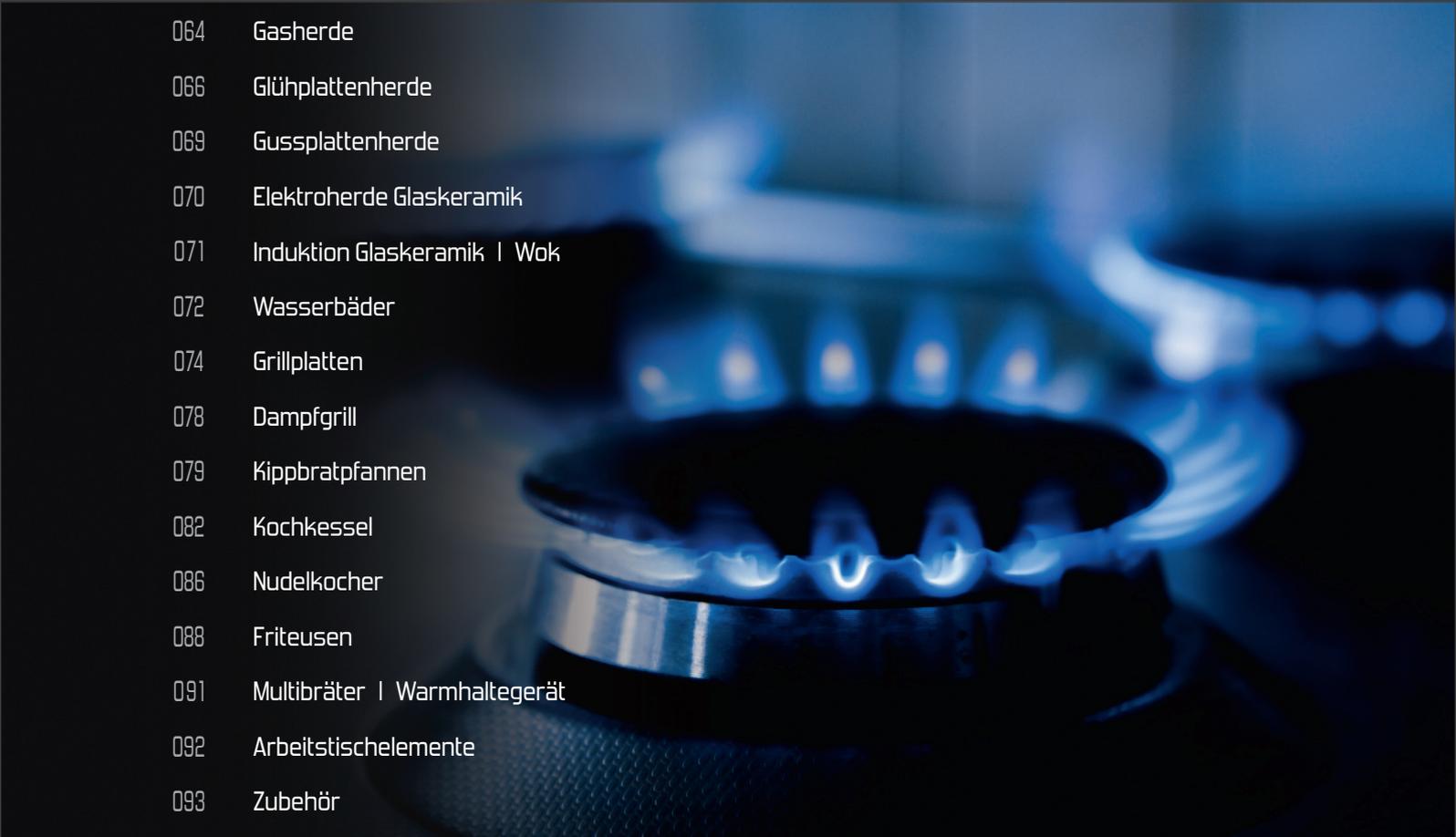




Alle Geräte wurden in der EU, Schweiz und Türkei entsprechend der CE-Normen gefertigt.

Serie 900

KOCHTECHNIK

- 
- 064 Gasherde
 - 066 Glühplattenherde
 - 069 Gussplattenherde
 - 070 Elektroherde Glaskeramik
 - 071 Induktion Glaskeramik | Wok
 - 072 Wasserbäder
 - 074 Grillplatten
 - 078 Dampfgrill
 - 079 Kippbratpfannen
 - 082 Kochkessel
 - 086 Nudelkocher
 - 088 Friteusen
 - 091 Multibräter | Warmhaltegerät
 - 092 Arbeitstischelemente
 - 093 Zubehör



96/10 CGG

Außenwände und Stellfüße Edelstahl. Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar. Abgerundete Bedienblenden und zum Bediener geeignete Bedienelemente.

Obere Brenner mit stabilisierter Flamme aus vernickeltem Gusseisen. Sicherheitsventile mit Thermoelement und Zündflamme.

Topfträger aus emailliertem Gusseisen, säurebeständig mit verlängerten Stegen für kleine Topfdurchmesser. Tropfschale aus Edelstahl.

Modelle mit Gasbackofen: Beheizung durch Edelstahlbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme, thermostatische Temperaturregelung zwischen 100 und 300 °C.

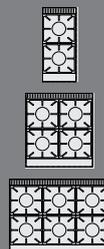
Modelle mit Elektrobackofen: gekapselte Widerstände für Ober- und Unterhitze, getrennt regulierbar. Thermostatische Temperaturregelung zwischen 50 und 300 °C. Gas- und Elektrobackofen GN 2/1.

064

Modell	Code	€	L x B x H (cm)	Gas kW	m ³ /Kg
--------	------	---	----------------	--------	--------------------

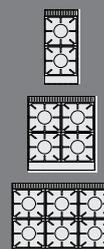
Gasherde Tischausführung

92/10 TCG	0782759	1.384,00	40 x 90 x 28	10,5	0,2 / 46
94/10 TCG	0782779	2.124,00	80 x 90 x 28	21,7	0,4 / 88
96/10 TCG	0782799	3.012,00	120 x 90 x 28	32,2	0,6 / 123



Gasherde auf offenem Unterbau

92/10 CG	0781589	1.756,00	40 x 90 x 84/90	10,5	0,7 / 70
94/10 CG	0781609	2.664,00	80 x 90 x 84/90	21,7	1,1 / 116
96/10 CG	0781629	3.652,00	120 x 90 x 84/90	32,2	1,5 / 157



Statt 7 kW 10 kW Brenner 108,- EUR.

