

Modulare Küchentechnik – Vertrauen Sie der eXPerience Serie

Die neue eXPerience Serie verkörpert eine ganze Reihe cleverer Innovationen, mit denen Koch-Effizienz und -Produktivität deutlich verbessert werden können:

- Das Hochleistungs-Induktions Top und der Wok verbessern die Performance und stellen sicher, dass wenige Emissionen austreten, um mehr Energie zu sparen und bessere Umgebungsbedingungen zu schaffen.
- Der Electric Hob Top bietet kleinen, arbeitsintensiven Küchen eine erhöhte Produktivität im Vergleich zu Standard Kochplatten.
- Die exklusiven “Flower Flame” Gasbrenner garantieren Flexibilität und hohe Effizienz. Aufgrund ihrer einzigartigen Form passt sich die Flamme Töpfen und Pfannen mit unterschiedlichen Durchmessern perfekt an.

Mit mehr als 200 Modellen mit Gas- und Elektrofunktionen bieten wir mit den beiden Produktlinien 700XP und 900XP größte Flexibilität für jede Küche.

Unglaublich einfach

Alles ganz leicht gemacht. Jederzeit perfekte Ergebnisse dank einzigartiger Lösungen mit genauer, automatischer Kontrolle. Herausragende Reinigungsfähigkeit und garantierte Bediener-sicherheit.

Höchste Leistung

Leistung, Produktivität und Flexibilität in Einem. Bereiten Sie ganz einfach mehrere Speisen in erforderlicher Menge, um alle Wünsche Ihrer Kunden zu erfüllen.

Exklusive Anpassungsvielfalt

Ein Komplettangebot an leistungsstarken, vielseitigen Lösungen, die sich jeder Küche anpassen und maximale Qualität und Leistung garantieren.

Optimaler Profit

Innovative Lösungen für hohes Effizienz- und Einsparpotenzial. Weniger Verbrauch und niedrigere Betriebskosten. Besser für Ihren Geldbeutel und für die Umwelt.



Ein neues Kocherlebnis mit den leistungsstarken Gaskochern

Die Gaskocher 700XP und 900XP bieten dank der stufenlosen Leistungsregulierung jetzt einen grösseren Temperaturregelbereich. Vergessen Sie verbrannte Lebensmittel und reduzieren Sie die Lebensmittelverschwendung. Bieten Sie Ihren Kunden ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis und sorgen Sie für die perfekte Zubereitung jedes Gerichts. Holen Sie mit dem intelligenten EcoFlame-Sensor das Beste aus Ihrer Arbeit heraus, minimieren Sie sich wiederholende Bewegungen und bleiben Sie konzentriert.

