



Preisliste
2025.01

ICON HEISLUFTDÄMPFER MIT DIREKTEM DAMPF	5
ICON51 HEISLUFTDÄMPFER MIT DIREKTEM DAMPF	11
ZUBEHÖR ICIN / ICON51	17
SYNAPSY KOMBI FÜR DIE GASTRONOMIE UND GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG	29
ZUBEHÖR SYNAPSY	45
REINIGUNG UND WARTUNG	65
ZOOM SCHOCKKÜHLER FÜR KLEINE - MITTLERGROSSE GASTRONOMIE UND KONDITOREI	69
MULTIGRILL	83







ICON

HEISLUFTDÄMPFER MIT DIREKTEM DAMPF



ICON

HEISSLUFTDÄMPFER MIT DIREKTEM DAMPF

ELEKTRISCHE		ICEM051E	ICET051E	ICEM071E	ICET071E	ICEM101E	ICET101E
Preis	€	4.280,00	5.350,00	5.620,00	6.830,00	6.470,00	7.680,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	7,25	7,25	12,5	12,5	14,5	14,5
Versorgungsspannung	V - Hz	1N-AC 230 V 3-AC 230 V 3N-AC 400 V - 50	1N-AC 230 V 3-AC 230 V 3N-AC 400 V - 50	3-AC 230 V 3N-AC 400 V - 50	3-AC 230 V 3N-AC 400 V - 50	3-AC 230 V 3N-AC 400 V - 50	3-AC 230 V 3N-AC 400 V - 50
GAS		ICGM051E	ICGT051E	ICGM071E	ICGT071E	ICGM101E	ICGT101E
Preis	€	6.420,00	7.360,00	7.750,00	8.550,00	8.930,00	10.210,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	0,25	0,25	0,5	0,5	0,5	0,5
Versorgungsspannung	V - Hz	1N-AC 230 V - 50	1N-AC 230 V - 50	1N-AC 230 V - 50	1N-AC 230 V - 50	1N-AC 230 V - 50	1N-AC 230 V - 50
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20	kW/Kcal	8,5 / 7310	8,5 / 7310	12 / 10320	12 / 10320	16 / 13760	16 / 13760
Außenabmessungen (BxTxH)	mm [inch]	777 x 729 x 777 [30.6 x 28.7 x 30.6]	777 x 729 x 777 [30.6 x 28.7 x 30.6]	777 x 729 x 942 [30.6 x 28.7 x 37.1]	777 x 729 x 942 [30.6 x 28.7 x 37.1]	777 x 729 x 1152 [30.6 x 28.7 x 45.4]	777 x 729 x 1152 [30.6 x 28.7 x 45.4]
Kapazität	GN / EN	5 x GN 1/1 • 5 x EN1 (600 x 400)	5 x GN 1/1 • 5 x EN1 (600 x 400)	7 x GN 1/1 • 7 x EN1 (600 x 400)	7 x GN 1/1 • 7 x EN1 (600 x 400)	10 x GN 1/1 • 10 x EN1 (600 x 400)	10 x GN 1/1 • 10 x EN1 (600 x 400)
Achsabstand	mm [inch]	70 [2.8]	70 [2.8]	70 [2.8]	70 [2.8]	70 [2.8]	70 [2.8]
Sitzplätze - Croissants	n.	30 / 80 - 60 / 80	30 / 80 - 60 / 80	50 / 120 - 84 / 112	50 / 120 - 84 / 112	80 / 150 - 120 / 160	80 / 150 - 120 / 160
Für die maximalen Gesamtabmessungen beachten Sie bitte das technische Datenblatt.							

Sonderspannungen und Frequenzen auf Anfrage.

Es wird empfohlen, die Geräte von Kundendienstzentren installieren zu lassen, die von LAINOX anerkannt sind. Man empfiehlt eine regelmäßige planmäßige Wartung durch ein Kundendienstzentrum LAINOX, wie vom Hersteller empfohlen und im Wartungs- und Garantiehdbuch angegeben.

ICEM / ICGM

ELEKTROMECHANISCHE STEUERUNGEN - M



GARMODUS

- Manuelles Garen mit drei Garmodi: Umluft von 50°C bis 260°C, Dampfgaren von 50°C bis 130°C, Kombination aus Heissluft und Dampf von 50°C bis 260°C.

FUNKTIONSWEISE

- Bedientafel mit elektromechanischen Schaltern und Kontrollleuchten der Funktionen.

AUSSTATTUNG DER KONTROLLE UND STEUERUNG

- Autoreverse-Funktion (automatische Umkehrung der Drehrichtung des Ventilators) für eine perfekte Gleichmässigkeit.
- Manuelle Entlüftung der Kammer.
- LED-Beleuchtung der Kammer.

TECHNISCHE KONSTRUKTIONSEIGENSCHAFTEN

- Wasserdichter, perfekt glatter Garraum mit abgerundeten Ecken.
- Tür mit Doppelverglasung und Wärme reflektierenden Innenglas mit Luftzwischenraum für eine geringere Wärmeemission sowie einer höheren Leistungsfähigkeit.
- Aufklappbare Innenscheibe für eine leichtere Reinigung.
- Rechts oder Linksanschlag lieferbar.
- Einstellbare Türscharniere für eine optimale Abdichtung
- Luftleitblech kann für eine leichtere Reinigung der Ventilator-kammer geöffnet werden
- IPX4-Schutzgrad gegen Wasserstrahlen

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

- Manuelles Reinigungssystem mit externer Handbrause (Handbrause optional).

ICET / ICGT

AUSFÜHRUNG MIT ELEKTRONISCHER KONTROLLE - T



GARMODUS

- Automatisch mit 95 getesteten und gespeicherten Garprogrammen, inklusive Programme für das Aufwärmen auf dem Teller oder dem Blech ausgestattet.
- Programmierbar, mit der Möglichkeit des Speicherns einer automatischen Reihenfolge von bis zu 99 Garprogrammen (bis zu 9 Zyklen), denen ein Name und ein Symbol zugeordnet werden kann.
- Manuelles Garen mit drei Garmodi und Sofortstart: Umluft von 30°C bis 260°C, Dampfgaren von 30°C bis 130°C und Kombination aus Heißluft und Dampf von 30°C bis 260°C.
- Clima® - Automatisches Mess- und Kontrollsystem des Prozentsatzes der Luftfeuchtigkeit in der Garkammer.
- Schnellauswahl der bevorzugten Programme Scroll & Push, mit eigens dafür vorgesehenem Scroller.

FUNKTIONSWEISE

- Alphanumerisches LED-Display mit guter Sichtbarkeit HVS (High Visibility System) zur Anzeige folgender Werte: Temperatur, Clima, Zeit und Temperatur im Produktkern.
- 2,4-Zoll-Farbdisplay (LCD - TFT) zur Anzeige der bevorzugten Programme, der voreingestellten Programme, der Ventilation, der automatischen Reinigung, des Menüs und der Einstellungen.
- SCROLL-Rad mit Scroll und Drück-Funktion zur Bestätigung der getroffenen Auswahl.
- Manuelles Vorheizen.

AUSSTATTUNG ZUR KONTROLLE UND STEUERUNG

- Autoreverse-Funktion (automatische Umkehrung der Drehrichtung des Ventilators) für eine gleichmässige Garung.
- Automatisches Entlüftungskammer.
- Manuelle Entfeuchtung.
- Erleichterter Zugriff auf die programmierbaren Anwenderparameter, um persönliche Einstellungen am Gerät über das Menü vorzunehmen.
- 2 Ventilationsgeschwindigkeiten, die verringerte Geschwindigkeit aktiviert das Senken der Heizleistung. Für spezielle Garvorgänge kann die Geschwindigkeit abwechselnd verändert werden.
- Über einen Vier-Punkt-Kerntemperaturfühler (Kerntemperaturfühler optional) wird die Temperatur im Produktinneren kontrolliert.
- Nadel-Kerntemperaturfühler ø 1 nm, die für das Vakuumgaren sowie für kleines Gar gut eingesetzt wird (Option).
- USB-Anschluss zum Herunterladen der HACCP-Daten, zum Aktualisieren der Software und zum Herunter- und Hochladen von Garprogrammen.

- Voreinstellung des Systems zur Optimierung des Energieverbrauchs SN (Option).
- Serviceprogramm: Prüfung der Funktionen - Steuerplatine sowie zur Anzeige der Kerntemperaturfühler - Betriebsstundenzähler der Hauptfunktionen für planmäßige Wartung.
- Eigendiagnose und Überprüfung der Funktionstüchtigkeit des Geräts vor jedem Gebrauch, mit schriftlicher und akustischer Anzeige etwaiger Auffälligkeiten.
- LED-Beleuchtung der Kammer.
- **EcoSpeed** - Je nach Menge und Art des Produkts kontrolliert und optimiert das Gerät den Energieverbrauch, wobei immer genau die richtige Gartemperatur gehalten wird und Schwankungen vermieden werden.
- **EcoVapor** - Mit dem System EcoVapor werden Wasser- und Energieverbrauch dank der automatischen Kontrolle der Dampfsättigung im Garraum erheblich gesenkt.
- **Green Fine Tuning** (Gas Modellen) - Neues System zur Regulierung des Brenners und des Hochleistungs-Wärmetauschers, wodurch die Energieverschwendung verhindert und die Schadstoffemission gesenkt wird.

TECHNISCHE KONSTRUKTIONSEIGENSCHAFTEN

- Wasserdichter, perfekt glatter Garraum mit abgerundeten Ecken.
- Tür mit Doppelverglasung mit Luftzwischenraum und wärmereflektierendem Innenglas für eine geringere Wärmestrahlung in Richtung der bedienenden Person sowie eine höhere Leistungsfähigkeit.
- Aufklappbare Innenscheibe für eine leichtere Reinigung.
- Anschlag rechts oder links lieferbar.
- Einstellbare Türscharniere für eine optimale Abdichtung.
- Luftleitblech kann für eine leichtere Reinigung der Ventilator-kammer geöffnet werden.
- IPX4-Schutzgrad gegen Wasser.

REINIGUNG / WARTUNG

- Automatisches Reinigungssystem LCS (Liquid Clean System) (Option), mit integriertem Tank und automatischer Dosierung (Reinigungsflüssigkeit CombiClean Boosted in zu 100% recyclebaren Kapseln. Inbegriffen ist CombiBlue, alkalisches Desinfektionsmittel für die professionelle Inbetriebnahme von Öfen (990 gr).
- 7 Automatische Reinigungsprogramme.
- Manuelles Reinigungssystem mit externer Handbrause (Handbrause optional).

Modell	051	
Kapazität	GN / EN	5 x GN 1/1 • 5 x EN1 (600 x 400)
Kapazität - Wagen	n.	-
Achsabstand	mm[inch]	70 [2.8]
Sitzplätze - Croissants	n.	30 / 80 - 60 / 80
Außenabmessungen (BxTxH)	mm[inch]	777 x 729 x 777 [30.6 x 28.7 x 30.6]
Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH)	mm[inch]	910 x 865 x 900 [35.8 x 34.1 x 35.4]
Abmessungen der Garkammer (BxTxH)	mm[inch]	645 x 555 x 422 [25.4 x 21.9 x 16.6]



		AUSFÜHRUNG T	AUSFÜHRUNG M
ELEKTRISCHE		ICET051E	ICEM051E
Preis	€	5.350,00	4.280,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	7,25	7,25
Elektrische Absorption	A	11	11
Versorgungsspannung	V - Hz	1N-AC 230 V 3-AC 230 V 3N-AC 400 V - 50	1N-AC 230 V 3-AC 230 V 3N-AC 400 V - 50
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	74 / 85 [163.17 / 187.43]	74 / 85 [163.17 / 187.43]
GAS		ICGT051E	ICGM051E
Preis	€	7.360,00	6.420,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	0,25	0,25
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20	kW/Kcal	8,5 / 7310	8,5 / 7310
Elektrische Absorption	A	0	0
Versorgungsspannung	V - Hz	1N-AC 230 V - 50	1N-AC 230 V - 50
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	80 / 91 [176.40 / 200.66]	80 / 91 [176.40 / 200.66]

Frequenz 60 Hz - Bei Gerätebestellung Anfordern, ohne Aufpreis

SERIENAUSSTATTUNG

- Zwei Lüftergeschwindigkeiten: voll / reduziert
- USB-Anschluss
- Einhängeschienen
- Das Gerät ist vorbereitet zur Umrüstung auf folgende Spannungen: 1N-AC 230 V - 3-AC 230 V. Nur Elektromodelle

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

ILCS1	Automatisches Reinigungssystem - Für T-Ausführung	796,00
IPS051	Türanschlagwechsel	131,00
APDS	Sicherheitstüröffnung mit doppelklick	149,00
SN	Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle	288,00
SNCP	Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle. Exklusiv für das Power Garden-System	120,00
NPK	Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube	150,00
OCBM4	Trenntransformator für zweiphasigen Anschluss/einphasigen Anschluss für gasbetriebene Mod. 2AC 220-240V/1N AC 230V	240,00
CSA	Schublade mit 5-Liter-Tank. Als Wasserreserve, wenn kein Wasserzulauf vorhanden ist, um bis zu 60 Minuten lange Dampf- oder Kombi-Garvorgänge durchzuführen. Nicht verfügbar für automatisches Reinigungssystem	451,00
ISC04	Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler. Ø 3 mm - Für T-Ausführung	359,00
ISA01	Nadel-Kerntemperaturfühler. Ø 1 mm - Für T-Ausführung	359,00
ISP464	Aufpreis für Paar Auflageschienen - Ausführung EN1 (600 x 400) - IGP464	108,00

Modell	071	
Kapazität	GN / EN	7 x GN 1/1 • 7 x EN1 (600 x 400)
Kapazität - Wagen	n.	-
Achsabstand	mm[inch]	70 [2.8]
Sitzplätze - Croissants	n.	50 / 120 - 84 / 112
Außenabmessungen (BxTxH)	mm[inch]	777 x 729 x 942 [30.6 x 28.7 x 37.1]
Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH)	mm[inch]	910 x 865 x 1050 [35.8 x 34.1 x 41.3]
Abmessungen der Garkammer (BxTxH)	mm[inch]	645 x 449 x 586 [25.4 x 17.7 x 23.1]



		AUSFUHRUNG T	AUSFUHRUNG M
ELEKTRISCHE		ICET071E	ICEM071E
Preis	€	6.830,00	5.620,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	12,5	12,5
Elektrische Absorption	A	18	18
Versorgungsspannung	V - Hz	3-AC 230 V 3N-AC 400 V - 50	3-AC 230 V 3N-AC 400 V - 50
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	90 / 102 [198.45 / 224.91]	90 / 102 [198.45 / 224.91]
GAS		ICGT071E	ICGM071E
Preis	€	8.550,00	7.750,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	0,5	0,5
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20	kW/Kcal	12 / 10320	12 / 10320
Elektrische Absorption	A	0	0
Versorgungsspannung	V - Hz	1N-AC 230 V - 50	1N-AC 230 V - 50
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	97 / 109 [213.89 / 240.34]	97 / 109 [213.89 / 240.34]

Frequenz 60 Hz - Bei Gerätebestellung Anfordern, ohne Aufpreis

SERIENAUSSTATTUNG

- Zwei Lüftergeschwindigkeiten: voll / reduziert
- USB-Anschluss
- Einhängeschienen
- Das Gerät ist vorbereitet zur Umrüstung auf folgende Spannungen: 3-AC 230 V. Nur Elektromodelle

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

ILCS2	Automatisches Reinigungssystem - Für T-Ausführung	796,00
IPS071	Türanschlagwechsel	131,00
APDS	Sicherheitstüröffnung mit doppelklick	149,00
SN	Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle	288,00
SNCP	Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle. Exklusiv für das Power Garden-System	120,00
NPK	Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube	150,00
OCBM4	Trenntransformator für zweiphasigen Anschluss/einphasigen Anschluss für gasbetriebene Mod. 2AC 220-240V/1N AC 230V	240,00
CSA	Schublade mit 5-Liter-Tank. Als Wasserreserve, wenn kein Wasserzulauf vorhanden ist, um bis zu 60 Minuten lange Dampf- oder Kombi-Garvorgänge durchzuführen. Nicht verfügbar für automatisches Reinigungssystem	451,00
ISC04	Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler. Ø 3 mm - Für T-Ausführung	359,00
ISA01	Nadel-Kerntemperaturfühler. Ø 1 mm - Für T-Ausführung	359,00
ISP664	Aufpreis für Paar Auflageschienen - Ausführung EN1 (600 x 400) - IGP664	108,00

Modell		101
Kapazität	GN / EN	10 x GN 1/1 • 10 x EN1 (600 x 400)
Kapazität - Wagen	n.	-
Achsabstand	mm[inch]	70 [2.8]
Sitzplätze - Croissants	n.	80 / 150 - 120 / 160
Außenabmessungen (BxTxH)	mm[inch]	777 x 729 x 1152 [30.6 x 28.7 x 45.4]
Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH)	mm[inch]	910 x 865 x 1265 [35.8 x 34.1 x 49.8]
Abmessungen der Garkammer (BxTxH)	mm[inch]	645 x 449 x 796 [25.4 x 17.7 x 31.3]



		AUSFÜHRUNG T	AUSFÜHRUNG M
ELEKTRISCHE		ICET101E	ICEM101E
Preis	€	7.680,00	6.470,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	14,5	14,5
Elektrische Absorption	A	22	22
Versorgungsspannung	V - Hz	3-AC 230 V 3N-AC 400 V - 50	3-AC 230 V 3N-AC 400 V - 50
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	104 / 117 [229.32 / 257.99]	104 / 117 [229.32 / 257.99]
GAS		ICGT101E	ICGM101E
Preis	€	10.210,00	8.930,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	0,5	0,5
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20	kW/Kcal	16 / 13760	16 / 13760
Elektrische Absorption	A	0	0
Versorgungsspannung	V - Hz	1N-AC 230 V - 50	1N-AC 230 V - 50
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	111 / 124 [244.75 / 273.42]	111 / 124 [244.75 / 273.42]

Frequenz 60 Hz - Bei Gerätebestellung Anfordern, ohne Aufpreis

SERIENAUSSTATTUNG

- Zwei Lüftergeschwindigkeiten: voll / reduziert
- USB-Anschluss
- Einhängeschienen
- Das Gerät ist vorbereitet zur Umrüstung auf folgende Spannungen: 3-AC 230 V. Nur Elektromodelle

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

ILCS2	Automatisches Reinigungssystem - Für T-Ausführung	796,00
CAV101	Zugunterbrecher bei gasbeheizten Modellen - Modelle mit Direktdampfgenerator	207,00
IPS101	Türanschlagwechsel	155,00
APDS	Sicherheitstüröffnung mit doppelklick	149,00
SN	Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle	288,00
SNCP	Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle. Exklusiv für das Power Garden-System	120,00
NPK	Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube	150,00
OCBM4	Trenntransformator für zweiphasigen Anschluss/einphasigen Anschluss für gasbetriebene Mod. 2AC 220-240V/1N AC 230V	240,00
CSA	Schublade mit 5-Liter-Tank. Als Wasserreserve, wenn kein Wasserzulauf vorhanden ist, um bis zu 60 Minuten lange Dampf- oder Kombi-Garvorgänge durchzuführen. Nicht verfügbar für automatisches Reinigungssystem	451,00
ISC04	Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler. Ø 3 mm - Für T-Ausführung	359,00
ISA01	Nadel-Kerntemperaturfühler. Ø 1 mm - Für T-Ausführung	359,00
ISP864	Aufpreis für Paar Auflageschienen - Ausführung EN1 (600 x 400) - IGP864	108,00



ICON51

HEISLUFTDÄMPFER MIT DIREKTEM DAMPF



ICON51

HEISSLUFTDÄMPFER MIT DIREKTEM DAMPF

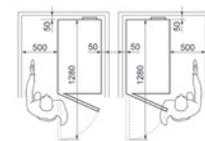
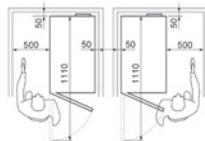


ELEKTRISCHE		ICCM026E	ICCT026E	ICCM061E	ICCT061E
Preis	€	5.680,00	6.440,00	6.290,00	7.190,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	5,25	5,25	7,75	7,75
Versorgungsspannung	V - Hz	3N-AC 400 V - 50			



Außenabmessungen (BxTxH)	mm [inch]	510 x 625 x 880 [20.1 x 24.6 x 34.6]	510 x 625 x 880 [20.1 x 24.6 x 34.6]	510 x 800 x 880 [20.1 x 31.5 x 34.6]	510 x 800 x 880 [20.1 x 31.5 x 34.6]
Kapazität	GN / EN	6 x GN 2/3	6 x GN 2/3	6 x GN 1/1	6 x GN 1/1
Achsabstand	mm [inch]	60 [2.4]	60 [2.4]	60 [2.4]	60 [2.4]
Sitzplätze - Croissants	n.	20 / 50 -	20 / 50 -	30 / 80 -	30 / 80 -

Für die maximalen Gesamtabmessungen beachten Sie bitte das technische Datenblatt.