92			94			96			98		
3,5 kW	5,6 kW	3,5 kW	3,5 kW	5,6 kW	3,5 kW						
7 kW	5,6 kW	7 kW	7 kW	5,6 kW	7 kW	5,6 kW	7 kW	5,6 kW	7 kW	5,6 kW	7 kW



Modell	Code	€	L x B x H (cm)	Gas kW 	m ³ /Kg	El. kW 
--------	------	---	----------------	--	--------------------	---

Gasherde mit Gas-Backofen

94/10 CGG	0781649	3.502,00	80 x 90 x 84/90	21,7 + 8	1,1 / 180	
-----------	---------	----------	-----------------	----------	-----------	--



Gasherde mit Elektro-Backofen

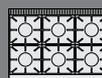
94/10 CGE	0781669	4.089,00	80 x 90 x 84/90	21,7	1,1 / 175	6 Ac400V
-----------	---------	----------	-----------------	------	-----------	----------



065

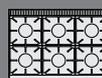
Gasherde mit Gas-Backofen und neutralem Schrank

96/10 CGG	0781679	4.920,00	120 x 90 x 84/90	32,2 + 8	1,5 / 250	
-----------	---------	----------	------------------	----------	-----------	--



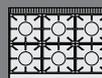
Gasherde mit Elektro-Backofen und neutralem Schrank

96/10 CGE	0781689	5.430,00	120 x 90 x 84/90	32,2	1,5 / 245	6 Ac400V
-----------	---------	----------	------------------	------	-----------	----------



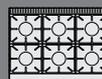
Gasherde mit Elektro-Backofen und Wärmeschrank

96/10 CGEE	0783469	5.743,00	120 x 90 x 84/90	32,2	1,5 / 253	7 Ac400V
------------	---------	----------	------------------	------	-----------	----------



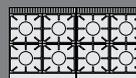
Gasherde mit Maxi-Gasbackofen

96/10 CGGFL	0781709	5.143,00	120 x 90 x 84/90	32,2 + 12	1,5 / 248	
-------------	---------	----------	------------------	-----------	-----------	--



Gasherde mit 2 Gasbacköfen

98/10 CGG	0781699	6.735,00	160 x 90 x 84/90	43,4 + 8 + 8	1,9 / 330	
-----------	---------	----------	------------------	--------------	-----------	--



Statt 7 kW 10 kW Brenner 108,- EUR.

Alle Gasgeräte ab Werk auf Erdgas-H eingestellt, andere Düsen liegen bei.



96/10 CTGG DX

Außenwände und Stellfüße Edelstahl. Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar. Platte und Zentralkranz aus Gusseisen.

Edelstahlbrenner mit Sicherheitsventil und Thermoelement. Piezozündung. Temperaturregelung der Platte 50 bis 500 °C. Sicherheitsventile mit Thermoelement und Zündflamme.

Ausführung mit offenen Brennern: Brenner mit 3,5 und 7 kW.

Modelle mit Gasbackofen: Beheizung durch Edelstahlbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme, thermostatische Temperaturregelung zwischen 100 und 300 °C.

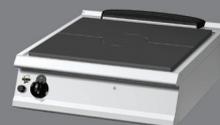
Modelle mit Elektrobackofen: gekapselte Widerstände für Ober- und Unterhitze, getrennt regulierbar. Thermostatische Temperaturregelung zwischen 50 und 300 °C. Gas- und Elektrobackofen GN 2/1.

066

Modell	Code	€	L x B x H (cm)	Gas kW 	m ³ /Kg
--------	------	---	----------------	--	--------------------

Tischausführung

94/10 TCTG	0782819	2.107,00	80 x 90 x 28	14	0,4 / 125	
94/10 TCTGDX	0784169	2.354,00	80 x 90 x 28	7+10,5	0,4 / 125	
96/10 TCTGDX	0784229	2.907,00	120 x 90 x 28	14+10,5	0,6 / 155	
96/10 TCTGSX	0784239	2.907,00	120 x 90 x 28	14+10,5	0,6 / 155	



Alle Gasgeräte ab Werk auf Erdgas-H eingestellt, andere Düsen liegen bei.





96/10 CTGDx

Modell	Code	€	L x B x H (cm)	Gas kW 	m ³ /Kg
--------	------	---	----------------	--	--------------------

Auf offenem Unterbau

94/10 CTG	0781719	2.648,00	80 x 90 x 87	14	1,1 / 178	
94/10 CTGDx	0784189	2.894,00	80 x 90 x 87	7+ 10,5	1,1 / 175	
96/10 CTGDx	0784249	3.588,00	120 x 90 x 87	14+10,5	1,5 / 200	
96/10 CTGSx	0784259	3.588,00	120 x 90 x 87	14+10,5	1,5 / 200	



Mit Gas-Backofen

94/10 CTGG	0781729	3.955,00	80 x 90 x 87	14 + 8	1,1 / 230	
94/10 CTGGD x	0784209	4.202,00	80 x 90 x 87	10,5+7,3 +8	1,1 / 225	



Mit Gas-Backofen

96/10 CTGG DX	0781739	5.382,00	120 x 90 x 87	14+10,5 +8	1,5 / 300	
---------------	---------	----------	---------------	------------	-----------	---



Alle Gasgeräte ab Werk auf Erdgas-H eingestellt, andere Düsen liegen bei.



94/10 CTEE

Außenwände und Stellfüße Edelstahl. Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar. Platte und Zentralkranz aus Gusseisen.

Edelstahlbrenner mit Sicherheitsventil und Thermoelement. Piezozündung. Temperaturregelung der Platte 50 bis 500°C. Sicherheitsventile mit Thermo-element und Zündflamme.

Ausführung mit offenen Brennern: Brenner mit 3,5 und 7 kW.

Modelle mit Gasbackofen: Beheizung durch Edelstahlbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme, thermostatische Temperaturregelung zwischen 100 und 300°C.

Modelle mit Elektrobackofen: gekapselte Widerstände für Ober- und Unterhitze, getrennt regulierbar. Thermostatische Temperaturregelung zwischen 50 und 300°C. Gas- und Elektrobackofen GN 2/1.

068

Modell	Code	€	L x B x H (cm)	El. kW	m ³ /Kg
--------	------	---	----------------	--------	--------------------

Tischausführung

94/10 TCTE	0782849	4.522,00	80 x 90 x 28	16 Ac400V	0,4 / 125
------------	---------	----------	--------------	--------------	-----------



Auf offenem Unterbau

94/10 CTE	0781779	5.063,00	80 x 90 x 87	16 Ac400V	1,1 / 108
-----------	---------	----------	--------------	--------------	-----------



Mit Elektro-Backofen

94/10 CTEE	0781789	6.105,00	80 x 90 x 87	16+6 Ac400V	1,1 / 195
------------	---------	----------	--------------	----------------	-----------



Alle Preise zzgl. gesetzl. 19% MwSt.



94/10 CEEPQ

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.

Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.

Abgerundete Bedienblenden und zum Bediener geeignete Bedienelemente.

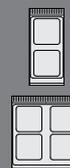
Quadratische Heizplatten 300x300 mm, Gusseisen, Höchstleistung 4 kW, mit Sicherheitsthermostat. Temperaturregelung über 7-Taktschalter.

Modelle mit Elektrobackofen: gekapselte Widerstände für Ober- und Unterhitze, getrennt regulierbar. Thermostatische Temperaturregelung zwischen 50 und 300°C. Backofenabmessungen GN 2/1.

Modell	Code	€	L x B x H (cm)	El. kW	m ³ /Kg
--------	------	---	----------------	--------	--------------------

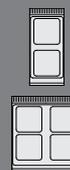
Tischausführung

92/10 TCEPQ	0782829	1.872,00	40 x 90 x 25	8 Ac400V	0,2 / 37
94/10 TCEPQ	0782839	3.235,00	80 x 90 x 25	16 Ac400V	0,4 / 59



Auf offenem Unterbau

92/10 CEPQ	0781749	2.243,00	40 x 90 x 87	8 Ac400V	0,7 / 60
94/10 CEPQ	0781759	3.776,00	80 x 90 x 87	16 Ac400V	1,1 / 88



Mit Elektro-Backofen

94/10 CEEPQ	0781769	4.926,00	80 x 90 x 87	16+6 Ac400V	1,1 / 175
-------------	---------	----------	--------------	----------------	-----------





94/10 VTCE

Außenwände und Stellfüße Edelstahl. Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.

Abgerundete Bedienblenden und zum Bediener geeignete Bedienelemente. Bruchsicheres Glaskeramikfeld.