XP – größte Flexibilität und Anpassungsfähigkeit für jede Küche



| Gasherde | Gasglühplatten |
|---|---|
| Einteilige, gepresste Arbeitsplatte aus Edelstahl (2 mm beim 900XP, 1,5 mm bei 700XP) mit glatten, abgerundeten Ecken | Einteilige, gepresste Arbeitsplatte aus Edelstahl (2 mm beim 900XP, 1,5 mm beim 700XP) mit glatten, abgerundeten Ecken |
| Außenverkleidungen aus Edelstahl mit Scotch-Brite-Schliff | Außenbleche aus Edelstahl mit Scotch-Brite-Schliff |
| Rechtwinklige, lasergeschnittene Abkantungen für den bündigen Einbau der Einheiten | Rechtwinklige, lasergeschnittene Abkantungen für den bündigen Einbau der Einheiten |
| Pfannenuntersetzer aus Gusseisen (Standard) | Widerstandsfähige Kochfläche aus Gusseisen |
| Pfannenuntersetzer aus Edelstahl (optional) | Kochfläche mit unterschiedlichen Temperaturzonen, maximale Temperatur von 500 °C in der Mitte, die zum Rand hin stufenweise auf 200 °C absinkt |
| Hocheffiziente „Flower Flame“-Brenner | Einfacher zentraler Brenner mit optimierter Verbrennung und Zündsicherung |
| Brenner mit Zündsicherung | Piezozündung |
| Geschützte Zündflamme | Geschützte Zündflamme |
| Ofenfunktionen <ul style="list-style-type: none"> • Vertiefte, doppelwandige, isolierte Tür mit gepresstem Innenblech für luftdichten Verschluss und bessere Hygiene • Ofenkammer aus Edelstahl mit geriffelter Grundplatte (5 mm Gusseisen beim 900XP und 2 mm schwarzer emaillierter Stahl beim 700XP) • Garraum mit 3 Stufen für GN 2/1 Backbleche | Ofenfunktionen <ul style="list-style-type: none"> • Vertiefte, doppelwandige, isolierte Tür mit gepresstem Innenblech für luftdichten Verschluss und bessere Hygiene • Garraum aus Edelstahl mit geriffelter Grundplatte (5 mm Gusseisen beim 900XP und 2 mm schwarzer emaillierter Stahl beim 700XP) • Ofenkammer mit 3 Stufen für GN 2/1 Backbleche |
| Gasofen mit rohrförmigem, atmosphärischem, zentralem Hocheffizienzbrenner aus Edelstahl mit optimierter Verbrennung, Flammenausfallsicherung und Piezozündung unter der Grundplatte. Einstellbarer Thermostat: <ul style="list-style-type: none"> - 900XP von 120 °C bis 280 °C - 700XP von 110 °C bis 270 °C | Gasofen mit rohrförmigem, atmosphärischem, zentralem Hocheffizienzbrenner aus Edelstahl mit optimierter Verbrennung, Flammenausfallsicherung und Piezozündung unter der Grundplatte. Einstellbarer Thermostat: <ul style="list-style-type: none"> - 900 XP von 120 °C bis 280 °C - 700 XP von 110 °C bis 270 °C |
| Elektroöfen mit separaten Thermostaten für die oberen und unteren Heizelemente. Einstellbarer Thermostat: <ul style="list-style-type: none"> - 900 XP von 110 °C bis 285 °C - 700 XP von 140 °C bis 300 °C | Merkmale des Gaskonvektionsofens <ul style="list-style-type: none"> • Doppelwandige, isolierte Tür mit Dichtung für luftdichten Verschluss • Emaillierter Garraum mit Backblechträgern aus Edelstahl • Garraum mit 2 Stufen für 2 GN 2/1 Pfannen • Rohrförmiger Edelstahlbrenner mit optimierter Verbrennung, Flammenausfallsicherung und Piezozündung unter der Grundplatte • Einstellbarer Thermostat von 120 °C bis 180 °C |
| Merkmale des Gaskonvektionsofens <ul style="list-style-type: none"> • Doppelwandige, isolierte Tür mit Dichtung für luftdichten Verschluss • Emaillierte Ofenkammer mit Backblechträgern aus Edelstahl • Garraum mit 2 Stufen für 2 GN 2/1 Pfannen • Rohrförmiger Edelstahlbrenner mit optimierter Verbrennung, Flammenausfallsicherung und Piezozündung unter der Grundplatte • Einstellbarer Thermostat von 120 °C bis 180 °C | Versionen der 900-Reihe <ul style="list-style-type: none"> • Plattenmodell, 800 mm breit • Glühplatte mit 2 Brennern, Breiten: 800 und 1200 mm • bei statischen Gas- oder Konvektionsofen |
| Versionen der 900-Reihe <ul style="list-style-type: none"> • 2, 4, 6, oder 8 Brenner • 6- und 10-kW-Brenner • Plattenmodelle • bei statischen Gas- oder Konvektionsofen • bei großen Gasöfen, 1200 mm • bei statischen Elektroöfen • Breiten: 400, 800, 1200, 1600 mm | Versionen der 700-Reihe <ul style="list-style-type: none"> • Plattenmodell, 800 mm breit • bei statischen Gasöfen • Glühplatte mit 2 Brennern, 800 mm breit • Glühplatte mit 2 Brennern, 1200 mm breit • 2 Brenner, Glühplatte, 2 Brenner, 1200 mm breit |
| Versionen der 700-Reihe <ul style="list-style-type: none"> • 2, 4, oder 6 Brenner • 5,5-kW-Brenner • Plattenmodelle • bei statischen Gasöfen • bei statischen Elektroöfen • Breiten: 400, 800, 1200 mm | |



| Kochplatten für Gasherde |
|--|
| Einteilige, 2 mm dicke, gepresste Arbeitsplatte aus Edelstahl mit glatten, abgerundeten Ecken |
| Außenbleche aus Edelstahl mit Scotch-Brite-Schliff |
| Rechtwinklige, lasergeschnittene Abkantungen für den bündigen Einbau der Einheiten |
| Glatte Stahlplatte |
| Edelstahlbrenner mit selbststabilisierender Flamme. Jeder Brenner hat 2 Arme mit 4 Flammenreihen |
| Piezozündung |
| Geschützte Zündflamme |
| Versionen der 900-Reihe |
| • Plattenmodelle, Breiten: 400, 800 mm |