Sonderspannungen und Frequenzen auf Anfrage.

Es wird empfohlen, die Geräte von Kundendienstzentren installieren zu lassen, die von LAINOX anerkannt sind. Man empfiehlt eine regelmäßige planmäßige Wartung durch ein Kundendienstzentrum LAINOX, wie vom Hersteller empfohlen und im Wartungs- und Garantiehandbuch angegeben.

Sonderspannungen und Frequenzen auf Anfrage.

ICCM

ELEKTROMECHANISCHE STEUERUNGEN - M



GARMODUS

- Manuelles Garen mit drei Garmodi: Umluft von 50°C bis 260°C, Dampfgaren von 50°C bis 130°C, Kombination aus Heissluft und Dampf von 50°C bis 260°C.

FUNKTIONSWEISE

- Bedientafel mit elektromechanischen Schaltern und Kontrollleuchten der Funktionen.

AUSSTATTUNG DER KONTROLLE UND STEUERUNG

- Autoreverse-Funktion (automatische Umkehrung der Drehrichtung des Ventilators) für eine perfekte Gleichmässigkeit.
- Manuelle Entlüftung der Kammer.
- LED-Beleuchtung der Kammer.

TECHNISCHE KONSTRUKTIONSEIGENSCHAFTEN

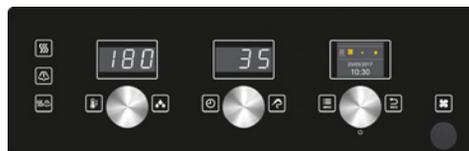
- Wasserdichter, perfekt glatter Garraum mit abgerundeten Ecken.
- Tür mit Doppelverglasung und Wärme reflektierenden Innenglas mit Luftzwischenraum für eine geringere Wärmeemission sowie einer höheren Leistungsfähigkeit.
- Aufklappbare Innenscheibe für eine leichtere Reinigung.
- Rechts oder Linksanschlag lieferbar.
- Einstellbare Türscharniere für eine optimale Abdichtung
- Luftleitblech kann für eine leichtere Reinigung der Ventilator-kammer geöffnet werden
- IPX4-Schutzgrad gegen Wasserstrahlen

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

- Manuelles Reinigungssystem mit externer Handbrause (Handbrause optional).

ICCT

AUSFÜHRUNG MIT ELEKTRONISCHER KONTROLLE - T



GARMODUS

- Automatisch mit 95 getesteten und gespeicherten Garprogrammen, inklusive Programme für das Aufwärmen auf dem Teller oder dem Blech ausgestattet.
- Programmierbar, mit der Möglichkeit des Speicherns einer automatischen Reihenfolge von bis zu 99 Garprogrammen (bis zu 9 Zyklen), denen ein Name und ein Symbol zugeordnet werden kann.
- Manuelles Garen mit drei Garmodi und Sofortstart: Umluft von 30°C bis 260°C, Dampfgaren von 30°C bis 130°C und Kombination aus Heissluft und Dampf von 30°C bis 260°C.
- Klima® - Automatisches Mess- und Kontrollsystem des Prozentsatzes der Luftfeuchtigkeit in der Garkammer.
- Fast-Dry® - System für eine schnelle Entfeuchtung der Garkammer.
- Schnellauswahl der bevorzugten Programme Scroll & Push, mit eigens dafür vorgesehenem Scroller.

FUNKTIONSWEISE

- Alphanumerisches LED-Display mit guter Sichtbarkeit HVS (High Visibility System) zur Anzeige folgender Werte: Temperatur, Klima, Zeit und Temperatur im Produktkern.
- 2,4-Zoll-Farbdisplay (LCD - TFT) zur Anzeige der bevorzugten Programme, der voreingestellten Programme, der Ventilation, der automatischen Reinigung, des Menüs und der Einstellungen.
- SCROLL-Rad mit Scroll und Drück-Funktion zur Bestätigung der getroffenen Auswahl.
- Manuelles Vorheizen.

AUSSTATTUNG ZUR KONTROLLE UND STEUERUNG

- Autoreverse-Funktion (automatische Umkehrung der Drehrichtung des Ventilators) für eine gleichmässige Garung.
- Automatische Regulierung der Kondensation des Dampfes.
- Automatisches Entlüftungskammer.
- Manuelle Entfeuchtung.
- Erleichterter Zugriff auf die programmierbaren Anwenderparameter, um persönliche Einstellungen am Gerät über das Menü vorzunehmen.
- 2 Ventilationsgeschwindigkeiten, die verringerte Geschwindigkeit aktiviert das Senken der Heizleistung. Für spezielle Garvorgänge kann die Geschwindigkeit abwechselnd verändert werden.
- Über einen Vier-Punkt-Kerntemperaturfühler (Kerntemperaturfühler optional) wird die Temperatur im Produktinneren kontrolliert.
- Nadel-Kerntemperaturfühler ø 1 mm, die für das Vakuumgaren sowie für kleines Gar gut eingesetzt wird (Option).

- USB-Anschluss zum Herunterladen der HACCP-Daten, zum Aktualisieren der Software und zum Herunter- und Hochladen von Garprogrammen.
- Voreinstellung des Systems zur Optimierung des Energieverbrauchs SN (Option).
- Serviceprogramm: Prüfung der Funktionen - Steuerplatine sowie zur Anzeige der Kerntemperaturfühler - Betriebsstundenzähler der Hauptfunktionen für planmässige Wartung.
- Eigendiagnose und Überprüfung der Funktionstüchtigkeit des Geräts vor jedem Gebrauch, mit schriftlicher und akustischer Anzeige etwaiger Auffälligkeiten.
- LED-Beleuchtung der Kammer.
- **EcoSpeed** - Je nach Menge und Art des Produkts kontrolliert und optimiert das Gerät den Energieverbrauch, wobei immer genau die richtige Gartemperatur gehalten wird und Schwankungen vermieden werden.
- **EcoVapor** - Mit dem System EcoVapor werden Wasser- und Energieverbrauch dank der automatischen Kontrolle der Dampfsättigung im Garraum erheblich gesenkt.

TECHNISCHE KONSTRUKTIONSEIGENSCHAFTEN

- Wasserdichter, perfekt glatter Garraum mit abgerundeten Ecken.
- Tür mit Doppelverglasung mit Luftzwischenraum und wärmereflektierendem Innenglas für eine geringere Wärmestrahlung in Richtung der bedienenden Person sowie eine höhere Leistungsfähigkeit.
- Aufklappbare Innenscheibe für eine leichtere Reinigung.
- Anschlag rechts oder links lieferbar.
- Einstellbare Türscharniere für eine optimale Abdichtung.
- Luftleitblech kann für eine leichtere Reinigung der Ventilator-kammer geöffnet werden.
- IPX4-Schutzgrad gegen Wasser.

REINIGUNG / WARTUNG

- Automatisches Reinigungssystem LCS (Liquid Clean System) (Option), mit integriertem Tank und automatischer Dosierung (Reinigungsflüssigkeit CombiClean Boosted in zu 100% recyclebaren Kapseln. Inbegriffen ist CombiBlue, alkalisches Desinfektionsmittel für die professionelle Inbetriebnahme von Öfen (990 gr).
- 7 Automatische Reinigungsprogramme.
- Manuelles Reinigungssystem mit externer Handbrause (Handbrause optional).

Modell	026	
Kapazität	GN / EN	6 x GN 2/3
Kapazität - Wagen	n.	-
Achsabstand	mm[inch]	60 [2.4]
Sitzplätze - Croissants	n.	20 / 50 -
Außenabmessungen (BxTxH)	mm[inch]	510 x 625 x 880 [20.1 x 24.6 x 34.6]
Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH)	mm[inch]	570 x 760 x 1020 [22.4 x 29.9 x 40.2]
Abmessungen der Garkammer (BxTxH)	mm[inch]	380 x 359 x 460 [15.0 x 14.1 x 18.1]



		AUSFUHRUNG T	AUSFUHRUNG M
ELEKTRISCHE		ICCT026E	ICCM026E
Preis	€	6.440,00	5.680,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	5,25	5,25
Elektrische Absorption	A	8	8
Versorgungsspannung	V - Hz	3N-AC 400 V - 50	3N-AC 400 V - 50
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	59 / 68 [130.09 / 149.94]	59 / 68 [130.09 / 149.94]

Frequenz 60 Hz - Bei Gerätebestellung Anfordern, ohne Aufpreis

SERIENAUSSTATTUNG

- Zwei Lüftergeschwindigkeiten: voll / reduziert
- USB-Anschluss
- Einhängeschienen

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

ILCS1	Automatisches Reinigungssystem - Für T-Ausführung	796,00
NPS	Tür mit rechten Schamieren	465,00
APDS	Sicherheitstüröffnung mit doppelklick	149,00
SN	Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle	288,00
NPK	Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube	150,00
CSA	Schublade mit 5-Liter-Tank. Als Wasserreserve, wenn kein Wasserzulauf vorhanden ist, um bis zu 60 Minuten lange Dampf- oder Kombi-Garvorgänge durchzuführen. Nicht verfügbar für automatisches Reinigungssystem	451,00
KSA001F	Nadel-Kerntemperaturfühler ø 1 mm. Fix angeschlossener Kerntemperaturfühler.	359,00
KSC004C	Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler ø 3 mm. Mit externem Anschluss, für Einbauofen.	359,00
KSC004F	Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler ø 3 mm. Fix angeschlossener Kerntemperaturfühler.	359,00
MKC026	Schiffsausführung - Dunstabzugshaube und Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube sind nicht installierbar	810,00

Modell	061	
Kapazität	GN / EN	6 x GN 1/1
Kapazität - Wagen	n.	-
Achsabstand	mm[inch]	60 [2.4]
Sitzplätze - Croissants	n.	30 / 80 -
Außenabmessungen (BxTxH)	mm[inch]	510 x 800 x 880 [20.1 x 31.5 x 34.6]
Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH)	mm[inch]	570 x 930 x 1020 [22.4 x 36.6 x 40.2]
Abmessungen der Garkammer (BxTxH)	mm[inch]	380 x 534 x 460 [15.0 x 21.0 x 18.1]



		AUSFUHRUNG T	AUSFUHRUNG M
ELEKTRISCHE		ICCT061E	ICCM061E
Preis	€	7.190,00	6.290,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	7,75	7,75
Elektrische Absorption	A	12	12
Versorgungsspannung	V - Hz	3N-AC 400 V - 50	3N-AC 400 V - 50
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	73 / 82 [160.97 / 180.81]	73 / 82 [160.97 / 180.81]

Frequenz 60 Hz - Bei Gerätebestellung Anfordern, ohne Aufpreis

SERIENAUSSTATTUNG

- Zwei Lüftergeschwindigkeiten: voll / reduziert
- USB-Anschluss
- Einhängeschienen

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

ILCS1	Automatisches Reinigungssystem - Für T-Ausführung	796,00
NPS	Tür mit rechten Schamieren	465,00
APDS	Sicherheitstüröffnung mit doppelklick	149,00
SN	Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle	288,00
NPK	Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube	150,00
CSA	Schublade mit 5-Liter-Tank. Als Wasserreserve, wenn kein Wasserzulauf vorhanden ist, um bis zu 60 Minuten lange Dampf- oder Kombi-Garvorgänge durchzuführen. Nicht verfügbar für automatisches Reinigungssystem	451,00
KSA001F	Nadel-Kerntemperaturfühler ø 1 mm. Fix angeschlossener Kerntemperaturfühler.	359,00
KSC004C	Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler ø 3 mm. Mit externem Anschluss, für Einbauofen.	359,00
KSC004F	Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler ø 3 mm. Fix angeschlossener Kerntemperaturfühler.	359,00
MKC061	Schiffsausführung - Dunstabzugshaube und Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube sind nicht installierbar	937,00

ICON - ICON51

Zubehör



GESTELLE

AUSZIEHBARES SET
FÜR EINBAUOFEN MIT
INTEGRIERTER DUN-
STABZUGSHAUBE



CODE	PREIS	DATEN	051	071	101	026	061	HINWEISE
KFIC026E	5.272,00	510 x 648 x 860 mm 20.1 x 25.5 x 33.9 inch				•		
KFIC061E	6.025,00	510 x 648 x 860 mm 20.1 x 25.5 x 33.9 inch					•	

UNTERGESTELL AUS
EDELSTAHL ROSTFREI



CODE	PREIS	DATEN	051	071	101	026	061	HINWEISE
ISR071E	752,00	690 x 700 x 775 mm 27.2 x 27.6 x 30.5 inch	•	•				
ISR101E	752,00	690 x 700 x 595 mm 27.2 x 27.6 x 23.4 inch			•			
CSR061	810,00	510 x 648 x 860 mm 20.1 x 25.5 x 33.9 inch					•	

SONDER-UNTER-
GESTELL ZUR
EINFÜHRUNG VON
SCHOCKKÜHLER-
SCHOCKGEFRIERER



CODE	PREIS	DATEN	051	071	101	026	061	HINWEISE
ISR071S	752,00	875 x 774 x 950 mm 34.4 x 30.5 x 37.4 inch	•	•				Für Einsatz Schockfroster

AUFLAGESCHIENEN
- IN UNTERGESTELL
EINSETZBAR



CODE	PREIS	DATEN	051	071	101	026	061	HINWEISE
NPT064	411,00	439 x 670 x 460 mm 17.3 x 26.4 x 18.1 inch 7 x EN1 (600 x 400) ±55 mm ±2.2 inch	•	•	•			
NPT071	399,00	367 x 670 x 460 mm 14.4 x 26.4 x 18.1 inch 9 x GN 1/1 ±45 mm ±1.8 inch	•	•	•			
CPT061	411,00	367 x 595 x 505 mm 14.4 x 23.4 x 19.9 inch 10 x GN 1/1 ±45 mm ±1.8 inch					•	

NEUTRALER
UNTERSCHRANK MIT
EINGEBAUTE AUFLAG-
ESCHIENEN - IN UNTER-
GESTELL EINSETZBAR



CODE	PREIS	DATEN	051	071	101	026	061	HINWEISE
CAN061	933,00	403 x 609 x 550 mm 15.9 x 24.0 x 21.7 inch 10 x GN 1/1 ±50 mm ±2.0 inch					•	

ABLAGE AUS EDELSTAHL - IN UNTERGESTELLE EINSETZBAR



CODE	PREIS	DATEN	051	071	101	026	061	HINWEISE
CPD061	273,00						•	

WANDKONSOLE



CODE	PREIS	DATEN	051	071	101	026	061	HINWEISE
SM026	578,00	510 x 615 x 303 mm 20.1 x 24.2 x 11.9 inch				•		

WARMHALTEGERÄTE UND GÄRSCHRANKE

GÄRSCHRANK MIT BEFEUCHTUNG



CODE	PREIS	DATEN	051	071	101	026	061	HINWEISE
ILV126	2.854,00	810 x 865 x 870 mm 31.9 x 34.1 x 34.3 inch 12 x EN1 (600 x 400) ±89 mm ±3.5 inch 1N-AC 230 V 1,5 kW	•	•				
ILV126R	3.248,00	810 x 865 x 870 mm 31.9 x 34.1 x 34.3 inch 12 x EN1 (600 x 400) ±89 mm ±3.5 inch 1N-AC 230 V 1,5 kW	•	•				Komplett mit Radsatz

RÄDER UND FÜSSE

RÄDERSATZ - 2 MIT BREMSE



CODE	PREIS	DATEN	051	071	101	026	061	HINWEISE
RP04	381,00	73 x x 103 mm 2.9 x x 4.1 inch	•	•	•		•	Für Untergestelle und Unterschränke
RP004	253,00		•	•	•			

BAUSATZ FÜR VERSTELLBARE FÜSSE



CODE	PREIS	DATEN	051	071	101	026	061	HINWEISE
KP004	191,00					•	•	

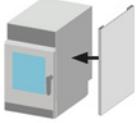
FUSSHALTER-SET



CODE	PREIS	DATEN	051	071	101	026	061	HINWEISE
KFP002	57,00		•	•	•			

SCHÜTZUNGEN

HITZESCHILD AUS EDELSTAHL ROSTFREI FÜR SEITENWAND



CODE	PREIS	DATEN						HINWEISE
			051	071	101	026	061	
PAC026	149,00	559 x 860 x 40 mm 22.0 x 33.9 x 1.6 inch				•		
PAC061	179,00	734 x 860 x 40 mm 28.9 x 33.9 x 1.6 inch					•	

BRUCHSICHERER SCHUTZ



CODE	PREIS	DATEN						HINWEISE
			051	071	101	026	061	
IBAS051	133,00		•	•	•			

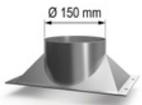
ABSAUGUNGSSYSTEME

DUNSTABZUGSHAUBE MIT LUFTGEKÜHLTEN SCHWADENKONDENSATOR. NUR BEI ELEKTROMODELLEN MIT ANSCHLUSSVORBEREITUNG



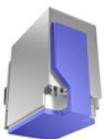
CODE	PREIS	DATEN						HINWEISE
			051	071	101	026	061	
IKKV51	2.824,00	778 x 954 x 300 mm 30.6 x 37.6 x 11.8 inch 1N-AC 230 V 0,3 kW	•	•	•			Für Den Externen Anschluss Kollektor CCE Einsetzen
CKO026E	2.599,00	510 x 860 x 300 mm 20.1 x 33.9 x 11.8 inch 1N-AC 230 V 0,3 kW				•		Für Den Externen Anschluss Kollektor CCE Einsetzen
CKO061E	2.931,00	510 x 1033 x 300 mm 20.1 x 40.7 x 11.8 inch 1N-AC 230 V 0,3 kW					•	Für Den Externen Anschluss Kollektor CCE Einsetzen

KOLLEKTOR FÜR DEN EXTERNEN ANSCHLUSS DER HAUBE - Ø 150 MM



CODE	PREIS	DATEN						HINWEISE
			051	071	101	026	061	
CCE	337,00	300 x 220 x 110 mm 11.8 x 8.7 x 4.3 inch	•	•	•	•	•	