Heizzone 270x270 mm, Markierung der idealen Topfgröße durch quadratischen Aufdruck. Leistung der einzelnen Heizzone 4 kW.

Thermostatische Temperaturregelung zwischen 70 und 450 °C.

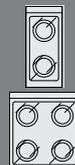
Modelle mit Elektrobackofen: gekapselte Widerstände für Ober- und Unterhitze, getrennt regulierbar. Thermostatische Temperaturregelung zwischen 50 und 300 °C. Backofenabmessungen GN 2/1.

070

Modell	Code	€	L x B x H (cm)	El. kW ⚡	m ³ /Kg
--------	------	---	----------------	----------	--------------------

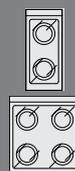
Tischausführung

92/10 TVTC	0782859	2.385,00	40 x 90 x 25	8 Ac400V	0,2 / 46
94/10 TVTC	0782869	3.723,00	80 x 90 x 25	16 Ac400V	0,4 / 88



Auf offenem Unterbau

92/10 VTC	0781799	2.756,00	40 x 90 x 87	8 Ac400V	0,7 / 60
94/10 VTC	0781809	4.264,00	80 x 90 x 87	16 Ac400V	1,1 / 88



Mit Elektro-Backofen

94/10 VTCE	0781819	5.479,00	80 x 90 x 87	16+6 Ac400V	1,1 / 175
------------	---------	----------	--------------	-------------	-----------



Alle Gasgeräte ab Werk auf Erdgas-H eingestellt, andere Düsen liegen bei.



Alle Preise zzgl. gesetzl. 19% MwSt.



94/10 GCI

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.

Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.

Abgerundete Bedienblenden und zum Bediener geeignete Bedienelemente.

Bruchsicheres Glaskeramikfeld.

Jede Heizzone ist durch einen runden Aufdruck gekennzeichnet.

Induktionskochfeld mit Topferkennung auf der Heizzone und automatischer Aktivierung/Deaktivierung der Heizfunktion, Überhitzungsschutz.

Leistung je Heizzone 5 kW.

Induktionstechnik von E.G.O.

Einbau in Sonderanfertigungen möglich

Modell	Code	€	L x B x H (cm)	El. kW ⚡	m ³ /Kg
--------	------	---	----------------	----------	--------------------

Tischausführung

92/10 TCI	0784349	5.850,00	40 x 90 x 27	10 Ac400V	0,3 / 70
94/10 TCI	0784359	8.650,00	80 x 90 x 27	20 Ac400V	0,4 / 132



Auf offenem Unterbau

92/10 GCI	0784589	6.150,00	40 x 90 x 87	10 Ac400V	0,5 / 85
94/10 GCI	0784599	8.950,00	80 x 90 x 87	20 Ac400V	0,8 / 155



Wok Tischausführung

92/10 TCIW	0784369	4.150,00	40 x 90 x 27	5 Ac400V	0,2 / 35
------------	---------	----------	--------------	----------	----------



Wok auf offenem Unterbau

92/10 GCIW	0781849	4.450,00	40 x 90 x 87	5 Ac400V	0,4 / 50
------------	---------	----------	--------------	----------	----------



Alle Gasgeräte ab Werk auf Erdgas-H eingestellt, andere Düsen liegen bei.



94/10 CBG

Außenwände und Stellfüße Edelstahl. Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.

Abmessungen Gastronorm-Behälter. Gelochter Ablageboden für Behälter.

Temperatureinstellung zwischen 30 und 90°C. Becken mit Überlaufgarnitur.

Gasbeheizte Ausführung: Brennerregelung durch Sicherheits-Thermostatventile mit Thermoelement und Piezozündung.

Elektrische Ausführung: gekapselte Heizwiderstände außerhalb des Beckens.

072

Modell	Code	€	L x B x H (cm)	Gas kW	m ³ /Kg	Gn
--------	------	---	----------------	--------	--------------------	----

Gas-Tischausführung

92/10 TCBG	0783179	1.644,00	40 x 90 x 25	3	0,2 / 50	1 x Gn 1/3 + 1 x Gn 1/1
94/10 TCBG	0783189	2.079,00	80 x 90 x 25	6	0,4 / 85	2 x Gn 1/3 + 2 x Gn 1/1



Gas-Ausführung auf offenem Unterbau

92/10 CBG	0782429	2.016,00	40 x 90 x 87	3	0,7 / 67	1 x Gn 1/3 + 1 x Gn 1/1
94/10 CBG	0782439	2.616,00	80 x 90 x 87	6	1,1 / 100	2 x Gn 1/3 + 2 x Gn 1/1



Alle Gasgeräte ab Werk auf Erdgas-H eingestellt, andere Düsen liegen bei.





94/10 CBE

073

Modell	Code	€	L x B x H (cm)	El. kW ⚡	m ³ /Kg	Gn
--------	------	---	----------------	----------	--------------------	----

Elektro-Tischplattenausführung

92/10 TCBE	0783199	1.619,00	40 x 90 x 25	1,8 Ac230V	0,2 / 45	1 x Gn 1/3 + 1 x Gn 1/1
94/10 TCBE	0783209	2.172,00	80 x 90 x 25	5,4 Ac400V	0,4 / 75	2 x Gn 1/3 + 2 x Gn 1/1



Elektro-Ausführung auf offenem Unterbau

92/10 CBE	0782449	1.991,00	40 x 90 x 87	1,8 Ac230V	0,7 / 64	1 x Gn 1/3 + 1 x Gn 1/1
94/10 CBE	0782459	2.712,00	80 x 90 x 87	5,4 Ac400V	1,1 / 90	2 x Gn 1/3 + 2 x Gn 1/1





94/10 FTTGC

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.

Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar. Grillfläche 40 mm tiefer als die Arbeitsplatte.

Grillplatten mit satinierter Oberfläche und Garfläche mit hochglanzpolierter Hartchrombeschichtung, alle Modelle verfügbar in glatter, kombinierter oder gerillter Ausführung.

Platten um 10 mm nach vorne geneigt. Große Fett-Auffangbehälter, ausziehbar. Außenmaße: 40,60,80.

Gasbeheizte Ausführung: Brenner mit automatisch stabilisierter Flamme. Temperaturregelung durch Sicherheitshahn mit Thermoelement (200-400°C) oder Sicherheits-Thermostatventil mit Thermoelement (110-280°C) bei Ausführung mit Chromplatte.

074

Modell	Code	€	L x B x H (cm)	Gas kW	m ³ /Kg
--------	------	---	----------------	--------	--------------------

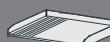
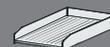
Tischausführung

92/10 TFTG	0782879	1.746,00	40 x 90 x 25	7	0,2 / 71
93/10 TFTG	0782899	2.033,00	60 x 90 x 25	11	0,3 / 100
94/10 TFTG	0782919	2.524,00	80 x 90 x 25	14	0,4 / 130
92/10 TFTGR	0782889	1.847,00	40 x 90 x 25	7	0,2 / 71
93/10 TFTGR	0783899	2.158,00	60 x 90 x 25	11	0,3 / 100
94/10 TFTGR	0782959	2.732,00	80 x 90 x 25	14	0,4 / 130
93/10 TFTG1/3R	0782909	2.116,00	60 x 90 x 25	11	0,3 / 100
94/10 TFTG1/3R	0782939	2.638,00	80 x 90 x 25	14	0,4 / 130



Auf offenem Unterbau

92/10 FTG	0782039	2.218,00	40 x 90 x 87	7	0,7 / 95
93/10 FTG	0782059	2.596,00	60 x 90 x 87	11	0,9 / 130
94/10 FTG	0782079	3.169,00	80 x 90 x 87	14	1,1 / 155
92/10 FTGR	0782049	2.319,00	40 x 90 x 87	7	0,7 / 95
93/10 FTGR	0783949	2.721,00	60 x 90 x 87	11	0,9 / 130
94/10 FTGR	0782119	3.377,00	80 x 90 x 87	14	1,1 / 155
93/10 FTG1/3R	0782069	2.679,00	60 x 90 x 87	11	0,9 / 130
94/10 FTG1/3R	0782099	3.273,00	80 x 90 x 87	14	1,1 / 155



Alle Gasgeräte ab Werk auf Erdgas-H eingestellt, andere Düsen liegen bei.