| Induktionsplatten |
|---|
| Einteilige, gepresste Arbeitsplatte aus Edelstahl (2 mm beim 900XP, 1,5 mm bei 700XP) mit glatten, abgerundeten Ecken |
| Außenbleche aus Edelstahl mit Scotch-Brite-Schliff |
| Einteilige Seiten- und Rückbleche für Langlebigkeit und maximale Stabilität |
| Rechtwinklige, lasergeschnittene Abkantungen für den bündigen Einbau der Einheiten |
| Effektive, hocheffiziente und 6 mm dicke Ceran® Glas-Kochfläche |
| Unabhängig gesteuerte Induktionszonen: - 5 kW (Ø 230 mm für 700XP - 280 mm für 900XP) - 3,5kW (Ø 230 mm bei 700XP) mit Überhitzungsschutz |
| Bediendisplay mit 9 Leistungsstufen und Anzeige für den Zonenbetrieb |
| Induktionswok |
| • Effektive, hocheffiziente und 6 mm dicke Ceran® Glas-Cuvette |
| • Eine Induktionszone mit Überhitzungsschutz |
| • Bediendisplay mit 9 Leistungsstufen und Anzeige für den Betrieb |
| 700XP frontale „pikante“ Induktionsplatte |
| • 2 unabhängig gesteuerte Induktionszonen, 5 kW (230 mm Ø), jeweils mit Überhitzungsschutz |
| • 6 x GN 1/9 Gewürzgläser mit Deckel |
| Versionen der 900-Reihe |
| • Plattenmodelle, Breiten: 400, 800 mm |
| Versionen der 700-Reihe |
| • Plattenmodelle, Breiten: 400, 800 mm |