KÜHLLUFTFÖRDERER



CODE	PREIS	DATEN						HINWEISE
			051	071	101	026	061	
CIN026	399,00	510 x 725 x 940 mm 20.1 x 28.5 x 37.0 inch				•		Zum Einbetten
CIN061	426,00	510 x 900 x 940 mm 20.1 x 35.4 x 37.0 inch					•	Zum Einbetten

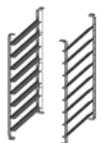
FILTERS



CODE	PREIS	DATEN	051	071	101	026	061	HINWEISE
ICFX01	139,00	220 x 220 x 10 mm 8.7 x 8.7 x 0.4 inch	•			•	•	für Modell _061B - für Gasmodell _G062B
ICFX02	241,00	220 x 220 x 10 mm 8.7 x 8.7 x 0.4 inch		•	•			

EINHÄNGESCHIENEN

PAAR AUFLAG-
ESCHIENEN -
AUSFÜHRUNG EN (600
X 400)



CODE	PREIS	DATEN	051	071	101	026	061	HINWEISE
IGP464	207,00	4 x EN1 (600 x 400) ±90 mm ±3.5 inch	•					
IGP664	248,00	6 x EN1 (600 x 400) ±90 mm ±3.5 inch		•				
IGP864	273,00	8 x EN1 (600 x 400) ±90 mm ±3.5 inch			•			

PAAR DRAHTAUFLAG-
ESCHIENEN - GN / EN
(600 X 400)



CODE	PREIS	DATEN	051	071	101	026	061	HINWEISE
IGP516	241,00	5 x GN 1/1 • 5 x EN1 (600 x 400) ±70 mm ±2.8 inch	•					
IGP716	280,00	7 x GN 1/1 • 7 x EN1 (600 x 400) ±70 mm ±2.8 inch		•				
IGP116	334,00	10 x GN 1/1 • 10 x EN1 (600 x 400) ±70 mm ±2.8 inch			•			

ADAPTATIONSSATZ

PORT ADAPTATIONS-
SATZ



CODE	PREIS	DATEN	051	071	101	026	061	HINWEISE
KIPS051E	1.044,00		•					
KIPS071E	1.170,00			•				
KIPS101E	1.284,00				•			

KERNTemperaturfühler

KERNTemperaturfühler



CODE	PREIS	DATEN	051	071	101	026	061	HINWEISE
KISC04C	370,00					•	•	
KISC04F	370,00					•	•	
KSC004R	278,00					•	•	Mehrpunkt Ø 3 mm
KSA001	260,00					•	•	Nadel Ø 1 mm
KISA01F	370,00					•	•	

SONDENANSCHLUSS-SET. INSTALLATION DURCH EINEN AUTORISIERTEN TECHNIKER



CODE	PREIS	DATEN	051	071	101	026	061	HINWEISE
KISA01	370,00		•	•	•			Ø 1 mm - Für T-Ausführung
KISC04	370,00		•	•	•			Ø 3 mm - Für T-Ausführung

ANSCHLUSS

SET FÜR WASSERANSCHLUSS



CODE	PREIS	DATEN	051	071	101	026	061	HINWEISE
KNCI40	92,00		•	•	•	•	•	Bestehend aus 2 m Zuleitungsrohren und ø 40 mm Abflussrohren

KABEL



CODE	PREIS	DATEN	051	071	101	026	061	HINWEISE
CBL5015	61,00	3 mt 5 x 1,5 mmq	•			•	•	Für elektrische Modelle.
CBL5025	80,00	3 mt 5 x 2,5 mmq		•				Für elektrische Modelle.
CBL0540	96,00	3 mt 5 x 4 mmq			•			Für elektrische Modelle.
CBL3015	50,00	3 mt 3 x 1,5 mmq	•	•	•			Für Gasmodelle.

STECKER



CODE	PREIS	DATEN	051	071	101	026	061	HINWEISE
PLG5016	26,00	3N-AC 400 V 16 A - 5p	•			•	•	Für elektrische Modelle.
PLG5032	32,00	3N-AC 400 V 32 A - 5p		•	•			Für elektrische Modelle.
PLG3016	15,00	1N-AC 230 V 16 A - 2p + T	•	•	•			Für Gasmodelle.

ZUBEHÖR FÜR DIE REINIGUNG

HANDBRAUSE



CODE	PREIS	DATEN	051	071	101	026	061	HINWEISE
ICLD	225,00		•	•	•	•	•	

BAUSATZ FÜR STAPELFÄHIGKEIT - ICE / ICG

<p>- Serienmässig auf Füßen -</p>	UNTERES GERÄT Elektrisch 051	OBERES GERÄT Elektrisch 051 Gas		h Tot. 1 (mm)	h Tot. 2 (mm)			
	KIT - Modelle	Elektrisch 051	IKE051 667,00	IKE051 667,00	1775	1625	1675	1525
		Gas 051	IKG051 874,00	IKG051 874,00	1775	1625	1675	1525

<p>- Serienmässig auf Füßen -</p>	UNTERES GERÄT Elektrisch 071	OBERES GERÄT Elektrisch 051 Gas		h Tot. (mm)			
	KIT - Modelle	Elektrisch 071	IKE051 667,00	IKE051 667,00	auf Füßen auf Rädern	1790	1640
		Gas 071	IKG051 874,00	IKG051 874,00	auf Füßen auf Rädern	1790	1640

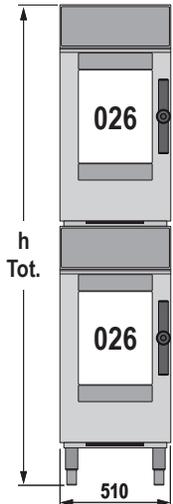
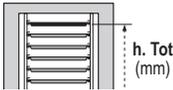
<p>- Serienmässig auf Füßen -</p>	UNTERES GERÄT Elektrisch 071	OBERES GERÄT Elektrisch 071 Gas		h Tot. (mm)			
	KIT - Modelle	Elektrisch 071	IKE071 667,00	IKE071 667,00	auf Füßen auf Rädern	1955	1785
		Gas 071	IKG071 874,00	IKG071 874,00	auf Füßen auf Rädern	1955	1785

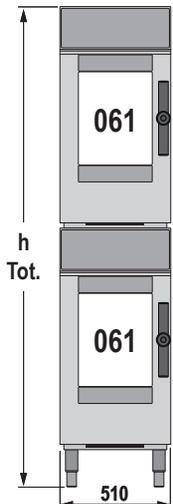
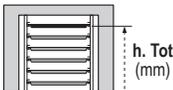
Bausatz für Stapelfähigkeit - OPTIONEN

<p>Dunstabzugshaube mit luftgekühltem Schwadenkondensator für Bausatz für Stapelfähigkeit. Nur Elektromodelle (einsetzbar nur bei Geräten mit Anschlussvorbereitung)</p>	051 + 051 051 + 071 071 + 071	778 x 954 x 300 h 0,3 kW - AC 230 V IKKV51S 3.331,00
<p>Kollektor für den externen Anschluss der Haube. Ø 150 mm</p>		300 x 220 x 110 h CCE 337,00

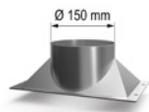
<p>RÄDEROPTION IRK04 264,00</p>	<p>750 x 582 x 180 h ERHÖHUNG AUS EDELSTAHL MIT FÜSSEN Nur für modelle 051 ISR055 280,00</p>	<p>750 x 582 x 180 h ERHÖHUNG AUS EDELSTAHL MIT RÄDERN Nur für modelle 051 ISR055R 347,00</p>
----------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

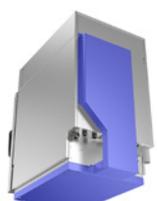
BAUSATZ FÜR STAPELFÄHIGKEIT - ICC

 <p style="text-align: center;">- Serienmässig auf Füßen -</p>	UNTERES GERÄT		OBERES GERÄT 026  Elektrisch	h Tot. (mm)	
	 Elektrisch 026	KIT - Modelle	KCOE026 963,00	1910	1615

 <p style="text-align: center;">- Serienmässig auf Füßen -</p>	UNTERES GERÄT		OBERES GERÄT 061  Elektrisch	h Tot. (mm)	
	 Elektrisch 061	KIT - Modelle	KCOE061 1.090,00	1910	1615

Bausatz für Stapelfähigkeit - OPTIONEN

	Dunstabzugshaube mit luftgekühltem Schwadenkondensator für Bausatz für Stapelfähigkeit (einsetzbar nur bei Geräten mit Anschlussvorbereitung).	für Modelle 026 + 026	510 x 860 x 300 h 0,3 kW - AC 230 V CKO026SE 3.365,00
	Dunstabzugshaube mit luftgekühltem Schwadenkondensator für Bausatz für Stapelfähigkeit (einsetzbar nur bei Geräten mit Anschlussvorbereitung).	für Modelle 061 + 061	510 x 1033 x 300 h 0,3 kW - AC 230 V CKO061SE 3.698,00
	Kollektor für den externen Anschluss der Haube. Ø 150 mm.		300 x 220 x 110 h CCE 337,00

 <p style="text-align: center;">OBERES GERÄT</p>	 <p style="text-align: center;">UNTERES GERÄT</p>	Kühlluftförderer für Installation mit Einbau, für Bausätze für Stapelfähigkeit. Edeldstahl rostfrei. Die Installation der Dunstabzugshaube wird dadurch ausgeschlossen.	026 + 026 Maximalen Gesamtabmessungen 510 x 725 x 1965 h CIN026S 799,00	061 + 061 Maximalen Gesamtabmessungen 510 x 900 x 1965 h CIN061S 853,00
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

SPANNUNGEN UND SPEZIELLE FREQUENZEN

MODELLE ICE	ICE_051E	ICE_071E	ICE_101E
3-AC 400 V - 50 Hz	238,00	572,00	580,00
3-AC 400 V - 60 Hz			
3-AC 440 V - 50 Hz	449,00	973,00	973,00
3-AC 440 V - 60 Hz			
3N-AC 440 V - 50 Hz	449,00	973,00	973,00
3N-AC 440 V - 60 Hz			
3-AC 480 V - 50 Hz	449,00	973,00	973,00
3-AC 480 V - 60 Hz			

MODELLE ICC	ICC_026E	ICC_061E	
1N-AC 230 V - 50 Hz	104,00	104,00	
1N-AC 230 V - 60 Hz			
3-AC 230 V - 50 Hz	STD	STD	
3-AC 230 V - 60 Hz			
3-AC 400 V - 50 Hz	232,00	232,00	
3-AC 400 V - 60 Hz			
3-AC 440 V - 50 Hz	-	437,00	
3-AC 440 V - 60 Hz			
3N-AC 440 V - 50 Hz	-	437,00	
3N-AC 440 V - 60 Hz			
3-AC 480 V - 50 Hz	-	437,00	
3-AC 480 V - 60 Hz			

(Ideale Spannungen und Leistungen für die Installation im Privatbereich)

MODELLE ICC	ICC_026E		
1N-AC 230 V - 50 Hz - 2,75 kW	STD		
1N-AC 230 V - 60 Hz - 2,75 kW			
1N-AC 230 V - 50 Hz - 3,7 kW	233,00		
1N-AC 230 V - 60 Hz - 3,7 kW			

60 Hz BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN, OHNE AUFPREIS

- NICHT LIEFERBAR

STD OHNE MEHRPREIS

Trenntransformator für zweiphasigen Anschluss/einphasigen Anschluss für gasbetriebene Modelle
2-AC 220 V - 240 V / 1N-AC 230 V

OPTIONEN
BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

Gasmodelle	Code	Preis
ICG_051E	OCBM4	240,00
ICG_071E		
ICG_101E		

		
SCHIFFSAUSFÜHRUNG	ICC_026E	ICC_061E
- KOMPLETT AISI 304 - EINHÄNGEGESTELL MIT KIPPSCHUTZ - GEFLANSCHTE FÜßE	MKC026 810,00	MKC061 937,00

Genehmigt



 - DUNSTABZUGSHAUBE UND ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE NPK, SIND NICHT INSTALLIERBAR

ZUBEHÖR

SET MIT GEFLANSCHTEN FÜßEN FÜR UNTERGESTELL	NPF04 139,00
------------------------------------------------	----------------------------

Bausatz für Stapelfähigkeit

		
SCHIFFSAUSFÜHRUNG	026 + 026	061 + 061
- KOMPLETT AISI 304 - GEFLANSCHTE FÜßE	KCOE026 963,00	KCOE061 1.090,00

ZUBEHÖR FÜR EINBAUKOMBI

Praktische und innovative Lösung, um die beiden Modelle **ICC_026E* / ICC_061E** überall einbauen zu können, auch im privaten Bereich.

Das zur Gänze aus Edelstahl bestehende Set enthält einen Einbaurahmen, Teleskopschienen, ein System zum Drehen des Ofens, eine Abzugshaube und einen Dichtungsrahmen. Der Ofen kann herausgezogen und beidseitig um 90° gedreht werden, um die Installation sowie die ordentliche und außerordentliche Wartung korrekt auszuführen. Das Absaugen der Dämpfe wird durch die Abzugshaube mit im Lieferumfang enthaltenem Luftkondensator (1N-AC 230 V - 0,3 kW) garantiert.

Lösung muss das Gerät mit dem optionalen **NPK** (Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube) Bestellt werden. Achtung: Eine Nachrüstung ist nicht möglich!

Das Modell **_026E** kann auf Standardmodulen mit einer Größe von 60 x 60 cm in Privatküchen installiert werden.

* Die Modelle **_026E** sind auf Anfrage auch mit 1N-AC 230V - 2,75 kW oder 1N-AC 230V - 3,7 kW erhältlich. (Siehe Seite "Sonderspannungen").

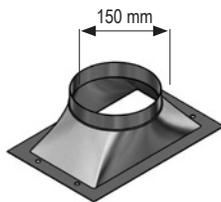


für Modelle **026** **KFIC026E** **5.272,00**

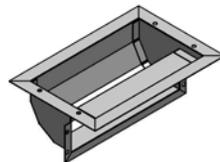
für Modelle **061** **KFIC061E** **6.025,00**

KOLLEKTOR FÜR DEN EXTERNEN ANSCHLUSS DER HAUBE, KOMPLETTER ANSCHLUSS 90° - Ø 150 mm

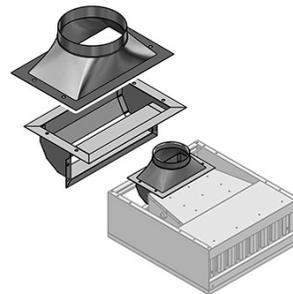
- OPTIONEN -



300 x 220 x 110 h



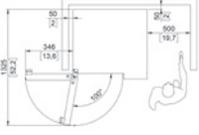
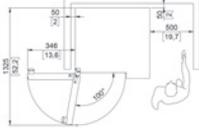
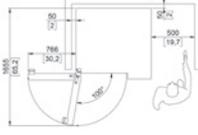
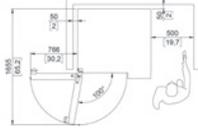
CCER90 **534,00**





Kombi für die Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung



					
ELEKTRISCHE		SYE061B	SYE101B	SYE062B	SYE102B
Preis	€	9.340,00	11.670,00	12.990,00	16.750,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	9,5	16	19	31
Versorgungsspannung	V - Hz	3N-AC 400 V - 50/60	3N-AC 400 V - 50/60	3N-AC 400 V - 50/60	3N-AC 400 V - 50/60
GAS		SYG061B	SYG101B	SYG062B	SYG102B
Preis	€	11.170,00	13.700,00	15.230,00	19.290,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	0,7	0,8	0,8	0,8
Versorgungsspannung	V - Hz	1N-AC 230 V - 50/60	1N-AC 230 V - 50/60	1N-AC 230 V - 50/60	1N-AC 230 V - 50/60
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20	kW/Kcal	13 / 11180	22 / 18920	26 / 22360	42 / 36120
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 (mit Dampfgenerator)	kW/Kcal	15 / 12900	25 / 21500	30 / 25800	50 / 43000
					
Außenabmessungen (BxTxH)	mm [inch]	852 x 795 x 775 [33.5 x 31.3 x 30.5]	852 x 795 x 1055 [33.5 x 31.3 x 41.5]	1072 x 907 x 775 [42.2 x 35.7 x 30.5]	1072 x 907 x 1055 [42.2 x 35.7 x 41.5]
Kapazität	GN / EN	6 x GN 1/1 • 6 x EN1 (600 x 400)	10 x GN 1/1 • 10 x EN1 (600 x 400)	6 x GN 2/1 - 12 x GN 1/1	10 x GN 2/1 - 20 x GN 1/1
Achsabstand	mm [inch]	70 [2.8]	70 [2.8]	70 [2.8]	70 [2.8]
Sitzplätze - Croissants	n.	30 / 80 - 54 / 90	80 / 150 - 90 / 150	60 / 160 - 108 / 180	150 / 300 - 180 / 300
Für die maximalen Gesamt- abmessungen beachten Sie bitte das technische Datenblatt.					

Sonderspannungen und Frequenzen auf Anfrage.

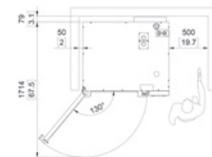
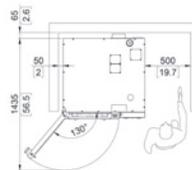
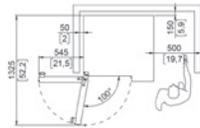
Es wird empfohlen, die Geräte von Kundendienstzentren installieren zu lassen, die von LAINOX anerkannt sind. Man empfiehlt eine regelmäßige planmäßige Wartung durch ein Kundendienstzentrum LAINOX, wie vom Hersteller empfohlen und im Wartungs- und Garantiehdbuch angegeben.

Kombi für die Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung



ELEKTRISCHE 		SYE161B	SYE201B	SYE202B
Preis	€	22.330,00	22.840,00	27.910,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	25,5	31,8	61,8
Versorgungsspannung	V - Hz	3N-AC 400 V - 50/60	3N-AC 400 V - 50/60	3N-AC 400 V - 50/60
GAS 		SYG161B	SYG201B	SYG202B
Preis	€	26.190,00	26.900,00	32.480,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	1,4	1,3	1,4
Versorgungsspannung	V - Hz	1N-AC 230 V - 50/60	1N-AC 230 V - 50/60	1N-AC 230 V - 50/60
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20	kW/Kcal	35 / 30100	44 / 37840	80 / 68800
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 (mit Dampfgenerator)	kW/Kcal	40 / 34400	52 / 44720	90 / 77400
				
Außenabmessungen (BxTxH)	mm [inch]	852 x 795 x 1840 [33.5 x 31.3 x 72.4]	892 x 862 x 1812 [35.1 x 33.9 x 71.3]	1102 x 932 x 1812 [43.4 x 36.7 x 71.3]
Kapazität	GN / EN	6 + 10 x GN 1/1 • 6 + 10 x EN1 (600 x 400)	20 x GN 1/1	20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1
Achsabstand	mm [inch]	70 [2.8]	63 [2.5]	63 [2.5]
Sitzplätze - Croissants	n.	110 / 230 - 144 / 240	150 / 300 - 180 / 300	300 / 500 - 360 / 600

Für die maximalen Gesamtabmessungen beachten Sie bitte das technische Datenblatt.


Sonderspannungen und Frequenzen auf Anfrage.