Alle Preise zzgl. gesetzl. 19% MwSt.

Zusatzpreis thermostatisches Ventil für Grillplatte mit nicht verchromter Platte

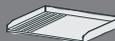
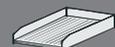
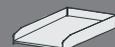
92/10.....
93/10..... + 167,00 €

94/10..... + 334,00 €

Modell	Code	€	L x B x H (cm)	Gas kW 	m ³ /Kg
--------	------	---	----------------	--	--------------------

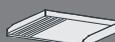
Tischausführung mit hartverchromter Platte

92/10 TFFTGC	0782979	2.328,00	40 x 90 x 25	10,5	0,2 / 71
93/10 TFFTGC	0782999	2.806,00	60 x 90 x 25	14	0,3 / 100
94/10 TFFTGC	0783019	3.363,00	80 x 90 x 25	21	0,4 / 130
92/10 TFFTGCR	0782989	2.428,00	40 x 90 x 25	10,5	0,2 / 71
93/10 TFFTGCR	0783919	2.931,00	60 x 90 x 25	14	0,3 / 100
94/10 TFFTGCR	0782969	3.571,00	80 x 90 x 25	21	0,4 / 130
93/10 TFFTGC1/3R	0783009	2.889,00	60 x 90 x 25	14	0,3 / 100
94/10 TFFTGC1/3R	0783029	3.467,00	80 x 90 x 25	21	0,4 / 130



Auf offenem Unterbau mit hartverchromter Platte

92/10 FTTGC	0782139	2.800,00	40 x 90 x 87	10,5	0,7 / 95
93/10 FTTGC	0783989	3.369,00	60 x 90 x 87	14	0,9 / 130
94/10 FTTGC	0782179	4.009,00	80 x 90 x 87	21	1,1 / 155
92/10 FTTGCR	0782149	2.901,00	40 x 90 x 87	10,5	0,7 / 95
93/10 FTTGCR	0784009	3.493,00	60 x 90 x 87	14	0,9 / 130
94/10 FTTGCR	0783729	4.165,00	80 x 90 x 87	21	1,1 / 155
93/10 FTTGC1/3R	0782169	3.452,00	60 x 90 x 87	14	0,9 / 130
94/10 FTTGC1/3R	0782189	4.113,00	80 x 90 x 87	21	1,1 / 155





94/10 FTEC

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.

Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.

Kochplatte 40 mm tiefer als die Arbeitsplatte.

Grillplatten mit satinierter Oberfläche und Garfläche mit hochglanz-polierter Hartchrombeschichtung, alle Modelle verfügbar in glatter, kombinierter oder gerillter Ausführung.

Platten um 10 mm nach vorne geneigt.

Große Fettauffangbehälter, ausziehbar. Außenmaße: 40,60,80.

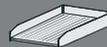
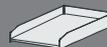
Elektrische Ausführung: Beheizung durch gekapselte Incoloy-Widerstände. Thermostatische Temperaturregelung zwischen 110 und 280°C. Sicherheitsthermostat.

076

Modell	Code	€	L x B x H (cm)	400v -3n El. kW	m ³ /Kg
--------	------	---	----------------	--------------------	--------------------

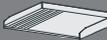
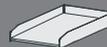
Tischausführung

92/10 TFTE	0783039	1.994,00	40 x 90 x 25	7,5	0,2 / 66
93/10 TFTE	0783059	2.454,00	60 x 90 x 25	10,5	0,3 / 90
94/10 TFTE	0783079	2.817,00	80 x 90 x 25	15	0,4 / 125
92/10 TFTER	0783049	2.095,00	40 x 90 x 25	7,5	0,2 / 66
93/10 TFTER	0783069	2.579,00	60 x 90 x 25	10,5	0,3 / 90
94/10 TFTER	0783099	3.025,00	80 x 90 x 25	15	0,4 / 125
93/10 TFTE1/3R	0784049	2.538,00	60 x 90 x 25	10,5	0,3 / 90
94/10 TFTE1/3R	0783089	2.921,00	80 x 90 x 25	15	0,4 / 125



Auf offenem Unterbau

92/10 FTE	0782199	2.465,00	40 x 90 x 87	7,5	0,7 / 95
93/10 FTE	0782219	3.017,00	60 x 90 x 87	10,5	0,9 / 125
94/10 FTE	0782239	3.462,00	80 x 90 x 87	15	1,1 / 155
92/10 FTER	0782209	2.524,00	40 x 90 x 87	7,5	0,7 / 95
93/10 FTER	0782229	3.142,00	60 x 90 x 87	10,5	0,9 / 125
94/10 FTER	0783939	3.588,00	80 x 90 x 87	15	1,1 / 155
93/10 FTE1/3R	0782279	3.100,00	60 x 90 x 87	10,5	0,9 / 125
94/10 FTE1/3R	0782249	3.566,00	80 x 90 x 87	15	1,1 / 155



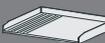
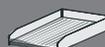


94/10 FTEC

Modell	Code	€	L x B x H (cm)	400v -3n El. kW ⚡	m ³ /Kg
--------	------	---	----------------	----------------------	--------------------

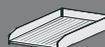
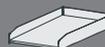
Tischausführung mit hartverchromter Platte

92/10 TFTEC	0783109	2.412,00	40 x 90 x 25	7,5	0,2 / 66
93/10 TFTEC	0783129	3.153,00	60 x 90 x 25	10,5	0,3 / 90
94/10 TFTEC	0783149	3.494,00	80 x 90 x 25	15	0,4 / 125
92/10 TFTECR	0783119	2.513,00	40 x 90 x 25	7,5	0,2 / 66
93/10 TFTECR	0784069	3.257,00	60 x 90 x 25	10,5	0,3 / 90
94/10 TFTECR	0783169	3.702,00	80 x 90 x 25	15	0,4 / 125
93/10 TFTEC1/3R	0784059	3.236,00	60 x 90 x 25	10,5	0,3 / 90
94/10 TFTEC1/3R	0783159	3.598,00	80 x 90 x 25	15	0,4 / 125



Auf offenem Unterbau mit hartverchromter Platte

92/10 FTEC	0782259	2.884,00	40 x 90 x 87	7,5	0,7 / 95
93/10 FTEC	0782269	3.716,00	60 x 90 x 87	10,5	0,9 / 125
94/10 FTEC	0782289	4.150,00	80 x 90 x 87	15	1,1 / 155
92/10 FTECR	0784029	2.985,00	40 x 90 x 87	7,5	0,7 / 95
93/10 FTECR	0782159	3.841,00	60 x 90 x 87	10,5	0,9 / 125
94/10 FTECR	0784039	4.240,00	80 x 90 x 87	15	1,1 / 155
93/10 FTEC1/3R	0783139	3.799,00	60 x 90 x 87	10,5	0,9 / 125
94/10 FTEC1/3R	0782299	4.243,00	80 x 90 x 87	15	1,1 / 155





94/10 GG

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.

Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.

2-Modul-Grillplatte aus Gusseisen für jede Kochzone, eine für Fleisch und eine für Fisch.

Spritzschutz auf drei Seiten.

Integrierte frontseitige Fettauffangrinne. Ausziehbare Fettauffang- und Wasser-schale.

Gasbeheizte Ausführung: Edelstahlbrenner für jede Heizzone, Temperatur-regelung durch Hahn, Piezozündung.

Elektrische Ausführung: Beheizung jeder Kochzone durch 3 gekapselte Incoloy-Widerstände.

078

Modell	Code	€	L x B x H (cm)	Gas kW 	El. kW 	m ³ /Kg
Gasgrill						
92/10 GG	0782599	2.794,00	40 x 90 x 87	11		0,7 / 95
94/10 GG	0782609	3.982,00	80 x 90 x 87	22		1,1 / 155



Elektrogrill						
92/10 GE	0782629	2.901,00	40 x 90 x 87		7,5 Ac400V	0,7 / 95
94/10 GE	0782639	4.088,00	80 x 90 x 87		15 Ac400V	1,1 / 155





94/10 KBEI

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.

Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.
Verfügbar mit Eisen- und Edelstahlbecken.

Robuster federentlasteter Deckel, doppelwandig aus Edelstahl zur Reduzierung von Wärmeverlusten.

Wassereinlass mittels Magnetventil.
Thermostatische Temperaturregelung zwischen 100 und 280°C.

Gasbeheizte Ausführung: Beheizung durch verchromten Stahlbrenner.
Sicherheitsventil mit Thermoelement, elektrische Zündung.
Manuelles oder motorisiertes Kippsystem.

Elektrische Ausführung: Beheizung durch Incoloy-Widerstände.

079

Modell	Code	€	L x B x H (cm)	Gas kW	El. kW	m ³ /Kg
--------	------	---	----------------	--------	--------	--------------------

Handrad mit Compound-Tiegel

94/10 KBGI	0782319	5.652,00	80 x 90 x 87	20	0,2 Ac230V	1,3 / 200
94/10 KBEI	0782379	5.879,00			15 Ac400V	

Handrad mit Eisen-Tiegel

94/10 KBG	0782309	4.680,00	80 x 90 x 87	20	0,2 Ac230V	1,3 / 200
94/10 KBE	0782369	5.131,00			15 Ac400V	



080

Modell	Code	€	L x B x H (cm)	Gas kW 	El. kW 	m ³ /Kg
--------	------	---	-------------------	---	---	--------------------

Motorantrieb mit Compound-Tiegel

94/10 KBGIM	0782339	6.748,00	80 x 90 x 87	20	0,2 Ac230V	1,3 / 200
94/10 KBEIM	0782399	6.982,00			15 Ac400V	

Motorantrieb mit Eisen-Tiegel

94/10 KBGM	0782329	5.772,00	80 x 90 x 87	20	0,2 Ac230V	1,3 / 192
94/10 KBEM	0782389	6.235,00			15 Ac400V	



80 Lt.

Motorantrieb mit Compound-Tiegel

96/10 KBGIM	0782359	8.546,00	120 x 90 x 87	24	0,2 Ac230V	1,5 / 210
96/10 KBEIM	0782419	8.615,00			19 Ac400V	



120 Lt.

Motorantrieb mit Eisen-Tiegel

96/10 KBGM	0782349	6.654,00	120 x 90 x 87	24	0,2 Ac230V	1,5 / 210
96/10 KBEM	0782409	6.970,00			19 Ac400V	





OLBM 1 G 200I

Tiegel komplett aus CNS 18/10 gefertigt. Tiegelboden ist entweder aus Stahl, CNS 18/10 oder Compound.

Manuelle Kippung auf vorgelagerter Achse mit Gewindestange und Handrad. Die Modelle BM1... haben eine Kompensationsfeder. Motor getriebene Kippung auf Anfrage.

Wassereinfüllung über Wasserhahn und Auslaufrohr am hinteren Teil des Geräts. Deckel federkompensiert aus CNS 18/10 mit ergonomischem Griff, oder einem Griff aus thermisch nichtleitendem Material.

Gas-Version: Beheizung durch Rohrbrenner aus CNS. Zündung durch elektrische Zündfunken (1,5 Batterie) und Pilotflamme. Thermostatisch geregeltes Gasventil (Temperaturbereich 100°C bis 300°C). Sicherheitssystem mit Thermoelement.

Elektro-Version: Beheizung mit gepanzerten Widerstände aus der Legierung 'Incoloy 800'. Temperaturkontrolle 45°C - 300°C über Thermostat. Bei fehlerhafter Funktion unterbricht ein Sicherheitsthermostat die Stromzufuhr.

081

Modell	Code	€	L x B x H (cm)	Gas kW 	El. kW 	m ³ /Kg	Lt.
--------	------	---	----------------	--	--	--------------------	-----

Direkte Gasbeheizung

OLBM 1 G 200I		14.332,00	160 x 90 x 95	42		2,45 / 360	225
---------------	--	-----------	---------------	----	--	------------	-----

Automatische Kippung + Elektrisches Zündsystem

		2.129,00					
--	--	----------	--	--	--	--	--



Oberfläche 0,82 m²

Direkte Elektroheizung

OLBM 1 E 200I		14.761,00	160 x 90 x 95		20	2,45 / 360	225
---------------	--	-----------	---------------	--	----	------------	-----

Automatische Kippung

OLBAS0041		2.092,00					
-----------	--	----------	--	--	--	--	--



Oberfläche 0,82 m²





94/10 PGI10

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.

Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.

Edelstahlbecken AISI 304 mit Boden aus AISI 316. Wassereinlass über 2 Magnetventile, Kalt- oder Warmwassereinlass. Frontseitiger Abfluss mit 2"-Hahn aus verchromtem Messing.

Elektrische Ausführung: indirekte Beheizung durch 2 gekapselte Heizkörpersätze in der Doppelwand.

Elektrische Ausführung: direkte Beheizung durch 3 Edelstahlheizkörper außen unter dem Behälterboden.

Gasbeheizte Ausführung: Beheizung durch 2 Edelstahlbrenner AISI 304 am Behälterboden (direkte Beheizung) oder in der Doppelwand (indirekte Beheizung).

082

Modell	Code	€	L x B x H (cm)	Gas kW 	El. kW 	m ³ /Kg	Lt.
--------	------	---	----------------	--	--	--------------------	-----

Gas-Kochkessel direkt beheizt

93/10 PGD05	0783489	3.837,00	600 x 900 x 870	10,5	0,2 Ac230V	1,1 / 116	50 Lt.
94/10 PGD10	0782659	4.942,00	800 x 900 x 870	21	0,2 Ac230V	1,3 / 136	100 Lt.
94/10 PGD15	0782679	5.313,00	800 x 900 x 870	24	0,2 Ac230V	1,3 / 140	150 Lt.



Gas-Kochkessel indirekt beheizt

93/10 PGI05	0783499	5.746,00	600 x 900 x 870	10,5	0,3 Ac230V	1,1 / 133	50 Lt.
94/10 PGI10	0782669	6.367,00	800 x 900 x 870	21	0,3 Ac230V	1,3 / 153	100 Lt.
94/10 PGI14	0782699	7.010,00	800 x 900 x 870	24	0,3 Ac230V	1,3 / 153	135 Lt.



