  
Elektro-Backofen  
*4 plaques électriques  
carrées, 1 four électrique*

80x90x85

54x69,5x32

-

3

1

-

6

19

400V/3N  
50Hz

136

1

5.012



**E4FP8**  
4 bündige gusseiserne  
Kochplatten  
Elektro-Backofen  
*4 plaques intégrées  
sur four électrique*

80x90x85

54x69,5x32

4

-

-

-

6

16

400V/3N  
50Hz

142

1

5.246



**E6FA8**  
6 Kochplatten  
quadratisch  
Elektro-Backofen  
*6 plaques électriques  
carrées, four électrique,  
1 placard*

120x90x85

54x69,5x32

-

4

2

-

6

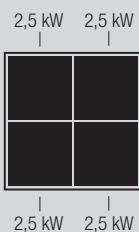
26

400V/3N  
50Hz

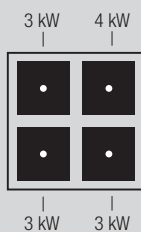
187

1,4

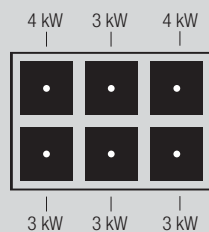
6.589



E4AP8  
E4FP8



E4F8



E6FA8  
E6FM8



# MAGISTRA 980 Elektroherde - Fourneaux électriques

Modell Modèle	Außenabmessungen Außenabmessungen	Ofenabmessungen Dim. du four	Platten Plaques			Backofen Four		Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	2,5 kW	3 kW	4 kW	G kW	E kW	kW		Kg	m³	€



**E6FM8**  
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

**7.031**

## Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kg	m³	€



**A980001**  
Wassersäule N408 - für 2 und 6 Kochplatten  
  
Colonne alimentation en eau N408 pour 2 & 6 plaques

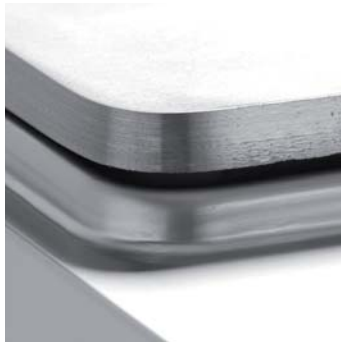
**399**

**A980003**  
Wassersäule N908 - für 4 Kochplatten  
  
Colonne alimentation en eau N908 pour 4 plaques

**399**

# Glühplattenherde

## Plaque coup de feu



Die **MAGISTRA 980** 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 dm<sup>2</sup>, 10 cm Stärke. Die Glühplatte erreicht 500 °C in der Mitte mit nach außen abnehmender Temperatur auf 200 °C.

### 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 980** 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 dm<sup>2</sup> 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.

### Fiabilité

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

### Performance

- Brûleur gaz forte puissance (12 kW) allumage piezo

### Facilité d'utilisation

- Différenciation des zones de chauffe pour obtenir des cuissons différentes

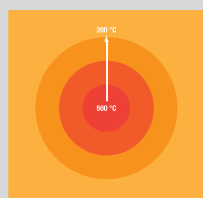
Modell Modèle	Außenabmessungen Außenabmessungen	Ofenabmessungen Dim. du four	Brenner Brûleurs		Backofen Four	Platten Plaque de cuisson	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	G 3,2 kW	G 5,5 kW	G kW	kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

### Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre

	<b>GTA8</b> Gas-Glühplattenherd  <i>Plaque coup de feu sur baie libre, veilleuse et thermocouple, allumage piezzo</i>	80x90x85	-	-	-	-	12	12	-	100	1	3.102

### Auf Backofen - Monobloc sur four

	<b>GTF8</b> Gas-Glühplattenherd mit Backofen  <i>Fourneau plaque coup de feu/four, 1 plaque coup de feu, veilleuse et thermocouple, allumage piezzo, 1 four gaz, allumage piezzo, robinet thermostatique</i>	80x90x85	54x69,5x32	-	-	7	12	19	-	125	1	4.252

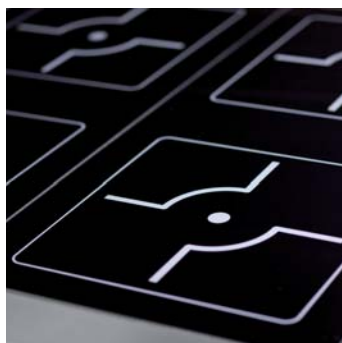


Isotherme Zonen für differenziertes Kochen

Zones thermiques permettant de différencier les cuissons

## Induktionskochfelder

### Plaques induction



Die **MAGISTRA 980** 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 980** 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 embouti 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	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	5 kW	kW		Kg	m³	€

#### Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre

	<b>E2A81</b> 2 Induktionsfelder <i>Plaque induction 2 zones</i>	40x90x85	2	10	400V/3 50/60Hz	100	0,5	<b>9.190</b>
	<b>E4A81</b> 4 Induktionsfelder <i>Plaques induction 4 zones</i>	80x90x85	4	20	400V/3 50/60Hz	200	1	<b>15.099</b>

# Grillplatten

## Plaques grillades



Die **MAGISTRA 980** 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 980** 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 embouti 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	Gewicht Poids	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

	<b>GFT408L</b> Grillplatte glatt <i>Plaque gaz lisse</i>			40x90x85	38x72x1,5	1	-	8	-	82	0,5	2.478
	•											
	<b>GFT408LC</b> Grillplatte glatt verchromt <i>Plaque gaz lisse chromée</i>			40x90x85	38x72x1,5	1	-	8	-	82	0,5	2.915
	•		•									







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 980 Grillplatten - Plaques grillades


Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson			Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chauffer rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Électrique éléments	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	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	€
 <b>GFT408R</b> Grillplatte gerillt <i>Plaque gaz rainurée</i>		•		40x90x85	38x72x1,5	1	-	8	-	82	0,5	2.589
 <b>GFT908L</b> Grillplatte glatt <i>Plaque gaz lisse</i>	•			80x90x85	78x72x1,5	2	-	16	-	135	1	3.476
 <b>GFT908LC</b> Grillplatte glatt verchromt <i>Plaque gaz lisse chromée</i>	•		•	80x90x85	78x72x1,5	2	-	16	-	135	1	4.227
 <b>GFT908R</b> Grillplatte gerillt <i>Plaque gaz rainurée</i>		•		80x90x85	78x72x1,5	2	-	16	-	135	1	3.737
 <b>GFT908LR</b> Grillplatte 2/3 glatt und 1/3 gerillt <i>Plaque gaz 2/3 lisse 1/3 rainurée</i>	•	•		80x90x85	78x72x1,5	2	-	16	-	135	1	3.625







# Grillplatten - Plaque grillades **MAGISTRA 980**


Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson			Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chauffer rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Électrique éléments	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	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	€


 <p><b>GFT908LRC</b> Grillplatte ½ glatt und ½ gerillt verchromt  <i>Plaque gaz ½ lisse ½ rainurée chromée</i></p>	•	•	•	80x90x85	78x72x1,5	2	-	16	-	135	1	4.444

## Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre

 <p><b>EFT408L</b> Grillplatte glatt  <i>Plaque électrique lisse</i></p>	•			40x90x85	38x72x1,5	-	1	6	400V/3N 50Hz	82	0,5	2.411

 <p><b>EFT408LC</b> Grillplatte glatt verchromt  <i>Plaque électrique lisse chromée</i></p>	•		•	40x90x85	38x72x1,5	-	1	6	400V/3N 50Hz	82	0,5	2.898





 <p><b>EFT408R</b> Grillplatte gerillt  <i>Plaque électrique rainurée</i></p>		•		40x90x85	38x72x1,5	-	1	6	400V/3N 50Hz	82	0,5	2.491

 <p><b>EFT908L</b> Grillplatte glatt  <i>Plaque électrique lisse</i></p>	•			80x90x85	78x72x1,5	-	2	12	400V/3N 50Hz	135	1	3.282



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

# MAGISTRA 980 Grillplatten - Plaques grillades

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson			Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chauffer rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Électrique éléments	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Énergie	Gewicht Poids	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	€
 <p><b>EFT908LC</b> Grillplatte glatt verchromt <i>Plaque électrique lisse chromée</i></p>	•		•	80x90x85	78x72x1,5	-	2	12	400V/3N 50Hz	135	1	4.075
 <p><b>EFT908R</b> Grillplatte gerillt <i>Plaque électrique rainurée</i></p>		•		80x90x85	78x72x1,5	-	2	12	400V/3N 50Hz	135	1	3.600
 <p><b>EFT908LR</b> 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	3.486
 <p><b>EFT908LRC</b> 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	4.414



# Lavasteingrill

## Grill charcoal



Die **MAGISTRA 980** 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)

### Bedienkomfort

- Höhenverstellbarer Grillbereich
- Herausnehmbare Edelstahlschublade für die Fettsammlung
- Doppelseitiges Fisch- und Fleischrost



Les grills charcoal de la gamme **DOMINA 980** 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 embouti en inox AISI 304, épaisseur 1 mm

### Performance

- Brûleurs indépendants (sur modules entiers)

### Facilité d'utilisation

- Hauteur de grille ajustable
- Tiroir de récupération des graisses en acier inox
- Grilles double face poissons/viandes

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Rostabmessungen Grilles	Brenner Brûleurs	Gesamtleistung KW Tot.	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	10 kW	kW	Kg	m³	€

### Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre

	<b>GPL408</b> Lavasteingrill  Grill charcoal gaz, allumage piezzo, veilleuse et thermocouple	40x90x85	64x37x3	1	10	62	0,5	2.888
	<b>GPL908</b> Lavasteingrill  Grill charcoal gaz, allumage piezzo, veilleuse et thermocouple	80x90x85	64x37x3 (x2)	2	20	93	1	4.414




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

# MAGISTRA 980 Lavasteingrill - Grill charcoal

## Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€

	<b>A800100</b> Lavasteine <i>Sac pierres volcaniques</i>	-	6	-	<b>42</b>
--	--	---	---	---	-----------

# Fritteusen

## Friteuses



Die **MAGISTRA 980** 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 Edelstahlfiter
- Sicherheitsthermostat
- Kippbare elektrische Heizelemente



Les friteuses de la gamme **DOMINA 980** 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 embouti en inox AISI 304, épaisseur 1 mm
- Cuves embouties et soudées

### Performance

- Brûleur acier haute performance (version gaz)
- Sécurité anti-surchauffe
- Sur-réactivité sur modèle «N»
- Résistance blindée en acier incoloy (version électrique)

### Facilité d'utilisation

- Large zone froide
- Bac de récupération des huiles avec filtre
- Thermostat de sécurité

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

### Auf Unterschrank - Monobloc sur baie fermée

	<b>GF408A</b> 1 Becken 18 L 1 Korb 160038  <i>Friteuse gaz 18 litres sur coffre, 1 panier 160038 allumage piezzo</i>	40x90x118	30x40x31,5	18	18	-	18	-	69	0,5	2.732
	<b>GF908A</b> 2 Becken 18+18 L 2 Korb 160037 1 Korb 160038  <i>Friteuse gaz 18+18 litres sur coffre, 2 paniers 160037 1 panier 160038 allumage piezzo</i>	80x90x118	30x40x31,5	18+18	18+18	-	36	-	114	1	4.696

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

# MAGISTRA 980 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	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€

## Auf Unterschrank - Monobloc sur baie fermée



### EF4082V

2 Becken 8+8 L  
2 Körbe A980054

Friteuse électrique  
8+8 litres sur coffre,  
2 paniers A980054

40x90x85

14x34x20

8+8

-

5,25+5,25

10,5

400V/3N  
50Hz

56

0,5

3.735



### EF408

1 Becken 18 L  
1 Korb 160038

Friteuse électrique  
18 litres sur coffre,  
1 panier 160038

40x90x85

30x40x20

18

-

16

16

400V/3N  
50Hz

56

0,5

2.874



### EF908

2 Becken 18+18 L  
2 Korb 160037  
1 Korb 160038

Friteuse électrique  
18+18 litres sur coffre,  
2 paniers 160037  
1 panier 160038

80x90x85

30x40x20

18+18

-

16+16

32

400V/3N  
50Hz

91

1

4.962



### EF408L

1 Becken 21 L  
1 Korb A980055

Friteuse électrique  
21 litres sur coffre,  
1 panier A980055

40x90x85

31x44x20

21

-

20

20

400V/3N  
50/60Hz

56

0,5

3.143



### EF908L

2 Becken 21+21 L  
1 Korb A980055  
2 Korb A980056

Friteuse électrique  
21+21 litres sur coffre,  
1 panier A980055  
2 paniers A980056

80x90x85

31x44x20

21+21

-

20+20

40

400V/3N  
50/60Hz

91







1

5.167

192

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

## Accessori - Zubehör - Accessoires

	Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Preis Preis €
	<b>160038</b> Korb 1/1 Becken <i>1 panier</i>	27x36x14	<b>110</b>
	<b>160037</b> Korb 1/2 Becken <i>1/2 panier</i>	13x36x14	<b>93</b>
	<b>A980054</b> Korb 1/1 Becken 8 L <i>Grand panier 8 lt</i>	12x30x12	<b>100</b>
	<b>A980055</b> Korb 1/1 Becken 21 L <i>Grand panier 21 lt</i>	30x40x12	<b>124</b>
	<b>A980056</b> Korb 1/2 Becken 21 L <i>1/2 panier 21 lt</i>	14,6x40x12	<b>107</b>
	<b>A990127</b> Ölauffangbehälter <i>Bac pour huile</i>	31x61x12	<b>116</b>



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 980** 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
- Abtropfstoff für Körbe



Les cuiseurs à pâtes de la gamme **MAGISTRA 980** 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 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)
- 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	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€

#### Auf Unterschrank - Free standing on closed stand



#### GC408/SC

1 Becken 40 L  
(ohne Körbe)  
  
Cuisneur 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	-	57	0,5	3.007
----------	--------------	----	------	---	------	---	----	-----	-------



#### GC9082V/SC

2 Becken 40 L  
(ohne Körbe)  
  
Cuisneur 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	-	94	1	4.757
----------	--------------	-------	-----------	---	------	---	----	---	-------



# Nudelkocher - *Cuiseurs à pâtes* **MAGISTRA 980**

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



**EC408/SC**  
1 Becken 40 L (ohne Körbe)

*Cuiseur à pâtes électrique 40 litres, double fond inox perforé, robinet d'alimentation, vanne de vidange (fourni sans paniers)*

40x90x85

30,5x51x27,5

40

-

9

9

400V/3N  
50Hz

51

0,5

**3.070**



**EC9082V/SC**  
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  
50Hz

81

1

**4.736**

## Zubehör - Accessoires

### Körbe für Nudelkocher - *Paniers pour cuiseurs à pâtes*

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



**A770049**

14,5x29x21,5

**84**



**A770050**

49x29x21,5

**187**



**A800104**

16x29x21,5

**87**



**A800105**

24x29x21,5

**104**

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



**A800108**

ø 14,5 x H 20

**110**



**B800003**

14,5x16x21,5

**71**



**B800004**

14,5x16x21,5

**71**



**B800007**

33x29x21,5

**144**

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

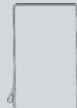
**A800104**



**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.

195

**MEM**  
**01/19**

## Kippbratpfanne

### Sauteuses



Das Kippbratpfannensortiment der Serie **MAGISTRA 980** 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 980** 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	Gewicht Poids	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><b>GBR8</b> Gas-Kippbratpfanne Inhalt 80 L <i>Sauteuse gaz capacité 80 litres</i></p> <p><b>GBRV18</b> 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	<b>5.971</b>
	80x90x85	79x69x20	80	20	0,02	20	230V/1N 50Hz	164	1,1	<b>6.522</b>
 <p><b>EBR8</b> Elektro-Kippbratpfanne Inhalt 80 L <i>Sauteuse électrique capacité 80 litres</i></p> <p><b>EBRV18</b> 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	<b>5.887</b>
	80x90x85	79x69x20	80	-	12	12	400V/3N 50Hz	160	1,1	<b>6.339</b>



# Kochkessel

## Marmites



Die **MAGISTRA 980** 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 980** 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	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(ØxH) cm	Lt	kW		Kg	m³	€

### Auf Unterschrank - Monobloc

	<b>G1008</b> 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	<b>5.122</b>
	<b>G1508</b> 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	<b>5.430</b>
	<b>G10018</b> 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	<b>6.926</b>
	<b>G15018</b> 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	<b>7.793</b>



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

# MAGISTRA 980 Kochkessel - Marmites

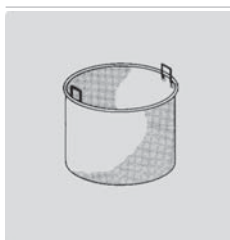
Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Kesselabmessungen Dim. de la marmite	Kesselkapazität Cap. de la marmite	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(ØxH) cm	Lt	kW		Kg	m³	€



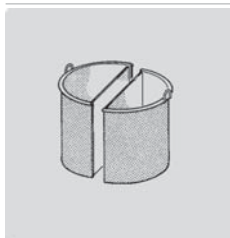
<b>E10018</b> Indirekte Beheizung • Inhalt 100 L  <i>Marmite ronde 100 litres, chauffe indirecte, électrique, fond inox AISI316</i>	80x90x85	60x42	100	14,4	400V/3N 50Hz	128	1,1	<b>7.321</b>
<b>E15018</b> Indirekte Beheizung • Inhalt 150 L  <i>Marmite ronde 150 litres, chauffe indirecte, électrique, fond inox AISI316</i>	80x90x85	60x54	150	14,4	400V/3N 50Hz	134	1,1	<b>7.503</b>

## Zubehör - Accessoires

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



<b>A800052</b> Kochkessel-Einsatz 100 L • gelocht • 1-teilig  <i>Panier pour marmite 100 litres</i>	Ø 50 x 41	1	<b>768</b>
<b>A800055</b> Kochkessel-Einsatz 150 L • gelocht • 1-teilig  <i>Panier pour marmite 150 litres</i>	Ø 50 x 48	1	<b>905</b>



<b>A800053</b> Kochkessel-Einsatz 100 L • gelocht • 2-teilig  <i>½ paniers (2 unités) pour marmite 100 litres</i>	Ø 50 x 41	2	<b>962</b>
<b>A800056</b> Kochkessel-Einsatz 150 L • gelocht • 2-teilig  <i>½ paniers (2 unités) pour marmite 150 litres</i>	Ø 50 x 48	2	<b>1.107</b>



<b>A800054</b> Kochkessel-Einsatz 100 L • gelocht • 3-teilig  <i>⅓ paniers (3 unités) pour marmite 100 litres</i>	Ø 50 x 41	3	<b>1.201</b>
<b>A800057</b> Kochkessel-Einsatz 150 L • gelocht • 3-teilig  <i>⅓ paniers (3 unités) pour marmite 150 litres</i>	Ø 50 x 48	3	<b>1.311</b>



# Wasserbad

## Bain Marie



Die **MAGISTRA 980** Wasserbadreihe besteht aus elektrischen Standgeräten.

### Beständigkeit

- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 1mm Stärke
- Formgestanzte und nahtlos verschweißte Becken

### Leistung

- Gepanzerte Heizelemente aus rostfreiem Edelstahl

### Bedienkomfort

- Thermostat



La gamme de bain-marie **MAGISTRA 980** 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	Wannenabmessungen Dim. de la cuve	Wannenkapazität Capacité de la cuve	Heizelemente Éléments électriques	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volumen	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm		kW	kW		Kg	m³	€

### Auf Unterschrank - Monobloc sur baie fermée

 <p><b>EBM408</b> 1 Becken GN 4/3 (ohne Behälter)</p> <p>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	<b>2.251</b>
 <p><b>EBM908</b> 1 Becken GN 8/3 (ohne Behälter)</p> <p>Bain Marie électrique cuve GN 8/3 H 150 mm</p>	80x90x85	63x69x16	GN8/3	6	6	400V/3N 50Hz	68	1	<b>2.955</b>

# MAGISTRA 980 Wasserbad - *Bain Marie*

## Zubehör - Accessoires

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

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



#### A800040

Inhalt 20 L GN 1/1

Cap. 20 L GN 1/1

53x32,5x15

136



#### A800041

Inhalt 13 L GN 2/3

Cap. 13 L GN 2/3

35,5x32,5x15

98

#### A800042

Inhalt 9,5 L GN 1/2

Cap. 9,5 L GN 1/2

32,5x26,5x15

89

#### A800043

Inhalt 5 L GN 1/3

Cap. 5 L GN 1/3

32,5x17,5x15

70

#### A800044

Inhalt 2,3 L GN 1/6

Cap. 2,3 L GN 1/6

17,6x16,2x15

52

200



# Neutralelemente

## Éléments neutres



Die **MAGISTRA 980** 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, 1mm Stärke
- Höhenverstellbaren Füßen AISI 304

### Bedienkomfort

- Förmiges Armaturen Brett
- Modul mit Schublade



La gamme d'éléments neutres **MAGISTRA 980** se compose de 3 versions monobloc. Le plan de travail est réalisé en acier inox AISI 304 épaisseur 1 mm. Le demi module est disponible avec une option tiroir coulissant. Les meubles neutres sont ajustables en hauteur de 85 à 90 cms.

### Fiabilité

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

### Facilité d'utilisation

- Alignement parfait avec les autres modules de la gamme
- Tiroirs disponibles sur la gamme

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Schublade Tiroir	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm		Kg	m <sup>3</sup>	€

### Auf Unterschrank - Monobloc sur baie libre


**N408**

40x90x85

34

0,5

**1.095**
**N408C**

Mit Schublade

Avec tiroir

40x90x85

•

40

0,5

**1.285**

**N908**

80x90x85

51





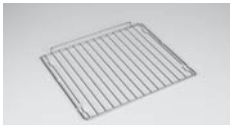
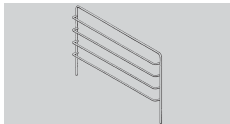
1

**1.359**



## Weiteres Zubehör


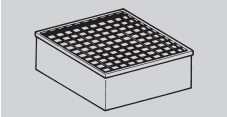
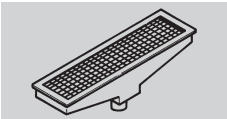
### Accessoires complémentaires

	Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Gesamtleistung KW Tot. kW	Gewicht Poids Kg	Anschluss Énergie 230/1N 50Hz	Preis Prix €
	<b>A980002</b> Tür für Unterschrank <i>Porte pour soubassement</i>	39,5x44x4		8		147
	<b>A980052</b> Kit Heizregister für Schrankfach GN1/1 <i>Kit réchauffeur pour soubassement GN 1/1</i>	23x54x5	0,8	5	230/1N 50Hz	365
	<b>A980053</b> Kit Heizregister für Schrankfach GN2/1 <i>Kit réchauffeur pour soubassement GN 2/1</i>	53x54x5	1,6	7	230/1N 50Hz	608
	<b>A770011</b> Auflagerost für Unterschrank GN 1/1 <i>Etagère pour placard GN 1/1</i>	32,5x62,5x3				46
	<b>A770013</b> Grillrost für Backofen statisch GN 2/1 <i>Grille pour four statique GN 2/1</i>	53x62,5x4,7				51
	<b>A770010</b> Seitenführungsschienen für Unterschrank <i>Glissière latérale pour soubassement</i>	58,4x2x38,5				32



# Weiteres Zubehör

## Accessoires complémentaires

	Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Gesamtleistung KW Tot. kW	Gewicht Poids Kg	Anschluss Énergie	Preis Prix €
	<b>A990089</b> Lenkrolle mit Bremse <i>Roulette avec frein</i>	Ø 12,5				61
	<b>A990090</b> Lenkrolle <i>Roulette</i>	Ø 12,5				48
	<b>A980118</b> 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>					48
	<b>B900001</b> Bodeneinlauf aus Edelstahl <i>Caniveau de sol en acier inox</i>	40x40x15				773
	<b>B980001</b> Bodeneinlauf aus Edelstahl <i>Caniveau de sol en acier inox</i>	80x40x15				1.352
	<b>A980004</b> Kit Heizregister für Schrankfach GN 2/1 <i>Kit réchauffeur pour soubassement GN 2/1</i>	50,5x65x10		15		491

# 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



204

**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** Gasherdsreihe 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

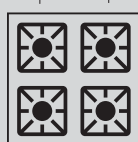
- Angles arrondis
- Dessus emboutis

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Ofenabmessungen Dimensions du four	Brenner Brûleurs		Backofen Four		Elektro-Grill Grill	Gesamtleistung KW Tot.		Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	2,7 kW	3,15 kW	G kW	E kW	kW	G kW	E kW		Kg	m³	€

### Auf Backofen - Monobloc sur four

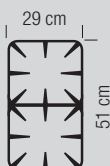
	<b>G4SF6</b> 4 Brenner, Gas-Backofen Elektro-Grill  <i>Fourneau 4 feux vifs, allumage piezzo, 1 four gaz avec grill électrique, éclairage intérieur, vitrage thermique double</i>	60x60x85	46x42x32	2	2	2	-	1,8	1,8	13,7	230V/1N 50Hz	60	0,6	2.060
	<b>G4SFE6</b> 4 Brenner, Elektro-Umluftbackofen, Elektro-Grill  <i>Fourneau 4 feux vifs, allumage piezzo, 1 four électrique avec grill électrique, éclairage intérieur, vitrage thermique double</i>	60x60x85	46x42x32	2	2	-	2,5	1,8	2,5	11,7	230V/1N 50Hz	57	0,6	2.311

3,15 kW 2,7 kW



2,7 kW 3,15 kW

G4SF6, G4SFE6



205

# 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	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	2,7 kW	3,15 kW	G kW	E kW	kW	G kW	E kW		Kg	m³	€

## Auf Backofen - Monobloc sur four



**G6SFA6**  
6 Brenner, Gas-Backofen  
Elektro-Grill

Fourneau 6 feux vifs,  
allumage piezzo, 1 four  
gaz avec grill électrique,  
éclairage intérieur,  
vitrage thermique double,  
1 placard

100x60x85	46x42x32	3	3	2	-	1,8	1,8	19,6	230V/1N 50Hz	80	0,9	2.563
-----------	----------	---	---	---	---	-----	-----	------	-----------------	----	-----	-------

## Aufbau - Top



**G2S6**  
2 Brenner

Feux vifs 2 feux,  
allumage piezzo,  
sécurité  
par thermocouples

40x60x27	-	1	1	-	-	-	-	5,85	-	22	0,2	781
----------	---	---	---	---	---	---	---	------	---	----	-----	-----



**G4S6**  
4 Brenner

Feux vifs 4 feux,  
allumage piezzo,  
sécurité  
par thermocouples

60x60x27	-	2	2	-	-	-	-	11,7	-	30	0,3	1.190
----------	---	---	---	---	---	---	---	------	---	----	-----	-------

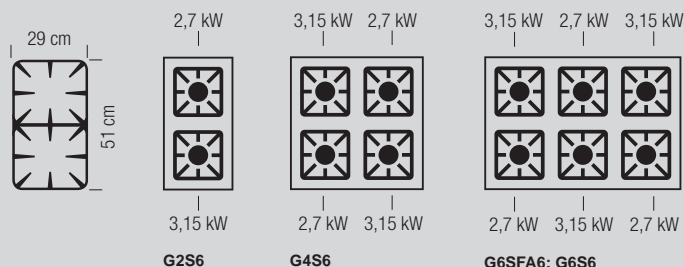


**G6S6**  
6 Brenner

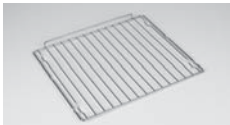
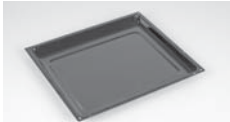
Feux vifs 6 feux,  
allumage piezzo,  
sécurité  
par thermocouples

100x60x27	-	3	3	-	-	-	-	17,55	-	44	0,4	1.655
-----------	---	---	---	---	---	---	---	-------	---	----	-----	-------

206



**Zubehör - Accessoires**

	Modell <i>Modèle</i>	Außenabmessungen <i>Dimensions</i>	Gewicht <i>Poids</i>	Volumen <i>Volume</i>	Preis <i>Prix</i>
		(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kg	m³	€
	<b>A660043</b> Ofenrost <i>Grille de four</i>	45x36x1,5	-	-	<b>50</b>
	<b>A660044</b> Emailliertes Ofenblech <i>Bac émaillé</i>	45x39x2,5	-	-	<b>80</b>

# 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	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	1,5 kW	2,6 kW	G kW	E kW	kW	kW		Kg	m³	€

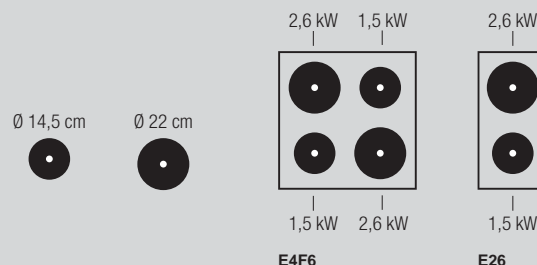
#### Auf Backofen - Monobloc sur four

	<b>E4F6</b> 4 Kochplatten Elektro-Umluftbackofen Elektro-Grill  <i>Fourneau 4 plaques électriques, 1 four électrique chaleur tournante et grill électrique, vitrage thermique double</i>	60x60x85	46x42x32	2	2	-	2,5	1,8	10,7	400V/3N 50/60Hz	60	0,6	2.485

#### Aufbau - Top

	<b>E26</b> 2 Kochplatten rund  <i>2 plaques électriques rondes</i>	40x60x27	-	1	1	-	-	-	4,1	400V/3N 50/60Hz	21	0,2	683

208



# Elektroherde - *Plaques électriques* **MINIMA 600**

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



## E46

4 Kochplatten rund

4 plaques électriques rondes

60x60x27

-

2

2

-

-

-

8,2

400V/3N  
50/60Hz

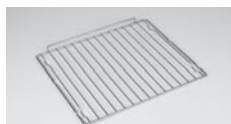
29

0,3

1.111

## Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kg	m³	€



## A660043

Ofenrost

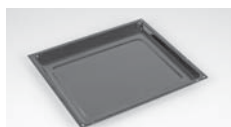
Grille de four

45x36x1,5

-

-

50



## A660044

Emailliertes Ofenblech

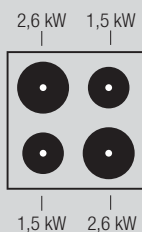
Bac émaillé

45x39x2,5

-

-

80



Ø 14,5 cm

Ø 22 cm

E46

209

# 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	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	1,8 kW	2,5 kW	kW		Kg	m³	€

#### Aufbau - Top



#### EVC26

2 Elektro-Kochfelder

2 zones de cuisson

40x60x27

1

1

4,3

400V/3N  
50/60Hz

23

0,2

1.640



#### EVC46

4 Elektro-Kochfelder

4 zones de cuisson

60x60x27

2

2

8,6

400V/3N  
50/60Hz

31

03

2.356

210



# 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

- Abschrägige 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)
- Épaisseur de la plaque: 12 mm