Es wird empfohlen, die Geräte von Kundendienstzentren installieren zu lassen, die von LAINOX anerkannt sind. Man empfiehlt eine regelmäßige planmäßige Wartung durch ein Kundendienstzentrum LAINOX, wie vom Hersteller empfohlen und im Wartungs- und Garantiehandbuch angegeben.

GARARTEN			
AC (Automatic Cooking) automatisches Garsystem für italienische und internationale Rezepte, automatisches Garprogramm und fotografische Darstellung des Gerichts.	●	●	●
Manuelles Garen mit drei Garmodi und Sofortstart: Umluft von 30°C bis 270°C, Dampfgaren von 30°C bis 130°C und Kombination aus Heißluft und Dampf von 30°C bis 270°C.	●	●	●
Vorheizen bis zu 300°C.	●	●	●
Modus Multicooking - Möglichkeit des gleichzeitigen Garens von verschiedenen Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten.	●	●	●
Clima Smart - System, das automatisch das perfekte Klima in der Garkammer verwaltet.	●	●	●
AT Smoker (optional), mit externer Räuchervorrichtung.	○	○	○
KONNEKTIVITÄT VON SYNAPSY ZU CONNECTY.CLOUD - WI-FI ODER ETHERNET			
Dank des Zugangs zu der Cloud hat man Zugriff auf Connecty.cloud.	●	●	●
Erstellung von Rezepten mit veranschaulichendem Foto.	●	●	●
Direkter Zugang zur Rezeptdatenbank.	●	●	●
Synchronisierung der Öfen, die mit demselben Konto verbunden sind.	●	●	●
Kontinuierliche HACCP-Überwachung, auch aus der Ferne über das Portal Connecty.cloud.	●	●	●
Ferndiagnose über Portal Connecty.cloud.	●	●	●
FUNKTIONSWEISE			
Start eines automatischen Garvorgangs (AC) "one touch".	●	●	●
Anordnung der Rezepte in Kategorien mit Vorschau.	●	●	●
Intelligente Wiedererkennung der Rezepte in Ordnern mit Unterordnern.	●	●	●
Kapazitiver 7" LCD- TFT-Farbbildschirm mit hoher Auflösung und "Touchscreen"-Funktionen.	●	●	●
Funktion Cool Down zur schnellen Abkühlung der Garkammer mittels Ventilator.	●	●	●
Automatischer Neustart des Garvorgangs bei Unterbrechung der Stromversorgung.	●	●	●
Schnelle Abkühlung mit möglicher Einspritzung von Wasser in die Garkammer.	●	●	●
Benutzerschnittstelle mit Auswahl von bis zu 6 Sprachen.	●	●	●
In Synapsy sind 95 Rezepte verfügbar. Jedes Rezept wurde getestet, um ein optimales Ergebnis zu gewährleisten.	●	●	●
Möglichkeit, das Rezept jederzeit zu visualisieren und zu ändern.	●	●	●
AUSSTATTUNG ZUR KONTROLLE UND STEUERUNG			
Autoreverse-Funktion (automatische Umkehrung der Drehrichtung des Ventilators) für eine gleichmäßige Garung.	●	●	●
Parallele Temperaturkontrolle in der Kammer und am Kern.	●	●	●
Automatische Regulierung der Kondensation des Dampfes.	●	●	●
Einfacher Zugang zu programmierbaren Benutzerparametern zur Anpassung der Geräteeinstellungen.	●	●	●
Möglichkeit der Wahl von bis zu 6 Belüftungsgeschwindigkeiten. Für spezielle Garvorgänge kann die Geschwindigkeit abwechselnd verändert werden.	●	●	●
Über einen Vier-Punkt-Kerntemperaturfühler wird die Temperatur im Produktinneren kontrolliert.	●	●	●
Fix angeschlossener Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler, ø 3 mm.	●	-	-
Anschluss der Sonde an den Kern mittels eines Steckverbinders außerhalb der Garkammer.	○	●	●

- SERIENAUSSTATTUNG
- OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN
- NICHT LIEFERBAR

	Modelle		
	061 - 101 062 - 102	161	201 202
Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler mit externem Anschluss, ø 3 mm.	○	●	●
USB-Anschluss zum Herunterladen der HACCP-Daten, zum Aktualisieren der Software und zum Herunter- und Hochladen von Garprogrammen.	●	●	●
Möglichkeit, die Abschaltung des Ofens am Ende des automatischen Reinigungsprogramms einzustellen.	●	●	●
Benutzerprofil Sperre (spezielle Funktion für Quick Service Restaurant).	●	●	●
Voreinstellung des Systems zur Optimierung des Energieverbrauchs SN (Elektromodelle).	○	○	○
Serviceprogramm: Prüfung der Funktionen - Steuerplatine sowie zur Anzeige der Kerntemperaturfühler - Betriebsstundenzähler der Hauptfunktionen für planmäßige Wartung.	●	●	●
Eigendiagnose und Überprüfung der Funktionstüchtigkeit des Geräts vor jedem Gebrauch, mit schriftlicher und akustischer Anzeige etwaiger Auffälligkeiten.	●	●	●
Led-Beleuchtung der Garkammer mit niedrigem Verbrauch. Optimale Sichtbarkeit aller Punkte der Garkammer. Neutrales Licht, das die ursprünglichen Farben des Produkts nicht verändert.	●	●	●
Überwachung und Effizienzkontrolle der externen Wasser-Aufbereitung (Aufbereitung Optional).	●	●	●
Erinnerungsfunktion für die Reinigung der Luftfilter.	●	●	●
AUFBAU			
Garkammer aus Edelstahl 18/10 AISI 304, gestanzte von 1 mm Dicke, mit vollständig abgerundeten Kanten mit großem Radius für einen optimalen Luftstrom und eine leichtere Reinigung.	●	●	●
Perfekt glatte und abgedichtete Garkammer.	●	●	●
Tür mit Doppelverglasung mit Luftzwischenraum und Wärme reflektierendem Innenglas für eine geringere Wärmeemission sowie einer höheren Leistungsfähigkeit.	●	●	●
Innenglas mit Klappöffnung für eine einfache Reinigung und Wartung.	●	●	●
Türe mit Druckschließung und Griff mit rechter oder linker Öffnung.	●	●	-
Tür mit 3-Punkt Verschluss. Griffbremse in Position der offenen Türe.	-	-	●
Einstellbare Türscharniere für eine optimale Abdichtung.	●	●	●
Das Luftleitblech kann für eine leichtere Reinigung der Ventilator-kammer geöffnet werden.	●	●	●
Neue anpassungsfähige Dichtung an der Ofenfrontplatte mit Schwalbenschwanz-Steckverbindung, aus hitze- und alterungsbeständigem Silikonkautschuk.	●	●	●
Wanne, die das Kondenswasser unter der Tür auffängt und direkt in den Abfluss leitet, auch bei offener Tür.	●	●	-
Kompakte Brushless-Magnetmotoren (ohne Bürsten).	●	●	●
Festkörperrelais zur Optimierung und Modulation der Leistung.	●	●	●
Kühlsystem der Elektronik mit Zwangsbelüftung mit Schutzfilter aus Edelstahl mit Mikro-Streckgitter, leicht abnehmbar und spülmaschinenfest.	●	●	-
ELEKTRISCHER BETRIEB			
Garraumheizung mittels gepanzerten, elektrischen Heizkörpern aus INCOLOY 800.	●	●	●
BETRIEB MIT GAS			
Indirekte Gas-Garraumheizung mit modulierenden Vormischbrennern, hoher Wirkungsgrad.	●	●	●
Automatische Zündung der Brenner mit elektronischem Generator für Hochfrequenzentladung.	●	●	●
Elektronische Flammenüberwachung und Autodiagnosesystem mit automatischer Wiederherstellung der Zündung.	●	●	●
Hochleistungswärmetauscher mit Brennkammer aus feuerfestem CrNi-Stahl.	●	●	●
DIREKTE DAMPFERZEUGUNG			
Direktes Dampferzeugungssystem in der Garkammer durch Einspritzen von Wasser direkt auf den Lüfter und Vernebelung auf die Heizelemente. Vorteil: Unmittelbare Verfügbarkeit von Dampf in der Garkammer.	●	●	●

- SERIENAUSSTATTUNG
- OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN
- NICHT LIEFERBAR

DAMPFERZEUGUNG - INDIRECT (MIT DAMPFERZEUGER) - OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN			
Hocheffizienter Dampferzeuger aus Edelstahl Aisi 304 mit hoher Wärmedämmung (elektrische Modelle).	●	●	●
Heizung des Dampferzeugers durch gepanzerte elektrische Heizwiderstände aus Edelstahl INCOLOY 800.	●	●	●
Dampferzeuger aus Edelstahl AISI 316 mit hoher Wärmedämmung (Modelle mit Gas).	●	●	●
Direktes Dampferzeugungssystem mit Gas mit modulierenden Gebläsebrennern mit hohem Wirkungsgrad (Modelle mit Gas).	●	●	●
Automatisches Vorheizen des Wassers im Dampferzeuger.	●	●	●
Tägliche automatische Entleerung und Reinigung des Dampferzeugers, bei einer Wassertemperatur unter 60°C.	●	●	●
Automatische Meldung für Entkalkung des Dampfgenerators.	●	●	●
Entkalkungsprogramm des Dampferzeugers.	●	●	●
Serienmaessig mit Kalk-Vorbeugesystem "CAL-OUT" zur Vorbeugung von Kalkbildung und -Ablagerung im Boiler.	●	●	●
SICHERHEITSAUSSTATTUNGEN			
Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum.	●	●	●
Sicherheitsvorrichtung gegen Überdruck und Druckabfall in der Garkammer.	●	●	●
Thermoschutzschalter Motor.	●	●	●
Magnetischer Türkontaktschalter.	●	●	●
Wassermangelanzeige.	●	●	●
Display zur Anzeige von Störungen und Selbstdiagnostik.	●	●	●
System zur Kühlung der Bauteile mit angezeigter Übertemperaturkontrolle.	●	●	●
Elektronische Flammenüberwachung mit automatischer Gaszufuhrunterbrechung bei Flammenerlöschung.	●	●	●
Sicherheitsdruckwächter Meldung von Mangel an Gas.	●	●	●
Entspricht den nationalen und internationalen Normen für den sicheren Betrieb im Falle der Verwendung ohne direkte Bedieneraufsicht.	●	●	●
Maximale Höhe Einlegeboden letzte Backform 160 cm, unter Verwendung des spezifischen Untergestells des Modells.	●	-	-
Maximale Höhe Einlegeboden letzte Backform 160 cm.	-	-	●
Maximale Höhe Einlegeboden letzte Backform 160 cm (mit Rollenkit).	-	●	-
Im Falle einer Unterbrechung der Stromversorgung während der Wäsche ist die Hygiene immer gewährleistet, da der Waschzyklus automatisch wieder anläuft.	●	●	●
REINIGUNG UND WARTUNG			
Automatisches Waschsysteem, mit Zerstäubung des Reinigungsmittels in der Garkammer. Ermöglicht eine erhebliche Reduzierung des Reinigungsmittelverbrauchs um bis zu 30%. Separatem Behälter und automatischer Dosierung (Reinigungsflüssigkeit CombiClean Boosted). Inbegriffen ist CombiBlue, alkalisches Desinfektionsmittel für die professionelle Inbetriebnahme von Öfen (990 gr).	●	●	●
Kalk-Vorbeugesystem CALOUT das die Bildung und Ansammlung von Kalk im Boiler verhindert (für Modell mit Dampfgenerator). Separatem Behälter und automatischer Dosierung (Flüssiges Anti-Kalk-Mittel CalFree Boosted). Inbegriffen ist ein Behälter des flüssigen Anti-Kalk-Mittels (990 gr).	●	●	●
Getrennter Behälter und automatische Dosierung des Entkalkers.	●	●	●
Leichter Zugang für die Wartung des Gerätes von der rechten Seite.	●	●	●
7 automatische Reinigungsprogramme, ohne die Notwendigkeit der Anwesenheit des Bedieners nach dem Start: Manuell - Spülen - Soft - Eco - Hard - Hard Plus - Grill.	●	●	●
Manuelles Reinigungssystem mit externer Handbrause (Handbrause optional).	●	●	●
Leichte Außenreinigung dank Oberflächen aus Edelstahl und Glas und der Schutzklasse IPX4 gegen Wasserstrahlen (Modelle für Positionierung auf Arbeitstischen) und IPX5 (Modelle für Positionierung auf dem Boden).	●	●	●

- SERIENAUSSTATTUNG
- OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN
- NICHT LIEFERBAR

INSTALLATION UND UMWELT			
100% recycelbare Verpackung.	•	•	•
90% Produktrecycling.	•	•	•
Zertifizierung Qualität ISO 9001 / Sicherheit ISO 45001 / Umwelt ISO 14001.	•	•	•
Betrieb ohne Zusatz von Wasserenthärter und Entkalkung (Modell mit Dampferzeuger).	•	•	•

AUSSTATTUNG			
AUTOM. REINIGUNGSSYSTEM VCSSY	•	•	•
KALK-VORBEUGESYSTEM CAL-OUT FÜR MODELLE MIT BOILER	•	•	•
MEHRPUNKT-KERNTemperaturFÜHLER Ø 3 MM. FIX ANGESCHLOSSENER KERNTemperaturFÜHLER.	•	-	-
MEHRPUNKT-KERNTemperaturFÜHLER MIT EXTERNEM ANSCHLUSS, Ø 3 MM.	○	•	•
VORRICHTUNG ZUM SCHNELLANSCHLUSS FÜR KERNTemperaturFÜHLER ANHAND EINER VERBINDUNG AN DER AUßENSEITE	○	•	•
EXTERNE HANDBRAUSE	○	○	○
WI-FI-ANSCHLUSS	•	•	•
USB-ANSCHLUSS	•	•	•
EINHÄNGESCHIENEN	•	•	-
HORDENGESTELLWAGEN NKS201 - KKS202	-	-	•
DAMPFGENERATOR	○	○	○
TÜRE MIT RECHTEN SCHARNIEREN, AUSGESTATTET MIT MEHRPUNKT-KERNTemperaturFÜHLER UND EXTERNEM ANSCHLUSS, Ø 3 MM	○	○	-
SICHERHEITSTÜRENÖFFNUNG MIT DOPPELCLICK	○	○	-
MEHRPREIS FÜR ETHERNETANSCHLUSS	○	○	○
ANSCHLUSS AN ENERGIEOPTIMIERUNGSANLAGE. NUR ELEKTROMODELLE	○	○	○
ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE	○	○	○
AUFPREIS FÜR GESTELL	○	○	-
AUFPREIS FÜR HORDENGESTELLWAGEN - MOD. NKS201S - NKS154 - KKS202HD - KKS202S - NKS154	-	-	○
AUFPREIS FÜR PAAR AUFLAGESCHIENEN - AUSFÜHRUNG EN (600 X 400)	○	○	-
SCHUTZ FÜR DISPLAY-STEUERUNG	○	○	○
PROFESSIONELLER HÄHNCHEN-GRILLSATZ	○	○	○
AT SMOKER FÜR BARBECUE-SYSTEM	○	○	○
RÜCKSTROMSICHERUNG BEI GASBEHEIZTEN MODELLEN (exkl. Modelle 202)	○	-	○

Modell	061	
Kapazität	GN / EN	6 x GN 1/1 • 6 x EN1 (600 x 400)
Kapazität - Wagen	n.	-
Achsabstand	mm [inch]	70 [2.8]
Sitzplätze - Croissants	n.	30 / 80 - 54 / 90
Außenabmessungen (BxTxH)	mm [inch]	852 x 795 x 775 [33.5 x 31.3 x 30.5]
Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH)	mm [inch]	990 x 940 x 980 [39.0 x 37.0 x 38.6]
Abmessungen der Garkammer (BxTxH)	mm [inch]	459 x 650 x 511 [18.1 x 25.6 x 20.1]



		DIREKT / DAMPFERZEUGER
ELEKTRISCHE		SYE061B
Preis	€	9.340,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	9,5
Elektrische Absorption	A	15
Versorgungsspannung	V - Hz	3N-AC 400 V - 50/60
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	107 / 131 [235.94 / 288.86]
Nettogewicht / Bruttogewicht - mit Dampfgenerator	Kg[lbs]	117 / 142 [257.99 / 313.11]
GAS		SYG061B
Preis	€	11.170,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	0,7
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20	kW/Kcal	13 / 11180
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 (mit Dampfgenerator)	kW/Kcal	15 / 12900
Elektrische Absorption	A	3
Versorgungsspannung	V - Hz	1N-AC 230 V - 50/60
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	112 / 136 [246.96 / 299.88]
Nettogewicht / Bruttogewicht - mit Dampfgenerator	Kg[lbs]	130 / 155.3 [286.65 / 342.44]

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

OB061E	Dampfgenerator für Elektromodelle	1.117,00
OB061G	Dampfgenerator für Gasmodelle	1.824,00
NPSB	Türe mit rechten Scharnieren, ausgestattet mit Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler und externem Anschluss, ø 3 mm	465,00
APDS	Sicherheitstüröffnung mit doppelclick	149,00
SN	Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle	288,00
SNCP	Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle. Exklusiv für das Power Garden-System	120,00
BPK	Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube	162,00
OCBM1	Trenntransformator für zweiphasigen Anschluss/einphasigen Anschluss für gasbetriebene Mod. 2AC 220-240V/1N AC 230V	359,00
DSP	Schutz für Display-Steuerung	64,00
SAFF	Anschlussvorbereitung für Räucherbox durch externe Stecker. Räucherbox ist inkludiert	771,00
SYNETH	Mehrpreis für Ethernetanschluss	203,00
KSCBO	Vorrichtung zum Schnellanschluss für Kerntemperaturfühler anhand einer Verbindung an der Außenseite - Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler Ø 3 mm inbegriffen	102,00
SPP564	Aufpreis für Auflageschienen - EN1 (600 x 400) - BGP564	127,00
SPP611	Aufpreis für Auflageschienen - GN 1/1 - BGP611	127,00
SSB061	Aufpreis für Gestell SBE061 + Einfahrschiene BTL011	577,00
SSB564	Aufpreis für Gestell SBE564 + Einfahrschiene BTL011	577,00
SSP061	Aufpreis für Hordengestell komplett mit Einfahrschiene	952,00
KPG011	Professioneller Hähnchengrillsatz	974,00
KPG011S	Professioneller Hähnchengrillsatz - für Stapelfähigkeit (061 + 061)	2.771,00
KPG110S	Professioneller Hähnchengrillsatz - für Stapelfähigkeit (101 + 061)	2.791,00

Modell		101
Kapazität	GN / EN	10 x GN 1/1 • 10 x EN1 (600 x 400)
Kapazität - Wagen	n.	-
Achsabstand	mm [inch]	70 [2.8]
Sitzplätze - Croissants	n.	80 / 150 - 90 / 150
Außenabmessungen (BxTxH)	mm [inch]	852 x 795 x 1055 [33.5 x 31.3 x 41.5]
Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH)	mm [inch]	990 x 940 x 1260 [39.0 x 37.0 x 49.6]
Abmessungen der Garkammer (BxTxH)	mm [inch]	459 x 650 x 791 [18.1 x 25.6 x 31.1]