Modell	Code	€	L x B x H (cm)	El. kW ⚡	m ³ /Kg	Lt.
--------	------	---	----------------	----------	--------------------	-----

Elektro-Kochkessel direkt beheizt

94/10 PED10	0782719	5.050,00	800 x 900 x 870	12 Ac400V	1,3 / 167	100 Lt.
94/10 PED15	0782739	5.294,00	800 x 900 x 870	12 Ac400V	1,3 / 167	150 Lt.



Elektro-Kochkessel indirekt beheizt

93/10 PEI05	0783689	5.988,00	600 x 900 x 870	9,6 Ac400V	1,1 / 147	50 Lt.
94/10 PEI10	0782729	6.582,00	800 x 900 x 870	21 Ac400V	1,3 / 167	100 Lt.
94/10 PEI15	0782749	6.935,00	800 x 900 x 870	21 Ac400V	1,3 / 167	150 Lt.



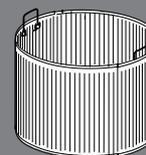
083

Nudelkorb

9C5	97347000	591,00	Ø 3 mm			50 Lt.
-----	----------	--------	--------	--	--	--------

Gemüsekorb

9CV5	97348000	591,00	Ø 6 mm			50 Lt.
------	----------	--------	--------	--	--	--------

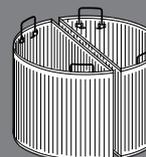


Nudelkorb

9C10	97350000	673,00	Ø 3 mm			100 Lt.
9C15	97351000	756,00	Ø 3 mm			150 Lt.

Gemüsekorb

9CV10	97352000	685,00	Ø 6 mm			100 Lt.
9CV15	97353000	792,00	Ø 6 mm			150 Lt.





OLPM 1 DG200

Kochbehälter: Boden aus CNS 1.4404 (2-2,5 mm) und Seitenteile aus CNS 1.4301 (2 mm) speziell für säurehaltiges Kochgut.

Äußere Verkeilung aus CNS 1.4301 (1 mm), fein satiniert.

Wasserzufuhr zum Behälter durch Wasserhahn (warm / kalt) und drehbaren Auslauf. Auslauföffnung Kessel mit abnehmbaren Filter.

Stirnseitig angebrachter Ablasshahn aus verchromtem Messing 2" (1 1/2" für Modell 50 lt) mit thermisch isoliertem Griff.

Füße aus CNS 1.4301, für die Nivellierung verstellbar. Unterbrechung der Heizung durch Sicherheitsthermostat mit manueller Reaktivierung.

- Indirekter Zwischenmantel aus CNS 1.4301 (2-4 mm). Druckkontrolle durch Sicherheitsventil bei 0,5 bar, Unterdruckventil und Manometer mit analoger Anzeige. Wasserhahn für das Füllen des Zwischenmantels und Hahn Niveauekontrolle.

084

Modell	Code	€	L x B x H (cm)	Gas kW 	m ³ /Kg	Lt.
--------	------	---	----------------	--	--------------------	-----

Gas-Kochkessel direkt beheizt

OLPM8DG200/8		5.876,00	80 x 90 x 90	32	1,35 / 145	200
OLPM 9 DG200		6.304,00	90 x 90 x 90	32	1,35 / 145	200
OLPM 1 DG200		8.371,00	100 x 115 x 90	34,5	1,8 / 270	200
OLPM 1 DG300		10.162,00	115 x 130 x 90	48	2,45 / 320	300



Gas-Kochkessel indirekt beheizt

OLPM 1 IG200		10.434,00	100 x 115 x 90	40	1,8 / 320	200
OLPM 1 IG300		12.827,00	115 x 130 x 90	48	2,45 / 360	300



- Gas-Heizung durch leistungsfähige Rohrbrenner aus INOX. Batteriebetriebene Zündung mit sich wiederholendem Zündfunken und Pilotflamme. Gashahn min / max mit Sicherheitssystem über Thermoelement.
- Elektro-Heizung durch gepanzerte Hochleistungswiderstände aus Legierung INCOLOY-800 mit elektromechanischem Thermostat (indirekte Versionen) oder elektronische Thermostat (direkte Versionen). Temperatureinstellung mit elektromechanischem Thermostat und Wahlschalter min/max (indirekte Versionen) oder digital (direkte Versionen). Signalleuchte für Minimum Wasser-Stand im Zwischenraum und Unterbrechung der Heizung für Minimum Wasser-Stand im Zwischenraum.
- Dampf-Heizung (bauseitiges Dampfnetz), ein manuelles Dampfventil erlaubt das stufenweise Zuführen des Dampfes.

085

Modell	Code	€	L x B x H (cm)	El. kW ⚡	m ³ /Kg	Lt.
--------	------	---	----------------	----------	--------------------	-----

Elektro-Kochkessel indirekt beheizt

OLPM 1 IE200		10.402,00	100 x 115 x 90	24	1,8 / 290	200
OLPM 1 IE300		12.580,00	115 x 130 x 90	36	2,45 / 340	300



Dampf-Kochkessel indirekt beheizt

OLPM 1 IV200		7.849,00	100 x 115 x 90	Dampf 36 Kg / h	1,8 / 280	200
OLPM 1 IV300		9.427,00	115 x 130 x 90	Dampf 36 Kg / h	2,45 / 340	300



Mehrpreis für Autoklav-Deckel

	1.357,00	Lt. 200
	1.426,00	Lt. 300

Mehrpreis für isolierten Deckel

	469,00	Lt. 200
	519,00	Lt. 300



94/10 CPE

Außenwände und Stellfüße Edelstahl. Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.

Tiefgezogene Becken mit abgerundeten Ecken, Edelstahl AISI 316 für höchstmöglichen Schutz gegen Korrosion. Wassereinlass über Magnetventil, Wahlmöglichkeit zwischen schneller und langsamer Befüllung. Wasserablass aus Edelstahl und Abfluss in Bodenrinne. Sicherheitsdruckschalter, der die Beckenbeheizung ohne Wasser verhindert.

Gasbeheizte Ausführung: Beheizung durch Edelstahlbrenner außerhalb des Beckens. Sicherheitsventil mit Thermoelement, elektrische Zündung.

Elektrische Ausführung: Beheizung durch gekapselten Widerstand aus Edelstahl AISI 304 im Becken, Widerstand um 90° drehbar für problemlose Beckenreinigung.

086

Modell	Code	€	L x B x H (cm)	Gas kW 	El. kW 	m ³ /Kg	Lt.
--------	------	---	----------------	--	--	--------------------	-----

Gas Ausführung

92/10 CPG	0782539	2.988,00	40 x 90 x 87	14	0,1 Ac230V	0,6 / 97	1 x 40 Lt
93/10 CPG	0782549	3.744,00	60 x 90 x 87	21	0,1 Ac230V	0,8 / 135	1 x 40 Lt
94/10 CPG	0782559	4.750,00	80 x 90 x 87	28	0,2 Ac230V	1,0 / 170	2 x 40 Lt



Modell	Code	€	L x B x H (cm)	El. kW ⚡	m ³ /Kg	Lt.
--------	------	---	----------------	----------	--------------------	-----

Elektro-Ausführung

92/10 CPE	0782569	2.871,00	40 x 90 x 87	8,5 Ac400V	0,6 / 97	1 x 40 Lt
93/10 CPE	0782579	3.654,00	60 x 90 x 87	9 Ac400V	0,8 / 135	1 x 40 Lt
94/10 CPE	0782589	4.659,00	80 x 90 x 87	17 Ac400V	1,0 / 170	2 x 40 Lt



Körbe im Preis nicht inbegriffen

Deckel für einzelnes Becken

C9-C	97344000	60,00				40 Lt
------	----------	-------	--	--	--	-------



087

Mögliche Körbe-Kombinationen

9KIT-A	9KIT-B	9KIT-C	9KIT-D	9KIT-E	96KIT-A (93...)	96KIT-B (93...)
324,00 €	450,00 €	505,00 €	348,00 €	268,00 €	312,00 €	650,00



9423/10 FRG

Außenwände und Stellfüße Edelstahl. Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.