### Performance

- Régulation thermostatique de la température

### Facilité d'utilisation

- Plaque en pente légère pour élimination des graisses
- Tiroir collecteur des graisses
- Zones de chauffe indépendantes pour les plaques larges et extra larges

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






### Aufbau - Top

<p><b>GFT46L</b> Grillplatte glatt Plaque gaz lisse</p>	●			40x60x27	40x51x1,2	5,1	-	5,1	-	43	0,2	1.429
<p><b>GFT46LC</b> Grillplatte glatt verchromt Plaque gaz lisse chromée</p>	●		●	40x60x27	40x51x1,2	5,1	-	5,1	-	43	0,2	1.764






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 - Plagues grillades

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson			Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chauffe rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Électrique éléments	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	Glatt Lisse	Gerillt Rainurée	Verchromt Chromée	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW	kW	kW		Kg	m³	€
 <b>GFT46R</b> Grillplatte gerillt <i>Plaque gaz rainurée</i>		●		40x60x27	40x51x1,2	5,1	-	5,1	-	43	0,2	1.362
 <b>GFT66L</b> Grillplatte glatt <i>Plaque gaz lisse</i>	●			60x60x27	60x51x1,2	10,2	-	10,2	-	59	0,3	1.865
 <b>GFT66LC</b> Grillplatte glatt verchromt <i>Plaque gaz lisse chromée</i>	●		●	60x60x27	60x51x1,2	10,2	-	10,2	-	59	0,3	2.409
 <b>GFT66R</b> Grillplatte gerillt <i>Plaque gaz rainurée</i>		●		60x60x27	60x51x1,2	10,2	-	10,2	-	59	0,3	1.961
 <b>GFT66LR</b> Grillplatte ½ glatt und ½ gerillt <i>Plaque gaz ½ lisse ½ rainurée</i>	●	●		60x60x27	60x51x1,2	10,2	-	10,2	-	59	0,3	2.001








# Grillplatten - Plagues grillades **MINIMA 600**

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson			Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chauffe rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Électrique éléments	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	Glatt Lisse	Gerillt Rainurée	Verchromt Chromée	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW	kW	kW		Kg	m³	€
 <p><b>GFT66LRC</b> 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	2.563
 <p><b>GFT106L</b> Grillplatte glatt <i>Plaque gaz lisse</i></p>	●			100x60x27	100x51x1,2	15,3	-	15,3	-	93	0,4	2.683
 <p><b>GFT106LC</b> Grillplatte glatt verchromt <i>Plaque gaz lisse chromée</i></p>	●		●	100x60x27	100x51x1,2	15,3	-	15,3	-	93	0,4	3.443
 <p><b>EFT46L</b> Grillplatte glatt <i>Plaque électrique lisse</i></p>	●			40x60x27	40x51x1,2	-	5	5	400V/3N 50/60z	40	0,2	1.202
 <p><b>EFT46LC</b> Grillplatte glatt verchromt <i>Plaque électrique lisse chromée</i></p>	●		●	40x60x27	40x51x1,2	-	5	5	400V/3N 50/60z	40	0,2	1.563



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

# MINIMA 600 Grillplatten - Plagues grillades




Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson			Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chauffer rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Électrique éléments	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Énergie	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	Glatt Lisse	Gerillt Rainurée	Verchromt Chromée	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW	kW	kW		Kg	m³	€
 <b>EFT46R</b> Grillplatte gerillt <i>Plaque électrique rainurée</i>		●		40x60x27	40x51x1,2	-	5	5	400V/3N 50/60z	40	0,2	1.284
 <b>EFT66L</b> Grillplatte glatt <i>Plaque électrique lisse</i>	●			60x60x27	60x51x1,2	-	7,5	7,5	400V/3N 50/60z	55	0,3	1.505
 <b>EFT66LC</b> Grillplatte glatt verchromt <i>Plaque électrique lisse chromée</i>	●		●	60x60x27	60x51x1,2	-	7,5	7,5	400V/3N 50/60z	55	0,3	2.044
 <b>EFT66R</b> Grillplatte gerillt <i>Plaque électrique rainurée</i>		●		60x60x27	60x51x1,2	-	7,5	7,5	400V/3N 50/60z	55	0,3	1.727
 <b>EFT66LR</b> Grillplatte 1/2 glatt und 1/2 gerillt <i>Plaque électrique 1/2 lisse 1/2 rainurée</i>	●	●		60x60x27	60x51x1,2	-	7,5	7,5	400V/3N 50/60z	55	0,3	1.580

214




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

# Grillplatten - Plagues 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	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	Glatt Lisse	Gerillt Rainurée	Verchromt Chromée	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW	kW	kW		Kg	m³	€
 <b>EFT66LRC</b> 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	<b>2.101</b>
 <b>EFT106L</b> Grillplatte glatt <i>Plaque électrique lisse</i>	●			100x60x27	100x51x1,2	-	12,5	12,5	400V/3N 50/60z	87	0,4	<b>2.180</b>
 <b>EFT106LC</b> Grillplatte glatt verchromt <i>Plaque électrique lisse chromée</i>	●		●	100x60x27	100x51x1,2	-	12,5	12,5	400V/3N 50/60z	87	0,4	<b>3.047</b>

## Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kg	m³	€
 <b>A660038</b> Aufsetzbarer Spritzschutz für G/EFT46 <i>Rebord anti-projection amovible pour G/EFT46</i>	40x60x8,5	-	-	<b>61</b>
<b>A660039</b> Aufsetzbarer Spritzschutz für G/EFT66 <i>Rebord anti-projections amovible pour G/EFT66</i>	60x60x8,5	-	-	<b>67</b>
<b>A660040</b> Aufsetzbarer Spritzschutz für G/EFT106 <i>Rebord anti-projections amovible pour G/EFT106</i>	100x60x8,5	-	-	<b>75</b>



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

215

# MINIMA 600

## Lavasteingrill

### Grill charcoal



Die **MINIMA 600** Lavasteingrillreihe besteht aus Tischgeräten mit halber oder ganzer Modulbreite mit Gasbeheizung. Höhenverstellbar durch Frontgriff.

#### Beständigkeit

- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 1 mm Stärke

#### Leistung

- Unabhängige Brenner (ganze Module)

#### Bedienkomfort

- Höhenverstellbarer Grillbereich
- Herausnehmbare Edelstahlschublade für die Fettsammlung



La gamme de grill charcoal **MINIMA 600** se compose de deux modèles (1/2 module ou module entier), alimentation gaz. Deux types de grilles sont disponibles pour la cuisson des viandes ou des poissons. Les grilles sont réglables en hauteur. Les grill charcoal sont disponibles en version top.

#### Fiabilité

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

#### Performance



- 1 ou 2 brûleurs indépendants selon la largeur de l'appareil

#### Facilité d'utilisation

- Hauteur de grille réglable
- Tiroir amovible en inox pour la récupération des jus de cuisson

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Rostabmessungen Grilles	Brenner Brûleurs	Gesamtleistung KW Tot.	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	cm	7 kW	kW	Kg	m³	€

#### Aufbau - Top

	<b>GPL46</b> Mit Fleischrost  Grill charcoal gaz, grille viande, allumage piezzo	40x60x27	35,5x46x1	1	7	41	0,2	<b>1.642</b>
	<b>GPL46P</b> Mit Fischrost  Grill charcoal gaz, grille poisson, allumage piezzo	40x60x27	35,5x46x1	1	7	41	0,2	<b>1.642</b>

216



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

# Lavasteingrill - Grill charcoal **MINIMA 600**

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Rostabmessungen Grilles	Brenner Brûleurs	Gesamtleistung KW Tot.	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	cm	7 kW	kW	Kg	m³	€



## GPL86

Mit Fleischrost

Grill charcoal gaz double,  
grille viande, allumage  
piezzo

80x60x27

35,5x46x1 (x2)

2

14

70

0,37

2.403



## GPL86P

Mit Fischrost

Grill charcoal gaz double,  
grille poisson, allumage  
piezzo

80x60x27

35,5x46x1 (x2)

2

14

70

0,37

2.403

## Zubehör - Accessoires

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



## A800100

Lavasteine

Sac pierres volcaniques

-

6

42



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

217

## 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

- Gusselerner Hochleistungsbrenner
- Automatische Abschaltung bei Überhitzung

#### Bedienkomfort

- Große Kaltzone
- Ölauffangbecken mit rostfreiem Edelstahlfilter
- 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	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€

#### Aufbau - Top

<p><b>GF46</b> 1 Becken 8 L 1 Korb</p> <p>Friteuse gaz 8 litres fournie avec 1 panier</p>	40x60x27		8	7,4	-	7,4	-	30	0,2	1.531
<p><b>GF66</b> 2 Becken 8+8 L 2 Körben</p> <p>Friteuse double gaz 2x8 litres fournie avec 2 paniers</p>	60x60x27		8+8	7,4+7,4	-	14,8	-	47	0,3	2.634





# 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	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€
 <p><b>EF46</b> 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	<b>1.443</b>
 <p><b>EF66</b> 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	<b>2.386</b>

## Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gewicht Poids	Preis Preis
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	€

## Zubehör für Fritteusen - *Paniers pour friteuses*

 <p><b>A660018</b> Korb 1/2 Becken <i>½ panier</i></p>	11,5x29x12		<b>75</b>
 <p><b>A660019</b> Korb 1/1 Becken <i>1 panier</i></p>	22,5x28x11,5		<b>87</b>



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

(A660018 - A660019)

219

# MINIMA 600

## Frittenwanne

### Bac de salage



Die **MINIMA 600** Serie bietet eine Frittenwanne als Tischgerät mit Elektro-Keramikheizung.

#### Beständigkeit

- Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, 1 mm Stärke
- Formgestanzte und nahtlos verschweißte Wannen

La gamme **MINIMA 600** comprend un bac de salage, équipé d'un système infrarouge pour le maintien en température. Le chauffe frites/bac de salage est disponible en version top.

#### Fiabilité

- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 1 mm
- Cuve moulée et soudée

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

#### Aufbau - Top

	<b>ECC46</b> Elektro-Frittenwanne <i>Bac de salage électrique</i>	40x60x27	1	230V/1N 50Hz	22	0,2	<b>1.105</b>
--	---	----------	---	-----------------	----	-----	--------------

220



# 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
- Abtropfstoff für Körbe

La gamme de cuiseurs à pâtes **MINIMA 600** se compose de deux modèles de 25 litres de capacité, en alimentation gaz ou électrique. Les cuiseurs à pâtes sont disponibles en version top.

### Fiabilité

- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 1 mm
- Cuves moulées et soudées
- Cuve réalisée en acier inox anti-corrosion AISI 316

### Performance

- Brûleur haute performance à flamme stabilisée (version gaz)

### Facilité d'utilisation

- Angles arrondis pour la récupération des liquides
- « Trop plein » de récupération des amidons
- Grilles d'égouttage des paniers

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

### Aufbau - Top

	<b>GC66/SC</b> 1 Becken 25 L (ohne Körbe)  Cuisneur à pâtes gaz fourni avec 4 paniers	60x60x27	25	11	-	11	-	35	0,3	2.137
	<b>EC66/SC</b> 1 Becken 25 L (ohne Körbe)  Cuisneur à pâtes électrique fourni avec 4 paniers	60x60x27	25	-	9	9	400V/3N 50/60z	35	0,3	1.895

### Zubehör - Accessoires

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

### Körbe für Nudelkocher - Paniers pour cuiseurs à pâtes

	<b>A660025</b>	11,5x30x12,5	104
	<b>A660027</b>	11,5x15x12,5	69



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	Wannenkazität Capacité de la cuve	Heizelemente Éléments électriques	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volumen	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm		kW	kW		Kg	m³	€

#### Aufbau - Top

	<b>GBM46</b> 1 Becken GN 1/2 + GN 1/3 (ohne Behälter)  <i>Bain Marie gaz cuve  GN ½ + GN 1/3  (fourni sans bac)</i>	40x60x27		GN 1/2 + GN 1/3	2,15	2,15	-	22	0,2	<b>1.110</b>
	<b>GBM66</b> 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	<b>1.443</b>

# Wasserbad - *Bain Marie* **MINIMA 600**

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Wannenabmessungen Dim. de la cuve	Wannenkapaazität Capacité de la cuve	Heizelemente Éléments électriques	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volumen	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm		kW	kW		Kg	m³	€



	<b>EBM46</b> 1 Becken GN 1/2 + GN 1/3 (ohne Behälter)  <i>Bain Marie électrique cuve</i> GN ½ + GN 1/3 (fourni sans bac)	40x60x27		GN 1/2 + GN 1/3	1,53	1,53	230V/1N 50/60Hz	23	0,2	<b>1.010</b>

	<b>EBM66</b> 1 Becken GN 1/1 + GN 1/4 + GN 1/4 (ohne Behälter)  <i>Bain Marie électrique cuve</i> 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	<b>1.135</b>

## 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	€

	<b>A800040</b> Inhalt. 21 L GN 1/1  <i>Cap. 21 L GN 1/1</i>	53x32,5x15	<b>136</b>
	<b>A800042</b> Inhalt 9,5 L GN 1/2  <i>Cap. 9,5 L GN 1/2</i>	32,5x26,5x15	<b>89</b>
	<b>A800043</b> Inhalt 5 L GN 1/3  <i>Cap. 5 L GN 1/3</i>	32,5x17,5x15	<b>70</b>
	<b>A800071</b> Inhalt 4,1 L GN 1/4  <i>Cap. 4,1 L GN 1/4</i>	26,5x16,2x15	<b>68</b>



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

## Neutralelemente

### Éléments neutres



Die **MINIMA 600** besteht aus Neutralelementen als Tischgeräte mit Schublade.

#### Beständigkeit

- Außenverkleidung aus Edelstahl AISI 304, 1 mm Stärke
- Höhenverstellbaren Füßen AISI 304

#### Bedienkomfort

- Förmiges Armaturenbrett
- Modul mit Schublade

La gamme **MINIMA 600** se compose d'éléments neutres en version top équipés de tiroirs coulissants.

#### Fiabilité

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

#### Facilité d'utilisation

- Modules munis de tiroirs sur glissières

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Schublade Tiroir	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm		Kg	m <sup>3</sup>	€

#### Aufbau - Top

	<b>N46C</b> Mit Schublade cm 40  <i>Plan de travail avec tiroir cm 40</i>	40x60x27	●	22	0,2	<b>556</b>
	<b>N66C</b> Mit Schublade cm 60  <i>Plan de travail avec tiroir cm 60</i>	60x60x27	●	27	0,3	<b>651</b>

# Umluft-Kühlunterbauten

## Soubassements réfrigérés



Die **MINIMA 600** Umluft-Kühlunterbauten bestehen aus Modellen mit 2 oder 3 Schubladen und 2 oder 3 Türen entwickelt, um die Tischgeräte zu tragen. Innere T° -2/+10 °C.



### Beständigkeit

- Außenverkleidung aus Edelstahl AISI 304, 1 mm Stärke
- Höhenverstellbare Füße AISI 304

La gamme **MINIMA 600** se compose de soubassements réfrigérés, disponibles en 2 et 3 tiroirs ou 2 et 3 portes. Les soubassements réfrigérés sont destinés à recevoir les éléments de cuisson en version top. T° interne -2/+10 °C.

### Fiabilité

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

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Gesamtleistung KW Tot. kW	Anschluss Energie 230V/1N 50Hz	Gewicht Poids Kg	Volumen Volume m³	Preis Prix €
	<b>BR2C6</b> 2 Schubladen 2 tiroirs	120x53,5x57	0,5	90	0,6	5.026
	<b>BR2P6</b> 2 Türen 2 portes	120x53,5x57	0,5	80	0,6	4.483
	<b>BR3C6</b> 3 Schubladen 3 tiroirs	160x53,5x57	0,5	110	0,7	5.599
	<b>BR3P6</b> 3 Türen 3 portes	160x53,5x57	0,5	100	0,7	4.963

# Unterschränke

## Soubassements neutres



Die **MINIMA 600** Unterschränke gibt es in verschiedenen Breiten, entwickelt, um Tischgeräte zu tragen.

**Beständigkeit**

- Außenverkleidung aus Edelstahl  
AISI 304, 1 mm Stärke
- Höhenverstellbare Füße  
AISI 304



La gamme **MINIMA 600** se compose de soubassements baie libre de différentes largeurs, et destinés à recevoir les éléments de cuisson « top » à poser.

**Fiabilité**

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

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€





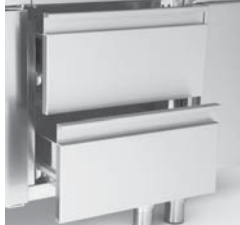
<b>NSA46</b> Unterbau offen cm 40 Soubassement ouvert, cm 40	40x51x58	15	0,2	<b>333</b>
<b>NSA66</b> Unterbau offen cm 60 Soubassement ouvert, cm 60	60x51x58	18	0,3	<b>367</b>
<b>NSA76</b> Unterbau offen cm 70 Soubassement ouvert, cm 70	70x51x58	19	0,3	<b>393</b>
<b>NSA86</b> Unterbau offen cm 80 Soubassement ouvert, cm 80	80x51x58	20	0,37	<b>424</b>
<b>NSA106</b> Unterbau offen cm 100 Soubassement ouvert, cm 100	100x51x58	30	0,4	<b>486</b>
<b>NSA126</b> Unterbau offen cm 120 Soubassement ouvert, cm 120	120x51x58	33	0,5	<b>546</b>
<b>NSA146</b> Unterbau offen cm 140 Soubassement ouvert, cm 140	140x51x58	36	0,5	<b>608</b>



# Unterschränke - *Soubassements neutres* **MINIMA 600**

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€

## Unterschränke Zubehör - *Accessoires pour supports bai e libre*

	<b>A660009</b> Tür rechts und links für Unterschränk 40 cm für NSA46 <i>Porte 40 cm charnières à droite et à gauche pour NSA46</i>	39,5x41,5x3	3,2	0,05	143
	<b>A660011</b> Tür-Kit für Unterschränk 60 cm für NSA66 (2 Türen) <i>Kit portes 60 cm pour NSA66 (2 portes)</i>	29,5x41,5x3	4,5	0,06	238
	<b>A660042</b> Tür-Kit für Unterschränk 70 cm für NSA76 (2 Türen) <i>Kit portes 70 cm pour NSA76 (2 portes)</i>	34,5x41,5x3	5	0,06	260
	<b>A660012</b> Tür-Kit für Unterschränk 80 cm für NSA86 (2 Türen) <i>Kit portes 80 cm pour NSA86 (2 portes)</i>	39,5x41,5x3	5,6	0,06	278
	<b>A660013</b> Tür-Kit für Unterschränk 100 cm für NSA106 (3 Türen) <i>Kit portes 100 cm pour NSA106 (3 portes)</i>		7	0,07	400
	<b>A660014</b> Tür-Kit für Unterschränk 120 cm für NSA126 (3 Türen) <i>Kit portes 120 cm pour NSA126 (3 portes)</i>		8	0,07	420
	<b>A660015</b> Tür-Kit für Unterschränk 140 cm für NSA146 (4 Türen) <i>Kit portes 140 cm pour NSA146 (4 portes)</i>		9,3	0,07	539
	<b>A660016</b> Schubalden-Kit GN 1/1 <i>Tiroirs pour soubassements GN 1/1</i>	30,8x47x10,5			429
	<b>A660017</b> Schubalden-Kit GN 2/1 <i>Tiroirs pour soubassements GN 2/1</i>	50,8x47x10,5			511
	<b>A980118</b> 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>				150
	<b>A660020</b> Verbindungsschiene <i>Couvre joints</i>				24

# NEW 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, resultats 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!*



228

**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

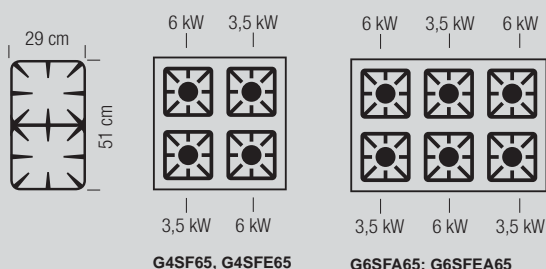
### Facile à nettoyer

- 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	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	3,5 kW	6 kW	G kW	E kW	kW	G kW	E kW		Kg	m³	€

### Auf Backofen - Monobloc sur four




	<b>G4SF65</b> 4 Brenner, Gas-Backofen Elektro-Grill <i>Fourneau 4 feux vifs, allumage piezzo, 1 four gaz avec grill électrique</i>	60x65x85	46x42x32	2	2	2	-	1,8	1,8	21	230V/1N 50/60Hz	63	0,6	<b>2.339</b>
	<b>G4SFE65</b> 4 Brenner, Elektro-Umluft-backofen, Elektro-Grill <i>Fourneau 4 feux vifs, allumage piezzo, 1 four électrique avec grill électrique</i>	60x65x85	46x42x32	2	2	-	2,5	1,8	2,5	19	230V/1N 50/60Hz	60	0,6	<b>2.852</b>
	<b>G6SFA65</b> 6 Brenner, Gas-Backofen Elektro-Grill <i>Fourneau 6 feux vifs, allumage piezzo, 1 four gaz avec grill électrique</i>	100x65x85	46x42x32	3	3	2	-	1,8	1,8	30,5	230V/1N 50/60Hz	83	0,9	<b>3.409</b>
	<b>G6SFEA65</b> 6 Brenner, Elektro-Umluft-backofen, Elektro-Grill <i>Fourneau 6 feux vifs, allumage piezzo, 1 four électrique avec grill électrique</i>	100x65x85	46x42x32	3	3	-	2,5	1,8	2,5	28,5	230V/1N 50/60Hz	83	0,9	<b>3.958</b>



# SMART 650 Gasherde - Feux vifs

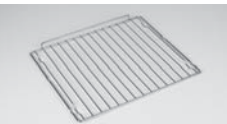
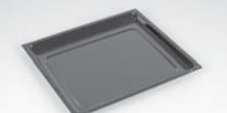
Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Ofenabmessungen Dimensions du four	Brenner Brûleurs		Backofen Four		Elektro-Grill Grill	Gesamtleistung KW Tot.		Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	3,5 kW	6 kW	G kW	E kW	kW	G kW	E kW		Kg	m³	€

## Aufbau - Top

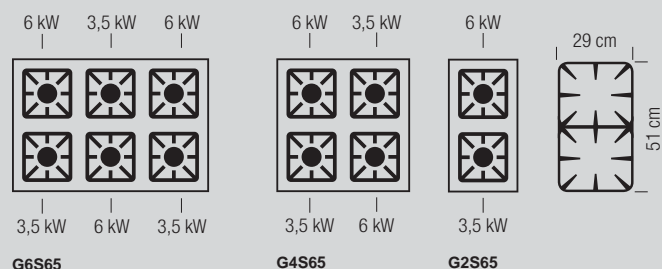
 <p><b>G2S65</b> 2 Brenner <i>Feux vifs 2 feux, allumage piezzo, sécurité par thermocouples</i></p>	40x65x27	-	1	1	-	-	-	-	9,5	-	24	0,2	<b>837</b>
 <p><b>G4S65</b> 4 Brenner <i>Feux vifs 4 feux, allumage piezzo, sécurité par thermocouples</i></p>	60x65x27	-	2	2	-	-	-	-	19	-	32	0,3	<b>1.369</b>
 <p><b>G6S65</b> 6 Brenner <i>Feux vifs 6 feux, allumage piezzo, sécurité par thermocouples</i></p>	100x65x27	-	3	3	-	-	-	-	28,5	-	46	0,4	<b>1.987</b>

## Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kg	m³	€

 <p><b>A660043</b> Ofenrost <i>Grille de four</i></p>	45x36x1,5	-	-	<b>50</b>
 <p><b>A660044</b> Emailliertes Ofenblech <i>Bac émaillé</i></p>	45x39x2,5	-	-	<b>80</b>

230



# 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	Ofenabmessungen Dim. du four	Platten Plaques	Backofen Four	Elektro-Grill Grill	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	2,6 kW	G kW E kW	kW	kW		Kg	m³	€

### Auf Backofen - Monobloc sur four



#### E4F65P

4 Kochplatten  
Elektro-Umluftbackofen  
Elektro-Grill

Fourneau 4 plaques  
électriques, 1 four électrique  
chaleur tournante et grill  
électrique, vitrage thermique  
double

60x65x85	46x42x32	4	-	2,5	1,8	12,5	400V/3N 50/60Hz	64	0,6	2.648
----------	----------	---	---	-----	-----	------	--------------------	----	-----	-------

### Aufbau - Top

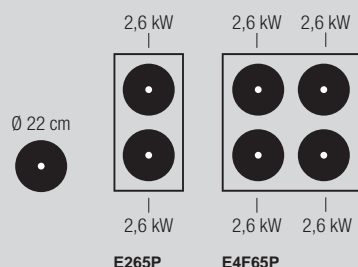


#### E265P


2 Kochplatten rund

2 plaques électriques rondes

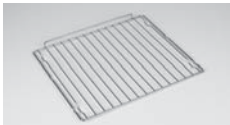
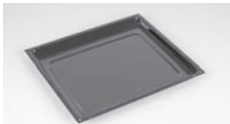
40x65x27	-	2	-	-	-	5,2	400V/3N 50/60Hz	22	0,2	697
----------	---	---	---	---	---	-----	--------------------	----	-----	-----



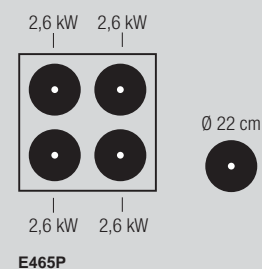
# SMART 650 Elektroherde - Plaque électriques

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Ofenabmessungen Dim. du four	Platten Plaques	Backofen Four		Elektro-Grill Grill	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	2,6 kW	G kW	E kW	kW	kW		Kg	m³	€
 <b>E465P</b> 4 Kochplatten rund 4 plaques électriques rondes	60x65x27	-	4	-	-	-	10,4	400V/3N 50/60Hz	30	0,3	<b>1.194</b>

## Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kg	m³	€
 <b>A660043</b> Ofenrost Grille de four	45x36x1,5	-	-	<b>50</b>
 <b>A660044</b> Emailiertes Ofenblech Bac émaillé	45x39x2,5	-	-	<b>80</b>

232



# Glasceranfelder

## Plaque vitro-céramique



Das Glaskeramik-Kochfelder Programm besteht aus folgenden Modellen: standgerät ganzes Modul (600 mm) auf Elektrobackofen; aufstichger te 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 vitroceramique 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	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	2,5 kW	E kW	kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	�

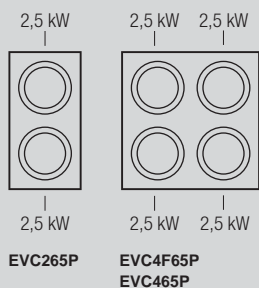
### Auf Backofen - Monobloc sur four

	<b>EVC4F65P</b> 4 piastre électrique 4 electric plates	60x65x27	4	2,5	1,8	14,3	400V/3N 50/60Hz	64	0,6	<b>4.353</b>
--	--	----------	---	-----	-----	------	--------------------	----	-----	--------------

### Aufbau - Top

	<b>EVC265P</b> 2 Elektro-Kochfelder 2 zones de cuisson	40x65x27	2			5	400V/3N 50/60Hz	24	0,2	<b>1.740</b>
--	--	----------	---	--	--	---	--------------------	----	-----	--------------

	<b>EVC465P</b> 4 Elektro-Kochfelder 4 zones de cuisson	60x65x27	4			10	400V/3N 50/60Hz	33	0,3	<b>2.902</b>
--	--	----------	---	--	--	----	--------------------	----	-----	--------------







## Zuverlässig

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

## Leistungsstark

- Thermostatgesteuerte Temperaturregelung  $T^\circ$ : präzise Kontrolle und schnelles Wiedererreichen der Gartentemperaturen  $T^\circ$ , 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).*

**Fiabile**

- *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  $T^\circ$  :  
pour un contrôle précis de la  $T^\circ$ ,  
afin d'obtenir la cuisson désirée*

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson			Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chauffer rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Électrique elements	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Énergie	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	Glatt Lisse	Gerillt Rainurée	Verchromt Chromée	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	6 kW	kW	kW		Kg	m³	€

### Aufbau - Top



**GFT465L**  
Grillplatte glatt  
*Plaque gaz lisse*

●			40x65x27	40x55x2,1	1	-	6	-	48	0,2	1.458
---	--	--	----------	-----------	---	---	---	---	----	-----	-------



**GFT465LC**  
Grillplatte glatt  
verchromt






*Plaque gaz lisse  
chromée*

●		●	40x65x27	40x55x2,1	1	-	6	-	48	0,2	1.798
---	--	---	----------	-----------	---	---	---	---	----	-----	-------





# Grillplatten - Plaque grillades **SMART 650**

Modell Modèle	Platte Plaque de cuisson			Außenabmessungen Dimensions	Bratfläche Plaques à chauffer rapide	Brenner Brûleurs	Heizelemente Électrique éléments	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	Glatt Lisse	Gerillt Rainurée	Verchromt Chromée	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	6 kW	5 kW	kW		Kg	m³	€
 <b>GFT665L</b> Grillplatte glatt <i>Plaque gaz lisse</i>	●			60x65x27	60x55x2,1	2	-	12	-	66	0,3	1.902
 <b>GFT665LC</b> Grillplatte glatt verchromt <i>Plaque gaz lisse chromée</i>	●		●	60x65x27	60x55x2,1	2	-	12	-	66	0,3	2.457
 <b>GFT665R</b> Grillplatte gerillt <i>Plaque gaz rainurée</i>		●		60x65x27	60x55x2,1	2	-	12	-	66	0,3	2.001
 <b>GFT665LR</b> Grillplatte 1/2 glatt und 1/2 gerillt <i>Plaque gaz 1/2 lisse 1/2 rainurée</i>	●	●		60x65x27	60x55x2,1	2	-	12	-	66	0,3	2.041
 <b>GFT1065L</b> Grillplatte glatt <i>Plaque gaz lisse</i>	●			100x65x27	100x55x2,1	3	-	18	-	103	0,3	2.736