| Grillgeräte | Verchromte Bratplatten |
|---|---|
| Einteilige, gepresste Arbeitsplatte aus Edelstahl (2 mm beim 900XP, 1,5 mm bei 700XP) mit glatten, abgerundeten Ecken | Einteilige, gepresste Arbeitsplatte aus Edelstahl (2 mm beim 900XP, 1,5 mm bei 700XP) mit glatten, abgerundeten Ecken |
| Außenbleche aus Edelstahl mit Scotch-Brite-Schliff | Außenbleche aus Edelstahl mit Scotch-Brite-Schliff |
| Einteilige Seiten- und Rückbleche für Langlebigkeit und maximale Stabilität | Einteilige Seiten- und Rückbleche für Langlebigkeit und maximale Stabilität |
| Rechtwinklige, lasergeschnittene Abkantungen für den bündigen Einbau der Einheiten | Rechtwinklige, lasergeschnittene Abkantungen für den bündigen Einbau der Einheiten |
| Abnehmbarer 3-seitiger Spritzschutz aus Edelstahl | Kochplatte (20 mm dick beim HP 900XP, 15 mm dick beim 900XP und 12 mm dick beim 700XP) für eine gleichmäßige Temperaturverteilung |
| Freistehende Modelle – doppelseitige Gusseisenroste - geriffelt für Fleisch und glatt für Fisch und Gemüse | Kochfläche aus Stahl oder hartverchromt |
| Platten-Gasmodelle - Gusseisenroste | Große Abflusslochung mit Fettauffangrinne |
| Platten-Elektromodelle - Edelstahlroste | Große Fettauffangrinne (optional) |
| Rostschaber standardmäßig enthalten | 900XP Gasmodelle |
| Gasmodelle • Edelstahlbrenner mit Flammenausfallsicherung und Leitbleche, um Verstopfungen zu vermeiden | - Stahloberfläche – thermostatische Steuerung, Sicherheitsthermostat, Temperaturbereich 90 °C bis 280 °C - Stahloberfläche – Temperaturbereich 210 °C bis 420 °C - Hartverchromte Oberfläche, thermostatische Steuerung, Sicherheitsthermostat, Temperaturbereich 130 °C bis 300 °C |
| Elektromodelle • Incoloy-Heizelemente können von vorne hochgestellt werden • EIN-LED-Anzeige • Elektronische Energiesteuerung für präzise Regulierung | 700XP Gasmodelle - Stahloberfläche – Temperaturbereich 200 °C bis 400 °C - Hartverchromte Oberfläche, thermostatische Steuerung, Sicherheitsthermostat, Temperaturbereich 130 °C bis 300 °C |
| 700XP Gas-Lavastein-Grillgeräte • Lavasteine für das besondere Grillaroma • Edelstahlbrenner mit Flammenausfallsicherung und Leitbleche, um Verstopfungen zu vermeiden | Piezozündung |
| HP Gas-PowerGrills • Hocheffizientes Strahlungsheizsystem, patentiert (US9591947B2 und zugehörige Produktfamilie) • Edelstahlbrenner mit optimierter Verbrennung, Flammenausfallsicherung, geschützter Zündflamme und Piezozündung • Max. Temperatur auf Kochfläche 320/350 °C • Belastbare, abnehmbare Gusseisenroste • Fettauffangrinne auf ganzer Länge, 1 pro Brenner | Elektromodelle • Incoloy-(900XP) oder Infrarot-(700XP) Heizelemente unter der Kochplatte • Thermostatische Steuerung, Sicherheitsthermostat - Temperaturbereich 120 °C bis 280 °C (900XP) - Temperaturbereich 110 °C bis 300 °C (700XP) |
| HP Elektro-PowerGrills • Heizelemente um 90° hochstellbar, für einfache Reinigung • Abnehmbare, 2 mm dicke, U-förmige Stahlroste für schnelles Erhitzen der Kochfläche Patentiert (EP3127458B1 und zugehörige Produktfamilie) • Fest eingebaute Mulde mit Ablauf, um restliche Bratsäfte und Fett aufzufangen • Großer Ablauf mit Überlaufschutz und Filter, zum Patent angemeldet (EP18178137.8) • LED-Warnanzeige, um darauf hinzuweisen, dass die Mulde leer ist • Wasserhahn mit Bedienknopf • Max. Temperatur auf Kochfläche 300/330°C • Abnehmbare Edelstahlleitbleche, um Hitze aufzunehmen und die Kochzeit zu verkürzen | Gasofen mit rohrförmigem, atmosphärischem, zentralen Hocheffizienzburner aus Edelstahl mit optimierter Verbrennung, Flammenausfallsicherung und Piezozündung unter der Grundplatte. Einstellbarer Thermostat: - 900 XP von 120 °C bis 280 °C - 700 XP von 110 °C bis 270 °C |
| Plattenmodelle, Gas Breiten: 400, 800 mm | Elektroofen mit separaten Thermostaten für die oberen und unteren Heizelemente. Einstellbarer Thermostat: - 900 XP von 110 °C bis 285 °C - 700 XP von 140 °C bis 300 °C |
| Plattenmodelle, Elektro Breiten: 400, 800, 1200 mm | Gaskonvektionsofen mit rohrförmigem, atmosphärischem, zentralen Hocheffizienzburner aus Edelstahl mit optimierter Verbrennung, Flammenausfallsicherung und Piezozündung unter der Grundplatte. |
| | Versionen der 900-Reihe • Gas- oder Elektroheizung • Stahloberfläche (glatt, geriffelt, kombiniert) • hart-verchromte Oberfläche (glatt oder kombiniert) • geneigte oder horizontale Oberfläche • Plattenmodelle, Breiten: 400, 800 mm • beim statischen Gas- oder Elektroofen • HP-Plattenversion, Gas/Elektro, Stahloberfläche (glatt oder kombiniert), 1200 mm |
| | Versionen der 700-Reihe • Gas- oder Elektroheizung • Stahloberfläche (glatt, geriffelt, kombiniert) • hart-verchromte Oberfläche (glatt oder kombiniert) • geneigte oder horizontale Oberfläche • Plattenmodelle, Plattenbreiten: 400, 800 mm Einstellbarer Thermostat-120 °C bis 280 °C |



Elektro-Frittenwanne

Einteilige, gepresste Arbeitsplatte aus Edelstahl (2 mm beim 900XP, 1,5 mm bei 700XP) mit glatten, abgerundeten Ecken

Außenbleche aus Edelstahl mit Scotch-Brite-Schliff

Einteilige Seiten- und Rückbleche für Langlebigkeit und maximale Stabilität

Rechtwinklige, lasergeschnittene Abkantungen für den bündigen Einbau der Einheiten