Edelstahlbecken AISI 18/10 mit Kaltzone und Schaumzone.

Ölablasshähne. Ölsammelschalen auf Anfrage. Sicherheitsthermostat (230°C) zum Schutz gegen Überhitzung des Öls.

Gasbeheizte Ausführung: Beheizung durch Edelstahlbrenner außerhalb des Beckens (verfügbar auch in der Ausführung mit 1 Becken und Brenner im Becken). Regulierung der Öltemperatur durch mechanischen Thermostat zwischen 100 und 185°C oder elektronisch zwischen 100 und 185°C; Tastenfeld mit 4 Tasten, 3 Digit-Display, PID-Regelung, Melting-Zyklus.

Elektrische Ausführung: Beheizung durch gekapselten Edelstahlwiderstand AISI 304 im Becken, Widerstand um 90° drehbar.

088

Modell	Code	€	L x B x H (cm)	Gas kW 	El. kW 	m ³ /Kg	Lt.
--------	------	---	----------------	--	--	--------------------	-----

Gas Ausführung

9215/10 FRG	0781879	2.827,00	40 x 90 x 87	14		0,7 / 106	1 x 15 Lt. (a)
9223/10 FRG	0781889	3.043,00	40 x 90 x 87	21		0,7 / 106	1 x 23 Lt. (b)
9215/10 FRGV *	0781979	2.479,00	40 x 90 x 87	14		0,7 / 106	1 x 15 Lt.* (a)

* Brenner im Becken



Gas Ausführung

9310/10 FRG	0781909	4.473,00	60 x 90 x 87	20		0,9 / 150	2 x 10 Lt. (a+a)
9415/10 FRG	0781919	4.837,00	80 x 90 x 87	28		1,1 / 200	2 x 15 Lt. (a+a)
9415/10 FRGV *		4.256,00	80 x 90 x 87	28		1,1 / 200	2 x 15 Lt. (a+a)
9423/10 FRG	0781929	5.408,00	80 x 90 x 87	42		1,1 / 200	2 x 23 Lt. (b+b)
9423/10 FRGM MELTING	0781939	6.510,00	80 x 90 x 87	46	0,2 Ac230V	1,1 / 200	2 x 23 Lt. (b+b)

* Brenner im Becken



Modell	Code	€	L x B x H (cm)	El. kW ⚡	m ³ /Kg	Lt.
--------	------	---	----------------	----------	--------------------	-----

Elektro-Ausführung

9215/10 FRE	0781949	2.602,00	40 x 90 x 87	12 Ac400V	0,7 / 82	1 x 15 Lt. (a)
9222/10 FRE	0781959	2.797,00	40 x 90 x 87	18 Ac400V	0,7 / 82	1 x 22 Lt. (b)
9222/10 FREM MELTING	0781969	3.031,00	40 x 90 x 87	18 Ac400V	0,7 / 82	1 x 22 Lt. (b)



Elektro-Ausführung

9415/10 FRE	0781989	4.243,00	80 x 90 x 87	24 Ac400V	1,1 / 152	2 x 15 Lt. (a+a)
9422/10 FRE	0781999	4.472,00	80 x 90 x 87	36 Ac400V	1,1 / 152	2 x 22 Lt. (b+b)
9422/10 FREM MELTING	0782009	5.483,00	80 x 90 x 87	36 Ac400V	1,1 / 152	2 x 22 Lt. (b+b)



089

Standard Ausrüstung

(a) : 1 Korb 36 x 22,5 x 12

(b) : 2 Körbe 36 x 16 x 12

Modell	Code	€	Lt.	L x B x H (cm)
--------	------	---	-----	----------------

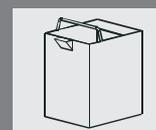
Korb 1/1

FK22	0592130	104,00	22/23 Lt.	31,5 x 36 x 12
-------------	---------	--------	-----------	----------------



Fettauffangsschale

9FB22	97328000	181,00	22/23 Lt.	
--------------	----------	--------	-----------	--





FR25/10G HP

Außenwände und Stellfüße Edelstahl. Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900mm regulierbar.

Becken ganz aus Edelstahl mit Markierung für min-/max. Ölstand.

Die Verkleidungen aus stark isolierendem Material gewährleisten vollständige Sicherheit und tragen zur hohen Wirtschaftlichkeit dieser Friteusen bei (Stundenleistung: 60 kg TK-Pommes Frites).

Auf Anfrage automatischer Korbheber mit Timer. Standard Ausrüstung 1 Korb.

Gasbeheizte Ausführung: Brennerregelung durch Vorrichtung mit Thermoelement, Zündflamme und elektrischer Zündung. Ein elektronisches Thermostat begrenzt die Öltemperatur auf max. 180 °C.

Elektrische Ausführung: Anhebbare gekapselte Heizwiderstände, Temperaturregelung durch elektronisches Thermostat mit digitalen Bedienelementen, die auf einen Energie-Kontaktgeber wirken, welcher die Öltemperatur auf max. 180 °C begrenzt.

090

Modell	Code	€	L x B x H (cm)	Gas kW 	El. kW 	m ³ /Kg	Lt.
--------	------	---	----------------	--	--	--------------------	-----

Gas Ausführung 60 Kg/h

FR25/10G HP	0782019	8.753,00	40 x 90 x 87	30		0,7 / 106	1 x 25 Lt.
-------------	---------	----------	--------------	----	--	-----------	------------



Elektro-Ausführung 60 Kg/h

FR28/10E HP	0782029	6.742,00	40 x 90 x 87		28 Ac400V	0,7 / 82	1 x 28 Lt.
-------------	---------	----------	--------------	--	-----------	----------	------------



Korb Standard

CFAR	107,00						
------	--------	--	--	--	--	--	--





93/10 KBEF

ELEKTRO MULTI-BRÄTER

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
 Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.
 Becken ganz aus Edelstahl AISI 304.

Beheizung durch gekapselte Widerstände unter dem Beckenboden.
 Thermostatische Temperaturregelung zwischen 50 und 300 °C.

ELEKTRO WARMHALTEGERÄT

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
 Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.

Obere Beheizung mittels Infrarotheizwiderstand, untere Beheizung mittels Heizwiderstand unter dem Becken.

Einstellung der Temperatur mittels Thermostat (30-90°C).

091

Modell	Code	€	L x B x H (cm)	El. kW ⚡
Elektro Multi-Bräter				
93/10 KBEF	0781859	4.387,00	60 x 90 x 87	8,1 Ac400V



Elektro-Warmhaltegerät				
92/10 SPE	0783479	2.371,00	40 x 90 x 87	2 Ac230V





94/10 ENC

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.

Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.

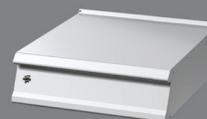
Ausführung mit Schublade: Schubladen für max. 150 mm hohe Behälter, feste Schubladenführungen.