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

Verchromte Grillplatten - Plaque chromée





235

# SMART 650 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	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	Glatt Lisse	Gerillt Rainurée	Verchromt Chromée	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	6 kW	5 kW	kW		Kg	m³	€
 <b>GFT1065LC</b> Grillplatte glatt verchromt <i>Plaque gaz lisse chromée</i>	●		●	100x65x27	100x55x2,1	3	-	18	-	103	0,3	3.511
 <b>EFT465L</b> Grillplatte glatt <i>Plaque électrique lisse</i>	●			40x65x27	40x55x2,1	-	1	5	400V/3N 50/60z	44	0,2	1.225
 <b>EFT465LC</b> Grillplatte glatt verchromt <i>Plaque électrique lisse chromée</i>	●		●	40x65x27	40x55x2,1	-	1	5	400V/3N 50/60z	44	0,2	1.592
 <b>EFT465R</b> Grillplatte gerillt <i>Plaque électrique rainurée</i>		●		40x65x27	40x55x2,1	-	1	5	400V/3N 50/60z	44	0,2	1.309
 <b>EFT665L</b> Grillplatte glatt <i>Plaque électrique lisse</i>	●			60x65x27	60x55x2,1	-	2	7,5	400V/3N 50/60z	61	0,3	1.534



# 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	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	Glatt Lisse	Gerillt Rainurée	Verchromt Chromée	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	6 kW	5 kW	kW		Kg	m³	€
 <b>EFT665LC</b> Grillplatte glatt verchromt <i>Plaque électrique            lisse chromée</i>	●		●	60x65x27	60x55x2,1	-	2	7,5	400V/3N 50/60z	61	0,3	<b>2.143</b>
 <b>EFT665LR</b> Grillplatte ½ glatt und ½ gerillt <i>Plaque électrique            ½ lisse ½            rainurée</i>	●	●		60x65x27	60x55x2,1	-	2	7,5	400V/3N 50/60z	61	0,3	<b>1.631</b>
 <b>EFT1065LC</b> Grillplatte glatt verchromt <i>Plaque électrique            lisse chromée</i>	●		●	100x65x27	100x55x2,1	-	3	12,5	400V/3N 50/60z	97	0,3	<b>2.918</b>
 <b>EFT1065LR</b> Grillplatte ½ glatt und ½ gerillt <i>Plaque électrique            ½ lisse ½            rainurée</i>	●	●		100x65x27	100x55x2,1	-	3	12,5	400V/3N 50/60z	97	0,3	<b>2.356</b>




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

237

# SMART 650 Grillplatten - *Plaques grillades*

## Zubehör - Accessoires

	Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
		(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kg	m³	€
	<b>A650001</b> Aufsetzbarer Spritzschutz für G/EFT465 <i>Rebord anti-projection amovible pour G/EFT465</i>	40x65x8,5	-	-	<b>61</b>
	<b>A650002</b> Aufsetzbarer Spritzschutz für G/EFT665 <i>Rebord anti-projection amovible pour G/EFT665</i>	60x65x8,5	-	-	<b>67</b>
	<b>A650003</b> Aufsetzbarer Spritzschutz für G/EFT1065 <i>Rebord anti-projection amovible pour G/EFT1065</i>	100x65x8,5	-	-	<b>75</b>
	<b>A650010</b> Teflonstopfen für Grillplatten <i>Bouchon en teflon pour plaques grillades</i>	-	-	-	<b>135</b>

# 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.

### Fiable



- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 (1 mm): pour avoir une construction robuste appropriée pour une utilisation intensive

### Easy to use

- Grille en fonte adapté à la cuisson de la viande et du poisson: pour cuire tous les aliments en utilisant une seule grille
- Bac amovible pour la récupération de la graisse: pour enlever facilement la graisse

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Rostabmessungen Grilles	Brenner Brûleurs	Gesamtleistung KW Tot.	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	cm	7,2 kW	kW	Kg	m <sup>3</sup>	€

### Aufbau - Top

 <p><b>GPL465G</b> Mit Fleischrost</p> <p>Grill charcoal gaz, grille viande, allumage piezzo</p>	40x65x27	30,5x47,5x1	1	7,2	46	0,2	1.642
 <p><b>GPL865G</b> Mit Fischrost</p> <p>Grill charcoal gaz, grille poisson, allumage piezzo</p>	80x65x27	30,5x47,5x1 (x2)	2	14,4	74	0,3	2.402



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

# SMART 650 Lavasteingrill - *Grill charcoal*

## Zubehör - Accessoires

	Modell <i>Modèle</i>	Außenabmessungen <i>Dimensions</i>	Gewicht <i>Poids</i>	Preis <i>Prix</i>
		(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	€
	<b>A800100</b> Lavasteine <i>Sac pierres volcaniques</i>	-	6	<b>42</b>

# Fritteusen

## Friteuses



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

### Zuverlässig

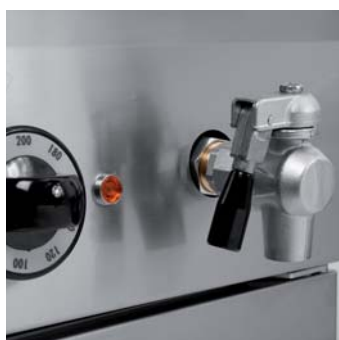
- Arbeitsfläche aus Edelstahl AISI 304 (1 mm) selbsttragend: für eine robuste Konstruktion, geeignet für die intensive Nutzung

### 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	Wannenkapaazität Capacité de la cuve	Brenner Brûleurs	Heizelemente Eléments électriques	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Lt	7,4 kW	9 kW	kW		Kg	m³	€

### Aufbau - Top

 <p><b>GF465</b> 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	1.562
 <p><b>GF665</b> 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	2.687

# 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	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Lt	7,4 kW	9 kW	kW		Kg	m³	€


 <p><b>EFB465</b> 1 Becken 10 L 1 Korb <i>Friteuse électrique 10 litres fournie avec 1 panier</i></p>	40x65x27	25x34x21,5	10	-	1	9	400V/3N 50/60z	32	0,2	<b>1.471</b>
---	----------	------------	----	---	---	---	-------------------	----	-----	--------------


 <p><b>EFB665</b> 2 Becken 10+10 L 2 Körben <i>Friteuse électrique double 2x10 litres fournie avec 2 paniers</i></p>	60x65x27	25x34x21,5	10+10	-	2	18	400V/3N 50/60z	50	0,3	<b>2.433</b>
--	----------	------------	-------	---	---	----	-------------------	----	-----	--------------

## Zubehör - Accessoires


Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gewicht Poids	Preis Preis
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	€


### Zubehör für Elektro-Fritteusen - Paniers pour friteuses électrique

 <p><b>A650006</b> Korb 1/1 Becken 1 panier</p>	21,5x25x11,5		<b>87</b>
---	--------------	--	-----------

 <p><b>A650008</b> Korb 1/2 Becken 1/2 panier</p>	11x25x11,5		<b>75</b>
---	------------	--	-----------

### Zubehör für Gas-Fritteusen - Paniers pour friteuses gaz

 <p><b>A660019</b> Korb 1/1 Becken 1 panier</p>	22,5x28x11,5		<b>87</b>
---	--------------	--	-----------

 <p><b>A660018</b> Korb 1/2 Becken 1/2 panier</p>	11x28x11,5		<b>75</b>
---	------------	--	-----------



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 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	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm		kW		Kg	m³	€

### Aufbau - Top

	<b>ECC465</b>						
	Elektro-Frittenwanne Bac de salage électrique	40x65x27	1 GN 1/1	1	230V/1N 50/60Hz	24	0,2
							<b>1.105</b>



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

# 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	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Lt	kW	kW		Kg	m³	€


### Aufbau - Top

	<b>EC665/SC</b> 1 Becken 25 L (ohne Körbe)  Cuiseur à pâtes électrique fourni avec 4 paniers	60x65x27	25	9	9	400V/3N 50/60z	37	0,3	1.932

### Zubehör - Accessoires

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

### Körbe für Nudelkocher - Paniers pour cuiseurs à pâtes

	A660025	11,5x30x12,5	104
	A660027	11,5x15x12,5	69



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

# Bain-Marie

## Bain Marie



Die Bain-Marie ist als Aufschichgerät 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	Gewicht Poids	Volumen Volumen	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm		1,5 kW	kW		Kg	m³	€





### Aufbau - Top

	<b>EBM465</b> 1 Becken GN 1/2 + GN 1/3 (ohne Behälter)  <i>Bain Marie électrique            cuve GN 1/2 + GN 1/3            (fourni sans bac)</i>	40x65x27	1 GN 1/1	1	1,5	230V/1N 50/60z	24	0,2	1.029
	<b>EBM765</b> 2 Becken GN 1/1 (ohne Behälter)  <i>Bain Marie électrique            cuve 2 GN 1/1            (fourni sans bac)</i>	70x65x27	2 GN 1/1	2	3	230V/1N 50/60z	32	0,3	1.157

# 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
		€
 <b>A800040</b> Inhalt. 21 L GN 1/1 <i>Cap. 21 L GN 1/1</i>	53x32,5x15	<b>136</b>
 <b>A800042</b> Inhalt 9,5 L GN 1/2 <i>Cap. 9,5 L GN 1/2</i>	32,5x26,5x15	<b>89</b>
 <b>A800071</b> Inhalt 4,1 L GN 1/4 <i>Cap. 4,1 L GN 1/4</i>	26,5x16,2x15	<b>68</b>



# Neutralelemente

## Éléments neutres



Die Neutralelemente sind verfügbar als halbe (400 mm) und ganze (600 mm) Module mit Schublade.

### Zuverlässig

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



Les neutres sont disponibles demi et plein module, avec tiroir.

### Fiable

- Plan de travail en acier inoxydable  
AISI 304 (1 mm): pour avoir une  
construction robuste appropriée  
pour une utilisation intensive

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Schublade Tiroir	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm		Kg	m <sup>3</sup>	€

### Aufbau - Top

 <p><b>N465C</b> Mit Schublade cm 40 <i>Plan de travail avec tiroir cm 40</i></p>	40x65x27	●	23	0,2	556
 <p><b>N665C</b> Mit Schublade cm 60 <i>Plan de travail avec tiroir cm 60</i></p>	60x65x27	●	29	0,3	651

# Umluft-Kühlunterbauten

## Soubassements réfrigérés



Die **SMART 650** Umluft-Kühlunterbauten bestehen aus Modellen mit 2 oder 3 Schubladen und 2 oder 3 Türen entwickelt, um die Tischgeräte zu tragen. Innere T° -2/+10 °C.



**Beständigkeit**

- Außenverkleidung aus Edelstahl AISI 304, 1 mm Stärke
- Höhenverstellbare Füße AISI 304

La gamme **SMART 650** se compose de soubassements réfrigérés, disponibles en 2 et 3 tiroirs ou 2 et 3 portes. Les soubassements réfrigérés sont destinés à recevoir les éléments de cuisson en version top. T° interne -2/+10 °C.

**Fiabilité**

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

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Gesamtleistung KW Tot. kW	Anschluss Energie 230V/1N 50Hz	Gewicht Poids Kg	Volumen Volume m³	Preis Prix €
	<b>BR2C6</b> 2 Schubladen 2 tiroirs	120x53,5x57	0,5	90	0,6	<b>5.026</b>
	<b>BR2P6</b> 2 Türen 2 portes	120x53,5x57	0,5	80	0,6	<b>4.483</b>
	<b>BR3C6</b> 3 Schubladen 3 tiroirs	160x53,5x57	0,5	110	0,7	<b>5.599</b>
	<b>BR3P6</b> 3 Türen 3 portes	160x53,5x57	0,5	100	0,7	<b>4.963</b>

# 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	Gewicht Poids Kg	Volumen Volume m³	Preis Prix €
<b>NSA46</b> Unterbau offen cm 40 Soubassement ouvert, cm 40	40x51x58	15	0,2	<b>333</b>
<b>NSA66</b> Unterbau offen cm 60 Soubassement ouvert, cm 60	60x51x58	18	0,3	<b>367</b>
<b>NSA76</b> Unterbau offen cm 70 Soubassement ouvert, cm 70	70x51x58	19	0,3	<b>393</b>
<b>NSA86</b> Unterbau offen cm 80 Soubassement ouvert, cm 80	80x51x58	20	0,37	<b>424</b>
<b>NSA106</b> Unterbau offen cm 100 Soubassement ouvert, cm 100	100x51x58	30	0,4	<b>486</b>
<b>NSA126</b> Unterbau offen cm 120 Soubassement ouvert, cm 120	120x51x58	33	0,5	<b>546</b>
<b>NSA146</b> Unterbau offen cm 140 Soubassement ouvert, cm 140	140x51x58	36	0,5	<b>608</b>



# SMART 650 Unterschränke - *Soubassements neutres*

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€

## Unterschränke Zubehör - *Accessoires pour supports bai e libre*

	<b>A660009</b> 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	<b>143</b>	
		<b>A660011</b> 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	<b>238</b>
		<b>A660042</b> 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	<b>260</b>
		<b>A660012</b> 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	<b>278</b>
		<b>A660013</b> Tür-Kit für Unterschrank 100 cm für NSA106 (3 Türen) <i>Kit portes 100 cm pour NSA106 (3 portes)</i>		7	0,07	<b>400</b>
	<b>A660014</b> Tür-Kit für Unterschrank 120 cm für NSA126 (3 Türen) <i>Kit portes 120 cm pour NSA126 (3 portes)</i>		8	0,07	<b>420</b>	
	<b>A660015</b> Tür-Kit für Unterschrank 140 cm für NSA146 (4 Türen) <i>Kit portes 140 cm pour NSA146 (4 portes)</i>		9,3	0,07	<b>539</b>	

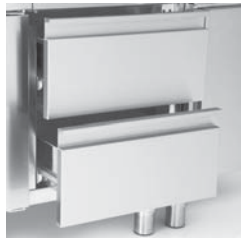
250



# Unterschränke - *Soubassements neutres* **SMART 650**

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€

## Unterschränke Zubehör - *Accessoires pour supports bai e libre*



### A660016

Schubalden-Kit GN 1/1

*Tiroirs pour soubassements GN 1/1*

30,8x47x10,5

429

### A660017

Schubalden-Kit GN 2/1

*Tiroirs pour soubassements GN 2/1*

50,8x47x10,5

511



### A650005

Verbindungsschiene

*Couvre joints*

27

### A980118

Kit 4 Füße (h. 50 mm) für Sockelmontage - h.100 mm  
(um Geräte Sockelfähig zu machen)

*Kit 4 pieds (h. 50 mm) pour installation sur socle  
de maçonnerie solide (h.100 mm)*

150

# Freistehende Geräte

## *Equipements independants*

Die freistehenden Zusatzgeräte bestehen aus Gasherden, Hockerkochern als Auf Tisch- 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	Gesamtleistung KW Tot.		Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	G kW	E kW		Kg	m³	€



### Gas-/Elektro-Hockerkocher Bodenaufstellung - *Feux vifs et plaque électrique à poser au sol*

	<b>FP01V</b> Gasgerät • 1 Brenner <i>1 feu vif avec thermocouple</i>	58x58x52	12	-	-	30	0,28	1.327
	<b>EFP01</b> Elektrogerät • 1 Kochplatte <i>Electrique / 1 plaque</i>	58x58x52	-	5	400V3N 50Hz	30	0,28	1.722


## Sonstige Kochgeräte - *Produits complementaires*

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Wannenabmessungen Dim. de la cuve	Wannenkapazität Capacité de la cuve	Gesamtleistung KW Tot.		Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Lt	G kW	E kW		Kg	m³	€

### Elektro-Fritteusen Tischgeräte - *Friteuses electriques de table*

	<b>EF6BM</b> 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	<b>633</b>
	<b>EF8BM</b> 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	<b>743</b>
	<b>EF8B</b> 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	<b>868</b>
	<b>EF12B</b> 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	<b>986</b>
	<b>EF6+6BM</b> 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	<b>1.210</b>
	<b>EF8+8B</b> 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	<b>1.570</b>
	<b>EF12+12B</b> 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	<b>1.727</b>



### Elektro-Fritteusen Tischgeräte Bäckerei - *Friteuses electriques de table spéciale pâtisserie*

	<b>EF20BP</b> 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	<b>1.370</b>
	<b>EF60BP</b> 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	<b>1.873</b>



## Sonstige Kochgeräte - *Produits complementaires*

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Wannenabmessungen Dim. de la cuve	Wannenkapazität Capacité de la cuve	Gesamtleistung KW Tot.		Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Lt	G kW	E kW		Kg	m³	€

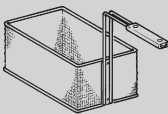
### Elektro-Fritteusen Standgeräte - *Friteuses electriques sur coffre*

	<b>EF12S</b> 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	<b>1.306</b>
	<b>EF25S</b> 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	<b>1.370</b>
	<b>EF12+12S</b> 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	<b>2.369</b>
	<b>EF25+25S</b> 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	<b>2.605</b>

### Gas-Fritteusen Standgeräte - *Friteuses gaz sur coffre*

	<b>GF15S</b> 1 Becken • 1 Korb 1 cuve, robinet de vidange, thermostats de sécurité & de régulation	37,5x65x110	25x33x34,5	14	13	-	-	44	0,26	<b>1.939</b>
	<b>GF25S</b> 1 Becken • 1 Korb 1 cuve, robinet de vidange, thermostats de sécurité & de régulation	37,5x75x110	25x43x34,5	17,5	14	-	-	47	0,3	<b>2.106</b>
	<b>GF15+15S</b> 2 Becken • 2 Körben 2 cuve, robinet de vidange, thermostats de sécurité & de régulation	75x65x110	25x33x34,5	14 + 14	13 + 13	-	-	81	0,52	<b>3.376</b>
	<b>GF25+25S</b> 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	<b>3.663</b>

## Fritteusen Zubehör - *Accessoires friteuses*

Modell <i>Modèle</i>	Außenabmessungen <i>Dimensions</i>	Preis <i>Preis</i>
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	€
<b>AFI0004</b> Ölauffangbehälter, mod. GF15+15S / EF12+12S <i>Bac pour huile pour friteuse GF15+15S / EF12+12</i>	-	<b>94</b>
<b>AFI0003</b> Ölauffangbehälter, mod GF25+25S / EF25+25S <i>Bac pour huile pour friteuse GF25+25S / EF25+25S</i>	-	<b>111</b>
 <b>161778</b> Korb für EF6 <i>Paniers pour friteuse EF6</i>	14x20x10,5	<b>67</b>
<b>161850</b> Korb für EF8 <i>Paniers pour friteuse EF8</i>	19x24,5x10,5	<b>75</b>
<b>161745</b> Korb für EF12 und GF15 <i>Paniers pour friteuse EF12 et GF15</i>	23,5x27,5x10,5	<b>87</b>
<b>162057</b> Korb für EF25 und GF25 <i>Paniers pour friteuse EF25 et GF25</i>	23,5x38,5x10,5	<b>110</b>
<b>165918</b> Korb für EF20BP <i>Paniers pour friteuse EF20BP</i>	56x27,5x10,5	<b>110</b>
<b>165919</b> Korb für EF60BP <i>Paniers pour friteuse EF60BP</i>	60x40x10,5	<b>119</b>



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

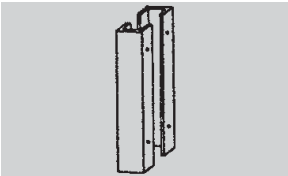
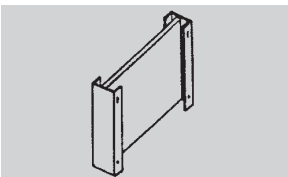
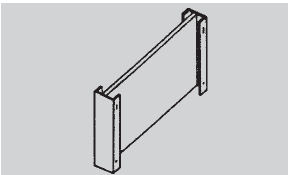
## Sonstige Kochgeräte - *Produits complementaires*

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gesamtleistung KW Tot.		Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix	
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	G kW	E kW		Kg	m³	€	
Salamander - Salamandres								
	<b>SAG660</b> Gasgerät • höhenverstellbar Base réglable, carrosserie inox satiné, grille acier chromé, recueille sauce extractible, résistance en incoloy, gaz	75x40x35	5,8	-	-	23	0,25	2.593
	<b>SAE641</b> 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	1.360
	<b>SAE651</b> 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	1.895
	<b>SAE651M</b> 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	1.895
	<b>SAE541</b> 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	2.308
	<b>SAE561</b> 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	2.619
	<b>SAE561M</b> 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	2.619
	<b>SAE581</b> 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	3.539
	<b>SET1</b> 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	849
	<b>SET2</b> 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	1.067
	<b>SET2M</b> 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	1.067

## Sonstige Kochgeräte - *Produits complémentaires*

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

### Kit Wandmontage Für Salamander - *Kit supports murals*

	<b>9003</b> Für / Support pour: SAE541-SAE561-SAE581	10x3x42	<b>126</b>
	<b>9008</b> Für / Support pour: SET1 - SET2	10x3x30	<b>125</b>
	<b>9012</b> Für / Support pour: SAE641	50x10x30	<b>179</b>
	<b>9013</b> Für / Support pour: SAE651-SAG660	70x10x30	<b>194</b>





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.

259


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

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

## Kombidämpfer mit Direktdampf einspritzung - *Fours mixtes à injection directe*

	<b>CME4</b> 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	4.733
	<b>CME6</b> 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	5.495
	<b>CMG6</b> 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	140	7.343
	<b>CME10</b> 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	160	7.180
	<b>CMG10</b> 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	180	9.355
	<b>CME102</b> 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	11.380




## Basic touch Schnittstelle Simulator - *Simulateur interface basic touch*

	<b>CMBS</b> Basic touch Schnittstelle Simulator <i>Simulateur interface basic touch</i>	18x32x42	-	-	0,05	-	-	230V1N 50Hz	3	598
---	---	----------	---	---	------	---	---	-------------	---	-----


# Kombidämpfer Full-Touch - *Fours mixtes « full touch »* **CHEFMATE**

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








## Kombidämpfer mit Direkt dampfeinspritzung - *Fours mixtes à injection directe*

	<b>CMFE6</b> 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	<b>6.039</b>
	<b>CMFG6</b> 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	140	<b>7.852</b>
	<b>CMFE10</b> 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	160	<b>7.692</b>
	<b>CMFG10</b> 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	180	<b>9.825</b>
	<b>CMFE102</b> 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	<b>11.810</b>

## Full touch Schnittstelle Simulator - *Simulateur interface full touch*

	<b>CMFS</b> Full touch Schnittstelle Simulator <i>Simulateur interface full touch</i>	18x32x42	-	-	0,05	-	-	230V1N 50Hz	3	<b>668</b>
---	---	----------	---	---	------	---	---	----------------	---	------------

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

Modell Modèle	Preis Prix	Modell Modèle	Preis Prix
	€		€
 <b>HU</b> Feuchtigkeits-Kontrolle / <i>Contrôle d'humidité</i>	<b>186</b>	 <b>ICP</b> Interner Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler / <i>Sonde interne multipoints</i>	<b>306</b>
 <b>W</b> Automatisches Reinigungssystem / <i>Lavage automatique</i>	<b>600</b>	 <b>ECP*</b> Externer Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler / <i>Sonde externe multipoints</i>	<b>610</b>
 <b>U</b> USB-Anschluss / <i>Port USB pour Chefmate</i>	<b>306</b>	 <b>ISV</b> Interner Vakuum-Kerntemperaturfühler / <i>Sonde interne sous vide</i>	<b>365</b>
		 <b>ESV*</b> Externer Vakuum-Kerntemperaturfühler / <i>Sonde externe sous vide</i>	<b>561</b>

\* Nicht für Mod. CME4 - *Pas disponible pour CME4*

### KIT UPGRADE PACK - OPTIONAL:

Zusatz-Auflüst-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 ».

261

# CONVY Konvektomaten - *Fours convection*

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Maße Garraum Chambre de cuisson	Einschübe Capacité	Gesamtleistung KW Tot.		Schienenabstand Espace des grilles	Anschluss Energie	Gewicht Poids	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm		E kW	G kW			Kg	€

## Konvektomaten - *Fours convection*



**CYE6**  
Elektro-Konvektomat  
*Four convection électrique*

89x79,5x72	63x44x49	6 GN 1/1 6 (60x40)	9,5	-	70	400V3N 50/60Hz	120	<b>4.890</b>
89x79,5x72	63x44x49	6 GN 1/1 6 (60x40)	-	12,5	70	230V1N 50Hz	140	<b>6.536</b>

**CYG6**  
Gas-Konvektomat  
*Four convection gaz*



**CYE10**  
Elektro-Konvektomat  
*Four convection électrique*










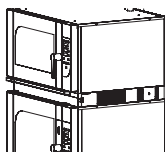
89x79,5x98	63x44x71	10 GN 1/1 10 (60x40)	18,5	-	70	400V3N 50/60Hz	160	<b>6.389</b>
89x79,5x98	63x44x71	10 GN 1/1 10 (60x40)	-	19,5	70	230V1N 50Hz	180	<b>8.327</b>

**CYG10**  
Gas-Konvektomat  
*Four convection gaz*








**CYE102**  
Elektro-Konvektomat  
*Four convection électrique*

89x122x98	63x74x71	10 GN 2/1 20 GN 1/1	25,5	-	70	400V3N 50/60Hz	230	<b>10.127</b>
-----------	----------	------------------------	------	---	----	-------------------	-----	---------------

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Gewicht Poids Kg	Preis Prix €
 <b>CHCM</b> 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	<b>2.920</b>
 <b>DX</b> Version mit Rechtsanschlag "DX" hinter die Artikelnummer des Ofens <i>Porte inversée (ferrage à droite) ajouter « DX » au modèle du four</i>	-	-	<b>380</b>
 <b>SFCM</b> Untergestell für Öfen <i>Support four</i>	90x79,5x83	24,5	<b>714</b>
 <b>SFCM20</b> Untergestell für Öfen 10 GN2/1 <i>Support four 10 GN2/1</i>	90x109x83	30	<b>779</b>
 <b>KSFA*</b> Kit (Tür, Seiten und Oberteil) für das Untergestell SFCM <i>Kit d'habillage (portes, dessus, cotés) du support four</i>	90x79,5x83	-	<b>546</b>
<b>KSFR*</b> Kit Heizelement für Untergestell geschlossen (SFCM + KSFA) <i>kit to heat closed support (SFCM+KSFA)</i>	-	-	<b>654</b>
 <b>PTCM</b> 10 GN1/1 Führungsschienen aus Edelstahl für SFCM <i>Support 10 grilles GN1/1 pour SFCM</i>	-	-	<b>380</b>
 <b>PTCM20</b> 10 GN2/1 Führungsschienen aus Edelstahl für SFCM20 <i>Support 10 grilles GN2/1 pour SFCM20</i>	-	-	<b>422</b>
 <b>PDCM</b> Halterung für Reiniger <i>Support bidon détergent four</i>	-	-	<b>153</b>
 <b>SFKS4</b> Verkürztes Untergestell zum Stapeln von Öfen mit 4 + 6 Einschüben <i>Support surbaissé pour fours superposés 4 + 6 niveaux</i>	-	-	<b>683</b>
 <b>KSCM4</b> 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>	-	-	<b>590</b>
<b>KSCM6</b> 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>	-	-	<b>590</b>




\* Kit zur nachträglichen Erweiterung des offenen Unterbaus SFCM

\* Kit extensible dans un deuxième temps pour compléter le support four SFCM

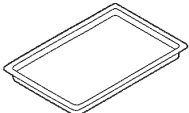

	Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gewicht Poids	Preis Prix
		(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	€
	<b>RGP6</b> Kit Edelstahl-Führungsschienen 6 Bleche 60x40 <i>Kit support grilles 60x40 pour four 6 nvx</i>	-	-	<b>164</b>
	<b>RGP10</b> Kit Edelstahl-Führungsschienen 10 Bleche 60x40 <i>Kit support grilles 60x40 pour four 10 nvx</i>	-	-	<b>219</b>
	<b>RGP20</b> Kit Edelstahl-Führungsschienen 20 Bleche 60x40 <i>Kit support grilles 60x40 pour four 20 nvx</i>	-	-	<b>335</b>
	<b>AFC0073</b> Externe Waschbrause <i>Douchette externe</i>	-	-	<b>491</b>
	<b>AFC0088</b> Ofenreiniger* <i>Nettoyante four*</i>	-	-	<b>61</b>
	<b>KRCM</b> Kit zur Erhöhung des Untergestell SFCM auf H 89cm (zum Unterstellen von Schockfroster) <i>Kit rehausse pour support SFCM</i>	-	-	<b>219</b>
	<b>23 (230 V/ 3F)</b> Sonder Anspeisung- muss bei Bestellung angegeben werden <i>Alimentation spécifi que à préciser à la commande</i>	-	-	<b>+3%</b> auf den Listenpreis sur les listes des prix
	<b>SL</b> Seitlicher Abfluss - muss bei Bestellung angegeben werden <i>Vidange latérale - à spécifi er à la commande</i>	-	-	<b>+3%</b> auf den Listenpreis sur les listes des prix
	<b>60 Hz</b> Für Gas Öfen - muss bei Bestellung angegeben werden <i>Pour four à gaz - à spécifi er à la commande</i>	-	-	<b>+2%</b> auf den Listenpreis sur les listes des prix

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

## Roste - Grilles

	<b>AFC0003</b> Edelstahl-Ofenrost GN 1/1 <i>Grille inox GN 1/1</i>	53x32,5x3	<b>66</b>
	<b>AFC0004</b> Ofenrost Bäckereinorm 60x40 <i>Grille pâtisserie 60x40</i>	60x40x3	<b>67</b>
	<b>AFC0095</b> Edelstahlrost für Gemüse GN 1/1 <i>Grille légumes inox GN 1/1</i>	53x32,5x2	<b>313</b>

## Bleche - Bac Gastronorme

	<b>AFC0038</b> Edelstahlbleche GN 1/1 <i>Bac inox GN 1/1</i>	53x32,5x2	<b>41</b>
	<b>AFC0025</b> Edelstahlbleche GN 1/1 <i>Bac inox GN 1/1</i>	53x32,5x4	<b>48</b>
	<b>AFC0026</b> Edelstahlbleche GN 1/1 <i>Bac inox GN 1/1</i>	53x32,5x6,5	<b>52</b>
	<b>AFC0030</b> Edelstahlbleche gelocht GN 1/1 <i>Bac perforé inox GN 1/1</i>	53x32,5x2	<b>57</b>
	<b>AFC0031</b> Edelstahlbleche gelocht GN 1/1 <i>Bac perforé inox GN 1/1</i>	53x32,5x4	<b>66</b>
	<b>AFC0032</b> Edelstahlbleche gelocht GN 1/1 <i>Bac perforé inox GN 1/1</i>	53x32,5x6,5	<b>71</b>

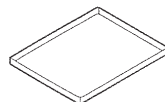


Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

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

## GN-Bleche Aluminium Teflonbeschichtet - *Teflon-aluminium pan*



	<b>AFC0110</b>	53x32,5x2	<b>66</b>
	<b>AFC0111</b>	53x32,5x4	<b>74</b>
	<b>AFC0112</b>	53x32,5x6,5	<b>88</b>

	<b>AFC0113</b> Bleche Aluminium <i>Plac aluminium</i>	53x32,5x2	<b>45</b>
	<b>AFC0114</b> Bleche Aluminium <i>Plac aluminium</i>	53x32,5x4	<b>58</b>