Perforierter Blindboden, um überschüssiges Öl in den Muldenbehälter abzulassen

Infrarot-Heizlampe auf der Rückseite des Geräts

Ein-/Aus-Schalter

Geeignet für GN 1/1 Behälter, max. Höhe 150 mm

Versionen der 900-Reihe

- Plattenmodell, 400 mm breit

Versionen der 700-Reihe

- Plattenmodell, 400 mm breit

Fritteusen

Einteilige, gepresste Arbeitsplatte aus Edelstahl (2 mm beim 900XP, 1,5 mm bei 700XP) mit glatten, abgerundeten Ecken

Außenbleche aus Edelstahl mit Scotch-Brite-Schliff

Einteilige Seiten- und Rückbleche für Langlebigkeit und maximale Stabilität

Rechtwinklige, lasergeschnittene Abkantungen für den bündigen Einbau der Einheiten

Ölablasshahn

Thermostatische Temperaturregelung mit Sicherheitsthermostat zum Schutz vor Überhitzung

Temperaturbereiche

- bis zu 18 l, Gas/Elektro - von 105 °C bis 185 °C
- 23 l, Gas - von 120 °C bis 190 °C
- 23 l, Elektro - von 110 °C bis 185 °C

Gasmodelle

V-förmige Mulde mit externen hocheffizienten Edelstahlbrennern mit optimierter Verbrennung, Flammenausfallsicherung, geschützter Zündflamme und Piezozündung

Elektromodelle

V-förmige Mulde mit externen hocheffizienten Infrarot-Heizelementen

900XP - 23 l HP-Fritteuse mit

- elektronischer Steuerung zur Einstellung der Kochtemperatur und der Kochzeit, Hauptschalter, Einstellung der Ist-Temperatur, Speicherung des Kochprogramms
- Automatische Kochfunktion zum Patent angemeldet (EP15178651.4 und zugehörige Produktfamilie)
- Öl-Rezirkulationspumpe
- vorgesehen für das fortschrittliche Filterungssystem
- automatische Korbbühvorrichtung

Gasrohr-Fritteuse

- Ideal für panierte Speisen
- Gasrohr in der Mulde schaffen eine „Kaltzone“, um Lebensmittelpartikel aufzunehmen
- Edelstahlbrenner mit optimierter Verbrennung, Flammenausfallsicherung und geschützter Zündflamme
- Thermostatische Temperaturregelung von 110 °C bis 190 °C
- Sicherheitsthermostat zum Schutz vor Überhitzung
- Piezozündung

Versionen der 900-Reihe

- Gas oder Elektro, interne oder externe Elemente
- 1 oder 2 Mulden
- 15 l, 18 l, 23 l
- Breiten: 400, 800 mm
- Gasrohr-Fritteuse, 23 l, 400 mm breit

Versionen der 700-Reihe

- 2x5 l, 7 l, 12 l, 14 l, 15 l
- Gas oder Elektro, interne oder externe Elemente
- 1 oder 2 Mulden
- Plattenmodelle, Breiten: 400, 800 mm
- Gasrohr-Fritteuse, 34 l, 800 mm breit