092

Modell	Code	€	L x B x H (cm)	m ³ /Kg
--------	------	---	----------------	--------------------

Tischausführung

91/10 TEN	0783219	579,00	20 x 90 x 25	0,15 / 35
92/10 TEN	0783229	625,00	40 x 90 x 25	0,2 / 40
93/10 TEN	0783249	702,00	60 x 90 x 25	0,3 / 50
94/10 TEN	0783269	777,00	80 x 90 x 25	0,4 / 55



Tischausführung mit Schublade

92/10 TENC	0783239	894,00	40 x 90 x 25	0,2 / 45
93/10 TENC	0783259	971,00	60 x 90 x 25	0,3 / 50
94/10 TENC	0783279	1.186,00	80 x 90 x 25	0,4 / 60



Auf offenem Unterbau

91/10 EN	0782469	891,00	20 x 90 x 87	0,6 / 50
92/10 EN	0782479	996,00	40 x 90 x 87	0,7 / 60
93/10 EN	0782499	1.162,00	60 x 90 x 87	0,9 / 64
94/10 EN	0782519	1.214,00	80 x 90 x 87	1,1 / 68



Auf offenem Unterbau mit Schublade

92/10 ENC	0782489	1.266,00	40 x 90 x 87	0,7 / 65
93/10 ENC	0782509	1.403,00	60 x 90 x 87	0,9 / 68
94/10 ENC	0782529	1.726,00	80 x 90 x 87	1,1 / 70



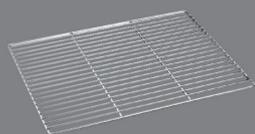
Offener Unterbau

91/10 B	0783289	367,00	20 x 86,5 x 62	0,08
92/10 B	0783299	380,00	40 x 86,5 x 62	0,15
93/10 B	0783309	469,00	60 x 86,5 x 62	0,23
94/10 B	0783319	551,00	80 x 86,5 x 62	0,31
912/10 B	0783329	653,00	120 x 86,5 x 62	0,46



Alle Preise zzgl. gesetzl. 19% MwSt.

Modell	Code	€	L x B x H (cm)
--------	------	---	----------------



CNS verchromter Ofenrost

GGN2/1	97375000	43,00	53 x 65 x 1 GN 2/1
BF9M- x	97377000	107,00	73 x 62 x 1 MAXI

Modell	Code	€	L x B x H (cm)
--------	------	---	----------------



CNS Backblech für Backofen

TGN2/1	97376000	133,00	53 x 65 x 1 GN 2/1
BF9M-T	97378000	99,00	73 x 62 x 1,5 MAXI

CNS Tür für 40 und 80 cm breite Unterbauten

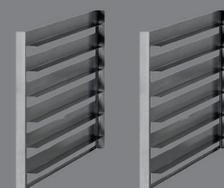


BVP4	0784609	184,00	37,5 x 3,6 x 37
------	---------	--------	-----------------

CNS Tür für 60 cm breite Unterbauten

BVP6	0784619	201,00	57,5 x 3,6 x 37
------	---------	--------	-----------------

Einhängegestell für 40 cm breite Unterbauten



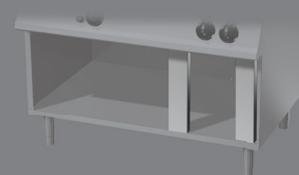
BV-RG	97365000	135,00	5 x 56 x 38
-------	----------	--------	-------------

Stütze für 60, 80 und 120 cm breite Unterbauten



BV-MC6/8	97367000	32,00	
----------	----------	-------	--

Paar seitliche Stützen für 80 cm breite Unterbauten



BV-ML8	97368000	70,00	
--------	----------	-------	--

Fortkochplatte glatt



9FKG	2519486	104,00	39,6 x 34,8
------	---------	--------	-------------

Fortkochplatte gerillt



9FKR	2519488	94,00	39,6 x 34,8
------	---------	-------	-------------

Können nicht auf 10 Kw Brenner gestellt werden

094

Modell	Code	€	L x B x H (cm)
--------	------	---	----------------

Seitensockel

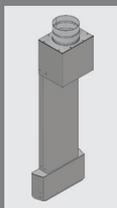
9ZL	0592820	96,00	
-----	---------	-------	--

Seitensockel

9ZLP	0592240	125,00	
------	---------	--------	--

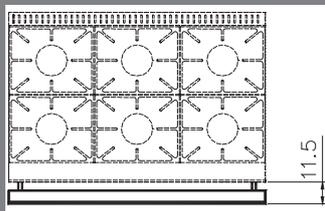
Sockelverbindungsstück

ZG	0592830	47,00	
----	---------	-------	--



Kamin

CAV4	0592850	400,00	
CAV6	0592840	422,00	



Handleiste

CMF0908	103,00	L=80
CMF0912	119,00	L=120
CMF0916	125,00	L=160
CMF0920	128,00	L=200
CMF0924	149,00	L=240

Modell	Code	€	L x B x H (cm)
--------	------	---	----------------



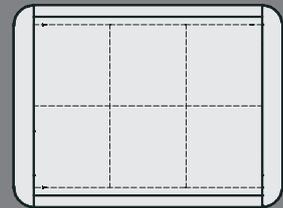
Front Sockel

ZF4	0592770	108,00	L=40
ZF6	0592780	113,00	L=60
ZF8	0592790	119,00	L=80
ZF12	0592800	131,00	L=120
ZF16	0592810	140,00	L=160
ZF20	0592710	152,00	L=200
ZF24	0592720	163,00	L=240



Satz Räder (2+2)

R	97432000	243,00	
RI	97433000	383,00	inox



Umlaufende Handleiste

CMA1808	1.177,00	104 x 203
CMA1812	1.285,00	144 x 203
CMA1816	1.366,00	184 x 203
CMA1820	1.451,00	224 x 203
CMA1824	1.472,00	264 x 203

Bestellungen von Handleisten bitte erst mit der Verkaufsabteilung abklären

Alle Preise zzgl. gesetzl. 19% MwSt.

Modell	Code	€	L x B x H (cm)
--------	------	---	----------------



Wasserhahn für Tischgeräte

9CAT	0592940	284,00	
------	---------	--------	--

Wasserhahn für Geräte mit Unterbau

9CAM	0592690	328,00	
------	---------	--------	--

Geeignet für Installation auf Herde, Wasserbäder und Glühplattenherde.

Modell	Code	€	L x B x H (cm)
--------	------	---	----------------



Abschluss-Seitenwand

TVT1	0592390	83,00	
------	---------	-------	--

Abschluss-Seitenwand

TVT2	0592400	99,00	
------	---------	-------	--

Abschluss-Seitenteil rechts



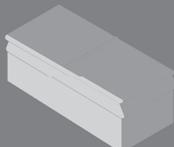
PT9DX		905,00	
-------	--	--------	--

Abschluss-Seitenteil links



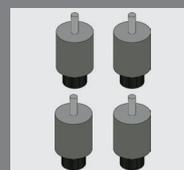
PT9SX		905,00	
-------	--	--------	--

Abschluss-Seitenteil



PT18		1.082,00	
------	--	----------	--

4 CNS-Füße Höhe 3 cm für Installation auf neutrale Elemente



9PT	0593580	45,00	
-----	---------	-------	--

4 CNS-Füße Höhe 5cm für Installation auf Betonsockel



PZM	0592860	171,00	
-----	---------	--------	--

2 CNS-Füße mit Befestigungsflansch 7 x 7 cm



KPA	0592870	57,00	
-----	---------	-------	--