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

## Softener - *Adoucisseur*

	<b>CLEAN</b> 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>		<b>558</b>
	<b>CARCL</b> Filterpatrone für CLEAN (7900 lt) <i>Cartouche de rechange pour CLEAN (cap 7900 lt)</i>		<b>458</b>
	<b>CLEANXR</b> 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>		<b>1.562</b>
	<b>CARXR</b> Filterpatrone für CLEANXR (5000 lt) <i>Cartouche de rechange pour CLEANXR (cap 5000 lt)</i>		<b>322</b>



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

## 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

23.252\*

### 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

25.694\*



### 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

30.801\*

### 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

33.749\*

\* Alle Preise mit Einfahrtswagen  
Prix avec chariot inclus

Modell  
Modèle

Preis  
Prix

€

## Zubehör - Accessoires



### AC201CB40

Einfuhrwagen 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*

4.912



### AC201CB60

Einfuhrwagen 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*

4.862



### AC202CB78

Einfuhrwagen 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*

5.589



### AC202CB102

Einfuhrwagen 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*

5.424



### AC201CG65

Einfuhrwagen Bleche für Öfen 20GN 1/1

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

3.043



### AC202CG65

Einfuhrwagen Bleche für Öfen 20GN 2/1

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

3.451

### AC201HB

Thermohülle für Öfen 20GN 1/1

*Housse isotherme 20 1/1*

2.059

### AC202HB

Thermohülle für Öfen 20GN 2/1

*Housse isotherme 20 2/1*

2.150

Modell Modèle	Preis Prix
	€

## Zubehör - Accessoires

<b>OP6H</b> 60 hz <i>Variante 60 Hz</i>	<b>free*</b> <b>gratuit*</b>
<b>ACKDI</b> Externe Waschbrause <i>Kit douchette indépendante</i>	<b>273</b>
<b>AC6&amp;1KDE</b> Retractable Externe Waschbrause <i>Kit douchette sur enrouleur</i>	<b>844</b>
<b>AC20KF</b> Fettabscheider für 20 GN <i>Filtre à graisse pour four 20 niveaux</i>	<b>842</b>

\* Muss bei Bestellung angegeben werden  
A spécifier à la commande

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


### Roste - Grilles

	<b>AFC0003</b> Edelstahl-Ofenrost GN 1/1 <i>Grille GN 1/1 inox</i>	53x32,5x3	<b>66</b>
	<b>AFC0054</b> Edelstahl-Ofenrost GN 2/1 <i>Grille GN 2/1 inox</i>	65x53x3	<b>129</b>
	<b>AFC0095</b> Edelstahlrost für Gemüse GN 1/1 <i>Grille inox pour légumes - GN 1/1</i>	53x32,5	<b>313</b>

### Edelstahlbleche - Bac inox

	<b>AFC0038</b> GN 1/1	53x32,5x2	<b>41</b>
	<b>AFC0025</b> GN 1/1	53x32,5x4	<b>48</b>
	<b>AFC0026</b> GN 1/1	53x32,5x6,5	<b>52</b>
	<b>AFC0027</b> GN 2/1	65x53x2	<b>74</b>

### Edelstahlbleche gelocht - Bac perforé inox

	<b>AFC0030</b> GN 1/1	53x32,5x2	<b>57</b>
	<b>AFC0031</b> GN 1/1	53x32,5x4	<b>66</b>
	<b>AFC0032</b> GN 1/1	53x32,5x6,5	<b>71</b>
	<b>AFC0033</b> GN 2/1	65x53x2	<b>109</b>
	<b>AFC0039</b> GN 2/1	65x53x6,5	<b>166</b>

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
- 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*
- *Paniers en plastique fournis. Paniers en acier uniquement sur demande*


Modell Modèle	Version Version	Außenabmessungen Dimensions	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
		(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		Kg	m³	€


## Gläserspüler / Elektromechanisch - Lave verres / commandes électromécaniques

	<b>LB306</b> Korb 35x35 cm • Türöffnung 26 cm • einphasig <i>Panier de 35x35 - hauteur de passage maxi 26 cm</i>		40x49x59,5	3,35	230V/1N 50Hz	32	0,12	<b>1.562</b>
	<b>LB306CR</b> Korb Ø 35 cm • Türöffnung 26 cm • einphasig <i>Panier Ø 35 cm - hauteur de passage maxi 26 cm</i>	○	40x49x59,5	3,35	230V/1N 50Hz	32	0,12	<b>1.596</b>

	<b>LB406</b> Korb 39x39 cm • Türöffnung 32 cm • einphasig <i>Panier de 39x39 cm - hauteur de passage maxi 32 cm</i>		44x53x67	3,4	230V/1N 50Hz	37	0,16	<b>1.868</b>
	<b>LB406A</b> Korb 39x39 cm • Türöffnung 32 cm • einphasig <i>Panier de 39x39 cm - hauteur de passage maxi 32 cm</i>	↻	44x53x67	3,4	230V/1N 50Hz	37	0,16	<b>2.117</b>
	<b>LB406CR</b> Korb Ø 40 cm • Türöffnung 32 cm • einphasig <i>Panier Ø 40 cm - hauteur de passage maxi 32 cm</i>	○	44x53x67	3,4	230V/1N 50Hz	37	0,16	<b>1.902</b>

## Geschirrspüler (Untertisch) / Elektromechanisch - Lave vaisselle / commandes électromécaniques

	<b>LS506M*</b> Korb 50x50 cm • Türöffnung 36,5 cm (max. Ø Teller 34 cm) • einphasig <i>Panier de 50x50 - hauteur de passage maxi 36,5 cm monophasé</i>		57,5x60,5x82	3,5	230V/1N 50Hz	63	0,28	<b>2.558</b>
	<b>LS506MA*</b> Korb 50x50 cm • Türöffnung 36,5 cm (max. Ø Teller 34 cm) • einphasig <i>Panier de 50x50 - hauteur de passage maxi 36,5 cm monophasé</i>	 ↻	57,5x60,5x82	3,5	230V/1N 50Hz	63	0,28	<b>2.807</b>
	<b>LS506T*</b> Korb 50x50 cm • Türöffnung 36,5 cm (max. Ø Teller 34 cm) • dreiphasig <i>Panier de 50x50 - hauteur de passage maxi 36,5 cm max plates diam. cm 34 - Triphasé</i>		57,5x60,5x82	5,4	400V/3N 50Hz	63	0,28	<b>2.761</b>
	<b>LS506TA*</b> Korb 50x50 cm • Türöffnung 36,5 cm (max. Ø Teller 34 cm) • dreiphasig <i>Panier de 50x50 - hauteur de passage maxi 36,5 cm max plates diam. cm 34 - Triphasé</i>	 ↻	57,5x60,5x82	5,4	400V/3N 50Hz	63	0,28	<b>3.011</b>

	<b>SL50</b> Edelstahl-Unterbau für Mod. LS506M/LS506T <i>Socle inox réhausse pour modèles LS506M / LS506T</i>		57,5x60,5x38	-	-	15	0,13	<b>356</b>
--	---	--	--------------	---	---	----	------	------------

\* 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	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
		(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		Kg	m³	€

## Geschirrspüler (Durchschub) / Elektromechanisch - *Lave vaisselle à capot / commandes électromécaniques*

	<b>LK606*</b> Korb 50x50 cm • Türöffnung 45 cm <i>Panier de 50x50 - hauteur de passage maxi 45 cm</i>	<b>  </b>	63,5x74,5x153	8,5	400V/3N 50Hz	135	0,78	<b>4.516</b>


## Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Für Modell Pour modèles	Preis Prix
		€

### Kit Laugenpumpe - *Kit pompe de vidange*

	AAL3153	LB 306 - LB 406	<b>218</b>
	AAL3152	LS 506M - LS 506T	<b>284</b>
	AAL3134	LK 606	<b>284</b>

### Kit Reinigungsmittel-Dosierer - *Kit doseur détergent*

	AAL3145	LB 306 - LB 406 LS 506M/MA - LS 506T/TA	<b>284</b>
	AAL3131	LK 606	<b>284</b>

\* 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

# **DOMINA PLUS - DOMINA EVO 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
- Serienmäßig Reinigungsmittel-Dosierer nur bei Modellen DOMINA EVO PLUS und Topfspüler, als kit für die Modelle DOMINA PLUS
- CRP serienmäßig in allen EVO-Modellen
- Elektronischer Thermostop
- Thermometer Tank- und Boiler
- Doppelwandige Konstruktion
- Alle Modelle mit Tür mit Gegengewicht
- Tankfilterflächensiebe
- Tiefgezogener Tank
- Vorbereitet für HACCP
- Elektronische Schnittstelle intuitiv zu bedienen
- 3 Standard-Waschprogramme
- Kontinuierliche spezielle Waschprogramme (Modelle LS und LK)
- Selbstreinigungsfunktion
- P Versionen mit integrierte Austragspumpe und Betrieb bei Teilentladung


*La gamme des lave-verres et lave-vaisselle Domina a été conçue pour offrir aux utilisateurs, facilité d'utilisation, robustesse, respect de l'environnement et top de la technologie.*

- Doseurs de produits de rinçage de série
- Dosage detergent de série seulement sur modèles DOMINA EVO PLUS et Lave-batterie, disponible comme kit pour les modèles DOMINA PLUS
- CRP (surpresseur de rinçage) sur les modèles EVO
- Thermostop électronique
- Affichage digital des températures
- Construction double paroi intégrale
- Portes avec frein de retenue
- Cuves embouties avec angles arrondis
- Filtres de cuve intégraux
- Pompe de vidange
- Double paroi série sur tous les modèles
- Interface électronique pour un fonctionnement intuitif
- 3 programmes de lavage standards
- Programme de lavage spéciaux continus (pour modèles LS et LK)
- Versions P avec pompe de vidange intégrée et fonctionnant à décharge partielle





Modell Modèle	Version Version	Außenabmessungen Dimensions	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
		(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		Kg	m³	€



## Gläserspüler / Elektronisch - *Lave verres / commandes électroniques*

	<b>LB423</b> Korb 40x40 cm • Türöffnung 32 cm max. Höhe Gläser 32 cm <i>Panier de 40x40 - hauteur de passage 32 cm</i> <i>hauteur maxi pour les verres 32 cm</i>		44x53,5x67	3,4	230V/1N 50Hz	37	0,16	<b>2.319</b>
	<b>LB423P</b> Korb 40x40 cm • Türöffnung 32 cm max. Höhe Gläser 32 cm <i>Panier de 40x40 - hauteur de passage 32 cm</i> <i>hauteur maxi pour les verres 32 cm</i>	 	44x53,5x67	3,4	230V/1N 50Hz	37	0,16	<b>2.543</b>

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


	<b>LS523</b> Korb 50x50 cm • Türöffnung 36,5 cm max. ø Teller 35 cm <i>Lave vaisselle électronique double paroi</i> <i>Panier de 50x50 - hauteur de passage 36.5 cm</i> <i>diametre maxi des assiettes 35 cm</i>		57,5x60,5x82	5,4	400V/3N 50Hz	65	0,3	<b>3.452</b>
	<b>LS523P</b> Korb 50x50 cm • Türöffnung 36,5 cm max. ø Teller 35 cm <i>Lave vaisselle électronique double paroi</i> <i>Panier de 50x50 - hauteur de passage 36.5 cm</i> <i>diametre maxi des assiettes 35 cm</i>	 	57,5x60,5x82	5,4	400V/3N 50Hz	65	0,3	<b>3.699</b>

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

	<b>LK623</b> 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	<b>5.070</b>
	<b>LK623P</b> 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	<b>5.269</b>

### Symbole / Symboles




|| Doppelwandig  
*Double paroi*

 Integrierte Teilentladung und automatisches Ablauf  
*Vidange partiel*




# DOMINA EVO PLUS Spültechnik - Laverie

Modell Modèle	Version Version	Außenabmessungen Dimensions	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
		(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		Kg	m³	€





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

	<b>LB426</b> Korb 40x40 cm • Türöffnung 32 cm max. Höhe Gläser 27 cm <i>Panier de 40x40 - hauteur de passage 32 cm</i> <i>hauteur maxi pour les verres 27 cm</i>		47x56x69,5	3,4	230V/1N 50Hz	37	0,16	<b>2.637</b>
	<b>LB426P</b> Korb 40x40 cm • Türöffnung 32 cm max. Höhe Gläser 27 cm mit Reinigungsmittel- Dosierer und Laugenpumpe <i>Panier de 40x40 - hauteur de passage 32 cm</i> <i>hauteur maxi pour les verres 27 cm</i>		47x56x69,5	3,4	230V/1N 50Hz	37	0,16	<b>2.812</b>

## Geschirrspüler (Untertisch) / Elektronisch - Lave vaisselle / commandes électroniques / double paroi / surpresseur de rinçage

	<b>LS526</b> Korb 50x50 cm • Türöffnung 38,5 cm max. Ø Teller 35 cm <i>Panier de 50x50 - hauteur de passage 38.5 cm</i> <i>diametre maxi des assiettes 35 cm</i>		60x60x82	5,4	400V/3N 50Hz	65	0,3	<b>3.565</b>
	<b>LS526P</b> 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</i> <i>diametre maxi des assiettes 35 cm</i>		60x60x82	5,4	400V/3N 50Hz	65	0,3	<b>3.752</b>

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

	<b>LK626*</b> Korb 50x50 cm • Türöffnung 45 cm <i>Panier de 50 x50 - double paroi</i> <i>hauteur de passage 45 cm</i>		63,5x74,5x153	8,7	400V/3N 50Hz	135	0,78	<b>5.601</b>
	<b>LK626P</b> Korb 50x50 cm • Türöffnung 45 cm mit Reinigungsmittel-Dosierer <i>Panier de 50x50 - double paroi</i> <i>hauteur de passage 45 cm</i>		63,5x74,5x153	8,7	400V/3N 50Hz	135	0,78	<b>5.795</b>
	<b>LK626PL</b> Korb 60x50 cm • Türöffnung 45 cm mit Reinigungsmittel-Dosierer <i>Panier de 60x50 - double paroi</i> <i>hauteur de passage 45 cm</i>		70x75,5x157	9,5	400V/3N 50Hz	150	1	<b>6.992</b>

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



Doppelwandig  
Double paroi



Konstantes Nachspül-System  
Surpresseur de rinçage






Integrierte Teilentladung und automatisches Ablauf  
Vidange partiel

# Spültechnik - Laverie **DOMINA EVO PLUS**

Modell Modèle	Version Version	Außenabmessungen Dimensions	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
		(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		Kg	m³	€

Geschirrspüler (Durchhub) / Elektronisch / Doppelwandig / für die Wärmerückgewinnung ausgelegt - Lave-vaisselle à capot/commandes électroniques/ double paroi/ configurée pour récupérateur de chaleur

	<b>LK626NRG*</b> 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	<b>8.401</b>
	<b>LK626PNRG*</b> 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	<b>8.588</b>

\* 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

## Zubehör - Accessoires

Modell Modèle	Für Modell Pour modèles	Preis Prix
		€

### Kit Laugenpumpe - Kit pompe de vidange

	<b>AAL3136</b>	LB 423, LB 426	<b>284</b>
	<b>AAL3133</b>	LS 526	<b>284</b>
	<b>AAL3134</b>	LK 623, LK 626	<b>284</b>
	<b>AAL3137</b>	LS 523	<b>284</b>

### Kit Reinigungsmittel - Dosierer - Kit doseur détergent

	<b>AAL3145</b>	LB 423, LS 523	<b>284</b>
	<b>AAL3131</b>	LK 623	<b>284</b>

## Symbole / Symboles



Doppelwandig  
Double paroi



Konstantes Nachspül-System  
Surpresseur de rinçage



Integrierte Teilentladung und automatisches Ablauf  
Vidange partiel


Modell Modèle	Version Version	Außenabmessungen Dimensions	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
		(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		Kg	m³	€


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

	<b>LOD93</b> Untertisch Topfspüler Korb 50x60 cm • Türöffnung 40 cm geschweißter Tank 23 Lt Lieferumfang Körbe: n° 1 (706129) <i>Lave-batterie sous-comptoir</i> <i>Panier 50x60 - max. hauteur de passage 40 cm</i> <i>cuve soudé 23 Lt</i> <i>Paniers en dotation: n° 1 (706129)</i>		60x70x85	6,7	400V/3N 50Hz	67	0,52	<b>4.154</b>
	<b>LOD103</b> Korb 50x60 cm • Türöffnung 40 cm geschweißter Tank 23 Lt Lieferumfang Körbe: n° 1 (706129) <i>Panier 50x60 - max. hauteur de passage 40 cm</i> <i>cuve soudé 23 Lt</i> <i>Paniers en dotation: n° 1 (706129)</i>		60x70x129	6,7	400V/3N 50Hz	79	0,65	<b>5.152</b>
	<b>LOD203*</b> Korb 55x61 cm • Türöffnung 65 cm tiefgezogener Tank 37 Lt Lieferumfang Körbe: n° 1 (41305) <i>Panier 55x61 - max. hauteur de passage 65 cm</i> <i>cuve emboutie 37 Lt</i> <i>Paniers en dotation: n° 1 (41305)</i>		72x78x173	7,5	400V/3N 50Hz	170	1,55	<b>7.528</b>
	<b>LOD303*</b> Korb 55x61 cm • Türöffnung 85 cm tiefgezogener Tank 37 Lt Lieferumfang Körbe: n° 1 (41305) <i>Panier 55x61 - max. hauteur de passage 85 cm</i> <i>cuve emboutie 37 Lt</i> <i>Paniers en dotation: n° 1 (41305)</i>		72x78x193	7,5	400V/3N 50Hz	196	1,55	<b>8.320</b>
	<b>LOD403*</b> Korb 70x70 cm • Türöffnung 65 cm tiefgezogener Tank 68 Lt Lieferumfang Körbe: n° 1 (42305) <i>Panier 70x70 - max. hauteur de passage 65 cm</i> <i>cuve emboutie 68 Lt</i> <i>Paniers en dotation: n° 1 (42305)</i>		85x85x196	10,7	400V/3N 50Hz	205	1,72	<b>12.485</b>

### Symbole / Symboles

 Doppelwandig  
Double paroi

 Konstantes Nachspül-System  
Surpresseur de rinçage

 Integrierte Teilentladung und automatisches Ablauf  
Vidange partiel



# Topfspüler - Lave-batterie DOMINA

Modell Modèle	Version Version	Außenabmessungen Dimensions	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
		(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		Kg	m³	€

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



### LOD503\*

Korb 132x70 cm • Türöffnung 85 cm  
tiefgezogener Tank 131 Lt  
Lieferumfang Körbe: n° 1 (43305)

Panier 132x70 - max. hauteur de passage 85 cm  
cuve emboutie 131 Lt  
Paniers en dotation: n° 1 (43305)



147x85x196

15,9

400V/3N  
50Hz

350

3,5

19.457

## Zubehör Für Topfspüler - Accessoires pour lave-batterie

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



### 706129

Korb für Töpfe

Panier casseroles

50x60x10

LOD93, LOD103

206



### 41305

Korb für Töpfe

Panier casseroles

55x61x10

LOD203, LOD303

228



### 42305

Korb für Töpfe

Panier casseroles

70x70x10

LOD403

350



### 43305

Korb für Töpfe

Panier casseroles

131x70x10

LOD503

600



### AAL2146

Edelstahl-Einsatz Tablett

Support plateaux

50x50x25

LOD93, LOD 103,  
LOD 203, LOD 303  
LOD 403, LOD 503

205



### 706128

Einsatz Konditoreiwerkzeug für  
Dekorationen

Support entonnoir pour pâtisserie

Ø 17

61

\* 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


279

# DOMINA Korbtransportmaschinen - Convoyeur a casier



Modell Modèle	Version Version	Außenabmessungen Dimensions	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
		(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		Kg	m³	€

## Korbtransportmaschinen Monorinse / Elektronisch - Convoyeur a casier Monorinse / commandes électroniques

	<b>LTD821D*</b> 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	<b>11.021</b>
	<b>LTD821S*</b> 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	<b>11.021</b>

	<b>LTD822D*</b> 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	<b>19.225</b>
	<b>LTD822S*</b> 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	<b>19.225</b>

## Korbtransportmaschinen Tetrarinse / Elektronisch - Convoyeur a casier Tetrarinse / commandes électroniques

	<b>LTD831D*</b> 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	 CRP	170x77x162	25	400V/3N 50Hz	200	1,39	<b>18.278</b>
	<b>LTD831S*</b> 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	 CRP	170x77x162	25	400V/3N 50Hz	200	1,39	<b>18.278</b>
	<b>LTD832D*</b> 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	 CRP	252x77x162	26,4	400V/3N 50Hz	450	2,86	<b>24.614</b>
	<b>LTD832S*</b> 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	 CRP	252x77x162	26,4	400V/3N 50Hz	450	2,86	<b>24.614</b>

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

280

\* 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



Zulauf der Körbe von rechts  
Entrée droite



Zulauf der Körbe von links  
Entrée gauche

**Zubehör für Korbtransportmaschinen - Accessoires pour convoyeurs a casier**

Modell <i>Modèle</i>	Außenabmessungen <i>Dimensions</i>	Gesamtleistung <i>KW Tot.</i>	Anschluss <i>Energie</i>	Preis <i>Prix</i>
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		€
 <b>AAL0161*</b> Gerade Trockenzonen • elektrisch • 60 cm <i>Tunnel de séchage droit - électrique - 60 cm</i>	60x77	6,5	400V/3N 50Hz	<b>4.716</b>
 <b>AAL0162</b> 90° Eck-Trockenzonen • elektrisch • 82 cm <i>Tunnel de séchage en angle - électrique - 82 cm</i>	82x77	6,5	400V/3N 50Hz	<b>9.281</b>
 <b>AAL0165</b> Wrasenabzug • Kragen 25 cm <i>Aspirateur de buées</i>	h 21 - Ø 25	0,5	400V/3N 50Hz	<b>1.165</b>
 <b>AAL0163</b> Wärmerückgewinnung <i>Récupérateur de chaleur</i>		0,2	400V/3N 50Hz	<b>3.993</b>
 <b>AAL0160</b> Aufpreis 90° Eck-Vorwaschzone • elettrico • 85 cm <i>Supplément prélavage en angle - électrique - cm 85</i>	85x77			<b>2.425</b>
 <b>77973</b> Aufpreis Kaltwasseranschluss LTD 821/822 <i>Supplément pour alimentation eau froide LTD 821/822</i>				<b>325</b>
 <b>75587</b> Aufpreis Kaltwasseranschluss LTD 831/832 <i>Supplément pour alimentation eau froide LTD 831/832</i>				<b>325</b>
 <b>75861</b> Kit Endlagensensor <i>Kit capteur de fin de course</i>				<b>260</b>

\* Anfrage bei Bestellung.

\* Demande lors de la commande.



## Zubehör für Korbtransportmaschinen - *Accessoires pour convoyeurs a casier*

Modell <i>Modèle</i>	Außenabmessungen <i>Dimensions</i>	Für Modell <i>Pour modèles</i>	Preis <i>Prix</i>
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm		€



**AAL2154**  
Kit Reinigungsmittel- und Klarspülmittel-Dosierer  
*Kit doseur détergent et liquide de rinçage*

LTD821/822  
LTD831/832

**455**

## Körbe für Korbtransportmaschinen / *Paniers pour convoyeur a casier*



**780072**  
Korb 18 Teller  
*Panier carré pour 18 assiettes*

50x50x11

**74**



**780135**  
Universalkorb  
*Panier avec réseau universel*

50x50x7

**71**




Zubehör - *Accessoires*

Modell <i>Modèle</i>	Außenabmessungen <i>Dimensions</i>	Für Modell <i>Pour modèles</i>	39
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm		€

Körbe / *Paniers*

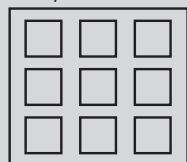
	<b>706131</b> Quadratischer Spülkorb für Tassen <i>Panier carré pour verres</i>	35x35x11	LB306	42
	<b>780133</b> Quadratischer Spülkorb für Gläser <i>Panier carré pour verres</i>	40x40x15	LB406, LB423, LB426	55
	<b>706138</b> Geneigte Halterung für Gläserkorb <i>Supplément pour panier</i>		für Körbe <i>pour panier</i> 706133	15
	<b>780135</b> Universalkorb <i>Panier avec réseau universel</i>	50x50x7		55
	<b>780072</b> Quadratischer Spülkorb für 18 Teller <i>Panier carré pour 18 assiettes</i>	50x50x11		74
	<b>780074</b> Quadratischer Spülkorb für 9 Pizzateller <i>Panier carré pour 9 assiettes pizza</i>	50x50		69
	<b>780106</b> Tablettkorb für max 530 mm Tablett <i>Panier carré pour plateaux 530 mm</i>	50x50		72

## Zubehör - Accessoires

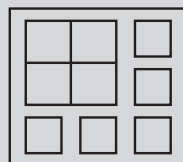
	Modell <i>Modèle</i>	Außenabmessungen <i>Dimensions</i>	Für Modell <i>Pour modèles</i>	Preis <i>Prix</i>
		(BxTxH) cm (LxPxH) cm		€
	<b>780077</b> Korb für 4 Thermotablets <i>Panier carré pour 4 plateaux</i>	50x50		<b>142</b>
	<b>706095</b> Runder Korb für Gläser <i>Panier rond pour verres</i>	Ø 35 x h 11	LB306	<b>48</b>
	<b>706107</b> Runder Korb für Gläser <i>Panier rond pour verres</i>	Ø 35 x h 17	LB306	<b>54</b>
	<b>983015</b> Runder Korb für Gläser <i>Panier rond pour verres</i>	Ø 37,5 x h 17	LB406	<b>54</b>
	<b>433022</b> Träger für Rundkorb <i>Support pour panier rond</i>		LB306	<b>27</b>
	<b>433023</b> Träger für Rundkorb <i>Support pour panier rond</i>		LB406	<b>27</b>
<b>Zubehör für Spülkörbe / Accessoires pour paniers</b>				
	<b>712004</b> Einsatz für Untertassen <i>Support souscoupes</i>		für alle Modelle <i>Pour tous modèles</i>	<b>7</b>
	<b>712019</b> Besteckköcher quadratisch <i>Godet couverts carré</i>	11x11	für alle Modelle <i>Pour tous modèles</i>	<b>6</b>
	<b>780081</b> Besteckköcher mit 4 Abteilungen <i>Godet couverts 4 compartiments</i>	22x23	für alle Modelle <i>Pour tous modèles</i>	<b>28</b>

284

Kombinationen Körbe 706131 und 706133  
*Exemple de composition godets couverts dans paniers réf. 706131 et 706133*

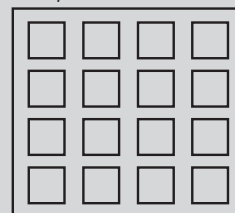


712019 x 9

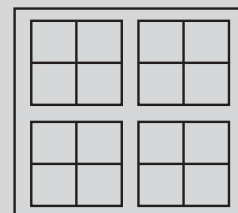


780081 x 1 +  
712019 x 5

Kombinationen Körbe 780078  
*Exemple de composition godets couverts dans paniers réf. 780078*

























712019 x 16










780081 x 4





## Zubehör - Accessoires

			 13 cm	 16.5 cm	 21 cm
Körbe für Gläser 50x50 cm <i>Panier pour verres            50x50 cm</i>	Ø 11.3 cm	n. 16		 <b>AAL2038</b> €128,00	 <b>AAL2039</b> €151,00
Körbe für Gläser 50x50 cm <i>Panier pour verres            50x50 cm</i>	Ø 9 cm	n. 25		 <b>AAL2041</b> €132,00	 <b>AAL2042</b> €157,00
Körbe für Gläser 50x50 cm <i>Panier pour verres            50x50 cm</i>	Ø 7.3 cm	n. 36		 <b>AAL2044</b> €142,00	 <b>AAL2045</b> €167,00
Körbe für Gläser 50x50 cm <i>Panier pour verres            50x50 cm</i>	Ø 6.3 cm	n. 49		 <b>AAL2047</b> €151,00	 <b>AAL2048</b> €173,00
				 16.5 cm	 21 cm
Körbe mit Schrägem Boden für Gläser 50x50 cm <i>Panier pour verres            avec fond penché            50x50 cm</i>	Ø 11.3 cm	n. 16		 <b>AAL2049</b> €131,00	 <b>AAL2050</b> €155,00
Körbe mit Schrägem Boden für Gläser 50x50 cm <i>Panier pour verres            avec fond penché            50x50 cm</i>	Ø 9 cm	n. 25		 <b>AAL2051</b> €143,00	





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

	Modell <i>Modèle</i>	Außenabmessungen <i>Dimensions</i>	Preis <i>Prix</i>
		(BxTxH) cm (LxPxH) cm	€
	<b>AAL0116</b> Zu- • Auslauftisch <i>Table d'entrée / sortie</i>	70x61,5x85	<b>415</b>
	<b>AAL0117</b> Zu- • Auslauftisch <i>Table d'entrée / sortie</i>	120x61,5x85	<b>614</b>
	<b>AAL0118</b> Auslauftisch rechts <i>Table de sortie à droite</i>	70x72x85	<b>555</b>
	<b>AAL0119</b> Auslauftisch rechts <i>Table de sortie à droite</i>	120x72x85	<b>771</b>
	<b>AAL0120</b> Auslauftisch links <i>Table de sortie à gauche</i>	70x72x85	<b>555</b>
	<b>AAL0121</b> Auslauftisch links <i>Table de sortie à gauche</i>	120x72x85	<b>771</b>
	<b>AAL0122</b> Zulauf Tisch rechts mit Becken (50x40x25 cm) links <i>Table d'entrée à droite avec bac de pré lavage (50x40x25 cm)</i>	120x72x85	<b>1.214</b>
	<b>AAL0123</b> Zulauf Tisch rechts mit Becken (50x40x25 cm) links <i>Table d'entrée à droite avec bac de pré lavage (50x40x25 cm)</i>	150x72x85	<b>1.349</b>
	<b>AAL0124</b> Zulauf Tisch links mit Becken (50x40x25 cm) rechts <i>Table d'entrée à gauche avec bac de pré lavage (50x40x25 cm)</i>	120x72x85	<b>1.214</b>
	<b>AAL0125</b> Zulauf Tisch links mit Becken (50x40x25 cm) rechts <i>Table d'entrée à gauche avec bac de pré lavage (50x40x25 cm)</i>	150x72x85	<b>1.349</b>
	<b>AAL0126</b> 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	<b>1.301</b>
	<b>AAL0127</b> 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	<b>1.441</b>
	<b>AAL0128</b> 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	<b>1.301</b>
	<b>AAL0129</b> 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	<b>1.441</b>