| Pastakocher | Bainmaries |
|---|---|
| Einteilige, gepresste Arbeitsplatte aus Edelstahl (2 mm beim 900XP, 1,5 mm bei 700XP) mit glatten, abgerundeten Ecken | Einteilige, gepresste Arbeitsplatte aus Edelstahl (2 mm beim 900XP, 1,5 mm bei 700XP) mit glatten, abgerundeten Ecken |
| Außenbleche aus Edelstahl mit Scotch-Brite-Schliff | Außenbleche aus Edelstahl mit Scotch-Brite-Schliff |
| Einteilige Seiten- und Rückbleche für Langlebigkeit und maximale Stabilität | Einteilige Seiten- und Rückbleche für Langlebigkeit und maximale Stabilität |
| Rechtwinklige, lasergeschnittene Abkantungen für den bündigen Einbau der Einheiten | Rechtwinklige, lasergeschnittene Abkantungen für den bündigen Einbau der Einheiten |
| Kochmulde aus Chromnickel-Edelstahl 1.4404 mit nahtloser Schweißung | Edelstahlmulde mit abgerundeten Ecken und nahtloser Schweißung |
| Schutzvorrichtung verhindert Betrieb ohne Wasser | Geeignet für GN 1/1 Behälter, max. Höhe 150 mm |
| Selbstabstreifendes System mit konstanter Wasserbefüllung, reguliert über einen manuellen Wasserhahn | Betriebstemperatur von 30 °C bis 90 °C |
| Großer Ablauf mit manuellem Kugelventil für das schnelle Entleeren der Mulde | Maximaler Wasserfüllstand an der Seite der Mulde markiert |
| Automatische Korbhubvorrichtung (optional) | Manuelle Wasserbefüllung (Wasserfüllhahn kann optional bestellt werden) |
| Gasmodelle | Fronthahn oder Wasserablauf |
| <ul style="list-style-type: none"> • „Energiekontrolle“ für präzise Energieregulierung • Einzel gesteuerte Hochleistungsbrenner (einer pro Mulde), unter der Mulde mit Flammenausfallsicherung, Zündflamme und Piezozündung • Kein Stromanschluss erforderlich | Versionen der 900-Reihe |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Gas- oder elektrische Erwärmung • Plattenmodelle, Breiten: 400, 800 mm |
| Elektromodelle | Versionen der 700-Reihe |
| <ul style="list-style-type: none"> • Infrarot-Heizsystem unter der Mulde | <ul style="list-style-type: none"> • Elektrische Erwärmung • Plattenmodelle, Breiten: 400, 800 mm |
| 700XP HP Automatischer Pastakocher | |
| <ul style="list-style-type: none"> - 4 unterschiedliche Kochzyklen von geringer bis voller Leistung - programmierbarer automatischer Korbhub (Möglichkeit, 5 unterschiedliche Kochzeiten pro Korb zu speichern) | |
| Versionen der 900-Reihe | |
| <ul style="list-style-type: none"> • 40 l, Gas/Elektro, 1 oder 2 Mulden, Breiten: 400, 800 mm • 150 l, Gas/Elektro/Dampf, 1 oder 2 Mulden, automatisch, Breiten: 800, 1600 mm • 190 l, Gas/Elektro/Dampf, 1 Mulde, automatisch, Breite: 1200 mm | |
| Versionen der 700-Reihe | |
| <ul style="list-style-type: none"> • HP Automatikmodell, 20 l, Elektro • 24,5 l, Gas/Elektro, 1 oder 2 Mulden, Breiten: 400, 800 mm | |





| Kochkessel |
|---|
| Mulde und doppelwandiger Deckel aus Edelstahl |
| Außenbleche aus Edelstahl mit Scotch-Brite-Schliff |
| Gepresste Mulde und Deckel aus 1.4401 Edelstahl |
| Tiefgezogene Mulde mit abgerundeten Ecken und nahtloser Schweißung |
| Sicherheitsventil, um den Arbeitsdruck bei Modellen mit indirekter Erwärmung zu gewährleisten |
| Druckmesserkontrollen für den korrekten Betrieb der Siedepfanne |
| Magnetventil für das Auffüllen mit warmem oder kaltem Wasser |
| Externes Ventil für das manuelle Entleeren von überschüssiger Luft, die sich im Gehäuse während der Heizphase bei Modellen mit indirekter Erwärmung angesammelt hat |
| Das geschlossene Heizsystem verhindert Energieverschwendung bei Modellen mit indirekter Erwärmung |
| Ablasshahn mit großer Kapazität zum Entleeren von Lebensmitteln |
| Gasmodelle |
| • Edelstahlbrenner mit optimierter Verbrennung, Flammenausfallsicherung, Temperaturbegrenzer und geschützter Zündflamme |
| Elektromodelle |
| • Heizelemente mit Energiekontrolle, Temperaturbegrenzer und Druckschalter |
| Direkte Beheizung |
| - Brenner erhitzen die Mulde direkt - Die Speisen können eine höhere Temperatur als bei indirekter Erwärmung erreichen |
| Indirekte Beheizung |
| - verwendet intern erzeugten Satttdampf bei 110 °C in Doppelmantel - Druckschalterkontrolle - Modelle auch erhältlich mit automatischer Befüllung des Wassers im Doppelmantel |
| Versionen der 900-Reihe |
| • runder Kessel, 60 l, 100 l, 150 l, 800 mm breit • rechteckiger Kessel, 250 l, 1200 mm breit • runder Kessel, 150 l, 800 mm breit mit Autoklav-Deckel • Gas- oder elektrische Beheizung • direkte oder indirekte Beheizung |
| Versionen der 700-Reihe |
| • runde Mulde, 250 l, 800 mm breit • Gas- oder elektrische Beheizung • direkte oder indirekte Beheizung |