		DIREKT / DAMPFERZEUGER
ELEKTRISCHE		SYE101B
Preis	€	11.670,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	16
Elektrische Absorption	A	24
Versorgungsspannung	V - Hz	3N-AC 400 V - 50/60
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	117 / 142 [257.99 / 313.11]
Nettogewicht / Bruttogewicht - mit Dampfgenerator	Kg[lbs]	127 / 153.7 [280.04 / 338.91]
GAS		SYG101B
Preis	€	13.700,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	0,8
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20	kW/Kcal	22 / 18920
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 (mit Dampfgenerator)	kW/Kcal	25 / 21500
Elektrische Absorption	A	3,5
Versorgungsspannung	V - Hz	1N-AC 230 V - 50/60
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	122 / 150.5 [269.01 / 331.85]
Nettogewicht / Bruttogewicht - mit Dampfgenerator	Kg[lbs]	137 / 163.7 [302.09 / 360.96]

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

OB101E	Dampfgenerator für Elektromodelle	1.659,00
OB101G	Dampfgenerator für Gasmodelle	2.822,00
CAV101B	Zugunterbrecher bei gasbeheizten Modellen - Modelle mit Direktdampfgenerator	207,00
CAM101B	Zugunterbrecher bei gasbeheizten Modellen - Modelle mit Dampfgenerator	401,00
NPSB	Türe mit rechten Scharnieren, ausgestattet mit Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler und externem Anschluss, ø 3 mm	465,00
APDS	Sicherheitstüröffnung mit doppelklick	149,00
SN	Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle	288,00
SNCP	Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle. Exklusiv für das Power Garden-System	120,00
BPK	Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube	162,00
OCBM1	Trenntransformator für zweiphasigen Anschluss/einphasigen Anschluss für gasbetriebene Mod. 2AC 220-240V/1N AC 230V	359,00
DSP	Schutz für Display-Steuerung	64,00
SAFF	Anschlussvorbereitung für Räucherbox durch externe Stecker. Räucherbox ist inkludiert	771,00
SYNETH	Mehrpreis für Ethernetanschluss	203,00
KSCBO	Vorrichtung zum Schnellanschluss für Kerntemperaturfühler anhand einer Verbindung an der Außenseite - Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler Ø 3 mm inbegriffen	102,00
SPP110	Paar Auflageschienen - GN 1/1 - BGP110	127,00
SPP864	Aufpreis für Auflageschienen - EN1 (600 x 400) - BGP864	127,00
SSB091	Aufpreis für Gestell SBE091 + Einfahrschiene BTL011 - für professioneller Hähnchen-Grillsatz	600,00
SSB101	Aufpreis für Gestell SBE101 + Einfahrschiene BTL011	600,00
SSB864	Aufpreis für Gestell in die Konditoreiausführung SBE864 + Einlegerahmen BTL011	600,00
SSP101	Aufpreis für Hordengestell komplett mit Einfahrschiene	1.152,00
KPG011	Professioneller Hähnchengrillsatz	974,00
KPG110S	Professioneller Hähnchengrillsatz - für Stapelfähigkeit (101 + 061)	2.791,00

Modell	062	
Kapazität	GN / EN	6 x GN 2/1 - 12 x GN 1/1
Kapazität - Wagen	n.	-
Achsabstand	mm [inch]	70 [2.8]
Sitzplätze - Croissants	n.	60 / 160 - 108 / 180
Außenabmessungen (BxTxH)	mm [inch]	1072 x 907 x 775 [42.2 x 35.7 x 30.5]
Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH)	mm [inch]	1210 x 1050 x 980 [47.6 x 41.3 x 38.6]
Abmessungen der Garkammer (BxTxH)	mm [inch]	654 x 760 x 530 [25.7 x 29.9 x 20.9]



		DIREKT / DAMPFERZEUGER
ELEKTRISCHE		SYE062B
Preis	€	12.990,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	19
Elektrische Absorption	A	30
Versorgungsspannung	V - Hz	3N-AC 400 V - 50/60
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	117 / 145 [257.99 / 319.73]
Nettogewicht / Bruttogewicht - mit Dampfgenerator	Kg[lbs]	127 / 157 [280.04 / 346.19]
GAS		SYG062B
Preis	€	15.230,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	0,8
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20	kW/Kcal	26 / 22360
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 (mit Dampfgenerator)	kW/Kcal	30 / 25800
Elektrische Absorption	A	3,5
Versorgungsspannung	V - Hz	1N-AC 230 V - 50/60
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	122 / 150.8 [269.01 / 332.51]
Nettogewicht / Bruttogewicht - mit Dampfgenerator	Kg[lbs]	137 / 167 [302.09 / 368.24]

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

OB062E	Dampfgenerator für Elektromodelle	1.847,00
OB062G	Dampfgenerator für Gasmodelle	3.022,00
CAV102B	Zugunterbrecher bei gasbeheizten Modellen - Modelle mit Direktdampfgenerator	207,00
CAM102B	Zugunterbrecher bei gasbeheizten Modellen - Modelle mit Dampfgenerator	401,00
NPSB	Türe mit rechten Scharnieren, ausgestattet mit Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler und externem Anschluss, ø 3 mm	465,00
APDS	Sicherheitstüröffnung mit doppelklick	149,00
SN	Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle	288,00
SNCP	Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle. Exklusiv für das Power Garden-System	120,00
BPK	Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube	162,00
OCBM1	Trenntransformator für zweiphasigen Anschluss/einphasigen Anschluss für gasbetriebene Mod. 2AC 220-240V/1N AC 230V	359,00
DSP	Schutz für Display-Steuerung	64,00
SAFF	Anschlussvorbereitung für Räucherbox durch externe Stecker. Räucherbox ist inkludiert	771,00
SYNETH	Mehrpreis für Ethernetanschluss	203,00
KSCBO	Vorrichtung zum Schnellanschluss für Kerntemperaturfühler anhand einer Verbindung an der Außenseite - Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler Ø 3 mm inbegriffen	102,00
SPP621	Aufpreis für Auflageschienen - GN 2/1 - BGP621	0,00
SSB062	Aufpreis für Gestell SBE062 + Einfahrschiene BTL021	775,00
SSP062	Aufpreis für Hordengestell komplett mit Einfahrschiene	1.523,00
KPG021	Professioneller Hähnchengrillsatz	1.076,00
KPG021S	Professioneller Hähnchengrillsatz - für Stapelfähigkeit (062 + 062)	2.964,00
KPG210S	Professioneller Hähnchengrillsatz - für Stapelfähigkeit (102 + 062)	2.994,00

Modell	102	
Kapazität	GN / EN	10 x GN 2/1 - 20 x GN 1/1
Kapazität - Wagen	n.	-
Achsabstand	mm [inch]	70 [2.8]
Sitzplätze - Croissants	n.	150 / 300 - 180 / 300
Außenabmessungen (BxTxH)	mm [inch]	1072 x 907 x 1055 [42.2 x 35.7 x 41.5]
Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH)	mm [inch]	1210 x 1050 x 1260 [47.6 x 41.3 x 49.6]
Abmessungen der Garkammer (BxTxH)	mm [inch]	654 x 760 x 810 [25.7 x 29.9 x 31.9]



		DIREKT / DAMPFERZEUGER
ELEKTRISCHE		SYE102B
Preis	€	16.750,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	31
Elektrische Absorption	A	46
Versorgungsspannung	V - Hz	3N-AC 400 V - 50/60
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	157 / 187.2 [346.19 / 412.78]
Nettogewicht / Bruttogewicht - mit Dampfgenerator	Kg[lbs]	172 / 203.4 [379.26 / 448.50]
GAS		SYG102B
Preis	€	19.290,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	0,8
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20	kW/Kcal	42 / 36120
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 (mit Dampfgenerator)	kW/Kcal	50 / 43000
Elektrische Absorption	A	3,5
Versorgungsspannung	V - Hz	1N-AC 230 V - 50/60
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	187 / 217.2 [412.34 / 478.93]
Nettogewicht / Bruttogewicht - mit Dampfgenerator	Kg[lbs]	207 / 238.4 [456.44 / 525.67]

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

OB102E	Dampfgenerator für Elektromodelle	3.116,00
OB102G	Dampfgenerator für Gasmodelle	3.764,00
CAV102B	Zugunterbrecher bei gasbeheizten Modellen - Modelle mit Direktdampfgenerator	207,00
CAM102B	Zugunterbrecher bei gasbeheizten Modellen - Modelle mit Dampfgenerator	401,00
NPSB	Türe mit rechten Scharnieren, ausgestattet mit Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler und externem Anschluss, ø 3 mm	465,00
APDS	Sicherheitstüröffnung mit doppelklick	149,00
SN	Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle	288,00
SNCP	Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle. Exklusiv für das Power Garden-System	120,00
BPK	Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube	162,00
OCBM1	Trenntransformator für zweiphasigen Anschluss/einphasigen Anschluss für gasbetriebene Mod. 2AC 220-240V/1N AC 230V	359,00
DSP	Schutz für Display-Steuerung	64,00
SAFF	Anschlussvorbereitung für Räucherbox durch externe Stecker. Räucherbox ist inkludiert	771,00
SYNETH	Mehrpreis für Ethernetanschluss	203,00
KSCBO	Vorrichtung zum Schnellanschluss für Kerntemperaturfühler anhand einer Verbindung an der Außenseite - Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler ø 3 mm inbegriffen	102,00
SPP121	Paar Auflageschienen - GN 2/1 - BGP121	0,00
SSB092	Aufpreis für Gestell SBE092 + Einfahrschiene BTL021 - für professioneller Hähnchen-Grillsatz	775,00
SSB102	Aufpreis für Gestell SBE102 + Einfahrschiene BTL021	775,00
SSP102	Aufpreis für Hordengestell komplett mit Einfahrschiene	1.706,00
KPG021	Professioneller Hähnchengrillsatz	1.076,00
KPG210S	Professioneller Hähnchengrillsatz - für Stapelfähigkeit (102 + 062)	2.994,00

Modell	161	
Kapazität	GN / EN	6 + 10 x GN 1/1 • 6 + 10 x EN1 (600 x 400)
Kapazität - Wagen	n.	-
Achsabstand	mm [inch]	70 [2.8]
Sitzplätze - Croissants	n.	110 / 230 - 144 / 240
Außenabmessungen (BxTxH)	mm [inch]	852 x 795 x 1840 [33.5 x 31.3 x 72.4]
Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH)	mm [inch]	1030 x 980 x 2040 [40.6 x 38.6 x 80.3]
Abmessungen der Garkammer (BxTxH)	mm [inch]	459 x 650 x (511+791) [18.1 x 25.6 x NaN]



		DIREKT / DAMPFERZEUGER
ELEKTRISCHE		SYE161B
Preis	€	22.330,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	25,5
Elektrische Absorption	A	40
Versorgungsspannung	V - Hz	3N-AC 400 V - 50/60
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	226 / 266 [498.33 / 586.53]
Nettogewicht / Bruttogewicht - mit Dampfgenerator	Kg[lbs]	250 / 290 [551.25 / 639.45]
GAS		SYG161B
Preis	€	26.190,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	1,4
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20	kW/Kcal	35 / 30100
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 (mit Dampfgenerator)	kW/Kcal	40 / 34400
Elektrische Absorption	A	6,1
Versorgungsspannung	V - Hz	1N-AC 230 V - 50/60
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	236 / 275 [520.38 / 606.38]
Nettogewicht / Bruttogewicht - mit Dampfgenerator	Kg[lbs]	270 / 310.2 [595.35 / 683.99]

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

OB161E	Dampfgenerator für beide Elektromodelle	2.775,00
OB161G	Dampfgenerator für beide Gasmodelle	4.646,00
OM161E	Dampfgenerator. Für elektromodelle. Unterer Öfen	1.659,00
OM161G	Dampfgenerator. Für Gasmodelle. Unterer Öfen	2.822,00
NPS2	Türe mit rechten Scharnieren, ausgestattet mit Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler und externem Anschluss, ø 3 mm	930,00
APDS2	Sicherheitstüröffnung mit doppelklick	299,00
SN2	Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle	577,00
SNCP2	Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle. Exklusiv für das Power Garden-System	240,00
BPK2	Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube	315,00
DSP2	Schutz für Display-Steuerung	127,00
OCBM2	Trenntransformator für zweiphasigen Anschluss/einphasigen Anschluss für gasbetriebene Mod. 2AC 220-240V/1N AC 230V	480,00
SAFF1	Anschlussvorbereitung für Räucherbox durch externe Stecker. Nr. 1 Räucherbox ist inkludiert	924,00
SYNETH	Mehrpreis für Ethernetanschluss	203,00
SPP110	Paar Auflageschienen - GN 1/1 - BGP110	127,00
SPP564	Aufpreis für Auflageschienen - EN1 (600 x 400) - BGP564	127,00
SPP611	Aufpreis für Auflageschienen - GN 1/1 - BGP611	127,00
SPP864	Aufpreis für Auflageschienen - EN1 (600 x 400) - BGP864	127,00
SSB061	Aufpreis für Gestell SBE061 + Einfahrschiene BTL011	577,00
SSB101	Aufpreis für Gestell SBE101 + Einfahrschiene BTL011	600,00
SSB564	Aufpreis für Gestell SBE564 + Einfahrschiene BTL011	577,00
SSB864	Aufpreis für Gestell in die Konditoreiausführung SBE864 + Einlegerahmen BTL011	600,00
SSP061	Aufpreis für Hordengestell komplett mit Einfahrschiene	952,00
SSP101	Aufpreis für Hordengestell komplett mit Einfahrschiene	1.152,00
RL161	Rollenkit. Max. Höhe 1730 mm - Höhe Einführung letztes Backblech 160 cm	306,00
RL04	Räderoption. Max. Höhe 1875 mm - Max. Breite 913 mm	247,00
KPG161	Professioneller Hähnchengrillsatz	2.730,00

Modell	201	
Kapazität	GN / EN	20 x GN 1/1
Kapazität - Wagen	n.	1 x NKS201
Achsabstand	mm [inch]	63 [2.5]
Sitzplätze - Croissants	n.	150 / 300 - 180 / 300
Außenabmessungen (BxTxH)	mm [inch]	892 x 862 x 1812 [35.1 x 33.9 x 71.3]
Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH)	mm [inch]	1100 x 1110 x 2040 [43.3 x 43.7 x 80.3]
Abmessungen der Garkammer (BxTxH)	mm [inch]	459 x 650 x 1501 [18.1 x 25.6 x 59.1]



		DIREKT / DAMPFERZEUGER
ELEKTRISCHE		SYE201B
Preis	€	22.840,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	31,8
Elektrische Absorption	A	48
Versorgungsspannung	V - Hz	3N-AC 400 V - 50/60
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	273 / 316 [601.97 / 696.78]
Nettogewicht / Bruttogewicht - mit Dampfgenerator	Kg[lbs]	287 / 331.2 [632.84 / 730.30]
GAS		SYG201B
Preis	€	26.900,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	1,3
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20	kW/Kcal	44 / 37840
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 (mit Dampfgenerator)	kW/Kcal	52 / 44720
Elektrische Absorption	A	5,7
Versorgungsspannung	V - Hz	1N-AC 230 V - 50/60
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	290 / 333 [639.45 / 734.26]
Nettogewicht / Bruttogewicht - mit Dampfgenerator	Kg[lbs]	310 / 354.2 [683.55 / 781.01]

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

OB201E	Dampfgenerator für Elektromodelle	3.294,00
OB201G	Dampfgenerator für Gasmodelle	3.892,00
CAM201B	Zugunterbrecher bei gasbeheizten Modellen - Modelle mit Dampfgenerator	466,00
CAV201B	Zugunterbrecher bei gasbeheizten Modellen - Modelle mit Direktdampfgenerator	416,00
SN	Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle	288,00
SNCP	Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle. Exklusiv für das Power Garden-System	120,00
BPK	Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube	162,00
OCBM3	Trenntransformator für zweiphasigen Anschluss/einphasigen Anschluss für gasbetriebene Mod. 2AC 220-240V/1N AC 230V	420,00
DSP	Schutz für Display-Steuerung	64,00
SAFF	Anschlussvorbereitung für Räucherbox durch externe Stecker. Räucherbox ist inkludiert	771,00
SYNETH	Mehrpreis für Ethernetanschluss	203,00
SSB154	Aufpreis für Hordengestellwagen NKS154 - 15x EN1 (600 x 400) - † 89	465,00
SSB564P	Aufpreis für Wagen NKS564P - 5 x EN1 (600 x 400) - † 250	1.390,00
SSB201S	Aufpreis für Hordengestellwagen NKS201S - Gastronomieausführung - 15 x 1/1 GN - † 83	1,00
KPG201	Professioneller Hähnchengrillsatz	1.594,00

Modell	202	
Kapazität	GN / EN	20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1
Kapazität - Wagen	n.	1 x KKS202
Achsabstand	mm [inch]	63 [2.5]
Sitzplätze - Croissants	n.	300 / 500 - 360 / 600
Außenabmessungen (BxTxH)	mm [inch]	1102 x 932 x 1812 [43.4 x 36.7 x 71.3]
Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH)	mm [inch]	1290 x 1180 x 2040 [50.8 x 46.5 x 80.3]
Abmessungen der Garkammer (BxTxH)	mm [inch]	654 x 760 x 1520 [25.7 x 29.9 x 59.8]



		DIREKT / DAMPFERZEUGER
ELEKTRISCHE		SYE202B
Preis	€	27.910,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	61,8
Elektrische Absorption	A	92
Versorgungsspannung	V - Hz	3N-AC 400 V - 50/60
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	315 / 364.2 [694.58 / 803.06]
Nettogewicht / Bruttogewicht - mit Dampfgenerator	Kg[lbs]	337 / 387 [743.09 / 853.34]
GAS		SYG202B
Preis	€	32.480,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	1,4
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20	kW/Kcal	80 / 68800
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 (mit Dampfgenerator)	kW/Kcal	90 / 77400
Elektrische Absorption	A	6,1
Versorgungsspannung	V - Hz	1N-AC 230 V - 50/60
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	350 / 399.2 [771.75 / 880.24]
Nettogewicht / Bruttogewicht - mit Dampfgenerator	Kg[lbs]	395 / 445.4 [870.98 / 982.11]

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

OB202E	Dampfgenerator. Für elektromodelle.	4.845,00
OB202G	Dampfgenerator für Gasmodelle	5.880,00
SN	Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle	288,00
SNCP	Anschluss an Energieoptimierungsanlage. Nur Elektromodelle. Exklusiv für das Power Garden-System	120,00
BPK	Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube	162,00
OCBM3	Trenntransformator für zweiphasigen Anschluss/einphasigen Anschluss für gasbetriebene Mod. 2AC 220-240V/1N AC 230V	420,00
DSP	Schutz für Display-Steuerung	64,00
SAFF	Anschlussvorbereitung für Räucherbox durch externe Stecker. Räucherbox ist inkludiert	771,00
SYNETH	Mehrpriß für Ethernetanschluss	203,00
SSB202S	Aufpreis für Hordengestellwagen KKS202S - Gastronomieausführung	1,00
SSB202HD	Aufpreis für Hordengestellwagen Heavy Duty KKS202HD - Gastronomieausführung - 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN - † 63	718,00
KPG202	Professioneller Hähnchengrillsatz	1.644,00

SPANNUNGEN UND SPEZIELLE FREQUENZEN

V - Hz	SYE061B	SYE101B	SYE062B	SYE102B	SYE161B	SYE201B	SYE202B
1N-AC 230 V - 50 Hz	259,00	-	-	-	-	-	-
1N-AC 230 V - 60 Hz							
3-AC 230 V - 50 Hz	71,00	224,00	295,00	295,00	295,00	353,00	588,00
3-AC 230 V - 60 Hz							
3-AC 400 V - 50 Hz	423,00	547,00	553,00	553,00	964,00	848,00	848,00
3-AC 400 V - 60 Hz							