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





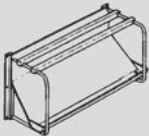
	Modell <i>Modèle</i>	Außenabmessungen <i>Dimensions</i>	Preis <i>Prix</i>
		(BxTxH) cm (LxPxH) cm	€
	<b>AAL0048T</b> Zu- • Auslauftisch <i>Table d'entrée / sortie</i>	70x60x85	<b>836</b>
	<b>AAL0049T</b> Zu- • Auslauftisch <i>Table d'entrée / sortie</i>	110x60x85	<b>903</b>
	<b>AAL0054T</b> Zu- • Auslauftisch <i>Table d'entrée / sortie</i>	160x60x85	<b>986</b>
	<b>AAL0057T</b> Auslauftisch für Trocknerzone Mod. AAL0161 <i>Table de sortie avec séchage mod. AAL0161</i>	70x60x85	<b>836</b>
	<b>AAL0059T</b> Auslauftisch für Trocknerzone Mod. AAL0161 <i>Table de sortie avec séchage mod. AAL0161</i>	110x60x85	<b>903</b>
	<b>AAL0064T</b> Zulauf- und Auslauftisch rechts mit Becken links und Aufkantung <i>Table de prélavage pour machines avec entrée à droite avec bac et dossier</i>	120x70x85	<b>1.490</b>
	<b>AAL0065T</b> Zulauf- und Auslauftisch rechts mit Becken links und Aufkantung <i>Table de prélavage pour machines avec entrée à droite avec bac et dossier</i>	150x70x85	<b>1.553</b>
	<b>AAL0066T</b> 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	<b>1.791</b>
	<b>AAL0067T</b> 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	<b>1.874</b>
	<b>AAL0068T</b> 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	<b>1.490</b>
	<b>AAL0069T</b> 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	<b>1.553</b>
	<b>AAL0070T</b> 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	<b>1.791</b>
	<b>AAL0071T</b> 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	<b>1.874</b>

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


	Modell <i>Modèle</i>	Außenabmessungen <i>Dimensions</i>	Preis <i>Prix</i>
		(BxTxH) cm (LxPxH) cm	€
	<b>AAL0072T</b> Zulaufisch rechts mit Becken links, Abfallloch und Aufkantung <i>Table de prélavage pour machines avec entrée à droite avec bac, trou videdéchets et dossier</i>	120x70x85	<b>1.931</b>
	<b>AAL0073T</b> Zulaufisch rechts mit Becken links, Abfallloch und Aufkantung <i>Table de prélavage pour machines avec entrée à droite avec bac, trou videdéchets et dossier</i>	150x70x85	<b>1.962</b>
	<b>AAL0074T</b> Zulaufisch rechts mit Becken links, Abfallloch und Aufkantung <i>Table de prélavage pour machines avec entrée à droite avec bac, trou videdéchets et dossier</i>	180x70x85	<b>2.046</b>
	<b>AAL0075T</b> Zulaufisch rechts mit Becken links, Abfallloch und Aufkantung <i>Table de prélavage pour machines avec entrée à droite avec bac, trou videdéchets et dossier</i>	200x70x85	<b>2.267</b>
	<b>AAL0076T</b> 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	<b>1.931</b>
	<b>AAL0077T</b> 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	<b>1.962</b>
	<b>AAL0078T</b> 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	<b>2.046</b>
	<b>AAL0079T</b> 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	<b>2.267</b>
	<b>AAL0081T</b> Doppelseitiger Abräumtisch rechts mit Abfallloch <i>Table bi-frontale à droite avec trou vide-déchets</i>	160x105x85	<b>2.281</b>
	<b>AAL0082T</b> Doppelseitiger Abräumtisch rechts mit Abfallloch <i>Table bi-frontale à droite avec trou vide-déchets</i>	210x105x85	<b>2.538</b>
	<b>AAL0083T</b> Doppelseitiger Abräumtisch rechts mit Abfallloch <i>Table bi-frontale à droite avec trou vide-déchets</i>	260x105x85	<b>2.784</b>
	<b>AAL0084T</b> Doppelseitiger Abräumtisch links mit Abfallloch <i>Table bi-frontale à gauche avec trou vide-déchets</i>	160x105x85	<b>2.281</b>
	<b>AAL0085T</b> Doppelseitiger Abräumtisch links mit Abfallloch <i>Table bi-frontale à gauche avec trou vide-déchets</i>	210x105x85	<b>2.538</b>
	<b>AAL0086T</b> Doppelseitiger Abräumtisch links mit Abfallloch <i>Table bi-frontale à gauche avec trou vide-déchets</i>	260x105x85	<b>2.784</b>



**Servicetische für Korbtransportmaschinen / Tables pour convoyeur a casier**





	Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Preis Prix €
	<b>AAL0095T</b> Korbregal für doppelseitige Abräumtische <i>Tablette porte-panier pour table bi-frontale</i>	160x65x60	<b>716</b>
	<b>AAL0096T</b> Korbregal für doppelseitige Abräumtische <i>Tablette porte-panier pour table bi-frontale</i>	210x65x60	<b>848</b>
	<b>AAL0097T</b> Korbregal für doppelseitige Abräumtische <i>Tablette porte-panier pour table bi-frontale</i>	260x65x60	<b>950</b>
	<b>AAL0087T</b> Verbindungsplatte <i>Plan de liaison</i>	100x60	<b>355</b>
	<b>AAL0088T</b> Verbindungsplatte <i>Plan de liaison</i>	130x60	<b>448</b>
	<b>AAL0089T</b> Verbindungsplatte rechts mit Becken links und Aufkantung <i>Plan de liaison pour machines avec entrée à droite, avec bac et dossier</i>	70x70	<b>791</b>
	<b>AAL0091T</b> Verbindungsplatte rechts mit Becken links und Aufkantung <i>Plan de liaison pour machines avec entrée à droite, avec bac et dossier</i>	100x70	<b>829</b>
	<b>AAL0093T</b> Verbindungsplatte rechts mit Becken links und Aufkantung <i>Plan de liaison pour machines avec entrée à droite, avec bac et dossier</i>	130x70	<b>904</b>
	<b>AAL0090T</b> Verbindungsplatte links mit Becken rechts und Aufkantung <i>Plan de liaison pour machines avec entrée à gauche, avec bac et dossier</i>	70x70	<b>791</b>
	<b>AAL0092T</b> Verbindungsplatte links mit Becken rechts und Aufkantung <i>Plan de liaison pour machines avec entrée à gauche, avec bac et dossier</i>	100x70	<b>829</b>
	<b>AAL0094T</b> Verbindungsplatte links mit Becken rechts und Aufkantung <i>Plan de liaison pour machines avec entrée à gauche, avec bac et dossier</i>	130x70	<b>904</b>
	<b>AAL0098</b> Wandregal für Körbe <i>Tablette porte-panier</i>	110x45x65	<b>879</b>
	<b>AAL0100</b> Wandregal für Körbe <i>Tablette porte-panier</i>	210x45x65	<b>1.135</b>

## Auslauffische für Korbtransportmaschinen / *Tables pour convoyeur a casier*

	Modell <i>Modèle</i>	Außenabmessungen <i>Dimensions</i>	Gewicht <i>Poids</i>	Volumen <i>Volume</i>	Preis <i>Prix</i>
		(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€
	<b>AAL0152</b> Rollerbahn gerade auf Füßen mit Becken und Endkontakt und Schlaganfall enden <i>Table à rouleaux avec cuve et pieds et fin d'attaque</i>	110x63x87,5			<b>1.531</b>
	<b>AAL0153</b> Rollerbahn gerade auf Füßen mit Becken und Endkontakt und Schlaganfall enden <i>Table à rouleaux avec cuve et pieds et fin d'attaque</i>	160x63x87,5			<b>2.037</b>
	<b>AAL0154</b> Rollerbahn gerade auf Füßen mit Becken und Endkontakt und Schlaganfall enden <i>Table à rouleaux avec cuve et pieds et fin d'attaque</i>	210x63x87,5			<b>2.642</b>
	<b>AAL0155</b> Rollerbahn gerade auf Füßen mit Becken und Endkontakt und Schlaganfall enden <i>Table à rouleaux avec cuve et pieds et fin d'attaque</i>	260x63x87,5			<b>3.316</b>
	<b>AAL0156</b> Rollerbahn-Kurve 90° auf Füßen mit Becken <i>Courbe a 90° avec cuve et pieds</i>	110x110x87,5	72	0,3	<b>2.224</b>
	<b>AAL0157</b> Mechanisierte Kurve 90°, nur als Ausgang <i>Courbe mécanisée a 90° pour la sortie uniquement</i>	80x80x87,5	80	0,4	<b>4.052</b>
	<b>AAL0158</b> 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	<b>6.202</b>
	<b>AAL0159</b> 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	<b>6.202</b>
<b>Eckelemente für Korbtransportmaschinen / <i>Tables pour convoyeur a casier</i></b>					
	<b>AAL0062</b> Mechanisierter Zulaufstisch für Maschineneingang rechts <i>Table d'entrée d'angle à droite</i>	60x65x85	50	0,2	<b>2.465</b>
	<b>AAL0063</b> Mechanisierter Zulaufstisch für Maschineneingang links <i>Table d'entrée d'angle à gauche</i>	60x65x85	50	0,2	<b>2.465</b>



Weiteres Zubehör / *Accessoires*

	Modell <i>Modèle</i>	Außenabmessungen <i>Dimensions</i>	Gesamtleistung <i>KW Tot.</i>	Anschluss <i>Energie</i>	Gewicht <i>Poids</i>	Volumen <i>Volume</i>	Preis <i>Prix</i>
		(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€
	<b>PCR</b> Abfalleimer mit Deckel <i>Poubelle avec couvercle</i>	Ø 40x60					<b>222</b>
	<b>DSM</b> Pendelbrause <i>Douche</i>						<b>278</b>
	<b>S84</b> Abfallverdichter 5,5 PS <i>Dissipateur des ordures organiques HP 5,5</i>	55x78x110	3,1	400V/3N 50Hz	109	0,4	<b>8.652</b>
	<b>M35</b> Abfallverdichter 3,5 PS <i>Dissipateur des ordures organiques HP 3,5</i>	55x55x78	2,7	400V/3N 50Hz	79	0,3	<b>6.391</b>



Kühlschränke 700/1400 Liter - *Armoires froides 700/1400 litres*

# **KÜHLTECHNIK - RÉFRIGÉRATION**

Kompetenz und Ökologie  
Große Kapazität, großartige Leistung

*Efficacité et écologie*  
*Gros volume, grandes performances*



- Innen und aussen Edelstahl AISI 304
- Isolierung 60 mm
- 700 L: 1 Voll- oder Glastür; 2 halbe Türen
- 1400 L: 2 Voll- oder Glastüren; 4 halbe Türen
- Arbeitstemperaturen: -2°/+10°C; -18°/-22°C
- Verdampfer ausserhalb des Innenraums: max. Raumnutzen, einfache Reinigung, max. Hygiene und gleichmäßige Temperaturverteilung
- Abtauautomatik und Tauwasserverdunstung
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- Einfach zu wechselnde Dichtungen
- Tropenklasse +43°C
- Temperaturalarm (gem. HACCP)
- Türalarm
- Geräteentwicklung und Optimierung für einen geringen Stromverbrauch
- Gebaut nach allen CE-Normen

- Intérieur/extérieur en acier inox AISI 304
- Isolation épaisseur 60 mm
- Version 700 L: 1 porte pleine ou vitrée, 2 demi-portes
- Version 1400 L: 2 portes pleines ou vitrées
- Températures de fonctionnement : -2°/+10°C; -18°/-22°C
- Evaporateur situé hors de la cabine
- Armoires poisson, pâtisseries équipées d'un convoyeur d'air dans la cabine
- Dégivrage et évaporation des condensats automatiques
- Cabine aux bords intérieurs arrondis
- Portes à fermeture automatique réversibles.
- Joints de portes magnétiques facilement remplaçables
- Classe de tropicalisation : + 43°C
- Alarme température (HACCP)
- Alarme ouverture de porte
- Fabrication normes CE

293

**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	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix	
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		Kg	m³	€	
	<b>A70TN</b> Kühlschränke -2/+10°C • Ausführung 700 Liter • GN 2/1 <i>Armoires froides -2/+10°C - version 700 lt - GN 2/1</i>	72x81,5x208	0,41	230V/1N 50/60Hz	130	1,44	<b>2.593</b>
	<b>A70TNR</b> Kühlschränke -2/+10°C • Ausführung 700 Liter • GN 2/1 Zentralkühlung möglich <i>Armoires froides 0/+10°C - version 700 lt - GN 2/1 Groupe à distance</i>	72x81,5x208	-	230V/1N 50/60Hz	122	1,44	<b>2.500</b>
<b>UR-TN70</b> Externe Kühleinheit für Kühlschrank 700 Liter TN <i>Groupe à distance pour armoire 700 lt TN</i>							<b>950</b>
	<b>A70TN2P</b> Kühlschränke -2/+10°C • Ausführung 700 Liter • GN 2/1 2 halbe Türen <i>Armoires froides -2/+10°C - version 700 lt - GN 2/1 2 demi-portes</i>	72x81,5x208	0,41	230V/1N 50/60Hz	130	1,44	<b>3.131</b>
	<b>A70TNG</b> Kühlschränke -2/+10°C • Ausführung 700 Liter • GN 2/1 Glastür <i>Armoires froides -2/+10°C - version 700 lt - GN 2/1 Porte vitrée</i>	72x81,5x208	0,41	230V/1N 50/60Hz	147	1,44	<b>3.252</b>
	<b>A70BT</b> Tiefkühlschränke -18/-22°C • Ausführung 700 Liter • GN 2/1 <i>Armoires froides -18/-22°C - version 700 lt - GN 2/1</i>	72x81,5x208	0,58	230V/1N 50Hz*	135	1,44	<b>3.186</b>
	<b>A70BTR</b> Tiefkühlschränke -18/-22°C • Ausführung 700 Liter • GN 2/1 Zentralkühlung möglich <i>Armoires froides -18/-22°C - version 700 lt - GN 2/1 Groupe à distance</i>	72x81,5x208	-	230V/1N 50Hz*	122	1,44	<b>2.571</b>
<b>UR-BT70*</b> Externe Tiefkühleinheit für Tiefkühlschrank 700 Liter BT <i>Groupe à distance pour armoire 700 lt BT</i>							<b>1.299</b>

\* 60 Hz muss bei Bestellung angegeben werden




\* 60 Hz a spécifier à la commande

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		Kg	m³	€
 <p><b>A70BT2P</b> Tiefkühlschränke -18/-22°C • Ausführung 700 Liter • GN 2/1 2 halbe Türen <i>Armoires froides -18/-22°C - version 700 lt - GN 2/1 2 demi-portes</i></p>	72x81,5x208	0,58	230V/1N 50Hz*	135	1,44	<b>3.571</b>
 <p><b>A70BTG</b> Tiefkühlschränke -18/-22°C • Ausführung 700 Liter • GN 2/1 Glastür <i>Armoires froides -18/-22°C - version 700 lt - GN 2/1 Porte vitrée</i></p>	72x81,5x208	0,58	230V/1N 50Hz*	152	1,44	<b>3.956</b>
 <p><b>A70TNFH</b> Fischkühlschränke -4/+10°C - 700 Liter - 1 Tür GN 2/1 6 GN 1/1 Fischbehälter aus Polypropylene mit Doppelboden <i>Armoires froides Poissons -4/+10°C - version 700 lt GN 2/1 - Simple porte - 6 plateaux poissons en polypropylène GN 1/1 avec double fond</i></p>	72x81,5x208	0,41	230V/1N 50/60Hz	143	1,44	<b>3.599</b>
<p><b>A70TNPY</b> Bäckereitiefkühlschränke -2/+10 °C - 700 Liter - 1 Tür GN 2/1 spezielle Bäckereioste und 5 Paar L- Führungsschienen <i>Armoires froides de boulangerie -2/+10°C version 700 lt - GN 2/1 - Porte simple - Rack spécial pâtisserie avec 5 paires de glissières en L</i></p>	72x81,5x208	0,41	230V/1N 50/60Hz	130	1,44	<b>3.356</b>
<p><b>A70BTPY</b> Bäckereitiefkühlschränke -18/-22 °C - 700 Liter- 1 Tür GN 2/1 spezielle Bäckereioste und 5 Paar L- Führungsschienen <i>Armoires froides de boulangerie -18/-22°C version 700lt - GN 2/1 - Porte simple - Rack spécial pâtisserie avec 5 paires de glissières en L</i></p>	72x81,5x208	0,58	230V/1N 50Hz*	135	1,44	<b>3.888</b>

\* 60 Hz muss bei Bestellung angegeben werden

\* 60 Hz a spécifier à la commande




# Kühltechnik - *Armoires froides*

	Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
		(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		Kg	m³	€
	<b>A70TNGPY</b> Bäckereikühlschränke -2/+10 °C - 700 Liter - 1 Glastür GN 2/1 spezielle Bäckereiroste und 5 Paar L- Führungsschienen <i>Armoires froides de boulangerie -2/+10°C version 700 lt - GN 2/1 - Porte vitrée - Rack spécial pâtisserie avec 5 paires de glissières en L</i>	72x81,5x208	0,41	230V/1N 50/60Hz	147	1,44	<b>3.833</b>
	<b>A70BTGPY</b> Bäckereitiefkühlschränke -18/-22 °C - 700 Liter 1 Glastür GN 2/1 - spezielle Bäckereiroste und 5 Paar L- Führungsschienen <i>Armoires froides de boulangerie -18/-22°C version 700 lt - GN 2/1 - Porte vitrée - Rack spécial pâtisserie avec 5 paires de glissières en L</i>	72x81,5x208	0,58	230V/1N 50Hz*	152	1,44	<b>4.643</b>
	<b>A70BTGIM</b> Eis-Tiefkühlschrank -18/-22°C - 1 Glastür GN 2/1 - 700 Liter Kapazität für 36 Behälter à 36x16,5x12 cm, 9 Ebenen, 8 Roste und Schienen <i>Armoires froides pour glaces -18/-22°C version 700 lt - GN2/1 - Porte vitrée - Capacité de 36 bacs de 36x16,5x12 cm, 9 niveaux, 8 grilles et guides</i>	72x81,5x208	0,77	230V/1N 50Hz*	169	1,44	<b>4.147</b>
	<b>A140TN</b> Kühlschränke -2/+10°C • Ausführung 1400 Liter • GN 2/1 <i>Armoires froides -2/+10°C - version 1400 lt - GN 2/1</i>	144x81,5x208	0,51	230V/1N 50/60Hz	206	2,82	<b>3.956</b>
	<b>A140TNR</b> Kühlschränke -2/+10°C • Ausführung 1400 Liter • GN 2/1 Zentralkühlung möglich <i>Armoires froides 0/+10°C - version 1400 lt - GN 2/1 Groupe à distance</i>	144x81,5x208	-	230V/1N 50/60Hz	195	2,82	<b>3.599</b>
<b>UR-TN140</b> Externe Kühleinheit für Kühlschrank 1400 Liter TN <i>Groupe à distance pour armoire 1400 lt TN</i>							<b>1.153</b>
	<b>A140TNG</b> Kühlschränke -2/+10°C • Ausführung 1400 Liter • GN 2/1 2 Glastüren <i>Armoires froides -2/+10°C - version 1400 lt - GN 2/1 2 portes vitrées</i>	144x81,5x208	0,51	230V/1N 50/60Hz	240	2,82	<b>4.848</b>

\* 60 Hz muss bei Bestellung angegeben werden

\* 60 Hz a spécifier à la commande

## Kühltechnik - Armoires froides

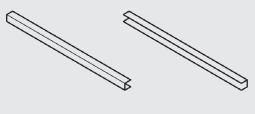
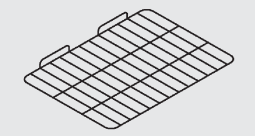
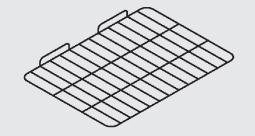
Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix	
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		Kg	m³	€	
	<b>A140BT</b> Tiefkühlschränke -18/-22°C • Ausführung 1400 Liter • GN 2/1 <i>Armoires froides -18/-22°C - version 1400 lt - GN 2/1</i>	144x81,5x208	0,77	230V/1N 50Hz*	214	2,82	<b>4.724</b>
	<b>A140BTR</b> Tiefkühlschränke -18/-22°C • Ausführung 1400 Liter GN 2/1 - Zentralkühlung möglich <i>Armoires froides -18/-22°C - version 1400 lt - GN 2/1 Groupe à distance</i>	144x81,5x208	-	230V/1N 50Hz*	195	2,82	<b>3.893</b>
	<b>UR-BT140*</b> Externe Tiefkühlereinheit für Tiefkühlschrank 1400 Liter BT <i>Groupe à distance pour armoire 1400 lt BT</i>						<b>1.509</b>
	<b>A140BTG</b> Tiefkühlschränke -18/-22°C • Ausführung 1400 Liter • GN 2/1 2 Glastüren <i>Armoires froides -18/-22°C - version 1400 lt - GN 2/1 2 portes vitrées</i>	144x81,5x208	0,51	230V/1N 50Hz*	240	2,82	<b>6.066</b>
	<b>A140TN-TN</b> Kühlschrank mit zwei Temperaturbereichen -2/+10/-2/+10 1400 Liter GN2/1 <i>Armoires froides double températures -2 +10/-2°+10°C version 1400 lt - GN 2/1 (2 moteurs)</i>	144x81,5x208	0,51+0,51	230V/1N 50/60Hz	242	2,82	<b>5.471</b>
	<b>A140TN-BT</b> Tiefkühlschrank mit zwei Temperaturbereichen -2/+10/-18/-22 1400 Liter GN2/1 <i>Armoires froides double températures -2 +10/-18°-22°C - version 1400 lt - GN 2/1 (2 moteurs)</i>	144x81,5x208	0,51+0,77	230V/1N 50Hz*	247	2,82	<b>6.252</b>

\* 60 Hz muss bei Bestellung angegeben werden

\* 60 Hz a spécifier à la commande




# Kühltechnik - *Armoires froides*

## Zubehör - Accessoires




	Modell <i>Modèle</i>	Außenabmessungen <i>Dimensions</i>	Preis <i>Prix</i>
		(BxTxH) cm (LxPxH) cm	€
	<b>ACGU</b> GN Führungsschienen <i>Paire de glissières en acier inoxydable pour armoires 700/1400 lt</i>		<b>36</b>
	<b>AGR21</b> Rilsan-Rost GN 2/1 <i>Grille rilsan GN 2/1</i>	65x53	<b>40</b>
	<b>AGRX21</b> Edelstahlrost GN 2/1 <i>Grille en acier inoxydable GN 2/1</i>	65x53	<b>90</b>
	<b>AILL</b> Kit Innenraumbeleuchtung 1 Abteil (bei Bestellung angeben) <i>Lumière interne</i>		<b>134</b>



# Kühltische - *Tables réfrigérées*

	Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
		(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		Kg	m³	€
	<b>T72TN</b> Kühltisch 0/+10°C • 2 Türen • GN 1/1 <i>Tables réfrigérée 0/+10°C - 2 portes - GN 1/1</i>	128x70x85	0,29	230V/1N 50/60Hz	122	1,06	<b>2.946</b>
	<b>T72TNR</b> Kühltisch 0/+10°C • 2 Türen • GN 1/1 Zentralkühlung möglich <i>Tables réfrigérée 0/+10°C - 2 portes - GN 1/1 Groupe à distance</i>	128x70x85	-	230V/1N 50/60Hz	102	1,06	<b>2.701</b>
	<b>T72TNA</b> Kühltisch mit Aufkantung 0/+10°C • 2 Türen • GN 1/1 <i>Tables réfrigérées avec dosseret 0/+10°C 2 portes - GN 1/1</i>	128x70x85	0,29	230V/1N 50/60Hz	124	1,06	<b>2.996</b>
	<b>T72TNAR</b> Kühltisch mit Aufkantung 0/+10°C • 2 Türen • GN 1/1 Zentralkühlung möglich <i>Tables réfrigérées avec dosseret 0/+10°C 2 portes GN 1/1 - Groupe à distance</i>	128x70x85	-	230V/1N 50/60Hz	104	1,06	<b>2.748</b>
	<b>T72TNSP</b> Kühltisch ohne Arbeitsplatte 0/+10°C • 2 Türen • GN 1/1 <i>Tables réfrigérées sans le dessus 0/+10°C 2 portes - GN 1/1</i>	128x70x81	0,29	230V/1N 50/60Hz	94	1,06	<b>2.598</b>
	<b>T72TNSPR</b> Kühltisch ohne Arbeitsplatte 0/+10°C • 2 Türen • GN 1/1 Zentralkühlung möglich <i>Tables réfrigérées sans le dessus 0/+10°C 2 portes - GN 1/1 - Groupe à distance</i>	128x70x81	-	230V/1N 50/60Hz	74	1,06	<b>2.518</b>
	<b>UR-TN70</b> Externe Kühleinheit für Kühltisch TN <i>Groupe à distance pour tables réfrigérées TN</i>						<b>950</b>

# Tiefkühlische - *Tables réfrigérées*




Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix	
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		Kg	m³	€	
	<b>T72BT</b> 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	3.615
	<b>T72BTR</b> 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	2.961
	<b>T72BTA</b> 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	3.790
	<b>T72BTAR</b> 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	3.137
	<b>T72BTSP</b> 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	3.456
	<b>T72BTSPR</b> 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	2.767
<b>UR-BT70*</b> Externe Tiefkühlereinheit für Tiefkühlisch BT Groupe à distance pour tables réfrigérées BT							1.299

\* 60 Hz muss bei Bestellung angegeben werden




\* 60 Hz a spécifier à la commande

301

# Kühltische - *Tables réfrigérées*

	Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
		(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		Kg	m³	€
	<b>T73TN</b> Kühltisch 0/+10°C • 3 Türen • GN 1/1 <i>Tables réfrigérées 0/+10°C - 3 portes - GN 1/1</i>	173x70x85	0,29	230V/1N 50/60Hz	155	1,42	<b>3.500</b>
	<b>T73TNR</b> 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>	173x70x85	-	230V/1N 50/60Hz	135	1,42	<b>3.306</b>
	<b>T73TNA</b> 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>	173x70x85	0,29	230V/1N 50/60Hz	158	1,42	<b>3.588</b>
	<b>T73TNAR</b> 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>	173x70x85	-	230V/1N 50/60Hz	138	1,42	<b>3.393</b>
	<b>T73TNSP</b> 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>	173x70x81	0,29	230V/1N 50/60Hz	137	1,42	<b>3.127</b>
	<b>T73TNSPR</b> 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>	173x70x81	-	230V/1N 50/60Hz	117	1,42	<b>2.938</b>
	<b>UR-TN70</b> Externe Kühleinheit für Kühltisch TN <i>Groupe à distance pour tables réfrigérées TN</i>						<b>950</b>




# Tiefkühlische - *Tables réfrigérées*

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Gesamtleistung KW Tot. kW	Anschluss Energie 230V/1N 50Hz*	Gewicht Poids Kg	Volumen Volume m³	Preis Prix €
	<b>T73BT</b> Tiefkühlisch -18/-22°C • 3 Türen • GN 1/1 <i>Tables réfrigérées -18/-22°C - 3 portes - GN 1/1</i>	0,59	230V/1N 50Hz*	157	1,42	<b>4.494</b>
	<b>T73BTR</b> Tiefkühlisch -18/-22°C • 3 Türen • GN 1/1 Zentralkühlung möglich <i>Tables réfrigérées -18/-22°C - 3 portes - GN 1/1  Groupe à distance</i>	-	230V/1N 50Hz*	137	1,42	<b>3.790</b>
	<b>T73BTA</b> Tiefkühlisch mit Aufkantung -18/-22°C 3 Türen • GN 1/1 <i>Tables réfrigérées avec dossier -18/-22°C  3 portes - GN 1/1</i>	0,59	230V/1N 50Hz*	160	1,42	<b>4.674</b>
	<b>T73BTAR</b> Tiefkühlisch mit Aufkantung -18/-22°C 3 Türen • GN 1/1 • Zentralkühlung möglich <i>Tables réfrigérées avec dossier -18/-22°C  3 portes - GN 1/1 - Groupe à distance</i>	-	230V/1N 50Hz*	140	1,42	<b>3.997</b>
	<b>T73BTSP</b> Tiefkühlisch ohne Arbeitsplatte -18/-22°C 3 Türen • GN 1/1 <i>Tables réfrigérées sans le dessus -18/-22°C  3 portes - GN 1/1</i>	0,59	230V/1N 50Hz*	139	1,42	<b>4.340</b>
	<b>T73BTSPR</b> Tiefkühlisch ohne Arbeitsplatte -18/-22°C 3 Türen • GN 1/1 • Zentralkühlung möglich <i>Tables réfrigérées sans le dessus -18/-22°C  3 portes - GN 1/1 - Groupe à distance</i>	-	230V/1N 50Hz*	119	1,42	<b>3.681</b>
<b>UR-BT70*</b> Externe Tiefkühlereinheit für Tiefkühlisch BT <i>Groupe à distance pour tables réfrigérées BT</i>						<b>1.299</b>

\* 60 Hz muss bei Bestellung angegeben werden

\* 60 Hz a spécifier à la commande

# Kühltische - *Tables réfrigérées*

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Gesamtleistung KW Tot. kW	Anschluss Energie 230V/1N 50/60Hz	Gewicht Poids Kg	Volumen Volume m³	Preis Prix €
 <b>T74TN</b> Kühltisch 0/+10°C • 4 Türen • GN 1/1 <i>Tables réfrigérée 0/+10°C - 4 portes - GN 1/1</i>	218x70x85	0,4	230V/1N 50/60Hz	188	1,78	<b>4.222</b>
	<b>T74TNR</b> Kühltisch 0/+10°C • 4 Türen • GN 1/1 Zentralkühlung möglich <i>Tables réfrigérée 0/+10°C - 4 portes - GN 1/1            Groupe à distance</i>	-	230V/1N 50/60Hz	168	1,78	<b>4.015</b>
 <b>T74TNA</b> Kühltisch mit Aufkantung 0/+10°C • 4 Türen • GN 1/1 <i>Tables réfrigérées avec dossier 0/+10°C            4 portes - GN 1/1</i>	218x70x85	0,4	230V/1N 50/60Hz	192	1,78	<b>4.324</b>
	<b>T74TNAR</b> Kühltisch mit Aufkantung 0/+10°C • 4 Türen • GN 1/1 Zentralkühlung möglich <i>Tables réfrigérées avec dossier 0/+10°C            4 portes - GN 1/1 - Groupe à distance</i>	-	230V/1N 50/60Hz	172	1,78	<b>4.134</b>
 <b>T74TNSP</b> Kühltisch ohne Arbeitsplatte 0/+10°C • 4 Türen • GN 1/1 <i>Tables réfrigérées sans le dessus 0/+10°C            4 portes - GN 1/1</i>	218x70x81	0,4	230V/1N 50/60Hz	166	1,78	<b>3.749</b>
	<b>T74TNSPR</b> Kühltisch ohne Arbeitsplatte 0/+10°C • 4 Türen • GN 1/1 Zentralkühlung möglich <i>Tables réfrigérées sans le dessus 0/+10°C            4 portes - GN 1/1 - Groupe à distance</i>	-	230V/1N 50/60Hz	146	1,78	<b>3.541</b>
<b>UR-TN70</b> Externe Kühleinheit für Kühltisch TN <i>Groupe à distance pour tables réfrigérées TN</i>						<b>950</b>

## Zubehör - Accessoires

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

### Schubladen (nicht für Mod. BT) - Tirois (pas pour mod. BT)

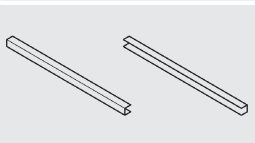
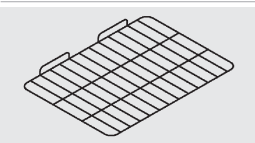
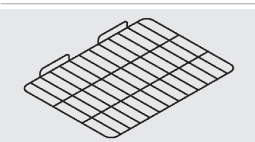
	<b>3C1/3</b> Aufpreis für 1/3 Schubladen * <i>Prix additionnel pour tiroirs 1/3 *</i>	<b>844</b>
	<b>2C1/2</b> Aufpreis für 1/2 Schubladen * <i>Prix additionnel pour tiroirs 1/2 *</i>	<b>609</b>
	<b>2C2/3</b> Aufpreis für 1/3+ 2/3 Schubladen * <i>Prix additionnel pour tiroirs 1/3 + 2/3 *</i>	<b>636</b>

\* 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.