| Kippbratpfannen |
|--|
| Mulde mit abgerundeten Ecken, nahtloser Schweißung und doppelwandigem Deckel aus Edelstahl |
| Außenbleche aus Edelstahl mit Scotch-Brite-Schliff |
| Einteilige Seiten- und Rückbleche für Langlebigkeit und maximale Stabilität |
| Bratboden mit „Duomat“-Prinzip, sodass die Wärmestabilität erhöht wird. Die Verformung der Kochfläche wird vermieden und sie ist beständiger gegen Korrosion. |
| Hochpräzises manuelles oder automatisches Neigungssystem |
| Gasmodelle |
| • Brenner mit optimierter Verbrennung, Flammenausfallsicherung und Piezozündung, mit elektronischer Flammensteuerung • Brenner sind in der Unterseite der Mulde integriert, beim Neigen bewegen sie sich zusammen (900XP) • Thermostatische Temperaturkontrolle - 900 XP von 120 °C bis 300 °C - 700 XP von 90 °C bis 290 °C |
| Elektromodelle |
| • Infrarot-Heizelemente unter der Kochfläche • Heizelemente sind in der Unterseite der Mulde integriert, beim Neigen bewegen sie sich zusammen • Thermostatische Temperaturkontrolle - 900 XP von 120 °C bis 300 °C - 700 XP von 120°C bis 280°C |
| Versionen der 900-Reihe |
| • 80 l, 800 mm breit • 100 l, 1000 mm breit • Gas- oder elektrische Beheizung • „Duomat“-Bratboden • automatische oder manuelle Kippung |
| Versionen der 700-Reihe |
| • 60 l, 800 mm breit • Gas- oder elektrische Beheizung • „Duomat“-Bratboden • manuelle Kippung |





| |
|---|
| Multifunktionskocher |
| Einteilige, gepresste Arbeitsplatte aus Edelstahl (2 mm beim 900XP, 1,5 mm bei 700XP) mit glatten, abgerundeten Ecken |
| Außenbleche aus Edelstahl mit Scotch-Brite-Schliff |
| Einteilige Seiten- und Rückbleche für Langlebigkeit und maximale Stabilität |
| Rechtwinklige, lasergeschnittene Abkantungen für den bündigen Einbau der Einheiten |
| Edelstahlmulde mit abgerundeten Ecken, nahtlos mit der Oberfläche verschweißt |
| Kochfläche aus Verbundstahl (3 mm Schicht 1.4401 Chromnickel-Edelstahl im Verbund mit einer 12 mm dicken Stahlschicht) |
| Gasmodelle |
| <ul style="list-style-type: none"> • Brenner mit doppelter Flammenreihe für einheitliche Wärmeverteilung • Thermostatisches Gasventil. Piezozündung • Temperaturbereich von 100 °C bis 250 °C |
| Elektromodelle |
| <ul style="list-style-type: none"> • Incoloy-Heizelemente unter der Kochfläche • Thermostatische Steuerung und Energieregler für präzise Kochkontrolle und Verringerung von Energieabweichungen von der eingestellten Temperatur • Temperaturbereich <ul style="list-style-type: none"> - 900 XP von 100 °C bis 300 °C - 700 XP von 100 °C bis 250 °C |
| Versionen der 900-Reihe |
| <ul style="list-style-type: none"> • 22 l, 800 mm breit • Gas- oder elektrische Beheizung |
| Versionen der 700-Reihe |
| <ul style="list-style-type: none"> • 11 l, 22 l • Breiten: 400, 800 mm • Gas- oder elektrische Beheizung |

| |
|---|
| Kühl-/Gefrierunterbau |
| Außenbleche aus Edelstahl mit Scotch-Brite-Schliff |
| Kühl-/Gefrierunterbau |
| <ul style="list-style-type: none"> • Möglichkeit der Nutzung sowohl als Kühl- als auch als Gefriergerät. Die Temperatur kann zwischen -22 °C und +8 °C eingestellt werden. • Digitaler Thermostat und Anzeige • Integrierter Kompressor • 2 Schubladen mit Sicherheitsanschlag und perforierter Bodenplatte, kann jeweils mit bis zu 40 kg belastet werden • Installation auf Rädern möglich • Für Umgebungstemperaturen von bis zu 43 °C • Ermöglicht eine IcyHot-Konfiguration |
| Kühl- und Gefrierunterbau |
| <ul style="list-style-type: none"> • Temperaturbereich: <ul style="list-style-type: none"> - Kühlgerät von -2 °C bis +10 °C - Gefriergerät von -15 °C bis -20 °C • Integrierter Kompressor • Thermostat, Abtauanzeige und EIN-/AUS-Schalter • Große Edelstahlschubladen auf kippbaren Teleskopschienen, passend für GN 1/1-Behälter • Für Umgebungstemperaturen von bis zu 43 °C |
| Versionen der 900-Reihe |
| <ul style="list-style-type: none"> • Kühl-/Gefrierunterbau, 2 Schubladen, 1200 mm breit • Kühlunterbau, 2 Schubladen, 1200 mm breit |
| Versionen der 700-Reihe |
| <ul style="list-style-type: none"> • Kühlunterbau mit 2 Türen oder 2/4 Schubladen, 1200 mm breit • Kühlunterbau mit 3 Türen oder 3/6 Schubladen, 1600 mm breit • Gefrierunterbau, 2 Schubladen, 1200 mm breit |