- NICHT LIEFERBAR



Zubehör



GESTELLE

UNTERGESTELL AUS
EDELSTAHL ROSTFREI.
MIT EINLEGEBODEN



CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	HINWEISE
BSR011	787,00	850 x 710 x 670 mm 33.5 x 28.0 x 26.4 inch	•	•						
BSR021	888,00	1070 x 800 x 670 mm 42.1 x 31.5 x 26.4 inch			•	•				

SONDER-UNTER-
GESTELL ZUR
EINFÜHRUNG VON
SCHOCKKÜHLER-
SCHOCKGEFRIERER



CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	HINWEISE
BSA011	914,00	900 x 710 x 960 mm 35.4 x 28.0 x 37.8 inch	•							
BSA021	1.027,00	1070 x 835 x 960 mm 42.1 x 32.9 x 37.8 inch			•					

CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	HINWEISE
BSP011	1.612,00	850 x 730 x 670 mm 33.5 x 28.7 x 26.4 inch 7 + 7 x GN 1/1 ±55 mm ±2.2 inch	•	•						GN 1/1
BSK011	1.750,00	850 x 730 x 950 mm 33.5 x 28.7 x 37.4 inch 12 + 12 x GN 1/1 ±55 mm ±2.2 inch	•							GN 1/1 - Für Backofen mit Haube
BSP021	1.801,00	1070 x 840 x 670 mm 42.1 x 33.1 x 26.4 inch 7 x GN 1/1 + 7 x GN 2/1 ±55 mm ±2.2 inch			•	•				GN 1/1 - GN 2/1
BSK021	2.017,00	1070 x 840 x 950 mm 42.1 x 33.1 x 37.4 inch 12 x GN 1/1 + 12 x GN 2/1 ±55 mm ±2.2 inch			•					GN 2/1 - Für Backofen mit Haube
BSP064	1.661,00	860 x 730 x 670 mm 33.9 x 28.7 x 26.4 inch 6 + 6 x EN1 (600 x 400) ±74 mm ±2.9 inch	•	•						EN (600 x 400)
BSK064	1.929,00	860 x 730 x 950 mm 33.9 x 28.7 x 37.4 inch 9 + 9 x EN1 (600 x 400) ±80 mm ±3.1 inch	•							EN (600 x 400) - Für Backofen mit Haube

OFFENER EDEL-
STAHL-SCHRANK MIT
EINHÄNGEGESTELL

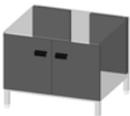


UNTERSCHRANK AUS
EDELSTAHL ROSTFREI.
MIT TÜREN UND EIN-
HÄNGEGESTELL



CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	HINWEISE
BSC011	1.877,00	850 x 730 x 670 mm 33.5 x 28.7 x 26.4 inch 7 + 7 x GN 1/1 ±55 mm ±2.2 inch	•	•						GN 1/1
BSC110	2.106,00	850 x 730 x 950 mm 33.5 x 28.7 x 37.4 inch 12 + 12 x GN 1/1 ±55 mm ±2.2 inch	•							GN 1/1 - Für Backofen mit Haube
BSC021	2.093,00	1070 x 840 x 670 mm 42.1 x 33.1 x 26.4 inch 7 x GN 1/1 + 7 x GN 2/1 ±55 mm ±2.2 inch			•	•				GN 2/1
BSC210	2.346,00	1070 x 840 x 950 mm 42.1 x 33.1 x 37.4 inch 12 x GN 1/1 + 12 x GN 2/1 ±55 mm ±2.2 inch			•					GN 2/1 - Für Backofen mit Haube
BSC064	2.598,00	860 x 730 x 670 mm 33.9 x 28.7 x 26.4 inch 6 + 6 x EN1 (600 x 400) ±74 mm ±2.9 inch	•	•						EN (600 x 400)
BSC640	3.139,00	860 x 730 x 950 mm 33.9 x 28.7 x 37.4 inch 9 + 9 x EN1 (600 x 400) ±80 mm ±3.1 inch	•							EN (600 x 400) - Für Backofen mit Haube

KIT TÜREN UND RÜCK-
WÄNDE



CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	HINWEISE
KTS011	291,00		•	•						Für offene Schränke 670 h - GN 1/1
KTS110	394,00		•							Für offene Schränke 950 h - GN 1/1
KTS021	324,00				•	•				Für offene Schränke 670 h - GN 2/1
KTS210	364,00				•					Für offene Schränke 950 h - GN 2/1
KTS064	456,00		•	•						Für offene Schränke 670 h - EN (600 x 400)
KTS640	603,00		•							Für offene Schränke 950 h - EN (600 x 400)

WARMHALTEGERÄTE UND GÄRSCHRANKE

STATISCHE WARMHALTEGERÄT, LANGZEIT GAREN



CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	HINWEISE
MCR031B	2.609,00	450 x 660 x 415 mm 17.7 x 26.0 x 16.3 inch 3 x GN 1/1 ±75 mm ±3.0 inch 1N-AC 230 V0,7 kW	•	•						mit Kerntemperaturfühler. Einsetzbar auf Halter BSR011, BSA011, NSR061
MCR051B	2.903,00	450 x 660 x 565 mm 17.7 x 26.0 x 22.2 inch 5 x GN 1/1 ±75 mm ±3.0 inch 1N-AC 230 V1 kW	•							mit Kerntemperaturfühler. Einsetzbar auf Halter BSA011
MCR052B	4.040,00	655 x 765 x 565 mm 25.8 x 30.1 x 22.2 inch 5 x GN 2/1 - 10 x GN 1/1 ±75 mm ±3.0 inch 1N-AC 230 V1,5 kW			•					mit Kerntemperaturfühler. Einsetzbar auf Halter BSA021

RÄDER UND FÜSSE

RÄDERSATZ - 2 MIT BREMSE



CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	HINWEISE
BRP04	381,00		•	•	•	•				Für Untergestelle und Unterschränke. Nicht kompatibel mit herausnehmbare hordengestell - Höhenzunahme + 83 mm für Modelle BSR - BSC - BSK - BSP

SCHÜTZUNGEN

HITZESCHILD AUS EDELSTAHL ROSTFREI FÜR SEITENWAND



CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	HINWEISE
BAP061	178,00	731 x 40 x 753 mm 28.8 x 1.6 x 29.6 inch	•							
BAP101	203,00	731 x 40 x 1033 mm 28.8 x 1.6 x 40.7 inch		•						
BAP062	216,00	841 x 40 x 753 mm 33.1 x 1.6 x 29.6 inch			•					
BAP102	242,00	841 x 40 x 1033 mm 33.1 x 1.6 x 40.7 inch				•				
BAP161	487,00	730.5 x 40 x 1353 mm 28.8 x 1.6 x 53.3 inch					•			

HALTON DUNSTABZUGSHAUBE MIT LUFTGEKÜHLTEM SCHWADENKONDENSATOR. NUR BEI ELEKTROMODELLEN MIT ANSCHLUSSVORBEREITUNG



ABSAUGUNGSSYSTEME

CODE	PREIS	DATEN								HINWEISE
			061	101	062	102	161	201	202	
LCH3	9.937,00	863 x 1056 x 421 mm 34.0 x 41.6 x 16.6 inch 1N-AC 230 V0,400 kW	●	●						Mit Edelstahlfiltern und Aktivkohlefilter. Für Öfen 061/054 nur Halterungen und Schränke h. > 900 mm verwenden

DUNSTABZUGSHAUBE MIT LUFTGEKÜHLTEM SCHWADENKONDENSATOR. NUR BEI ELEKTROMODELLEN MIT ANSCHLUSSVORBEREITUNG



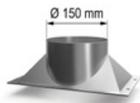
CODE	PREIS	DATEN								HINWEISE
			061	101	062	102	161	201	202	
BKC011	3.666,00	852 x 1081.8 x 320 mm 33.5 x 42.6 x 12.6 inch 1N-AC 230 V0,3 kW	●	●						Für Öfen 061/054 nur Halterungen und Schränke h. > 900 mm verwenden. Für Den Externen Anschluss Kollektor CCE Einsetzen
BKC021	3.957,00	1072 x 1192 x 320 mm 42.2 x 46.9 x 12.6 inch 1N-AC 230 V0,3 kW			●	●				Für Öfen 062 nur Halterungen und Schränke h. > 900 mm verwenden. Für Den Externen Anschluss Kollektor CCE Einsetzen
BKC161	4.351,00	852 x 1152 x 320 mm 33.5 x 45.4 x 12.6 inch 1N-AC 230 V0,3 kW						●		Für Den Externen Anschluss Kollektor CCE Einsetzen
BKC201	3.957,00	892 x 1150 x 320 mm 35.1 x 45.3 x 12.6 inch 1N-AC 230 V0,3 kW							●	Für Den Externen Anschluss Kollektor CCE Einsetzen
BKC202	4.413,00	1102 x 1220 x 320 mm 43.4 x 48.0 x 12.6 inch 1N-AC 230 V0,3 kW							●	Für Den Externen Anschluss Kollektor CCE Einsetzen

DUNSTABZUGSHAUBE FLAT, MIT LUFTGEKÜHLTEM KONDENSATOR. NUR BEI ELEKTROMODELLEN MIT ANSCHLUSSVORBEREITUNG



CODE	PREIS	DATEN								HINWEISE
			061	101	062	102	161	201	202	
BKC011F	3.361,00	852 x 781 x 220 mm 33.5 x 30.7 x 8.7 inch 1N-AC 230 V0,085 kW	●	●						Für Den Externen Anschluss Kollektor CCER90 Einsetzen
BKC161F	4.109,00	852 x 851 x 220 mm 33.5 x 33.5 x 8.7 inch 1N-AC 230 V0,1 kW						●		Für Den Externen Anschluss Kollektor CCER90 Einsetzen

KOLLEKTOR FÜR DEN EXTERNEN ANSCHLUSS DER HAUBE - Ø 150 MM



CODE	PREIS	DATEN								HINWEISE
			061	101	062	102	161	201	202	
CCE	337,00	300 x 220 x 110 mm 11.8 x 8.7 x 4.3 inch	●	●	●	●	●	●	●	
CCER90	534,00	300 x 220 x 110 mm 11.8 x 8.7 x 4.3 inch	●	●			●			Komplett mit 90°-Anschluss

SET FÜR KONDENSATDAMPF-FÖRDERER



CODE	PREIS	DATEN								HINWEISE
			061	101	062	102	161	201	202	
CVC01	249,00		●	●	●	●		●	●	
CVC02	289,00						●			

FILTERS



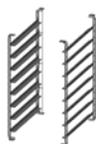
CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	HINWEISE
NFX01	160,00	310 x 310 x 10 mm 12.2 x 12.2 x 0.4 inch		•		•				
ICFX01	139,00	220 x 220 x 10 mm 8.7 x 8.7 x 0.4 inch	•		•					für Modell _061B - für Gasmodell _G062B
NFX02	305,00	310 x 310 x 10 mm 12.2 x 12.2 x 0.4 inch						•	•	2 Stück
BFX161	299,00	310 x 310 x 10 mm 12.2 x 12.2 x 0.4 inch					•			2 Stück
NFX062	165,00	310 x 310 x 10 mm 12.2 x 12.2 x 0.4 inch			•					Nur für Modell _E062B

HALTON HAUBENFILTER

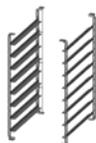


CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	HINWEISE
FCH34	79,00	254 x 508 x 25,4 mm 10.0 x 20.0 x NaN inch	•	•						Für Halton-Dunstabzugshauben

EINHÄNGESCHIENEN

PAAR AUFLAG-
ESCHIENEN -
AUSFÜHRUNG GN

CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	HINWEISE
BGP611	318,00	6 x GN 1/1 ±70 mm ±2.8 inch	•				•			
BGP110	354,00	10 x GN 1/1 ±70 mm ±2.8 inch		•			•			
BGP621	330,00	6 x GN 2/1 - 12 x GN 1/1 ±70 mm ±2.8 inch			•					
BGP121	558,00	10 x GN 2/1 - 20 x GN 1/1 ±70 mm ±2.8 inch				•				

PAAR AUFLAG-
ESCHIENEN -
AUSFÜHRUNG EN (600
X 400)

CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	HINWEISE
BGP564	368,00	5 x EN1 (600 x 400) ±93 mm ±3.7 inch	•				•			
BGP864	489,00	8 x EN1 (600 x 400) ±90 mm ±3.5 inch		•			•			

PAAR DRAHTAUFLAG-
ESCHIENEN - GN / EN
(600 X 400)



CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	HINWEISE
BGP611F	299,00	6 x GN 1/1 - 6 x EN1 (600 x 400) ±70 mm ±2.8 inch	•				•			
BGP110F	401,00	10 x GN 1/1 - 10 x EN1 (600 x 400) ±70 mm ±2.8 inch		•			•			
BGP621F	365,00	12 x GN 1/1 - 6 x GN 2/1 ±70 mm ±2.8 inch			•					
BGP121F	406,00	20 x GN 1/1 - 10 x GN 2/1 ±70 mm ±2.8 inch				•				

AUSBAUBARE STRUKTUREN

HORDENGESTELL - MIT
EINFAHRSCHIENE
VERWENDEN



CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	HINWEISE
SBE061	736,00	375.5 x 561.5 x 459 mm 14.8 x 22.1 x 18.1 inch 6 x GN 1/1 ±63 mm ±2.5 inch	•				•			GN-Ausführung
SBE101	862,00	375.5 x 561.5 x 736 mm 14.8 x 22.1 x 29.0 inch 10 x GN 1/1 ±63 mm ±2.5 inch		•			•			GN-Ausführung
SBE062	1.167,00	593 x 721.5 x 459 mm 23.3 x 28.4 x 18.1 inch 6 x GN 2/1 - 12 x GN 1/1 ±61 mm ±2.4 inch			•					GN-Ausführung
SBE102	1.205,00	593 x 721.5 x 736 mm 23.3 x 28.4 x 29.0 inch 10 x GN 2/1 - 20 x GN 1/1 ±64 mm ±2.5 inch				•				GN-Ausführung
SBE564	736,00	428 x 628 x 455 mm 16.9 x 24.7 x 17.9 inch 5 x EN1 (600 x 400) ±80 mm ±3.1 inch	•				•			Ausführung EN (600 x 400)
SBE864	862,00	428 x 630 x 730 mm 16.9 x 24.8 x 28.7 inch 8 x EN1 (600 x 400) ±84 mm ±3.3 inch		•			•			Ausführung EN (600 x 400)

TELLER - HORDENGESTELL - MIT EINFAHRSCHIENE VERWENDEN



CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	HINWEISE
BPP061	1.079,00	396 x 687 x 458 mm 15.6 x 27.0 x 18.0 inch n. 18 - Ø 310 mm ±65 mm ±2.6 inch	•				•			
BPP101	1.375,00	394 x 687 x 736 mm 15.5 x 27.0 x 29.0 inch n. 29 - Ø 310 mm ±63 mm ±2.5 inch		•			•			
BPP062	1.883,00	622 x 706 x 458 mm 24.5 x 27.8 x 18.0 inch n. 30 - Ø 310 mm ±65 mm ±2.6 inch			•					
BPP102	2.080,00	622 x 706 x 736 mm 24.5 x 27.8 x 29.0 inch n. 49 - Ø 310 mm ±66 mm ±2.6 inch				•				

EINFAHRSCHIENE FÜR HORDENGESTELLE UND TELLER-HORDENGESTELLE



CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	HINWEISE
BTL011	228,00		•	•			•			
BTL021	242,00				•	•				

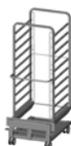
WAGEN

HÖHENVERSTELLBARER TRANSPORTWAGEN MIT KONDENSATAUFGANGWANNE UND ARRETIERUNGS- / ENTRIEGELUNGSSYSTEM



CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	HINWEISE
BCR011S	1.687,00	425 x 823.5 x 1261 mm 16.7 x 32.4 x 49.6 inch	•	•						Minimale Höhe 911 mm - Maximale Höhe 1261 mm
BCR021S	2.012,00	630 x 983.5 x 1261 mm 24.8 x 38.7 x 49.6 inch			•	•				Minimale Höhe 911 mm - Maximale Höhe 1261 mm
BCR161L	3.038,00	548 x 1077 x 1241 mm 21.6 x 42.4 x 48.9 inch					•			Für Rollenöfen
BCR161S	3.038,00	548 x 1077 x 1376 mm 21.6 x 42.4 x 54.2 inch					•			Für Ofen auf Füßen oder Rädern

HORDENGESTELLWAGEN MIT FETTAUFFANGWANNE



CODE	PREIS	DATEN									HINWEISE	
			061	101	062	102	161	201	202			
NKS154	2.801,00	470 x 758 x 1735 mm 18.5 x 29.8 x 68.3 inch 15 x EN1 (600 x 400) ±89 mm ±3.5 inch								●		Version für Konditorei - Maximales Gewicht 90 kg. Maximales Gewicht pro Behälter 15 kg
NKS201	2.308,00	470 x 730 x 1706 mm 18.5 x 28.7 x 67.2 inch 20 x GN 1/1 ±63 mm ±2.5 inch								●		Maximales Gewicht 90 kg. Maximales Gewicht pro Behälter 25 kg
NKS201S	2.283,00	470 x 730 x 1706 mm 18.5 x 28.7 x 67.2 inch 15 x GN 1/1 ±84 mm ±3.3 inch								●		Maximales Gewicht 90 kg. Maximales Gewicht pro Behälter 25 kg
KKS202	2.600,00	694 x 847 x 1703 mm 27.3 x 33.3 x 67.0 inch 20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1 ±63 mm ±2.5 inch								●		Maximales Gewicht 180 kg. Maximales Gewicht pro Behälter 25 kg
KKS202S	2.536,00	694 x 851 x 1706 mm 27.3 x 33.5 x 67.2 inch 15 x GN 2/1 - 30 x GN 1/1 ±84 mm ±3.3 inch								●		Maximales Gewicht 180 kg. Maximales Gewicht pro Behälter 25 kg
KKS202HD	3.361,00	694 x 847 x 1706 mm 27.3 x 33.3 x 67.2 inch 20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1 ±63 mm ±2.5 inch								●		Heavy duty - Maximales Gewicht 220 kg. Maximales Gewicht pro Behälter 40 kg

TELLER - HORDEN-
GESTELLWAGEN MIT
FETTAUFFANGWANNE



CODE	PREIS	DATEN									HINWEISE	
			061	101	062	102	161	201	202			
NKP201	3.489,00	470 x 713 x 1724 mm 18.5 x 28.1 x 67.9 inch n. 60 - Ø 310 mm ±65 mm ±2.6 inch								●		Maximales Gewicht 90 kg.
KKP202	4.135,00	694 x 845 x 1724 mm 27.3 x 33.3 x 67.9 inch n. 100 - Ø 310 mm ±78 mm ±3.1 inch								●		Maximales Gewicht 180 kg.