	<b>TCGU</b> Edelstahl-Schienenpaar für Kühlische <i>Paire de glissières en acier inoxydable pour tables réfrigérées</i>	<b>36</b>
	<b>TGR11</b> Rilsanrost GN 1/1 <i>Grille rilsan GN 1/1</i>	53x32,5 <b>40</b>
	<b>TGRX11</b> Edelstahlrost GN 1/1 <i>Grille en acier inoxydable GN 1/1</i>	53x32,5 <b>67</b>

### Kit - Kit

<b>TK4R2F</b> Rollen-Kit für Kühlische (2 mit Bremsen, zwei ohne Bremsen) <i>Kit 4 roulettes pour table réfrigérées (2 avec frein, 2 sans frein)</i>	<b>150</b>
--	------------


# Schockfroster (+3°C / -18°C) - *Cellules refroidissement rapide (+3°C / -18°C)*

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		Kg	m³	€
 <b>S3M</b> Inhalt 3 GN1/1 • Leistung: 5 kg Schockfrosten 10 kg Schockkühlen <i>Capacité 3 GN 1/1 - 5 kg en surgélation</i> <i>10 kg en refroidissement rapide</i>	65,5x71x78	0,8	230V/1N 50Hz			<b>4.753</b>
 <b>A5A12</b> Schockfroster • Inhalt 5 GN1/1 • Leistung: 6 kg Schockfrosten 12 kg Schockkühlen <i>Capacité 5 GN 1/1 - 6 kg en surgélation</i> <i>12 kg en refroidissement rapide</i>	75,5x70x86	0,6	230V/1N 50Hz	120	0,65	<b>4.902</b>
<b>A5A20</b> Schockfroster • Inhalt 5 GN1/1 • Leistung: 10 kg Schockfrosten 20 kg Schockkühlen <i>Capacité 5 GN 1/1 - 10 kg en surgélation</i> <i>20 kg en refroidissement rapide</i>	75,5x70x86	0,9	230V/1N 50Hz	130	0,65	<b>5.749</b>

## Optional - Options

 <b>TOP</b> Arbeitsplatte für Schockfroster <i>Kit Table de travail pour cellule</i>	<b>286</b>
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>	
<b>* -60 *</b> 60 Hz Version für Modelle A5A12/A5A20 <i>Version 60 Hz pour A5A12 / A5A20</i>	<b>266</b>
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>	

# Schockfroster (+3°C / -18°C) - *Cellules refroidissement rapide (+3°C / -18°C)*


Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions (BxTxH) cm (LxPxH) cm	Gesamtleistung KW Tot. kW	Anschluss Energie 230V/1N 50Hz	Gewicht Poids Kg	Volumen Volume m³	Preis Prix €
	<b>A10A35</b> Schockfroster • Inhalt 10 GN1/1 • Leistung: 15 kg Schockfrosten 35 kg Schockkühlen <i>Capacité 10 GN 1/1 - 15 kg en surgélation</i> <i>35 kg en refroidissement rapide</i>	1,6	230V/1N 50Hz	170	1,07	<b>7.421</b>
	<b>A10A45</b> Schockfroster • Inhalt 10 GN1/1 • Leistung: 20 kg Schockfrosten 45 kg Schockkühlen <i>Capacité 10 GN 1/1 - 20 kg en surgélation</i> <i>45 kg en refroidissement rapide</i>	1,8	230V/1N 50Hz	180	1,07	<b>8.176</b>

## \* -60 \*

60 Hz Version für Modelle A10A35/A10A45  
*Version 60 Hz pour A10A35 / A10A45*

**270**

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\**

	<b>A13A60</b> Schockfroster • Inhalt 13 GN1/1 • Leistung: 25 kg Schockfrosten 60 kg Schockkühlen <i>Capacité 13 GN 1/1 - 25 kg en surgélation</i> <i>60 kg en refroidissement rapide</i>	2,5	230V/1N 50Hz	210	1,24	<b>10.449</b>
	<b>A13A80</b> Schockfroster • Inhalt 13 GN1/1 • Leistung: 40 kg Schockfrosten 80 kg Schockkühlen <i>Capacité 13 GN 1/1 - 40 kg en surgélation</i> <i>80 kg en refroidissement rapide</i>	4,3	400V/3N 50Hz	220	1,24	<b>12.018</b>

## \* -60 \*

60 Hz Version für Modelle A13A60/A13A80  
*Version 60 Hz pour A13A60 / A13A80*

**523**

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  
*Kit roulettes*

**73**

### 614266

Kondensatorfilter  
*Filtre de condensation*

**255**



### 614265

"Anti-Geruchs" System  
*Système anti - odeur*

**336**



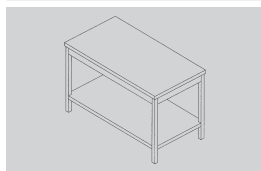
# Schockfroster (+3°C / -18°C) - *Cellules refroidissement rapide (+3°C / -18°C)*

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		Kg	m³	€
 <p><b>AD21R</b>            Inhalt 20 GN1/1 • 20 (60x40)            Leistung: 95 kg Schockfrosten - 110 kg Schockkühlen  <b>Inklusive Splitaggregat</b></p> <p><i>Capacité 20 GN 1/1 - 20 (60x40)</i>  <i>95 kg en surgélation</i>  <i>110 kg en refroidissement rapide</i>  <b>Groupe à distance inclus</b></p>	92x142,8x215	4,7	400V/3N 50Hz	410	3,3	<b>32.859</b>
 <p><b>AD41R</b>            Inhalt 20 GN2/1 • 20 (60x80) • Leistung: 135 kg Schockfrosten            150 kg Schockkühlen  <b>Inklusive Splitaggregat</b></p> <p><i>Capacité 20 GN 1/1 - 20 (60x40)</i>  <i>135 kg en surgélation</i>  <i>150 kg en refroidissement rapide</i>  <b>Groupe à distance inclus</b></p>	150x134x213	3,5	400V/3N 50Hz	490	4,5	<b>34.587</b>

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€

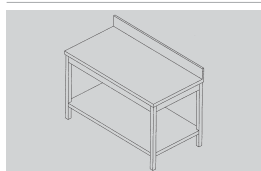
## ARBEITSTISCHE TIEFE 60 cm - TABLES DE TRAVAIL PROFONDEUR 60 cm

Mit Grundboden  
Avec étagère basse



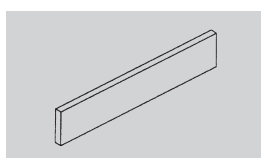
<b>TLG66</b>	60x60x85	33	0,08	<b>393</b>
<b>TLG86</b>	80x60x85	37	0,1	<b>439</b>
<b>TLG106</b>	100x60x85	41	0,16	<b>483</b>
<b>TLG126</b>	120x60x85	45	0,2	<b>539</b>
<b>TLG146</b>	140x60x85	51	0,23	<b>596</b>
<b>TLG166</b>	160x60x85	59	0,26	<b>654</b>
<b>TLG186</b>	180x60x85	68	0,28	<b>695</b>
<b>TLG206</b>	200x60x85	75	0,31	<b>727</b>

Mit rückseitiger Aufkantung und Grundboden  
Avec étagère basse et dossier

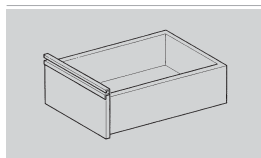


<b>TLG66A</b>	60x60x85	33	0,08	<b>451</b>
<b>TLG86A</b>	80x60x85	37	0,1	<b>503</b>
<b>TLG106A</b>	100x60x85	41	0,16	<b>551</b>
<b>TLG126A</b>	120x60x85	45	0,2	<b>606</b>
<b>TLG146A</b>	140x60x85	51	0,23	<b>670</b>
<b>TLG166A</b>	160x60x85	59	0,26	<b>734</b>
<b>TLG186A</b>	180x60x85	68	0,28	<b>781</b>
<b>TLG206A</b>	200x60x85	75	0,31	<b>814</b>

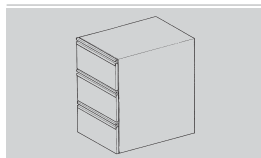
## ZUBEHÖR FÜR ARBEITSTISCHE TIEFE 60 cm - ACCESSOIRES POUR TABLES DE TRAVAIL PROFONDEUR 60 cm



<b>ATG0142</b> Seitliche Aufkantung rechts für Arbeitstische Tiefe 60 cm Côté de protection latéral droit 60 cm	58x8,5x2			<b>125</b>
<b>ATG0145</b> Seitliche Aufkantung links für Arbeitstische Tiefe 60 cm Côté de protection latéral gauche 60 cm	58x8,5x2			<b>125</b>



<b>ATG0131</b> Schublade GN 1/1 für Arbeitstische Tiroir GN 1/1 pour table de travail	40x58x16	11	0,07	<b>259</b>
---	----------	----	------	------------



<b>ATG0135</b> Schubladenblock 3 schubladen GN 1/1 für Arbeitstische Bloc 3 tiroirs GN1/1 pour table de travail	40x58x62	50	0,18	<b>641</b>
---	----------	----	------	------------

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m <sup>3</sup>	€

**ARBEITSTISCHE TIEFE 70 cm - TABLES DE TRAVAIL PROFONDEUR 70 cm**

Mit Grundboden

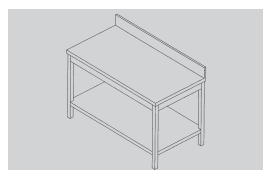
*Plateau renforce - Avec étagère basse*



<b>TLG67</b>	60x70x85	33	0,08	<b>415</b>
<b>TLG77</b>	70x70x85	35	0,1	<b>439</b>
<b>TLG87</b>	80x70x85	37	0,12	<b>463</b>
<b>TLG107</b>	100x70x85	41	0,16	<b>513</b>
<b>TLG127</b>	120x70x85	45	0,2	<b>574</b>
<b>TLG147</b>	140x70x85	51	0,23	<b>636</b>
<b>TLG157</b>	150x70x85	55	0,24	<b>662</b>
<b>TLG167</b>	160x70x85	59	0,26	<b>702</b>
<b>TLG187</b>	180x70x85	68	0,28	<b>748</b>
<b>TLG207</b>	200x70x85	75	0,31	<b>782</b>
<b>TLG247</b>	240x70x85	84	0,36	<b>1.133</b>

Mit rückseitiger Aufkantung und Grundboden

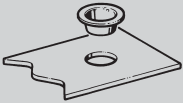

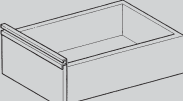
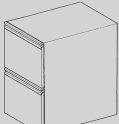
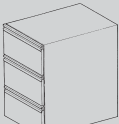
*Plateau renforce - Avec dossier et étagère*



<b>TLG67A</b>	60x70x85	33	0,11	<b>488</b>
<b>TLG77A</b>	70x70x85	35	0,13	<b>506</b>
<b>TLG87A</b>	80x70x85	37	0,15	<b>531</b>
<b>TLG107A</b>	100x70x85	41	0,19	<b>584</b>
<b>TLG127A</b>	120x70x85	45	0,23	<b>649</b>
<b>TLG147A</b>	140x70x85	51	0,27	<b>722</b>
<b>TLG157A</b>	150x70x85	55	0,29	<b>749</b>
<b>TLG167A</b>	160x70x85	59	0,31	<b>797</b>
<b>TLG187A</b>	180x70x85	68	0,35	<b>854</b>
<b>TLG207A</b>	200x70x85	75	0,39	<b>894</b>
<b>TLG247A</b>	240x70x85	84	0,47	<b>1.279</b>

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€

## ZUBEHÖR FÜR ARBEITSTISCHE TIEFE 70 cm - ACCESSOIRES POUR TABLES DE TRAVAIL PROFONDEUR 70 cm

	<b>ATG00041</b> Aufpreis für Abfallloch <i>Majoration pour trou vide-déchets</i>				<b>189</b>
	<b>ATG0143</b> Seitliche Aufkantung rechts für Arbeitstische Tiefe 70 cm <i>Dosseret latéral droit pour tables profondeur 70 cm</i>	68x8,5x2	1	0,01	<b>128</b>
	<b>ATG0144</b> Seitliche Aufkantung links für Arbeitstische Tiefe 70 cm <i>Dosseret latéral gauche pour tables profondeur 70 cm</i>	68x8,5x2	1	0,01	<b>128</b>
	<b>ATG0129</b> Schublade GN 1/1 für Arbeitstische <i>Tiroir GN 1/1 pour table</i>	40x65x15	22	0,15	<b>268</b>
	<b>ATG0256</b> Schubladenblock 2 Schubladen GN 1/1 für Arbeitstische <i>Ensemble 2 tiroirs GN 1/1 pour table</i>	40x68,5x58	50	0,18	<b>620</b>
	<b>ATG0130</b> Schubladenblock 3 Schubladen GN 1/1 für Arbeitstische <i>Ensemble 3 tiroirs GN 1/1 pour table</i>	40x65x62	50	0,18	<b>661</b>

## ZUBEHÖR FÜR ARBEITSTISCHE TIEFE 70 cm - ACCESSOIRES POUR TABLES DE TRAVAIL PROFONDEUR 70 cm

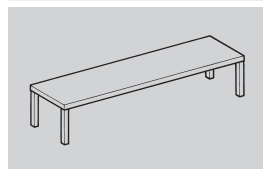
	<b>ATG0132</b> Abfalleimer für Arbeitstische <i>Poubelle rabattable pour table</i>	40x58x62	50	0,18	<b>609</b>
	<b>ATG0127</b> Türschloss für Arbeitstische <i>Serrure de tiroir</i>				<b>40</b>
	<b>ATG0134</b> Kit 2 Edelstahl-Lenkrollen mit Bremse für Arbeitstische <i>Roues pivotantes pour tables TLG - avec frein</i>	Ø 125	4	0,01	<b>79</b>
	<b>ATG0133</b> Kit 2 Edelstahl-Lenkrollen für Arbeitstische <i>Roues pivotantes pour tables TLG - sans frein</i>	Ø 125	4	0,01	<b>66</b>

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		Kg	m³	€

## AUFBAUTEN FÜR ARBEITSTISCHE - ETAGERES DE SERVICE

Aufsatzbord für Arbeitstische

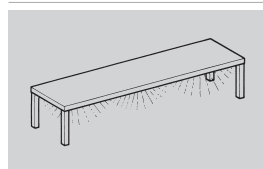
*Etagères de service neutre pour tables*



<b>ATG0138</b>	120x40x35			9	0,02	<b>321</b>
<b>ATG0292</b>	140x40x35			11	0,03	<b>332</b>
<b>ATG0052</b>	160x40x35			12	0,04	<b>354</b>
<b>ATG0293</b>	180x40x35			13	0,05	<b>378</b>
<b>ATG0139</b>	200x40x35			14	0,06	<b>389</b>

Wärmebrücke für Arbeitstische

*Etagères de service chauffante pour tables*



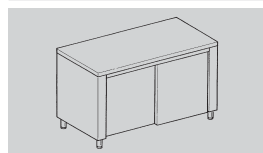
<b>ATG0140</b>	120x40x35	0,66	230V/1N 50Hz	20	0,03	<b>747</b>
<b>ATG0294</b>	140x40x35	0,66	230V/1N 50Hz	22	0,03	<b>905</b>
<b>ATG0055</b>	160x40x35	0,66	230V/1N 50Hz	24	0,04	<b>928</b>
<b>ATG0295</b>	180x40x35	0,66	230V/1N 50Hz	26	0,05	<b>952</b>
<b>ATG0141</b>	200x40x35	0,66	230V/1N 50Hz	28	0,06	<b>1.245</b>

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		Kg	m³	€

## ARBEITSSCHRÄNKE TIEFE 60 cm - MEUBLES NEUTRES SUR PLACARD PROFONDEUR 60 cm

Neutraler Arbeitsschrank • 2 Schiebetüren

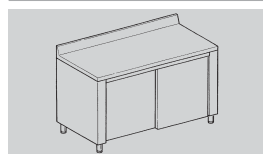
*Tables de travail sur placards fermés - 2 portes coulissantes*



<b>TA106</b>	100x60x85			50	0,35	<b>1.143</b>
<b>TA126</b>	120x60x85			105	0,85	<b>1.175</b>
<b>TA146</b>	140x60x85			116	1,03	<b>1.236</b>
<b>TA166</b>	160x60x85			125	1,21	<b>1.356</b>
<b>TA186</b>	180x60x85			135	1,25	<b>1.473</b>
<b>TA206</b>	200x60x85			150	1,33	<b>1.561</b>

Neutraler Arbeitsschrank • 2 Schiebetüren • mit rückseitiger Aufkantung

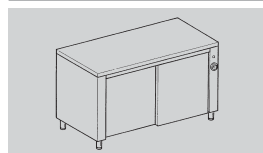
*Tables de travail sur placards fermés - avec dossier - 2 portes coulissantes*



<b>TA106A</b>	100x60x85			50	0,35	<b>1.214</b>
<b>TA126A</b>	120x60x85			105	0,85	<b>1.246</b>
<b>TA146A</b>	140x60x85			116	1,03	<b>1.318</b>
<b>TA166A</b>	160x60x85			125	1,21	<b>1.494</b>
<b>TA186A</b>	180x60x85			135	1,25	<b>1.569</b>
<b>TA206A</b>	200x60x85			150	1,33	<b>1.662</b>

Wärmeschrank mit Umluft • 2 Schiebetüren

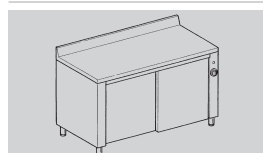
*Armoires chaudes ventilées - température 85°C - thermostat de régulation - 2 portes coulissantes - 1 étagère*



<b>TE126</b>	120x60x85	1,9	230V/1N 50Hz	120	1,05	<b>1.765</b>
<b>TE146</b>	140x60x85	1,9	230V/1N 50Hz	130	1,09	<b>1.835</b>
<b>TE166</b>	160x60x85	1,9	230V/1N 50Hz	142	1,11	<b>1.982</b>
<b>TE186</b>	180x60x85	2,4	230V/1N 50Hz	151	1,19	<b>2.056</b>
<b>TE206</b>	200x60x85	2,4	230V/1N 50Hz	167	1,22	<b>2.144</b>

Wärmeschrank mit Umluft • 2 Schiebetüren • mit rückseitiger Aufkantung

*Armoires chaudes ventilées avec dossier - température 85°C - thermostat de régulation - 2 portes coulissantes - 1 étagère*



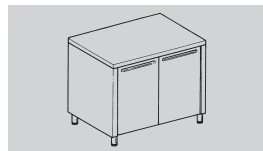
<b>TE126A</b>	120x60x85	1,9	230V/1N 50Hz	121	1,05	<b>1.841</b>
<b>TE146A</b>	140x60x85	1,9	230V/1N 50Hz	131	1,09	<b>1.917</b>
<b>TE166A</b>	160x60x85	1,9	230V/1N 50Hz	143	1,11	<b>2.080</b>
<b>TE186A</b>	180x60x85	2,4	230V/1N 50Hz	153	1,19	<b>2.154</b>
<b>TE206A</b>	200x60x85	2,4	230V/1N 50Hz	169	1,22	<b>2.247</b>

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€

**ARBEITSSCHRÄNKE TIEFE 70 cm - MEUBLES NEUTRES SUR PLACARD PROFONDEUR 70 cm**

Neutraler Arbeitsschrank • 1 Flügeltür

*Meubles neutres - étagère réglable en hauteur - 1 porte à battant - doubles parois - plateau renforcé*



<b>TA67</b>	60x70x85	50	0,35	<b>1.083</b>
-------------	----------	----	------	--------------

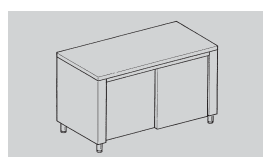
Neutraler Arbeitsschrank • 2 Flügeltüren

*Meubles neutres - étagère réglable en hauteur - 2 porte à battant - doubles parois - plateau renforcé*

<b>TA87</b>	80x70x85	57	0,46	<b>1.105</b>
-------------	----------	----	------	--------------

Neutraler arbeitsschrank • 2 Schiebetüren

*Meubles neutres - étagère réglable en hauteur - 2 portes coulissantes - doubles parois - plateau renforcé*



<b>TA107</b>	100x70x85	73	0,71	<b>1.157</b>
--------------	-----------	----	------	--------------

<b>TA127</b>	120x70x85	105	0,85	<b>1.238</b>
--------------	-----------	-----	------	--------------

<b>TA147</b>	140x70x85	116	0,94	<b>1.309</b>
--------------	-----------	-----	------	--------------

<b>TA167</b>	160x70x85	127	1,03	<b>1.438</b>
--------------	-----------	-----	------	--------------

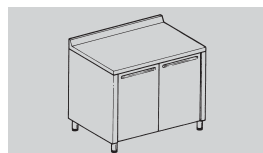
<b>TA187</b>	180x70x85	140	1,02	<b>1.567</b>
--------------	-----------	-----	------	--------------

<b>TA207</b>	200x70x85	152	1,33	<b>1.666</b>
--------------	-----------	-----	------	--------------

<b>TA247</b>	240x70x85	175	1,54	<b>1.982</b>
--------------	-----------	-----	------	--------------

Neutraler Arbeitsschrank • 1 Flügeltür mit rückseitiger Aufkantung

*Meubles neutres avec dossier - étagère réglable en hauteur - 1 porte à battant - doubles parois - plateau renforcé*



<b>TA67A</b>	60x70x85	50	0,35	<b>1.145</b>
--------------	----------	----	------	--------------

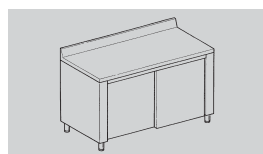
Neutraler Arbeitsschrank • 2 Flügeltüren mit rückseitiger Aufkantung

*Meubles neutres avec dossier - étagère réglable en hauteur - 2 portes à battant - doubles parois*

<b>TA87A</b>	80x70x85	57	0,46	<b>1.176</b>
--------------	----------	----	------	--------------

Neutraler Arbeitsschrank • Schiebetüren mit rückseitiger Aufkantung

*Meubles neutres avec dossier - étagère réglable en hauteur - 2 portes coulissantes - doubles parois - plateau renforcé*



<b>TA107A</b>	100x70x85	73	0,71	<b>1.227</b>
---------------	-----------	----	------	--------------

<b>TA127A</b>	120x70x85	105	0,90	<b>1.311</b>
---------------	-----------	-----	------	--------------

<b>TA147A</b>	140x70x85	116	1,05	<b>1.388</b>
---------------	-----------	-----	------	--------------

<b>TA167A</b>	160x70x85	127	1,13	<b>1.579</b>
---------------	-----------	-----	------	--------------

<b>TA187A</b>	180x70x85	140	1,22	<b>1.661</b>
---------------	-----------	-----	------	--------------

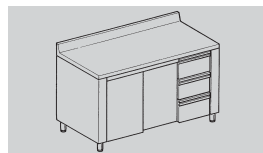
<b>TA207A</b>	200x70x85	152	1,33	<b>1.764</b>
---------------	-----------	-----	------	--------------

<b>TA247A</b>	240x70x85	175	1,68	<b>2.077</b>
---------------	-----------	-----	------	--------------

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		Kg	m³	€

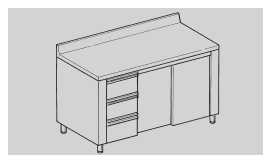
## ARBEITSSCHRÄNKE TIEFE 70 cm - MEUBLES NEUTRE AVEC TIROIRS PROFONDEUR 70 cm

Neutraler Arbeitsschrank • 2 Schiebetüren • Schubladenblock rechts mit rückseitiger Aufkantung  
*Meubles neutre avec dossier - 2 portes coulissantes - 3 tiroirs à droite - étagère réglable*



<b>TA167CDA</b>	160x70x85			167	1,33	<b>2.424</b>
<b>TA187CDA</b>	180x70x85			170	1,22	<b>2.523</b>
<b>TA207CDA</b>	200x70x85			192	1,33	<b>2.627</b>

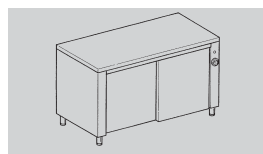
Neutraler Arbeitsschrank • 2 Schiebetüren • Schubladenblock links mit rückseitiger Aufkantung  
*Meubles neutre avec dossier - 2 portes coulissantes - 3 tiroirs à gauche - étagère réglable*



<b>TA167CSA</b>	160x70x85			167	1,33	<b>2.424</b>
<b>TA187CSA</b>	180x70x85			170	1,22	<b>2.523</b>
<b>TA207CSA</b>	200x70x85			192	1,33	<b>2.627</b>

Wärmeschrank mit Umluft • 2 Schiebetüren

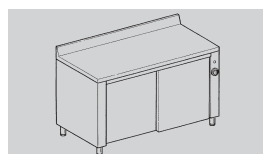
*Etuves ventilées - température 85°C - thermostat de régulation - 2 portes coulissantes - 1 étagère*



<b>TE127</b>	120x70x85	1,9	230V/1N 50Hz	120	1,05	<b>1.837</b>
<b>TE147</b>	140x70x85	1,9	230V/1N 50Hz	135	1,1	<b>1.913</b>
<b>TE167</b>	160x70x85	1,9	230V/1N 50Hz	142	1,15	<b>2.073</b>
<b>TE187</b>	180x70x85	2,4	230V/1N 50Hz	155	1,22	<b>2.153</b>
<b>TE207</b>	200x70x85	2,4	230V/1N 50Hz	167	1,27	<b>2.251</b>

Wärmeschrank mit Umluft • 2 Schiebetüren • mit rückseitiger Aufkantung

*Etuves ventilées avec dossier - température 85°C - thermostat de régulation - 2 portes coulissantes - 1 étagère*



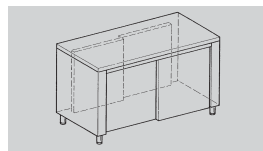
<b>TE127A</b>	120x70x85	1,9	230V/1N 50Hz	120	1,05	<b>1.908</b>
<b>TE147A</b>	140x70x85	1,9	230V/1N 50Hz	135	1,12	<b>1.992</b>
<b>TE167A</b>	160x70x85	1,9	230V/1N 50Hz	142	1,17	<b>2.160</b>
<b>TE187A</b>	180x70x85	2,4	230V/1N 50Hz	155	1,24	<b>2.242</b>
<b>TE207A</b>	200x70x85	2,4	230V/1N 50Hz	167	1,29	<b>2.350</b>



Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		Kg	m³	€

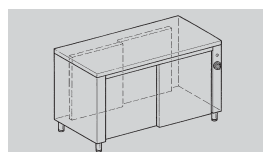
**ARBEITSSCHRÄNKE TIEFE 70 cm - MEUBLES TRAVERSANTS - PROFONDEUR 70 cm**

Neutraler Durchreicheschrank • 4 Schiebetüren

*Meubles traversants - 4 portes coulissantes double paroi - étagère réglable en hauteur*


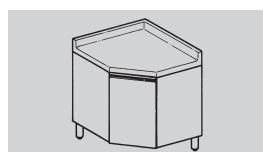
<b>TAP127</b>	120x70x85			110	1,05	<b>1.422</b>
<b>TAP147</b>	140x70x85			125	1,1	<b>1.503</b>
<b>TAP167</b>	160x70x85			132	1,15	<b>1.682</b>
<b>TAP187</b>	180x70x85			148	1,22	<b>1.768</b>
<b>TAP207</b>	200x70x85			157	1,27	<b>1.879</b>

Durchreiche-Wärmeschrank mit Umluft • 4 Schiebetüren

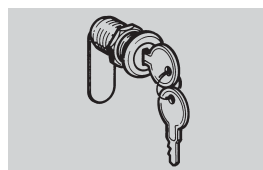
*Meubles chauffants - etuves ventilées traversantes - température 85°C - thermostat de régulation - 4 portes coulissantes*


<b>TEP127</b>	120x70x85	1,9	230V/1N 50Hz	125	1,05	<b>2.002</b>
<b>TEP147</b>	140x70x85	1,9	230V/1N 50Hz	139	1,1	<b>2.088</b>
<b>TEP167</b>	160x70x85	1,9	230V/1N 50Hz	147	1,15	<b>2.261</b>
<b>TEP187</b>	180x70x85	2,4	230V/1N 50Hz	160	1,22	<b>2.352</b>
<b>TEP207</b>	200x70x85	2,4	230V/1N 50Hz	172	1,27	<b>2.468</b>

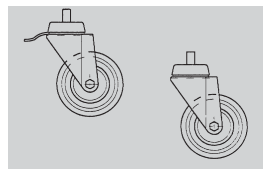
Neutral Eck-Arbeitsschrank • 1 Flügeltür • mit rückseitiger Aufkantung

*Meuble d'angle - une porte à battant - étagère réglable en hauteur*


<b>TAN107A</b>	100x100x85			70	1	<b>1.951</b>
----------------	------------	--	--	----	---	--------------