Arbeitstische und Unterbauten

Arbeitstische

- Außenbleche aus Edelstahl mit Scotch-Brite-Schliff
- Einteilige Seiten- und Rückbleche für Langlebigkeit und maximale Stabilität
- Mit geschlossener Front oder mit Schublade

Spülschränke

- Außenbleche aus Edelstahl mit Scotch-Brite-Schliff
- Einteilige Seiten- und Rückbleche für Langlebigkeit und maximale Stabilität
- GN-kompatible Mulden

Wassersäule mit Literzähler

- Außenbleche aus Edelstahl mit Scotch-Brite-Schliff
- Einteilige Seiten- und Rückbleche für Langlebigkeit und maximale Stabilität
- Digitaler Literzähler zur Überwachung des Wasserfüllstands

Offener Unterbau

- Außenbleche aus Edelstahl mit Scotch-Brite-Schliff
- Optionales Zubehör:
 - Türen mit Griffen
 - Schubladen
 - Heizelemente
 - Schienen für GN-Behälter

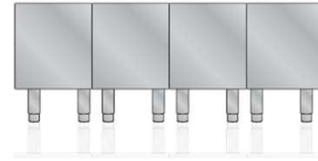
Versionen der 900-Reihe

- Arbeitsplatten, Breiten: 200, 400, 800 mm
- Arbeitsplatte mit Schublade, Breiten: 200, 400, 800 mm
- Spülschrank, Breite: 400 mm
- Wassersäule mit Literzähler, 200 mm breit
- offener Unterbau, Breiten: 400, 800, 1200 mm
- geschlossener Unterbau oder Unterbau mit Schublade für Flaschen, 200 mm breit

Versionen der 700-Reihe

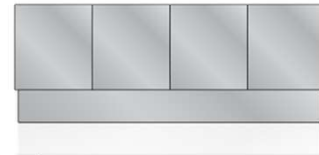
- Arbeitsplatten, Breiten: 200, 400, 800 mm
- Arbeitsplatten mit Schublade, Breiten: 400, 800 mm
- Spülschrank, Breite: 400 mm
- Wassersäule mit Literzähler, 200 mm breit
- offener Unterbau, Breiten: 400, 800, 1200 mm
- geschlossener Unterbau oder Unterbau mit Schublade für Flaschen, 200 mm breit

Ihre Küche individuell montiert



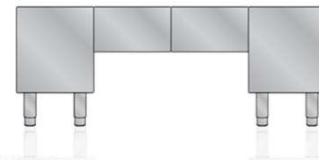
Auf Füßen

Höhenverstellbare Edelstahlfüße. Serienausstattung bei allen Geräten und Unterbauten.



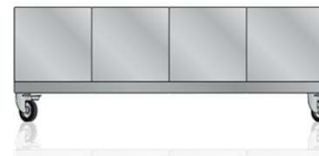
Mit Sockelblenden

Verdeckt die Füße zwischen Geräten und Boden. Kann bei freistehenden Geräten und Unterbauten auf Füßen montiert werden.



Brückenbauweise

Bietet eine hygienische Lösung, indem mehrere Funktionselemente zwischen zwei freistehenden Einheiten aufgehängt werden. Komponenten - müssen zwischen zwei freistehenden Einheiten bis zu einer Länge von 1600 mm installiert werden. Freistehende Geräte - können bis zu einer Länge von 2000 mm installiert werden.



Auf Rädern

Ersetzen Füße, bieten eine flexible Lösung, die ein einfaches Verschieben der Geräte ermöglicht. Kann auf allen freistehenden Geräten und Unterbauten montiert werden. Verwendet Tragstangen, um die Zahl der Räder zu reduzieren.