PANETTONE- UND
HEFEWAGEN MIT
SCHNELLKIPPSYSTEM
ZUM KÜHLEN



CODE	PREIS	DATEN									HINWEISE	
			061	101	062	102	161	201	202			
NKS564P	4.150,00	470 x 796 x 1735 mm 18.5 x 31.3 x 68.3 inch 5 x EN1 (600 x 400) ±250 mm ±9.8 inch								●		Maximales Gewicht 90 kg. Maximales Gewicht pro Behälter 15 kg

FÜHRUNGEN FÜR WAGEN

C-FÜHRUNGEN AUS
EDELSTAHL FÜR
PANETTONE-WAGEN.
AUFKLAPPBARE
EBENEN



CODE	PREIS	DATEN									HINWEISE	
			061	101	062	102	161	201	202			
CGC01P	72,00									●		1 Paar Führungen

L-FÜHRUNGEN AUS
ROSTFREIEM STAHL
FÜR PANETTONE-
WAGEN. NICHT KIP-
PENDE EBENEN



CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	HINWEISE
CGL10P	280,00							●		10 Führungspaare

ZUGRIFF RAMPS

RAMPE AUS EDELSTAHL
ROSTFREI ZUR HOR-
DENGESTELLWAGE-
NEINFÜHRUNG



CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	HINWEISE
RIC201	1.552,00	525 x 984 x 71.5 mm 20.7 x 38.7 x 2.8 inch						●		und ausgleich von bodenebenheit bis zu 3%
RIC202	1.941,00	728 x 1054 x 71.5 mm 28.7 x 41.5 x 2.8 inch						●		und ausgleich von bodenebenheit bis zu 3%

ABDECKUNGEN

WARMHALTEHAUBE



CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	HINWEISE
BCT061	351,00		●				●			Für extrahierbare Strukturen
BCT101	411,00			●			●			Für extrahierbare Strukturen
BCT062	538,00				●					Für extrahierbare Strukturen
BCT102	604,00					●				Für extrahierbare Strukturen
NCP201R	1.028,00							●		Für Wagen
KCP202R	1.263,00							●		Für Wagen

ADAPTATIONSSATZ

SY PORT ADAPTATIONS-
SATZ - FÜR SONDEN



CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	HINWEISE
KBPS061	1.898,00		●							Mitgelieferte Ersatz-Kernsonde mit externem Anschluss
KBPS101	1.989,00			●						Mitgelieferte Ersatz-Kernsonde mit externem Anschluss
KBPS062	1.929,00				●					Mitgelieferte Ersatz-Kernsonde mit externem Anschluss
KBPS102	2.233,00					●				Mitgelieferte Ersatz-Kernsonde mit externem Anschluss

BAUSATZ FÜR BANKETTE UND CATERING

BUNDLE



CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	HINWEISE
BKQ061	2.354,00		•							BPP061 + BCR011S + BCT061 - BTL011 NICHT ENTHALTEN
BKQ101	2.626,00			•						BPP101 + BCR011S + BCT101 - BTL011 NICHT ENTHALTEN
BKQ062	3.347,00				•					BPP062 + BCR021S + BCT062 - BTL021 NICHT ENTHALTEN
BKQ102	3.544,00					•				BPP102 + BCR021S + BCT102 - BTL021 NICHT ENTHALTEN
BKQ161L	4.730,00						•			BCR161L + BPP061 + BPP101 + BCT061 + BCT101 - BTL011 X 2 NICHT ENTHALTEN - FÜR ROLLENOFEN
BKQ161S	4.730,00						•			BCR161S + BPP061 + BPP101 + BCT061 + BCT101 - BTL011 X 2 NICHT ENTHALTEN - FÜR GERÄT AUF FÜSSEN ODER AUF RÄDERN
BKQ201	4.114,00							•		NKP201 + NCP201R
BKQ202	4.990,00								•	KKP202 + KCP202R

SYNAPSY

KERNTemperaturFÜHLER

KERNTemperaturFÜHLER



CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	HINWEISE
KSC004R	278,00		•	•	•	•	•	•	•	Mehrpunkt Ø 3 mm
KSC180	362,00		•	•	•	•	•	•	•	Multipoint für große Teile Ø 3 mm. Länge nadel 180 mm.
KSA001	260,00		•	•	•	•	•	•	•	Nadel Ø 1 mm

SONDENANSCHLUSS-SET. INSTALLATION DURCH EINEN AUTORISIERTEN TECHNIKER



CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	HINWEISE
KSCBA	115,00		•	•	•	•				Vorrichtung zum Schnellanschluss für Kerntemperaturfühler anhand einer Verbindung an der Außenseite - Sonde nicht im Lieferumfang enthalten.

ANSCHLUSS

SET FÜR WASSERANSCHLUSS



CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	HINWEISE
KNCI	92,00		•	•	•	•	•	•	•	Bestehend aus 2 m Zuleitungsrohren und ø 50 mm Abflussrohren

KABEL



CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	HINWEISE
CBL5025	80,00	3 mt 5 x 2,5 mmq	●							Für elektrische Modelle.
CBL0540	96,00	3 mt 5 x 4 mmq		●						Für elektrische Modelle.
CBL5100	175,00	3 mt 5 x 10 mmq			●	●	●	●		Für elektrische Modelle.
CBL5250	451,00	3 mt 5 x 25 mmq							●	Für elektrische Modelle.
CBL3015	50,00	3 mt 3 x 1,5 mmq	●	●	●	●	●	●	●	Für Gasmodelle.

STECCKER



CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	HINWEISE
PLG5032	32,00	3N-AC 400 V 32 A - 5p	●	●						Für elektrische Modelle.
PLG5063	111,00	3N-AC 400 V 63 A - 5p			●	●	●	●		Für elektrische Modelle.
PLG5125	252,00	3N-AC 400 V 125 A - 5p							●	Für elektrische Modelle.
PLG3016	15,00	1N-AC 230 V 16 A - 2p + T	●	●	●	●	●	●	●	Für Gasmodelle.

ZUBEHÖR FÜR DIE REINIGUNG

HANDBRAUSE



CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	HINWEISE
ICLD	225,00		●	●	●	●	●	●	●	

RAUCHANLAGEN

RAUCHER

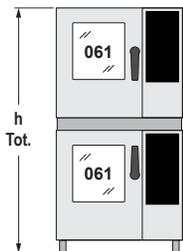


CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	HINWEISE
AFFE	964,00	425 x 125 x 70 mm 16.7 x 4.9 x 2.8 inch 24 V0,090 kW	●	●	●	●	●	●	●	Mit externer Zuführung

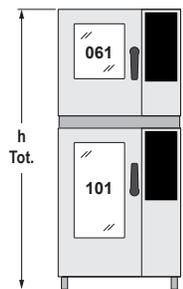
Stapelfähigkeit

BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

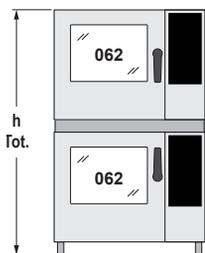
SYNAPSY



CODE	PREIS	UNTERES GERÄT	OBERES GERÄT	HINWEISE
SKE011P	782,00	061	061	
		061	061	
SKG011P	1.401,00	061	061	
		061	061	
		AUF FÜSSEN	AUF RÄDERN	AUF ROLLEN
		Serienmässig	RP004 253,00	RLB 569,00
h. tot (mm)		1800	1810	1690
h. Letzte Backblech (mm)		1670	1680	1560



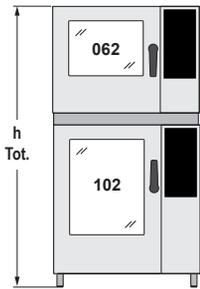
CODE	PREIS	UNTERES GERÄT	OBERES GERÄT	HINWEISE
SKE011P	782,00	101	061	
		101	061	
SKG011P	1.401,00	101	061	
		101	061	
		AUF FÜSSEN	AUF RÄDERN	AUF ROLLEN
		Serienmässig	RP004 253,00	RLB 569,00
h. tot (mm)		2080	2090	1970
h. Letzte Backblech (mm)		1950	1960	1840



CODE	PREIS	UNTERES GERÄT	OBERES GERÄT	HINWEISE
SKE021P	1.005,00	062	062	
		062	062	
SKG021P	1.533,00	062	062	
		062	062	
		AUF FÜSSEN	AUF RÄDERN	AUF ROLLEN
		Serienmässig	RP004 253,00	RLB 569,00
h. tot (mm)		1800	1810	1690
h. Letzte Backblech (mm)		1670	1680	1560

Stapelfähigkeit

BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN



CODE	PREIS	UNTERES GERÄT	OBERES GERÄT	HINWEISE
SKE021P	1.005,00	102	062	
		102	062	
SKG021P	1.533,00	102	062	
		102	062	
		AUF FÜSSEN	AUF RÄDERN	AUF ROLLEN
		Serienmässig	RP004 253,00	RLB 569,00
h. tot (mm)		2080	2090	1970
h. Letzte Backblech (mm)		1950	1960	1840

SYNAPSY

ZUBEHÖR FÜR BAUSATZ FÜR STAPELFÄHIGKEIT

RÄDERSATZ - 2 MIT BREMSE



CODE	PREIS	DATEN	SKE011P	SKG011P	SKE021P	SKG021P	HINWEISE
RP004	253,00		•	•	•	•	

ROLLENKIT



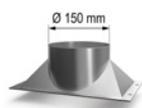
CODE	PREIS	DATEN	SKE011P	SKG011P	SKE021P	SKG021P	HINWEISE
RLB	569,00		•	•	•	•	

DUNSTABZUGSHAUBE
- NUR BEI ELEKTRO-
MODELLEN



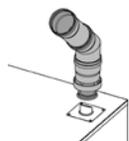
CODE	PREIS	DATEN	SKE011P	SKG011P	SKE021P	SKG021P	HINWEISE
BKC011S	4.482,00	852 x 1149 x 320 mm 33.5 x 45.2 x 12.6 inch 1N-AC 230 V 0,3 kW	•				Für Den Externen Anschluss Kollektor CCE Einsetzen
BKC021S	4.825,00	1072 x 1260 x 320 mm 42.2 x 49.6 x 12.6 inch 1N-AC 230 V 0,3 kW			•		Für Den Externen Anschluss Kollektor CCE Einsetzen

KOLLEKTOR FÜR DEN
EXTERNEN ANSCHLUSS
DER HAUBE - Ø 150 MM



CODE	PREIS	DATEN	SKE011P	SKG011P	SKE021P	SKG021P	HINWEISE
CCE	337,00	300 x 220 x 110 mm 11.8 x 8.7 x 4.3 inch	●		●		

SET FÜR KONDENSAT-
DAMPF-FÖRDERER



CODE	PREIS	DATEN	SKE011P	SKG011P	SKE021P	SKG021P	HINWEISE
CVC04	289,00		●	●	●	●	Für Bausätze für Stapelfähigkeit.

SYNAPSY

HÖHENVERSTELL-
BARER TRANS-
PORTWAGEN MIT
KONDENSATAUF-
FANGWANNE UND
ARRETIERUNGS- /
ENTRIEGELUNGS-
SYSTEM



CODE	PREIS	DATEN	SKE011P	SKG011P	SKE021P	SKG021P	HINWEISE
BCR141L	3.044,00	497 x 1132 x 1478 mm 19.6 x 44.6 x 58.2 inch	●	●			Für Bausätze für Stapelfähigkeit auf Rollen. Minimale Höhe 1198 mm - Maximale Höhe 1478 mm
BCR141S	3.044,00	497 x 1132 x 1592 mm 19.6 x 44.6 x 62.7 inch	●	●			Für Bausätze für Stapelfähigkeit auf Füßen oder Rädern. Minimale Höhe 1312 mm - Maximale Höhe 1592 mm
BCR142L	3.576,00	728 x 1228 x 1478 mm 28.7 x 48.3 x 58.2 inch			●	●	Für Bausätze für Stapelfähigkeit auf Rollen. Minimale Höhe 1198 mm - Maximale Höhe 1478 mm
BCR142S	3.576,00	728 x 1228 x 1592 mm 28.7 x 48.3 x 62.7 inch			●	●	Für Bausätze für Stapelfähigkeit auf Füßen oder Rädern. Minimale Höhe 1312 mm - Maximale Höhe 1592 mm

Professioneller Hähnchen-Grillsatz

PRAKTISCHE VORRICHTUNG ZUR HANDHABUNG VON HÄHNCHEN AM SPIESS.
IDEAL FÜR SUPERMÄRKTE, GASTRONOMIEBETRIEBE UND METZGEREIEN.



SYNAPSY

BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

- GERÄTEVORBEREITUNG
MIT AUFFANGSCHALE UND
ABLAUF
- MOTORISIERTES
ABLAUFVENTIL
- FETTFILTER

CODE	PREIS	061	101	062	102	161	201	202	061+061	062+062	101+061	102+062	HINWEISE
KPG011	974,00	●	●										Fettaustritt am Ofenboden. Fettsammelbehälter ist nicht im Lieferumfang enthalten (in einem speziellen Halter erhältlich).
KPG021	1.076,00			●	●								Fettaustritt am Ofenboden. Fettsammelbehälter ist nicht im Lieferumfang enthalten (in einem speziellen Halter erhältlich).
KPG161	2.730,00					●							Seitlicher Fettablauf komplett mit Rohrleitung. Externer Fettsammelbehälter wird mitgeliefert.
KPG201	1.594,00						●						Seitlicher Fettablauf komplett mit Rohrleitung. Externer Fettsammelbehälter wird mitgeliefert.
KPG202	1.644,00							●					Seitlicher Fettablauf komplett mit Rohrleitung. Externer Fettsammelbehälter wird mitgeliefert.
KPG011S	2.771,00								●				Seitlicher Fettablauf komplett mit Rohrleitung. Externer Fettsammelbehälter wird mitgeliefert.
KPG021S	2.964,00									●			Seitlicher Fettablauf komplett mit Rohrleitung. Externer Fettsammelbehälter wird mitgeliefert.
KPG110S	2.791,00										●		Seitlicher Fettablauf komplett mit Rohrleitung. Externer Fettsammelbehälter wird mitgeliefert.
KPG210S	2.994,00											●	Seitlicher Fettablauf komplett mit Rohrleitung. Externer Fettsammelbehälter wird mitgeliefert.

ZUBEHÖRSATZ POLLOGRILL PROFESSIONAL

UNTERGESTELL AUS
EDELSTAHL ROSTFREI
MIT FETTBEHÄLTER



CODE	PREIS	DATEN	KPG011	KPG021	KPG161	KPG201	KPG202	KPG011S	KPG021S	KPG110S	KPG210S	HINWEISE
BSR011PG	1.137,00	850 x 710 x 670 mm 33.5 x 28.0 x 26.4 inch	●									
BSR021PG	1.309,00	1070 x 800 x 670 mm 42.1 x 31.5 x 26.4 inch		●								

SYNAPSY

OFFENER EDELS-
TAHLSCHRANK MIT
FETTBEHÄLTER



CODE	PREIS	DATEN	KPG011	KPG021	KPG161	KPG201	KPG202	KPG011S	KPG021S	KPG110S	KPG210S	HINWEISE
BSP011PG	1.979,00	850 x 730 x 670 mm 33.5 x 28.7 x 26.4 inch	●									
BSK011PG	2.182,00	850 x 730 x 950 mm 33.5 x 28.7 x 37.4 inch	●									Für Backofen mit Haube
BSP021PG	2.167,00	1070 x 840 x 670 mm 42.1 x 33.1 x 26.4 inch		●								
BSK021PG	2.456,00	1070 x 840 x 950 mm 42.1 x 33.1 x 37.4 inch		●								Für Backofen mit Haube

GESCHLOSSENER
EDELSTAHL-SCHRANK
MIT FETTBEHÄLTER



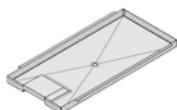
CODE	PREIS	DATEN	KPG011	KPG021	KPG161	KPG201	KPG202	KPG011S	KPG021S	KPG110S	KPG210S	HINWEISE
BSC011PG	2.243,00	850 x 730 x 670 mm 33.5 x 28.7 x 26.4 inch	●									
BSC110PG	2.538,00	850 x 730 x 950 mm 33.5 x 28.7 x 37.4 inch	●									Für Backofen mit Haube
BSC021PG	2.421,00	1070 x 840 x 670 mm 42.1 x 33.1 x 26.4 inch		●								
BSC210PG	2.786,00	1070 x 840 x 950 mm 42.1 x 33.1 x 37.4 inch		●								Für Backofen mit Haube

HORDENGESTELL - MIT
EINFAHRSCHIENE
VERWENDEN



CODE	PREIS	DATEN	KPG011	KPG021	KPG161	KPG201	KPG202	KPG011S	KPG021S	KPG110S	KPG210S	HINWEISE
SBE061	736,00	375.5 x 561.5 x 459 mm 14.8 x 22.1 x 18.1 inch 6 x GN 1/1 ±63 mm ±2.5 inch	•		•			•		•		GN-Ausführung
SBE091	862,00	375.5 x 561.5 x 736 mm 14.8 x 22.1 x 29.0 inch 9 x GN 1/1 ±71 mm ±2.8 inch	•		•					•		GN-Ausführung. Für Modelle 101 mit vergrößertem Achsabstand
SBE062	1.167,00	593 x 721.5 x 459 mm 23.3 x 28.4 x 18.1 inch 6 x GN 2/1 - 12 x GN 1/1 ±61 mm ±2.4 inch		•					•		•	GN-Ausführung
SBE092	1.205,00	593 x 721.5 x 736 mm 23.3 x 28.4 x 29.0 inch 9 x GN 2/1 - 18 x GN 1/1 ±71 mm ±2.8 inch		•							•	GN-Version. Für 102 Modelle mit vergrößertem Achsabstand

FETTAUFFANGWANNE -
FÜR PROFESSIONELLER
HÄHNCHEN-GRILLSATZ



CODE	PREIS	DATEN	KPG011	KPG021	KPG161	KPG201	KPG202	KPG011S	KPG021S	KPG110S	KPG210S	HINWEISE
BSGP11	227,00		•		•			•		•		Paar Auflageschienen oder Herausnehmbares Hordengestell GN 1/1
BSGP11F	227,00		•		•			•		•		Für GN 1/1 - EN 1 Drahtschotts
BSGP21	353,00			•					•		•	Paar Auflageschienen oder Herausnehmbares Hordengestell GN 2/1
BSGP21F	353,00			•					•		•	Für GN 2/1 - EN 2 Drahtschotts
BSGP201	315,00					•						Paar Wagen GN 1/1
BSGP202	386,00						•					Paar Wagen GN 2/1

EINFAHRSCHIENE FÜR
HORDENGESTELLE
UND TELLER-HORDEN-
GESTELLE



CODE	PREIS	DATEN	KPG011	KPG021	KPG161	KPG201	KPG202	KPG011S	KPG021S	KPG110S	KPG210S	HINWEISE
BTL011	228,00		•		•			•		•		
BTL021	242,00			•					•		•	

HÖHENVERSTELL-
BARER TRANS-
PORTWAGEN MIT
KONDENSATAUF-
FANGWANNE UND
ARRETIERUNGS-/
ENTRIEGELUNGS-
SYSTEM



CODE	PREIS	DATEN	KPG011	KPG021	KPG161	KPG201	KPG202	KPG011S	KPG021S	KPG110S	KPG210S	HINWEISE
BCR011S	1.687,00	425 x 823.5 x 1261 mm 16.7 x 32.4 x 49.6 inch	●									Minimale Höhe 911 mm - Maximale Höhe 1261 mm
BCR021S	2.012,00	630 x 983.5 x 1261 mm 24.8 x 38.7 x 49.6 inch		●								Minimale Höhe 911 mm - Maximale Höhe 1261 mm
BCR161S	3.038,00	548 x 1077 x 1376 mm 21.6 x 42.4 x 54.2 inch			●							Für Ofen auf Füßen oder Rädern
BCR141S	3.044,00	497 x 1132 x 1592 mm 19.6 x 44.6 x 62.7 inch						●		●		Für Bausätze für Stapelfähigkeit auf Füßen oder Rädern. Minimale Höhe 1312 mm - Maximale Höhe 1592 mm
BCR142S	3.576,00	728 x 1228 x 1592 mm 28.7 x 48.3 x 62.7 inch							●		●	Für Bausätze für Stapelfähigkeit auf Füßen oder Rädern. Minimale Höhe 1312 mm - Maximale Höhe 1592 mm

Mod.		PS1108 *		PS1106 **	
			8 Stk.		6 Stk.
061	16	2 x GN 1/1	12	2 x GN 1/1	
101	24	3 x GN 1/1	18	3 x GN 1/1	
062	32	4 x GN 1/1	24	4 x GN 1/1	
102	48	6 x GN 1/1	36	6 x GN 1/1	
161	16 + 24	2 + 3 x GN 1/1	12 + 18	2 + 3 x GN 1/1	
201	40	5 x GN 1/1	30	5 x GN 1/1	
202	80	10 x GN 1/1	60	10 x GN 1/1	

* FÜR HÄHNCHEN BIS A 1,5 KG.