**ZUBEHÖR FÜR ARBEITSSCHRÄNKE - ACCESSOIRES POUR MEUBLES NEUTRE ET ETUVES**



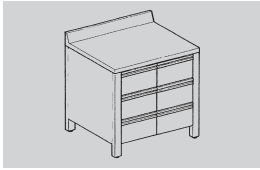
<b>ATG0284</b> Türschloss für Schubladen Serrure de tiroir						<b>41</b>
<b>ATG0136</b> Türschloss für Schiebetüren Serrure pour portes coulissantes						<b>101</b>






<b>ATG0274</b> Kit 2 Edelstahl-Lenkrollen mit Bremse für Arbeitsschränke Kit 2 roues pivotantes diam. 100 mm pour tables TA - avec frein	Ø 100					<b>96</b>
<b>ATG0275</b> Kit 2 Edelstahl-Lenkrollen für Arbeitsschränke Kit 2 roues pivotantes diam. 100 mm pour tables TA - sans frein	Ø 100					<b>80</b>

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€


## SCHUBLADENSCHRÄNKE TIEFE 70 cm - MEUBLES A TIROIRS PROFONDEUR 70 cm

	<b>TACS47A</b> 3 Schubladen GN 1/1 • mit rückseitiger Aufkantung <i>Meuble 3 tiroirs avec dossieret GN 1/1</i>	40x70x85	78	0,38	1.274
	<b>TACS87A</b> 6 Schubladen GN 1/1 • mit rückseitiger Aufkantung <i>Meuble 6 tiroirs avec dossieret GN 1/1</i>	80x70x85	130	0,65	1.773

## ZUBEREITUNGSTISCHE - TABLES DE PREPARATION

	<b>TV127</b> Gemüse und Fisch • 1 Becken (107x30x18 cm) • 1 Teflonbrett <i>Table de préparation poisson et légumes - 1 bac (107x30x18) 1 tablette téflon</i>	120x70x85	45	0,9	1.215
	<b>TV167</b> Gemüse und Fisch • 1 Becken (145x30x18 cm) • 1 Teflonbrett <i>Table de préparation poisson et légumes - 1 bac (145x30x18) 1 tablette téflon</i>	160x70x85	55	1,13	1.286
	<b>TV1672V</b> Gemüse und Fisch • 2 Becken (70x31x20 cm) • 2 Teflonbretter <i>Table de préparation poisson et légumes - 2 bacs (70x31x20) 2 tablettes téflon</i>	160x70x85	55	1,13	1.440
	<b>TC127</b> Fleisch • 1 Teflonbrett <i>Table de préparation pour viande - 1 tablette téflon</i>	120x70x85	45	0,9	890

## ZUBEHÖR - ACCESSOIRES POUR LA PREPARATION

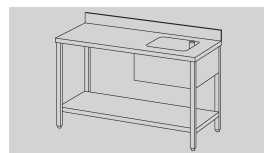
	<b>CP70</b> Hackblock mit Untergestell <i>Billot bois sur support</i>	45x70x85	60	0,26	884
	<b>CP707</b> Hackblock mit Untergestell <i>Billot bois sur support</i>	70x70x85	75	0,42	1.244

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€

**CHEFTISCH MIT BECKEN - TABLES DU CHEF**

1 Becken 40x40x25 cm rechts • mit rückseitiger Aufkantung • mit Grundboden

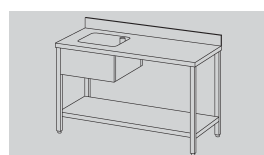
*Tables du chef avec dossier - cuve à droite (40x40x25) - étagère*



<b>THR127DA</b>	120x70x85	62	0,5	<b>799</b>
<b>THR147DA</b>	140x70x85	68	0,55	<b>856</b>
<b>THR167DA</b>	160x70x85	74	0,6	<b>913</b>
<b>THR187DA</b>	180x70x85	81	0,65	<b>958</b>

1 Becken 40x40x25 cm links • mit rückseitiger Aufkantung • mit Grundboden

*Tables du chef avec dossier - cuve à gauche (40x40x25) - étagère*



<b>THR127SA</b>	120x70x85	62	0,5	<b>799</b>
<b>THR147SA</b>	140x70x85	68	0,55	<b>856</b>
<b>THR167SA</b>	160x70x85	74	0,6	<b>913</b>
<b>THR187SA</b>	180x70x85	81	0,65	<b>958</b>

**SPÜLTISCHE MIT GRUNDBODEN TIEFE 60 cm - PLONGES AVEC ÉTAGÈRES BASSE - PROFONDEUR 60 cm**

**LGR66**

1 Becken 40x40x25 cm

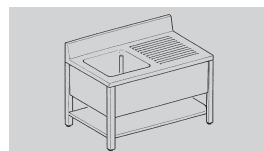
1 bac 40x40x25 cm

60x60x85

45

0,3

**670**


**LGR126D**

1 Becken 50x40x25 cm • 1 Abtropffläche rechts

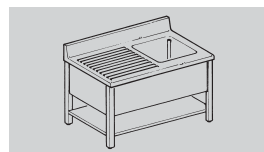
1 bac 50x40x25 cm - égouttoir à droite

120x60x85

49

0,48

**933**


**LGR126S**

1 Becken 50x40x25 cm • 1 Abtropffläche links

1 bac 50x40x25 cm - égouttoir à gauche

120x60x85

49

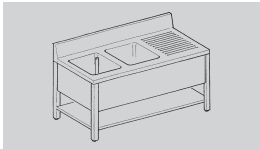
0,48

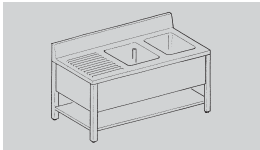
**933**

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€


## SPÜLTISCHE MIT GRUNDBODEN TIEFE 60 cm - PLONGES AVEC ÉTAGÈRES BASSE - PROFONDEUR 60 cm

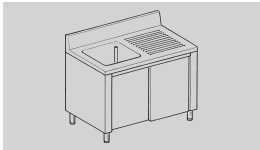
	<b>LGR1262V</b> 2 Becken 50x40x25 cm 2 bacs 50x40x25 cm	120x60x85	72	0,6	<b>988</b>
--	---	-----------	----	-----	------------


	<b>LGR146D</b> 2 Becken 40x40x25 cm • 1 Abtropffläche rechts 2 bacs 40x40x25 cm - égouttoir à droite	140x60x85	72	0,6	<b>1.010</b>
--	--	-----------	----	-----	--------------

	<b>LGR146S</b> 2 Becken 40x40x25 cm • 1 Abtropffläche links 2 bacs 40x40x25 cm - égouttoir à gauche	140x60x85	72	0,6	<b>1.010</b>
--	---	-----------	----	-----	--------------

## SPÜLENSCHRÄNKE TIEFE 60 cm - PLONGES SUR PLACARDS FERMÉS - PROFONDEUR 60 cm


	<b>LA66</b> 1 Becken 40x40x25 cm • 1 Flügeltür 1 bac 40x40x25 cm - 1 porte battante	60x60x85	60	0,35	<b>1.023</b>
--	---	----------	----	------	--------------

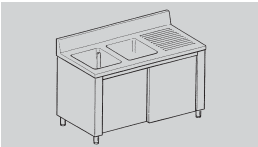
	<b>LA126D</b> 1 Becken 50x40x25 cm • 1 Abtropffläche rechts • 2 Schiebetüren 1 bac 50x40x25 cm - égouttoir à droite - 2 portes coulissantes	120x60x85	70	0,92	<b>1.355</b>
--	---	-----------	----	------	--------------

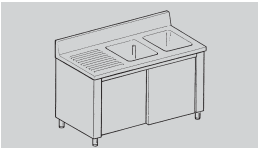
	<b>LA126S</b> 1 Becken 50x40x25 cm • 1 Abtropffläche links • 2 Schiebetüren 1 bac 50x40x25 cm - égouttoir à gauche - 2 portes coulissantes	120x60x85	70	0,92	<b>1.355</b>
--	--	-----------	----	------	--------------

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€

**SPÜLENSCHRÄNKE TIEFE 60 cm - PLONGES SUR PLACARDS FERMÉS - PROFONDEUR 60 cm**

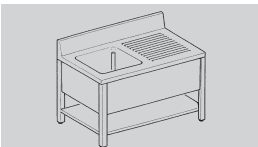
	<b>LA1262V</b> 2 Becken 50x40x25 cm • 2 Flügeltüren 2 bacs 50x40x25 cm - 2 portes coulissantes	120x60x85	71	0,92	<b>1.558</b>
--	--	-----------	----	------	--------------

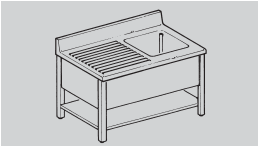
	<b>LA146D</b> 2 Becken 40x40x25 cm • 1 Abtropffläche rechts • 2 Flügeltüren 2 bacs 40x40x25 cm - égouttoir à droite - 2 portes coulissantes	140x60x85	72	0,6	<b>1.625</b>
--	---	-----------	----	-----	--------------

	<b>LA146S</b> 2 Becken 40x40x25 cm • 1 Abtropffläche links • 2 Flügeltüren 2 bacs 40x40x25 cm - égouttoir à gauche - 2 portes coulissantes	140x60x85	72	0,6	<b>1.625</b>
--	--	-----------	----	-----	--------------

**SPÜLTISCHE MIT GRUNDBODEN TIEFE 70 cm - PLONGES AVEC ETAGERE BASSE - PROFONDEUR 70 cm**

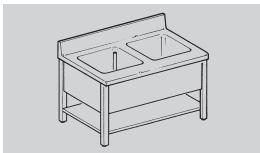
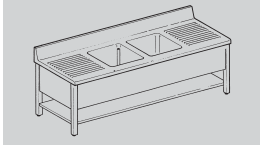
	<b>LGR77</b> 1 Becken 60x50x32 cm 1 bac 60x50x32 cm	70x70x85	49	0,3	<b>773</b>
--	---	----------	----	-----	------------

	<b>LGR127D</b> 1 Becken 60x50x32 cm • 1 Abtropffläche rechts 1 bac 60x50x32 cm - égouttoir à droite	120x70x85	56	0,48	<b>1.002</b>
	<b>LGR147D</b> 1 Becken 60x50x32 cm • 1 Abtropffläche rechts 1 bac 60x50x32 cm - égouttoir à droite	140x70x85	62	0,52	<b>1.084</b>

	<b>LGR127S</b> 1 Becken 60x50x32 cm • 1 Abtropffläche links 1 bac 60x50x32 cm - égouttoir à gauche	120x70x85	56	0,48	<b>1.002</b>
	<b>LGR147S</b> 1 Becken 60x50x32 cm • 1 Abtropffläche links 1 bac 60x50x32 cm - égouttoir à gauche	140x70x85	62	0,52	<b>1.084</b>

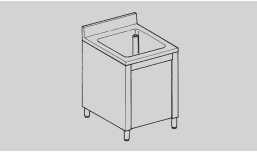
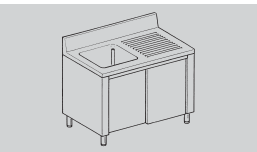


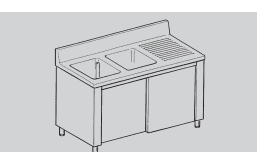
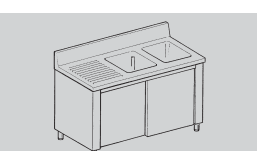
Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€

## SPÜLTISCHE MIT GRUNDBODEN TIEFE 70 cm - PLONGES AVEC ETAGERE BASSE - PROFONDEUR 70 cm

	<b>LGR1272V</b> 2 Becken 50x50x32 cm 2 bacs 50x50x32 cm	120x70x85	57	0,48	<b>1.224</b>
	<b>LGR1472V</b> 2 Becken 60x50x32 cm 2 bacs 60x50x32 cm	140x70x85	66	0,52	<b>1.334</b>
	<b>LGR167D</b> 2 Becken 50x50x32 cm • 1 Abtropffläche rechts 2 bacs 50x50x32 cm - égouttoir à droite	160x70x85	72	0,6	<b>1.387</b>
	<b>LGR187D</b> 2 Becken 50x50x32 cm • 1 Abtropffläche rechts 2 bacs 50x50x32 cm - égouttoir à droite	180x70x85	80	0,7	<b>1.401</b>
	<b>LGR167S</b> 2 Becken 50x50x32 cm • 1 Abtropffläche links 2 bacs 50x50x32 cm - égouttoir à gauche	160x70x85	72	0,6	<b>1.387</b>
	<b>LGR187S</b> 2 Becken 50x50x32 cm • 1 Abtropffläche links 2 bacs 50x50x32 cm - égouttoir à gauche	180x70x85	80	0,7	<b>1.401</b>
	<b>LGR207D</b> 2 Becken 60x50x32 cm • 1 Abtropffläche rechts 2 bacs 60x50x32 cm - égouttoir à droite	200x70x85	76	1,2	<b>1.511</b>
	<b>LGR207S</b> 2 Becken 60x50x32 cm • 1 Abtropffläche links 2 bacs 60x50x32 cm - égouttoir à gauche	200x70x85	76	1,2	<b>1.511</b>
	<b>LGR247</b> 2 Becken 60x50x32 cm • 2 Abtropffläche 2 bacs 60x50x32 cm - égouttoir à droite et à gauche	240x70x85	100	1,5	<b>1.784</b>

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€

**SPÜLENSCHRÄNKE TIEFE 70 cm - PLONGES SUR PLACARDS FERMES - PROFONDEUR 70 cm**

	<b>LA77</b> 1 Becken 60x50x32 cm • 2 Flügeltüren <i>1 bac 60x50x32 cm - 2 portes ouvrantes</i>	70x70x85	51	0,3	<b>1.262</b>
	<b>LA127D</b> 1 Becken 60x50x32 cm • 1 Abtropffläche rechts • 2 Schiebetüren <i>1 bac 60x50x32 cm - égouttoir à droite - 2 portes coulissantes</i>	120x70x85	70	0,48	<b>1.413</b>
	<b>LA147D</b> 1 Becken 60x50x32 cm • 1 Abtropffläche rechts • 2 Schiebetüren <i>1 bac 60x50x32 cm - égouttoir à droite - 2 portes coulissantes</i>	140x70x85	76	0,52	<b>1.478</b>
	<b>LA127S</b> 1 Becken 60x50x32 cm • 1 Abtropffläche links • 2 Schiebetüren <i>1 bac 60x50x32 cm - égouttoir à gauche - 2 portes coulissantes</i>	120x70x85	70	0,48	<b>1.413</b>
	<b>LA147S</b> 1 Becken 60x50x32 cm • 1 Abtropffläche links • 2 Schiebetüren <i>1 bac 60x50x32 cm - égouttoir à gauche - 2 portes coulissantes</i>	140x70x85	76	0,52	<b>1.478</b>
	<b>LA1272V</b> 2 Becken 50x50x32 cm • 2 Schiebetüren <i>2 bacs 50x50x32 cm - 2 portes coulissantes</i>	120x70x85	71	0,48	<b>1.603</b>
	<b>LA1472V</b> 2 Becken 60x50x32 cm • 2 Schiebetüren <i>2 bacs 60x50x32 cm - 2 portes coulissantes</i>	140x70x85	80	0,52	<b>1.706</b>
	<b>LA167D</b> 2 Becken 50x50x32 cm • 1 Abtropffläche rechts • 2 Schiebetüren <i>2 bacs 50x50x32 cm - égouttoir à droite - 2 portes coulissantes</i>	160x70x85	86	1,13	<b>1.774</b>
	<b>LA187D</b> 2 Becken 50x50x32 cm • 1 Abtropffläche rechts • 2 Schiebetüren <i>2 bacs 50x50x32 cm - égouttoir à droite - 2 portes coulissantes</i>	180x70x85	104	1,33	<b>1.860</b>
	<b>LA167S</b> 2 Becken 50x50x32 cm • 1 Abtropffläche links • 2 Schiebetüren <i>2 bacs 50x50x32 cm - égouttoir à gauche - 2 portes coulissantes</i>	160x70x85	86	1,13	<b>1.774</b>
	<b>LA187S</b> 2 Becken 50x50x32 cm • 1 Abtropffläche links • 2 Schiebetüren <i>2 bacs 50x50x32 cm - égouttoir à gauche - 2 portes coulissantes</i>	180x70x85	104	1,33	<b>1.860</b>

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€

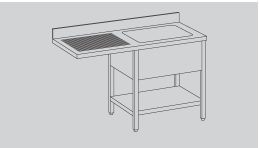
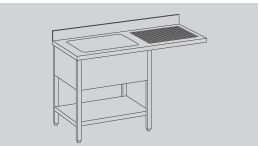
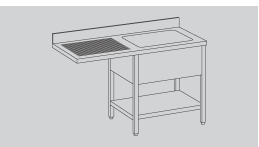
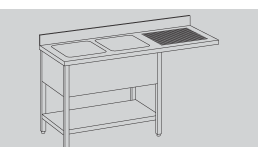
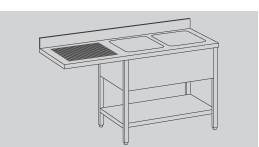
## SPÜLENSCHRÄNKE TIEFE 70 cm - PLONGES SUR PLACARDS FERMES - PROFONDEUR 70 cm

	<b>LA207D</b> 2 Becken 60x50x32 cm • 1 Abtropffläche rechts • 2 Schiebetüren <i>2 bacs 60x50x32 cm - égouttoir à droite - 2 portes coulissantes</i>	200x70x85	108	1,2	<b>1.957</b>
	<b>LA207S</b> 2 Becken 60x50x32 cm • 1 Abtropffläche links • 2 Schiebetüren <i>2 bacs 60x50x32 cm - égouttoir à gauche - 2 portes coulissantes</i>	200x70x85	108	1,2	<b>1.957</b>
	<b>LA247</b> 2 Becken 60x50x32 cm • 2 Abtropfflächen • 3 Schiebetüren <i>2 bacs 60x50x32 cm - égouttoir à droite et à gauche 3 portes coulissantes</i>	240x70x85	115	1,5	<b>2.261</b>



Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€

**SPÜLCENTER FÜR UNTERTISCH-GESCHIRRSPÜLER TIEFE 70 cm**
**PLONGES POUR ENCASTREMENT LAVE-VAISSELLE - PROFONDEUR 70 cm**

	<b>LL127D</b> 1 Becken 50x50x32 cm • Abtropffläche rechts • Grundboden <i>1 bac 50x50x32 cm - égouttoir à droite - étagère basse</i>	120x70x85	40	0,38	<b>912</b>
	<b>LL127S</b> 1 Becken 50x50x32 cm • Abtropffläche links • Grundboden <i>1 bac 50x50x32 cm - égouttoir à gauche - étagère basse</i>	120x70x85	40	0,38	<b>912</b>
	<b>LL147D</b> 1 Becken 60x50x32 cm • Abtropffläche rechts • Grundboden <i>1 bac 60x50x32 cm - égouttoir à droite - étagère basse</i>	140x70x85	44	0,48	<b>1.002</b>
	<b>LL147S</b> 1 Becken 60x50x32 cm • Abtropffläche links • Grundboden <i>1 bac 60x50x32 cm - égouttoir à gauche - étagère basse</i>	140x70x85	44	0,48	<b>1.002</b>
	<b>LL167D</b> 2 Becken 40x50x25 cm • Abtropffläche rechts • Grundboden <i>2 bacs 40x50x25 cm - égouttoir à droite - étagère basse</i>	160x70x85	67	0,6	<b>1.248</b>
	<b>LL167S</b> 2 Becken 40x50x25 cm • Abtropffläche links • Grundboden <i>2 bacs 40x50x25 cm - égouttoir à gauche - étagère basse</i>	160x70x85	67	0,6	<b>1.248</b>

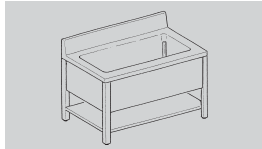
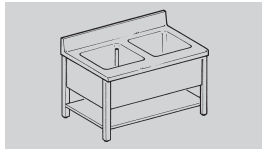
Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€

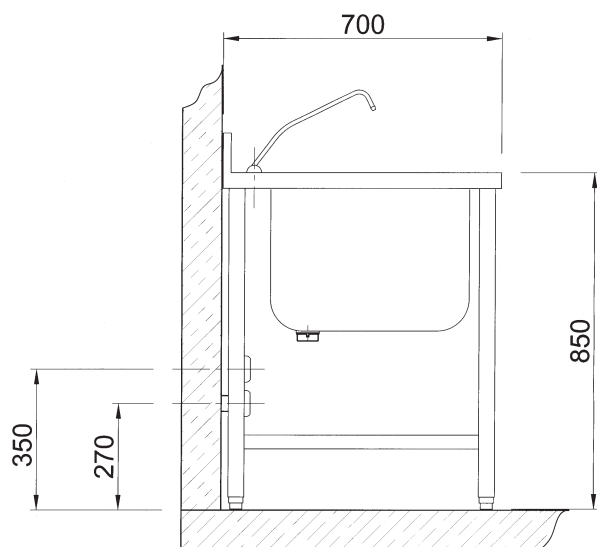
## SPÜLCENTER MIT UNTERSCHRANK FÜR UNTERTISCH-GESCHIRRSPÜLER TIEFE 70 cm PLONGES SUR PLACARD POUR ENCASTREMENT LAVE-VAISSELLE - PROFONDEUR 70 cm

	<b>LLA127D</b> 1 Becken 50x50x32 cm • Abtropffläche rechts • 1 Flügeltür <i>1 bac 50x50x32 cm - égouttoir à droite - 1 porte ouvrante</i>	120x70x85	55	0,38	<b>1.297</b>
	<b>LLA127S</b> 1 Becken 50x50x32 cm • Abtropffläche links • 1 Flügeltür <i>1 bac 50x50x32 cm - égouttoir à gauche - 1 porte ouvrante</i>	120x70x85	55	0,38	<b>1.297</b>
	<b>LLA147D</b> 1 Becken 60x50x32 cm • Abtropffläche rechts • 2 Flügeltüren <i>1 bac 60x50x32 cm - égouttoir à droite - 2 portes ouvrantes</i>	140x70x85	80	0,85	<b>1.384</b>
	<b>LLA147S</b> 1 Becken 60x50x32 cm • Abtropffläche links • 2 Flügeltüren <i>1 bac 60x50x32 cm - égouttoir à gauche - 2 portes ouvrantes</i>	140x70x85	80	0,85	<b>1.384</b>
	<b>LLA167D</b> 2 Becken 40x50x32 cm • Abtropffläche rechts • 2 Schiebetüren <i>2 bacs 40x50x25 cm - égouttoir à droite - 2 portes coulissantes</i>	160x70x85	107	1,13	<b>1.617</b>
	<b>LLA167S</b> 2 Becken 40x50x32 cm • Abtropffläche links • 2 Schiebetüren <i>2 bacs 40x50x25 cm - égouttoir à gauche - 2 portes coulissantes</i>	160x70x85	107	1,13	<b>1.617</b>

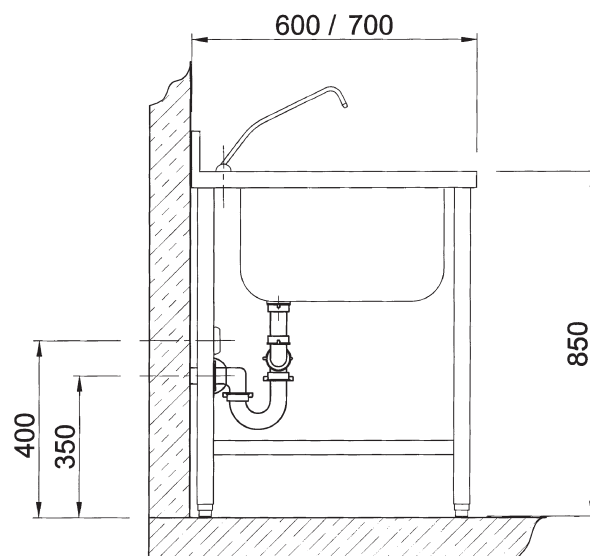
Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€

**TOPFSPÜLE TIEFE 70 cm - PLONGES POUR BATTERIE - PROFONDEUR 70 cm**

	<b>LVP107</b> 1 Becken 80x50x40 cm • Grundboden • herausnehmbares Tropfblech 1 bac 80x50x40 cm - étagère basse	100x70x85	50	0,6	<b>1.701</b>
	<b>LVP127</b> 1 Becken 100x50x40 cm • Grundboden • herausnehmbares Tropfblech 1 bac 100x50x40 cm - étagère basse	120x70x85	60	0,6	<b>1.828</b>
	<b>LVP1672V</b> 2 Becken 60x50x40 cm • Grundboden • herausnehmbares Tropfblech 2 bacs 60x50x40 cm - étagère basse	160x70x85	85	0,6	<b>2.353</b>



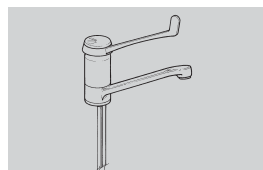
INSTALLATIONS DIAGRAMM TOPFSPÜLEN  
SCHEMA D'INSTALLATION PLONGE BATTERIE



INSTALLATIONS DIAGRAMM SPÜLTISCHE  
SCHEMA D'INSTALLATION PLONGE

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€

## ZUBEHÖR FÜR SPÜLEN - ACCESSOIRES POUR PLONGES



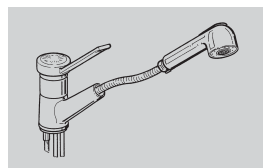
**ATG0092**  
Einhebel-Mischbatterie  
*Robinet mitigeur*

26x15x5

3

0,01

**193**



**ATG0093**  
Einhebel-Mischbatterie mit Duschenkopf  
*Robinet avec extension douchette*

20x15x5

3

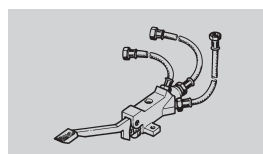
0,01

**223**



**DSM**  
Pendelbrause  
*Ensemble douchette*

**272**


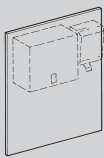
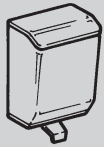
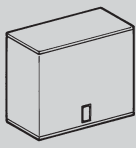



**ATG**  
Fußpedal für Mischbatterie  
*Groupe mélangeur à pédale*

**363**

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		Kg	m³	€

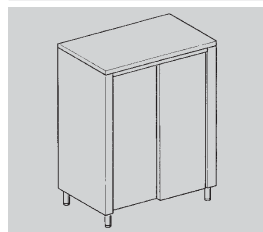
**ZUBEHÖR SANITÄR - ACCESSOIRES DE DÉSINFECTION**

	<b>LVM40</b> Handwaschbecken • Kniebedienung <i>Lave-mains à mur - mélangeur à genou</i>	40x40x30			15	0,07	<b>400</b>
	<b>CLVM40</b> Spritzschutz für Handwaschbecken Edelstahl <i>Colonne de couverture des installations inox</i>	24x26x53					<b>78</b>
	<b>LVM50</b> Handwaschbecken mit Unterschrank 1 Flügeltür <i>Lave-mains sur armoire - porte à battant</i>	50x50x85			15	0,03	<b>829</b>
	<b>SC1</b> Montagetafel aus Edelstahl für Handwaschbecken <i>Dossier inox pour lave-mains</i>	50x50x2					<b>66</b>
	<b>DIS</b> Seifenspender Wandmontage <i>Distributeur de savon à mur</i>						<b>119</b>
	<b>DIC</b> Handtuchspender Wandmontage <i>Distributeur de papier à mur</i>						<b>119</b>
	<b>CS16</b> 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	<b>702</b>

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€

## GESCHIRRSCHRÄNKE TIEFE 60 cm - ARMOIRES - PROFONDEUR 60 cm

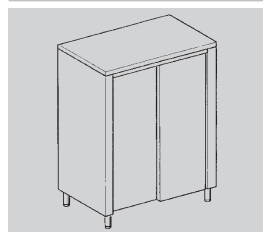
2 Schiebetüren • 3 Zwischenböden  
 2 portes coulissantes doubles parois - 3 étagères - pieds réglables en hauteur



AR126V1	120x60x200	138	1,5	2.284
AR146V1	140x60x200	142	1,65	2.533
AR166V1	160x60x200	150	1,85	2.781
AR186V1	180x60x200	160	1,95	3.032

## GESCHIRRSCHRÄNKE TIEFE 70 cm - ARMOIRES - PROFONDEUR 70 cm

2 Schiebetüren • 3 Zwischenböden  
 2 portes coulissantes doubles parois - 3 étagères - pieds réglables en hauteur



AR127V1	120x70x200	145	1,6	2.396
AR147V1	140x70x200	153	1,75	2.658
AR167V1	160x70x200	160	1,95	2.917
AR187V1	180x70x200	168	2,15	3.182

## REGALE - ETAGERES CASIERS

Glattes Edelstahlregal • 4 Regalböden • Tiefe 50 cm  
 Étagères 4 niveaux - tout inox - profondeur 50 cm



SC125	120x50x200	44	0,14	797
SC145	140x50x200	51	0,16	852
SC165	160x50x200	60	0,18	914
SC185	180x50x200	70	0,19	970
SC205	200x50x200	77	0,21	1.030

Edelstahlregal • 4 Gitterroste • Tiefe 50 cm  
 Étagères 4 niveaux - inox grillé - profondeur 50 cm



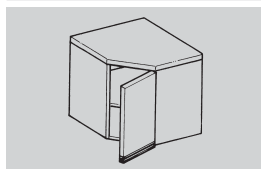
SC125G	120x50x200	44	0,14	825
SC145G	140x50x200	51	0,16	878
SC165G	160x50x200	60	0,18	942
SC185G	180x50x200	70	0,19	999
SC205G	200x50x200	77	0,21	1.059

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€

## WANDHÄNGESCHRÄNKE - PLACARD MURAL D'ANGLE

Eckhängeschränk mit Flügeltür

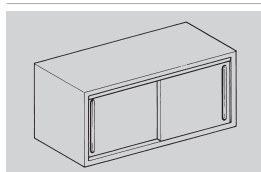
*Placard mural d'angle - porte ouvrante*



<b>PSCA70</b>	70x70x66	30	0,33	<b>1.104</b>
---------------	----------	----	------	--------------

Wandhängeschränk mit Schiebetüren • 1 Einlegeboden

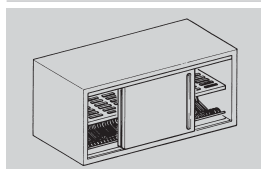
*Placards muraux portes coulissantes double paroi - 1 étagère intermédiaire*



<b>PSC100</b>	100x40x66	28	0,26	<b>722</b>
<b>PSC120</b>	120x40x66	36	0,31	<b>767</b>
<b>PSC140</b>	140x40x66	43	0,36	<b>843</b>
<b>PSC160</b>	160x40x66	50	0,42	<b>933</b>
<b>PSC180</b>	180x40x66	58	0,47	<b>1.015</b>
<b>PSC200</b>	200x40x66	65	0,52	<b>1.119</b>

Wandhängeschränk mit Geschirrhalter und Schiebetüren • 1 Einlegeboden

*Placards muraux égouttoir portes coulissantes double paroi - 1 étagère intermédiaire*



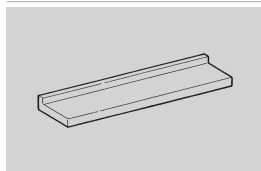
<b>PSC120S</b>	120x40x66	36	0,31	<b>902</b>
<b>PSC160S</b>	160x40x66	50	0,42	<b>1.099</b>

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€

## WANDBORDE - ÉTAGÈRES MURALES

Glattes Wandbord auf Konsolen • Tiefe 30 cm

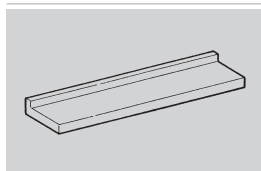
*Kit étagères murales pleine - profondeur 30 cm*



<b>RL8031</b>	80x30x4			<b>134</b>
<b>RL10031</b>	100x30x4			<b>144</b>
<b>RL12031</b>	120x30x4			<b>153</b>
<b>RL14031</b>	140x30x4			<b>163</b>
<b>RL16031</b>	160x30x4			<b>176</b>
<b>RL18031</b>	180x30x4			<b>189</b>
<b>RL20031</b>	200x30x4			<b>221</b>

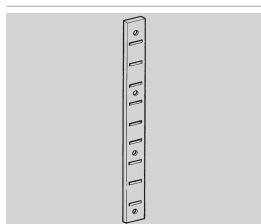
Glattes Wandbord auf Konsolen • Tiefe 40 cm

*Kit étagères murales pleine - profondeur 40 cm*



<b>RL8041</b>	80x40x4			<b>136</b>
<b>RL10041</b>	100x40x4			<b>147</b>
<b>RL12041</b>	120x40x4			<b>158</b>
<b>RL14041</b>	140x40x4			<b>169</b>
<b>RL16041</b>	160x40x4			<b>183</b>
<b>RL18041</b>	180x40x4			<b>195</b>
<b>RL20041</b>	200x40x4			<b>230</b>

## ZUBEHÖR FÜR WANDBORDE - ACCESSOIRES POUR ÉTAGÈRES MURALES



**ATG0242**

Wandschiene • Höhe 35 cm

*Crémaillères - h 35 cm*

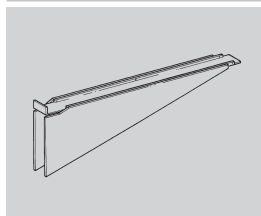
**28**

**ATG0219**

Wandschiene • Höhe 70 cm

*Crémaillères - h 70 cm*

**40**



**ATG0220**

Konsole Tiefe 30 cm

*Consoles - profondeur 30 cm*

30x8x3

2

0,01

**32**

**ATG0221**

Konsole Tiefe 40 cm

*Consoles - profondeur 40 cm*

40x8x3

2

0,01

**37**



# SERVICE-WAGEN - CHARIOTS

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€


## PLATTFORMWAGEN - CHARIOTS

	<b>CTP</b> 1 Grundboden <i>1 plan</i>	60x60x85			<b>306</b>
	<b>CTPS</b> 1 tiefgezogener Grundboden <i>1 plan embouti</i>	60x100x85			<b>436</b>
	<b>CS2PS</b> 2 tiefgezogene Böden 50x80 cm <i>2 plans emboutis 50x80 cm</i>	89x59x93			<b>349</b>
	<b>CS2PLS</b> 2 tiefgezogene Böden 50x100 cm <i>2 plans emboutis 50x100 cm</i>	100x59x93			<b>360</b>
	<b>CS3PS</b> 3 tiefgezogene Böden 50x80 cm <i>3 plans emboutis 50x80 cm</i>	89x59x103			<b>449</b>
	<b>CS3PLS</b> 3 tiefgezogene Böden 50x100 cm <i>3 plans emboutis 50x100 cm</i>	100x59x103			<b>482</b>
	<b>V500</b> Gemüsewagen • geschlossener Boden • Inhalt 140 L <i>Chariot pour legumes - cap. 140 lt</i>	66x85x86			<b>1.366</b>
	<b>CB21</b> 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			<b>697</b>
	<b>CPS</b> Abfallwagen <i>Porte-sac ordures</i>	50x50x155			<b>329</b>
	<b>PCRA</b> Abfalleimer • auf Rollen • mit Fusspedal und Deckel • 75 L <i>Poubelle sur roues avec couvercle à pédale 75 L</i>	Ø 45x60,5			<b>303</b>
	<b>PCR</b> Abfalleimer • auf Rollen • mit Deckel • 75 L <i>Poubelle sur roues avec couvercle 75 L</i>	Ø 45x60,5			<b>216</b>
	<b>PCR95</b> Abfalleimer • auf Rollen • mit Deckel • 95 L <i>Poubelle sur roues avec couvercle 95 L</i>	Ø 45x68,5			<b>309</b>


# SERVICE-WAGEN - CHARIOTS

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		Kg	m³	€

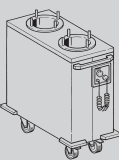
## BAIN-MARIE-WAGEN - BAIN MARIE CHARIOTS

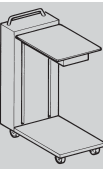
	<b>BM3</b> 1 Becken • Inhalt 3 GN1/1 1 cuve cap. 3 GN 1/1	105x61x86	2,31	230V/1N 50Hz		<b>1.761</b>
	<b>BM2A</b> 1 Becken • Inhalt 2 GN1/1 • Wärmeschrank 1 cuve cap. 2 GN 1/1 - armoire chaud	73x63x92	2,4	230V/1N 50Hz		<b>3.164</b>

## ABRÄUMWAGEN MIT SEITENABDECKUNG - CHARIOT POUR PLATEAUX

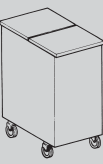
	<b>CRV24P</b> Kapazität 24 Tablett Cap. 24 plateaux	91x61x162				<b>1.349</b>
---	---	-----------	--	--	--	--------------

## SERVICEWAGEN FÜR SELF-SERVICE-ANLAGEN - DISTRIBUTEURS

	<b>CAP2</b> Beheizter Tellerspender • 2 Röhren 90 Teller Distributeur assiettes chaudes	40x70x90	0,9	230V/1N 50Hz		<b>3.455</b>
---	--	----------	-----	-----------------	--	--------------

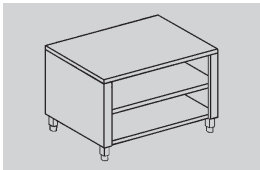
	<b>CAV2</b> Tablettspenderwagen Distributeur plateaux	40x70x90				<b>3.113</b>
---	---	----------	--	--	--	--------------

## ZUBEHÖR FÜR DIE ZUBEREITUNG - ACCESSOIRES

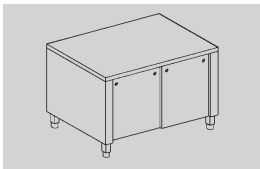
	<b>CT175</b> Geschlossener Behälter auf Rädern mit 2 Deckeln • Inhalt 175 L Récipient étanche avec couvercle double ouverture cap. 175 L	40x70x70			22	0,31	<b>634</b>
---	--	----------	--	--	----	------	------------

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		Kg	m³	€

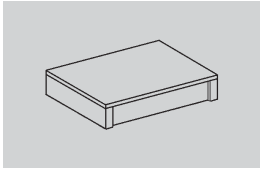
## NEUTRALELEMENTE MIT OFFENEM UNTERSCHRANK - *NEUTRAL UNIT*

	<b>EN87</b>	80x70x90			85	0,6	<b>1.235</b>
	<b>EN127</b>	120x70x90			95	1	<b>1.415</b>
	<b>EN157</b>	150x70x90			105	1,3	<b>1.590</b>

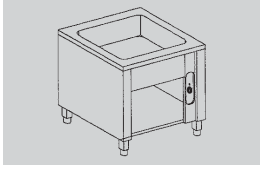
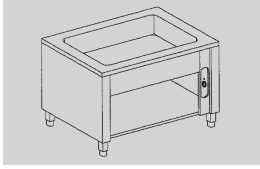
## NEUTRALELEMENTE MIT GESCHLOSSENEM UNTERSCHRANK - *NEUTRAL UNIT ON CUPBOARD*

	<b>EA87</b> Unterschrank mit 2 Flügeltüren <i>Neutral unit on cupboard</i>	80x70x90			93	0,6	<b>1.455</b>
	<b>EA127</b> Unterschrank mit 2 Schiebetüren <i>Neutral unit on cupboard</i>	120x70x90			110	1	<b>1.736</b>
	<b>EA157</b> Unterschrank mit 2 Schiebetüren <i>Neutral unit on cupboard</i>	150x70x90			120	1,3	<b>1.931</b>

## NEUTRALELEMENTE - *NEUTRAL TOP ELEMENT*

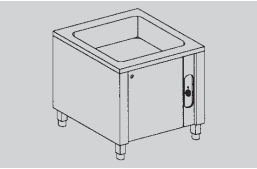
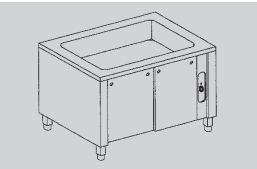
	<b>EN127T</b>	120x70x30			55	0,4	<b>1.173</b>
	<b>EN157T</b>	150x70x30			60	0,4	<b>1.384</b>

## WASSERBÄDER MIT OFFENEM UNTERSCHRANK - *FOOD WARMER UNIT ON OPEN CUPBOARD*

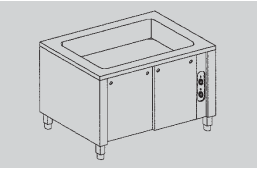
	<b>EC8701</b> Becken 2 GN 1/1 <i>Food warmer unit 2 GN 1/1 on open cupboard</i>	80x70x90	2,4	230V/1N 50Hz	78	0,6	<b>2.744</b>
	<b>EC12701</b> Becken 3 GN 1/1 <i>Food warmer unit 3 GN 1/1 on open cupboard</i>	120x70x90	3,6	400V/3N 50Hz	85	1	<b>3.431</b>
	<b>EC15701</b> Becken 4 GN 1/1 <i>Food warmer unit 4 GN 1/1 on open cupboard</i>	150x70x90	3,6	400V/3N 50Hz	96	1,3	<b>3.600</b>
	<b>EC23701</b> Becken 6 GN 1/1 <i>Food warmer unit 6 GN 1/1 on open cupboard</i>	230x70x90	7,2	400V/3N 50Hz	110	1,9	<b>5.190</b>

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		Kg	m³	€

**WASSERBÄDER MIT GESCHLOSSENEM UNTERSCHRANK - FOOD WARMER UNIT WITH NEUTRAL CUPBOARD**

	<b>EC8702</b> Becken 2 GN 1/1 <i>Food warmer unit 2 GN 1/1 with neutral cupboard</i>	80x70x90	2,4	230V/1N 50Hz	95	0,6	<b>2.846</b>
	<b>EC12702</b> Becken 3 GN 1/1 • 2 Schiebetüren <i>Food warmer unit 3 GN 1/1 with neutral cupboard</i>	120x70x90	3,6	400V/3N 50Hz	115	1	<b>3.800</b>
	<b>EC15702</b> Becken 4 GN 1/1 • 2 Schiebetüren <i>Food warmer unit 4 GN 1/1 with neutral cupboard</i>	150x70x90	3,6	400V/3N 50Hz	130	1,3	<b>3.940</b>
	<b>EC23702</b> Becken 6 GN 1/1 • 2 Schiebetüren <i>Food warmer unit 6 GN 1/1 with neutral cupboard</i>	230x70x90	7,2	400V/3N 50Hz	140	1,9	<b>5.694</b>

**WASSERBÄDER MIT GEWÄRMTEM UNTERSCHRANK - FOOD WARMER UNIT WITH HOT CUPBOARD**

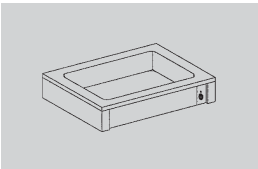
	<b>EC12703</b> Becken 3 GN 1/1 • 2 Schiebetüren <i>Food warmer unit with hot cupboard 3 GN 1/1</i>	120x70x90	5,2	400V/3N 50Hz	118	1	<b>4.163</b>
	<b>EC15703</b> Becken 4 GN 1/1 • 2 Schiebetüren <i>Food warmer unit with hot cupboard 4 GN 1/1</i>	150x70x90	5,2	400V/3N 50Hz	122	1,3	<b>5.546</b>
	<b>EC23703</b> Becken 6 GN 1/1 • 2 Schiebetüren <i>Food warmer unit with hot cupboard 6 GN 1/1</i>	230x70x90	10,4	400V/3N 50Hz	130	1,9	<b>6.366</b>

**WÄRMEPLATTEN AUS GLAS MIT OFFENEM UNTERSCHRANK  
ELEMENT WITH TEMPERED GLASS HEATING PLATE ON OPEN CUPBOARD**

	<b>EV12701</b> Mit Offenem Unterschränk <i>On open cupboard</i>	120x70x90	2,4	400V/3N 50Hz	105	1	<b>4.229</b>
	<b>EV15701</b> Mit Offenem Unterschränk <i>On open cupboard</i>	150x70x90	2,4	400V/3N 50Hz	115	1,3	<b>4.878</b>
	<b>EV12703</b> Wärmeschränk mit 2 Schiebetüren <i>Heated cupboard / 2 sliding doors</i>	120x70x90	4	400V/3N 50Hz	115	1	<b>4.163</b>
	<b>EV15703</b> Wärmeschränk mit 2 Schiebetüren <i>Heated cupboard / 2 sliding doors</i>	150x70x90	4	400V/3N 50Hz	130	1,3	<b>5.546</b>

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		Kg	m³	€

## WASSERBÄDER - TOP BAIN-MARIE ELEMENT

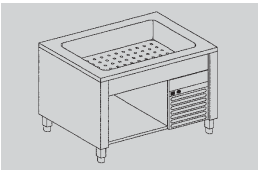
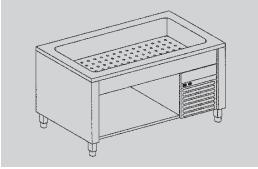
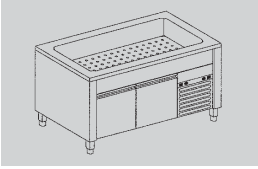
	<b>EC127T</b> Becken 3 GN1/1 <i>Top bain-marie element 3 GN 1/1</i>	120x70x30	3,6	400V/3N 50Hz	55	0,4	<b>2.091</b>
	<b>EC157T</b> Becken 4 GN1/1 <i>Top bain-marie element 4 GN 1/1</i>	150x70x30	3,6	400V/3N 50Hz	60	0,5	<b>2.255</b>
	<b>EC237T</b> Becken 6 GN1/1 <i>Top bain-marie element 6 GN 1/1</i>	230x70x30	7,2	400V/3N 50Hz	65	0,8	<b>3.393</b>

## KÜHLPLATTEN AUF OFFENEM UNTERSCHRANK

### REFRIGERATED UNIT WITH REFRIGERATED RECESSED TOP ON OPEN CUPBOARD

	<b>EF12701</b> Mit Offenem Unterschränk <i>On open cupboard</i>	120x70x90	0,5	230V/1N 50Hz	116	1	<b>4.620</b>
	<b>EF15701</b> Mit Offenem Unterschränk <i>On open cupboard</i>	150x70x90	0,5	230V/1N 50Hz	120	1,3	<b>4.815</b>
	<b>EF15703</b> Kühlunterbau <i>2 swinging doors</i>	150x70x90	0,5	230V/1N 50Hz	105	1,3	<b>5.819</b>

## KÜHLWANNEN MIT OFFENEM UNTERSCHRANK - REFRIGERATED UNIT WITH COLD PAN ON OPEN CUPBOARD

	<b>ER12701</b> Becken 3 GN 1/1 <i>Refrigerated unit with cold pan 3 GN 1/1 on open cupboard</i>	120x70x90	0,5	230V/1N 50Hz	116	1	<b>5.131</b>
	<b>ER15701</b> Becken 4 GN 1/1 <i>Refrigerated unit with cold pan 4 GN 1/1 on open cupboard</i>	150x70x90	0,5	230V/1N 50Hz	120	1,3	<b>5.417</b>
	<b>ER15703</b> Becken 4 GN 1/1 • Kühlunterbau <i>Refrigerated element with cold pan 4 GN 1/1 on refrigerated cupboard</i>	150x70x90	0,5	230V/1N 50Hz	128	1,3	<b>6.105</b>

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		Kg	m³	€

## KÜHLVITRINEN AUF GEKÜHLTER PLATTE MIT OFFENEM UNTERSCHRANK


### REFRIGERATED DISPLAY COUNTER WITH REFRIGERATED TOP ON OPEN COUNTER

	<b>EFV15701</b> Mit Offenem Unterschrank <i>On open cupboard</i>	150x70x160	0,6	230V/1N 50Hz	165	2,4	<b>9.856</b>
	<b>EFV15703</b> Mit gekühltem Unterschrank <i>Refrigerated cupboard</i>	150x70x160	0,6	230V/1N 50Hz	173	2,4	<b>11.045</b>

Inkl. 2 Auflagerosten - Equipped with 2 grid shelves

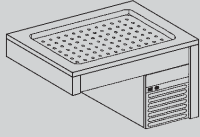
## KÜHLVITRINEN AUF GEKÜHLTER WANNE MIT OFFENEM UNTERSCHRANK

### REFRIGERATED DISPLAY COUNTER WITH REFRIGERATED TANK ON OPEN CUPBOARD

	<b>ERV15701</b> Becken 4 GN1/1 <i>Bowl 4 GN1/1 / on open cupboard</i>	150x70x160	0,6	230V/1N 50Hz	165	2,4	<b>10.047</b>
	<b>ERV15703</b> Becken 4 GN1/1 <i>Bowl 4 GN1/1 / refrigerated cupboard</i>	150x70x160	0,6	230V/1N 50Hz	173	2,4	<b>11.454</b>

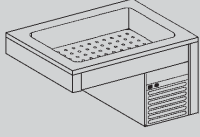
## EINBAU-KÜHLPLATTE

### REFRIGERATED UNIT WITH REFRIGERATED TOP

	<b>EF127T</b>	120x70x76	0,5	230V/1N 50Hz	95	0,8	<b>3.706</b>
	<b>EF157T</b>	150x70x76	0,5	230V/1N 50Hz	110	1	<b>4.061</b>

## EINBAU-KÜHLWANNE

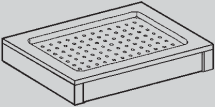
### REFRIGERATED UNIT WITH COLD PAN

	<b>ER127T</b> Becken 3 GN1/1 <i>Refrigerated unit with cold pan 3 GN 1/1</i>	120x70x30	0,5	230V/1N 50Hz	95	0,8	<b>4.014</b>
	<b>ER157T</b> Becken 4 GN1/1 <i>Refrigerated unit with cold pan 4 GN 1/1</i>	150x70x76	0,5	230V/1N 50Hz	110	1	<b>4.408</b>

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		Kg	m³	€

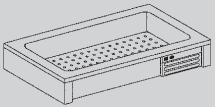
## EINBAU-KÜHLPLATTE, FLACH

### REFRIGERATED UNIT WITH REFRIGERATED TOP

	<b>EF127TR</b>	120x70x30	0,1	230V/1N 50Hz	55	0,4	<b>2.341</b>
	<b>EF157TR</b>	150x70x30	0,1	230V/1N 50Hz	60	0,5	<b>2.599</b>

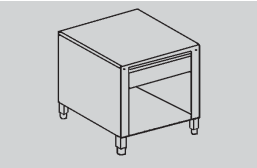
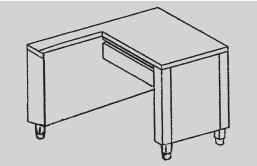
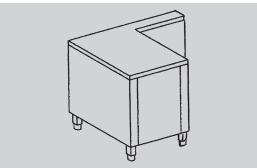
## EINBAU-KÜHLWANNE, FLACH

### REFRIGERATED UNIT WITH COLD PAN





	<b>ER127TR</b> Becken 3 GN1/1 <i>Refrigerated unit with cold pan 3 GN 1/1</i>	120x70x30	0,1	230V/1N 50Hz	55	0,4	<b>2.682</b>
	<b>ER157TR</b> Becken 4 GN1/1 <i>Top refrigerated unit with well 4 GN 1/1</i>	150x70x30	0,1	230V/1N 50Hz	60	0,5	<b>2.959</b>

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€

**KASSENELEMENTE (MIT SCHUBLADE) - CASHIER UNIT**

	<b>EC7</b> Aufstellung zentral <i>Cashier unit</i>	80x70x90	85	0,6	<b>1.345</b>
	<b>ECD7</b> Aufstellung rechts <i>Right side cashier unit</i>	120x70x90	72	1	<b>1.837</b>
	<b>ECS7</b> Aufstellung links <i>Left side cashier unit</i>	120x70x90	72	1	<b>1.837</b>

**ECKELEMENTE - CORNER UNIT**

	<b>EAI907</b> Innenwinkel 90° <i>Corner unit internal 90°</i>	102,5x70x90	80	0,9	<b>1.177</b>
	<b>EAI457</b> Innenwinkel 45° <i>Corner unit internal 45°</i>	70x70x90	70	0,6	<b>1.118</b>
	<b>EAE907</b> Aussenwinkel 90° <i>Corner unit external 90°</i>	102,5x70x90	80	0,9	<b>1.310</b>
	<b>EAE457</b> Aussenwinkel 45° <i>Corner unit external 45°</i>	79x70x90	70	0,6	<b>1.201</b>



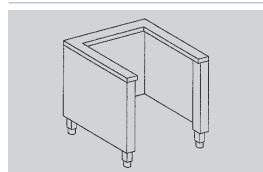
Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€

## AUSGABEELEMENTE - TRAY, CUTLERY BOX AND BREAD ROLL DISPENSER UNIT



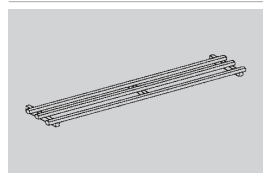
<b>PVPPE7</b> Tablets, Besteck, Brot <i>Tray, cutlery box and bread roll dispenser unit</i>	80x70x149	70	1,2	<b>2.102</b>
---	-----------	----	-----	--------------

## EINFAHRLEMENTE - FRONT UNITS FOR TROLLEYS



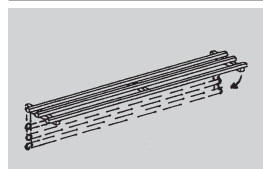
<b>ECR87</b>	80x70x90	80	0,6	<b>1.435</b>
<b>ECR127</b>	120x70x90	90	1	<b>1.517</b>
<b>ECR157</b>	150x70x90	100	1	<b>1.700</b>

## TABLETTRUTSCHEN GERADE - LINEAR TRAY SLIDE



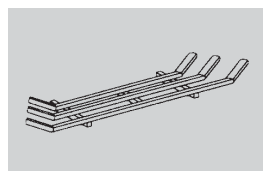
<b>BSS7002</b>	80x30			<b>223</b>
<b>BSS7003</b>	120x30			<b>254</b>
<b>BSS7004</b>	150x30			<b>298</b>
<b>BSS7040</b>	230x30			<b>438</b>

## TABLETTRUTSCHE GERADE, ABKLAPPBAR - LINEAR TRAY SLIDE



<b>BSS7049</b>	80x30			<b>489</b>
<b>BSS7050</b>	120x30			<b>517</b>
<b>BSS7051</b>	150x30			<b>567</b>
<b>BSS7052</b>	230x30			<b>911</b>

## TABLETTRUTSCHE AUSSENWINKEL - EXTERNAL CORNER TRAY SLIDE



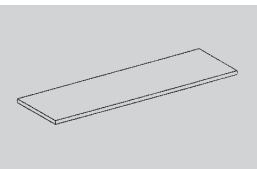
<b>BSS7006</b> Aussenwinkel 90° <i>External corner tray slide 90°</i>	155x30			<b>400</b>
<b>BSS7005</b> Aussenwinkel 45° <i>External corner tray slide 45°</i>	155x30			<b>356</b>

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€

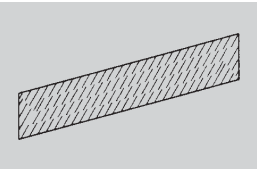
**GEBOGENE GLASABLAGE - CURVED GLASS SHELF**

	<b>BSS7029</b>	(80) 64x30		<b>223</b>
	<b>BSS7030</b>	(120) 104x30		<b>274</b>
	<b>BSS7031</b>	(150) 134x30		<b>290</b>
	<b>BSS7045</b>	(230) 104+104x30		<b>501</b>

**EDELSTAHL-ABLAGEBODEN - STAINLESS STEEL OVERSHELF**

	<b>BSS7037</b>	(80) 64x28x3		<b>66</b>
	<b>BSS7038</b>	(120) 104x28x3		<b>91</b>
	<b>BSS7039</b>	(150) 134x30x3		<b>102</b>
	<b>BSS7047</b>	(230) 104+104x3		<b>167</b>

**FRONTGLAS HUSTENSCHUTZ - FRONT GLASS SNEEZE GUARD**

	<b>BSS7033</b>	(80) 64x30		<b>87</b>
	<b>BSS7034</b>	(120) 104x30		<b>122</b>
	<b>BSS7035</b>	(150) 134x30		<b>137</b>
	<b>BSS7046</b>	(230) 104+104x30		<b>212</b>

**DOPPELSEITIG GEBOGENE GLASABLAGE INSELFORM - CURVED GLASS SHELF**

	<b>BSS7055</b>	(120) 104x53	120	<b>555</b>
	<b>BSS7056</b>	(150) 134x50	150	<b>672</b>
	<b>BSS7057</b>	(230) 104+104x53	230	<b>1.111</b>

**GLASHALTER - SUPPORT SINGLE SHELF**

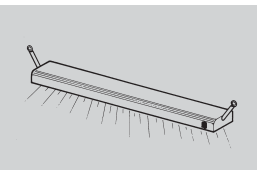
	<b>BSS0055</b> Aufbau einfach Support single shelf			<b>118</b>
	<b>BSS0056</b> Aufbau zweifach Support double shelf			<b>181</b>
	<b>BSS7053</b> Aufbau für Deckglas bei Inselaufstellung Support shelf			<b>294</b>

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gesamtleistung KW Tot.	Anschluss Energie	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	kW		Kg	m³	€

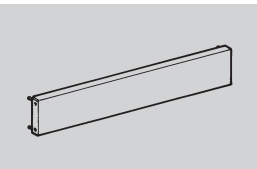
## BELEUCHTUNGEN - LIGHTING FOR OVERSHELF

	<b>BSS7082</b>	80	0,2	230V/1N 50Hz		<b>426</b>
	<b>BSS7062</b>	120	0,2	230V/1N 50Hz		<b>447</b>
	<b>BSS7063</b>	150	0,4	230V/1N 50Hz		<b>505</b>
	<b>BSS7064</b>	230	0,6	230V/1N 50Hz		<b>887</b>

## HEIZELEMENTE - HEATING UNIT FOR OVERSHELF

	<b>BSS7078</b>	80	0,5	230V/1N 50Hz		<b>536</b>
	<b>BSS7065</b>	120	1	230V/1N 50Hz		<b>693</b>
	<b>BSS7066</b>	150	1	230V/1N 50Hz		<b>770</b>
	<b>BSS7067</b>	230	1,5	230V/1N 50Hz		<b>1.380</b>

## EDELSTAHL SOCKEL - FRONT PLINTH S/S

	<b>BSS7068</b>	80				<b>59</b>
	<b>BSS7069</b>	120				<b>71</b>
	<b>BSS7070</b>	150				<b>95</b>
	<b>BSS7071</b>	230				<b>134</b>

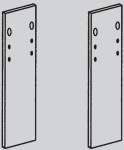
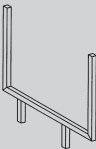
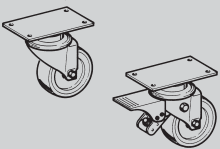


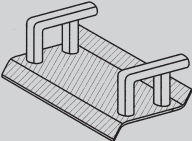

	<b>BSS7072</b> Seitensockel Side plinth S/S					<b>79</b>
--	---	--	--	--	--	-----------

	<b>BSS7074</b> Aussenwinkel 90° External plinth 90° S/S					<b>79</b>
	<b>BSS7073</b> Aussenwinkel 45° External plinth 45° S/S					<b>63</b>

	<b>BSS7076</b> Innenwinkel 90° Internal plinth 90° S/S					<b>52</b>
	<b>BSS7075</b> Innenwinkel 45° Internal plinth 45° S/S					<b>52</b>

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€

## WEITERES ZUBEHÖR - ADDITIONAL ACCESSORIES

	<b>BSS7027</b> Verbindungsplatten <i>Elements joining panel</i>				63
	<b>BSS7077</b> Halter für Top-Elemente <i>Top element support</i>				324
	<b>BSS0129</b> Kit 4 Lenkrollen, 2 Stk. mit Bremse <i>4 castors kit, 2 with brake</i>				192
	<b>TPN7</b> Ausgabeelement <i>Bread dispenser</i>				1.040
	<b>EPB</b> Gläser- und Tassenspender <i>Glass hold element</i>	55x55x60			719
	<b>BSS7058</b> Edelstahlablage für Teller <i>Dish hold bracket - S/S</i>	63x28x19			247
	<b>BSS7048</b> Hordengestell GN 1/1 <i>GN 1/1 trays slide self 70°</i>	32x56x35			409

Modell Modèle	Außenabmessungen Dimensions	Gewicht Poids	Volumen Volume	Preis Prix
	(BxTxH) cm (LxPxH) cm	Kg	m³	€

## Edelstahlbehälter GN mit Deckel Stainless steel GN container with lid

	<b>GN 11-20C</b> GN 1/1	53x32,5x20		<b>98</b>
	<b>GN 23-20C</b> GN 2/3	32,2x35x20		<b>71</b>
	<b>GN 12-20C</b> GN 1/2	32,5x26,5x20		<b>58</b>
	<b>GN 13-20C</b> GN 1/3	32,5x17,6x20		<b>45</b>
	<b>BSS8050</b> Edelstahlführung Guide rail - S/S	144x90		<b>544</b>
	<b>BSS8051</b> Edelstahlführung Guide rail - S/S	210x90		<b>618</b>