** FÜR HÄHNCHEN BIS A 2,5 KG.

SPEEDY CHICKEN



PS1108* - GN 1/1 - 8 Stk.
PS1106** - GN 1/1 - 6 Stk.

SPEZIELL ANTIHAFTBESCHICHTETER
HÄHNCHEN GRILLROST. H 145 MM. SPEZIELLE
ALUMINIUMVERBINDUNG MIT DREIFACHER
ANTIHAFT-BESCHICHTUNG.

BLECHE NICHT INBEGRIFFEN



REINIGUNGSPROGRAMM FÜR
HÄHNCHEN-GRILLEN.



Reinigung
und Wartung

REINIGUNGSMITTEL FÜR AUTOMATISCHES REINIGUNGSSYSTEM - LCS / VCS



COMBICLEAN BOOSTED - ALKALISCHER SPEZIALREINIGER 3 IN 1

Alkalisches Reinigungsmittel mit Dreifach-Wirkung, speziell für die Reinigung des Garraums geeignet. Aufgrund seiner besonderen Zusammensetzung 3 in 1, Reiniger - Klarspüler - Entkalker, entfernt der Reiniger Speisereste und bringt zugleich den Garraum zum Strahlen ohne Streifen zu hinterlassen. Der Reiniger bewirkt und garantiert eine lange Lebensdauer der Dichtungen.

Kartuschen à 5 kg pro Stück, 100% recycelbar (patentiert) - Kanister à 10 kg.



UN 1824

Gefahr

- H290 Kann gegenüber Metallen korrosiv sein.
- H314 Verursacht schwere Verätzungen der Haut und schwere Augenschäden.
- H318 Verursacht schwere Augenreizung.



CALFREE BOOSTED - ANTIKALKMITTEL

Ungiftiges und umweltfreundliches Antikalkmittel, speziell zur Vorbeugung von Kalkablagerungen im Dampfgenerator. Die regelmäßige Anwendung hält den Dampfgenerator frei von Kalk. Exklusiv für das System CAL-OUT.

Kartuschen à 4,5 kg pro Stück, 100% recycelbar (patentiert) - Kanister à 10 kg.



Achtung

- H319 Verursacht schwere Augenreizung.

REGELMÄßIGE ENTKALKUNG - FÜR ALLE MODELLE MIT DAMPFGENERATOR



COMBIBOILER BOOSTED - ENTKALKER-SÄURE

Entkalker-Säure zur regelmäßigen Entkalkung des Dampfgenerators. Die Anwendung sollte nur von geschultem Service-Personal durchgeführt werden. 10 lt.

Kanister à 10 l.



UN 3264

Gefahr

- H290 Kann gegenüber Metallen korrosiv sein.
- H314 Verursacht schwere Verätzungen der Haut und schwere Augenschäden.
- H318 Verursacht schwere Augenreizung.

REINIGUNGSMITTEL

ALKALISCHER SPEZIAL-
REINIGER 3 IN 1



CODE	PREIS	ILCS	VCSSY	HINWEISE
DL002BC	97,00	●		2 Kartuschen à 5 kg pro Stück
DL004BC	195,00	●		4 Kartuschen à 5 kg pro Stück
DL016BC	761,00	●		16 Kartuschen à 5 kg pro Stück
DL108BC	5.024,00	●		108 Kartuschen à 5 kg pro Stück
DL001BT	97,00		●	1 Kanister à 10 kg
DL002BT	195,00		●	2 Kanister à 10 kg
DL010BT	949,00		●	10 Kanister à 10 kg
DL060BT	5.552,00		●	60 Kanister à 10 kg

ANTIKALKMITTEL



CODE	PREIS	ILCS	VCSSY	HINWEISE
CF001BT	69,00		●	1 Kanister à 10 kg
CF002BT	138,00		●	2 Kanister à 10 kg
CF010BT	670,00		●	10 Kanister à 10 kg
CF060BT	3.938,00		●	60 Kanister à 10 kg

ENTKALKER-SÄURE



CODE	PREIS	ILCS	VCSSY	HINWEISE
DS001BT	114,00		●	1 Kanister à 10 l
DS002BT	227,00		●	2 Kanister à 10 l

WAGEN FÜR REINI-
GUNGSMITTEL



CODE	PREIS	ILCS	VCSSY	HINWEISE
CD002	1.080,00		●	Fassungsvermögen 2 x 10 kg Kanister

BEHÄLTER FÜR REINI-
GUNGSMITTEL



CODE	PREIS	ILCS	VCSSY	HINWEISE
CPD20	633,00		●	Fassungsvermögen 2 x 10 kg Kanister
SPDP	91,00		●	Fassungsvermögen 1 Kanister à 10 kg. Für die Wandmontage

MAINTENANCE

ZUBEHÖR FÜR DIE REINIGUNG

HANDBRAUSE



CODE	PREIS	ILCS	VCSSY	HINWEISE
ICLD	225,00	●	●	

WASCHANLAGEN-BAUSATZ

BAUSATZ FÜR EINE AUTOMATISCHE WASCHANLAGE



CODE	PREIS	ILCS	VCSSY	HINWEISE
KILCS1	818,00	●		Inbegriffen ist CombiBlue, alkalisches Desinfektionsmittel für die professionelle Inbetriebnahme von Öfen (990 gr) - Ausführung T
KILCS2	818,00	●		Inbegriffen ist CombiBlue, alkalisches Desinfektionsmittel für die professionelle Inbetriebnahme von Öfen (990 gr) - Ausführung T

WASSERFILTERSYSTEM

KARTUSCHE PURITY C STEAM 1100



CODE	PREIS	ILCS	VCSSY	HINWEISE
PCSF	432,00	●	●	Filterkapazität 7,907 Liter (bei 10° dH Karbonhärte)

PURITY C STEAM FILTERKOPF-SET



CODE	PREIS	ILCS	VCSSY	HINWEISE
PCSK	195,00	●	●	Filterkopf, Rückschlagventil 3/8 ", Karbonathärte-Testset, Reduzierset Innengewinde 3/8 " und Außengewinde 3/4 ".

FLOWMETER 10-100



CODE	PREIS	ILCS	VCSSY	HINWEISE
PCSM	192,00	●	●	Durchflussmesser



ZOOM

SCHOCKKÜHLER
FÜR KLEINE - MITTLERGROSSE GASTRONOMIE UND KONDITOREI

ZOOM



ZOOM



ZOOM - SCHRÄNKE

STANDARD		ZO051SA-R290	ZO051SR	ZO081SA-R290	ZO081SR	ZO120SA-R290	ZO120SR
Preis	€	6.040,00	5.630,00	7.970,00	7.210,00	12.840,00	10.520,00
Kapazität Schock-Kühlung in 90' +90 / +3°C	Kg	25	25	35	30	55	55
Kapazität Schock-Gefrierung in 240' +90 / -18°C	Kg	15	15	25	20	35	35
Kühlleistung *	kW	0,825	0,825	1,137	1,137	1,650	1,650
Elektrische Gesamtleistung	kW	1,114	0,108	1,341	0,119	2,021	0,2
Elektrische Absorption	A	6,49	0,51	7,86	0,56	4,9	0,94
Versorgungsspannung	V - Hz	1N-AC 230 V - 50	3N-AC 400 V - 50	3N-AC 400 V - 50			
BOOSTED		ZO051BA-R290	ZO051BR	ZO081BA-R290	ZO081BR	ZO120BA-R290	ZO120BR
Preis	€	6.630,00	6.000,00	8.730,00	7.890,00	13.350,00	10.690,00
Kapazität Schock-Kühlung in 90' +90 / +3°C	Kg	30	30	40	40	65	65
Kapazität Schock-Gefrierung in 240' +90 / -18°C	Kg	20	20	25	25	45	45
Kühlleistung *	kW	1,017	1,017	1,345	1,345	2,274	2,274
Elektrische Gesamtleistung	kW	1,405	0,108	1,606	0,119	2,505	0,2
Elektrische Absorption	A	8,29	0,51	9,56	0,56	6,4	0,94
Versorgungsspannung	V - Hz	1N-AC 230 V - 50	3N-AC 400 V - 50	3N-AC 400 V - 50			

	GN / EN	5 x GN 1/1 • 5 x EN1 (600 x 400)	8 x GN 1/1 • 8 x EN1 (600 x 400)	11 x GN 1/1 • 11 x EN1 (600 x 400)
Kapazität				
Achsabstand	mm [inch]	70 [2.8]	73 [2.9]	75 [3.0]
Außenabmessungen (BxTxH)	mm [inch]	790 x 820 x 900 [31.1 x 32.3 x 35.4]	790 x 870 x 1460 [31.1 x 34.3 x 57.5]	850 x 870 x 1860 [33.5 x 34.3 x 73.2]
Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH)	mm [inch]	830 x 920 x 1050 [32.7 x 36.2 x 41.3]	830 x 970 x 1610 [32.7 x 38.2 x 63.4]	890 x 970 x 2010 [35.0 x 38.2 x 79.1]
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg [lbs]	110 / 150 [242.55 / 330.75]	80 / 120 [176.40 / 264.60]	150 / 190 [330.75 / 418.95]
				110 / 150 [242.55 / 330.75]
				200 / 240 [441.00 / 529.20]
				160 / 200 [352.80 / 441.00]

Für die maximalen Gesamtabmessungen beachten Sie bitte das technische Datenblatt.



SA / BA - Luftgekühlte Einheit

SR / BR - Ohne Einheit

Sonderspannungen und Frequenzen auf Anfrage.

Es wird empfohlen, die Geräte von Kundendienstzentren installieren zu lassen, die von LAINOX anerkannt sind. Man empfiehlt eine regelmäßige planmäßige Wartung durch ein Kundendienstzentrum LAINOX, wie vom Hersteller empfohlen und im Wartungs- und Garantiehandbuch angegeben.

CE CB

ZOOM



ZOOM - SCHRÄNKE

STANDARD		ZO121SA-R290	ZO121SR	ZO161SA-R290	ZO161SR		
Preis	€	11.520,00	9.740,00	13.040,00	10.790,00		
Kapazität Schock-Kühlung in 90' +90 / +3°C	Kg	55	55	75	75		
Kapazität Schock-Gefrierung in 240' +90 / -18°C	Kg	35	35	50	50		
Kühlleistung *	kW	1,650	1,650	2,274	2,274		
Elektrische Gesamtleistung	kW	2,021	0,2	2,666	0,281		
Elektrische Absorption	A	4,9	0,94	6,4	1,32		
Versorgungsspannung	V - Hz	3N-AC 400 V - 50					
BOOSTED		ZO121BA-R290	ZO121BR	ZO161BA-R290	ZO161BR	ZO122BA-R290	ZO122BR
Preis	€	12.230,00	10.020,00	14.200,00	11.530,00	17.100,00	11.370,00
Kapazität Schock-Kühlung in 90' +90 / +3°C	Kg	65	65	80	80	75	80
Kapazität Schock-Gefrierung in 240' +90 / -18°C	Kg	45	45	55	55	55	60
Kühlleistung *	kW	2,274	2,274	2,690	2,724	2,69	3,619
Elektrische Gesamtleistung	kW	2,505	0,2	3,196	0,281	3,299	0,273
Elektrische Absorption	A	6,4	0,94	8,1	1,32	8,1	1,28
Versorgungsspannung	V - Hz	3N-AC 400 V - 50					

Kapazität	GN / EN	12 x GN 1/1 • 12 x EN1 (600 x 400)		16 x GN 1/1 • 16 x EN1 (600 x 400)		12 x GN 2/1 • 24 x GN 1/1 • 24 x EN1 (600 x 400)	
Achsabstand	mm [inch]	73 [2.9]					
Außenabmessungen (BxTxH)	mm [inch]	790 x 870 x 1810 [31.1 x 34.3 x 71.3]		790 x 870 x 1960 [31.1 x 34.3 x 77.2]		1100 x 1080 x 1860 [43.3 x 42.5 x 73.2]	
Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH)	mm [inch]	830 x 970 x 1960 [32.7 x 38.2 x 77.2]		830 x 970 x 2110 [32.7 x 38.2 x 83.1]		1140 x 1180 x 2010 [44.9 x 46.5 x 79.1]	
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg [lbs]	190 / 230 [418.95 / 507.15]	150 / 190 [330.75 / 418.95]	210 / 250 [463.05 / 551.25]	170 / 210 [374.85 / 463.05]	255 / 295 [562.27 / 650.48]	205 / 245 [452.03 / 540.23]

Für die maximalen Gesamtabmessungen beachten Sie bitte das technische Datenblatt.



SA / BA - Luftgekühlte Einheit

SR / BR - Ohne Einheit

Sonderspannungen und Frequenzen auf Anfrage.

Es wird empfohlen, die Geräte von Kundendienstzentren installieren zu lassen, die von LAINOX anerkannt sind. Man empfiehlt eine regelmäßige planmäßige Wartung durch ein Kundendienstzentrum LAINOX, wie vom Hersteller empfohlen und im Wartungs- und Garantiehandbuch angegeben.

CE CB

EIGENSCHAFTEN

SCHNELLKÜHL MODUS

- Positive Schnellkühlung +90 / +3°C im Kern SOFT und HARD.
- Konservierung bei +3°C bei Zyklusende.
- Schnelles Schockfrostn +90 / -18°C im Kern SOFT und HARD.
- Konservierung bei -18°C bei Zyklusende.
- Automatischer Zyklus zur Fisch Sterilisation.
- Automatischer Zyklus zur Speiseeishärtung.

FUNKTIONSWEISE

- Digitale Steuerungen mit Display zur Anzeige der eingestellten und festgestellten Werte.
- 2,8-Zoll-Farbgrafikdisplay mit kapazitiven Tasten, Schutzgrad IPX5.
- Nr. 7 gebrauchsfertige Rezepte.
- Nr. 20 persönlich gestaltbare Programme für die eigenen Rezepte.
- Bluetooth-Verbindung, die über eine kostenlose Anwendung zur Überwachung und zum Herunterladen von HACCP-Daten aktiviert werden kann (optional, kann auch nach dem Kauf des Geräts installiert werden).
- Vorheizbare Kernsonde, mit 1 Messpunkt.
- Vorkühlung.
- Sterilisation mit Sterilox SXIA3 (optional).
- Manuelle und automatische Abtauung.

REINIGUNG / WARTUNG

- Einfache Reinigung gemäß den Hygienevorschriften UNI EN 14159.
- Einfache Reinigung und hygienische Sicherheit durch das hängende Verdampferregister.

KONTROLL- UND SICHERHEITSEINRICHTUNGEN

- Thermoschutz des Kompressors.
- Mikroschalter zum Unterbrechen der Belüftung beim Öffnen der Tür.
- Beheizung des Türrahmens.
- Visualisierung der Alarmer.

AUFBAU

- Außenseiten, Top und Türe aus Edelstahl Aisi 304.
- Innenauskleidung komplett abgerundet aus Edelstahl Aisi 304.

- Gestanzter Innenboden.
- Isolierung aus hochdichtem Polyurethanschaum (42 kg/m³) 60 mm dick, FCKW-frei.
- Heizwiderstand gegen Kondensation, der sich am Gehäuse unter dem Anschlag der magnetischen Dichtung befindet.
- Ergonomischer Griff an der gesamten Länge und magnetische Dichtungen an den 4 Seiten der Tür.
- Abnehmbare Führungshalterungen aus Edelstahl AISI 304 18/10.
- Abnehmbare "Z"-Führungen aus Edelstahl AISI 304, zur Aufnahme von Blechen 1/1 GN oder 600 x 400.
- Auftau- und Verdampfungsvorrichtung für Kondenswasser ohne Zufuhr von elektrischer Energie.
- Eingerichtet für den Betrieb mit R290 Gas.
- Verdampfer mit starker Belüftung für eine maximale Effizienz des Kühlsystems.
- Verdampferregister aus Kupfer-Aluminium, kataphoretisch mit ungiftigem Epoxidharz lackiert.
- Elektroventilatoren mit Rückfluss auf das Produkt.

VERFLÜSSIGEREINHEIT

- Luftgekühlte Verflüssigereinheit .
- Verdampferregister aus Kupfer-Aluminium mit Flügelrädern aus Aluminium mit hoher Wärmeleistung.
- Tropikalisierung (43°C Raumtemperatur).
- Betriebstemperatur bis zu -10°C Raum.

EXTRA-ZUBEHÖR

- Abnehmbarer Sterilisator.
- Kit Schwenkräder mit Bremse.

INSTALLATION UND UMGEBUNG

- Wiederverwertbare Verpackung.
- Zertifizierungen: Qualität ISO 9001 / Sicherheit ISO 45001 / Umwelt ISO 14001.

Die Modelle ohne integrierte Kondensationseinheit können mit Anschluss an die Zentraleinheit in R404A - R452A - R448A - R449A betrieben werden (Informationen müssen bei der Bestellung angefragt werden).



BEQUEM, EINFACH, PRAKTISCH

Die Schrankmodelle verfügen über eine praktische Steuerschnittstelle, die sich an der Tür befindet und im Falle des Modells 051 besonders ergonomisch ist.

Alle Funktionen werden über kapazitive Digitaltasten angewählt und die eingestellten und gemessenen Werte der Daten werden auf einem 2,8-Zoll-Farbgrafikdisplay angezeigt.

Über das Menü ist es möglich, eines der 7 voreingestellten Rezepte zu wählen oder eines der 20 personalisierten Rezepte nach eigenen Bedürfnissen zu speichern.

LEISTUNGSSTÄRKER, EFFIZIENTER UND EINFACHER ZU REINIGEN



- Bis zu 80 % mehr Schnellkühlleistung*



- Auf ein Minimum reduzierter Verbrauch dank des neuen Dämmsystems der Zelle



- Sauberkeit und Hygiene sind dank des neuen Bausystems immer gewährleistet

* Bezogen auf das Modell Z0121BA im Vergleich zum Vorgängermodell RCM121T

Modell	051	
<i>Schnittstelle mit digitalen Bedienelementen und 2.8"-Farbgrafikdisplay</i>		
Kapazität	GN / EN	5 x GN 1/1 • 5 x EN1 (600 x 400)
Kapazität - Wagen	n.	-
Achsabstand	mm[inch]	70 [2.8]
Außenabmessungen (BxTxH)	mm[inch]	790 x 820 x 900 [31.1 x 32.3 x 35.4]
Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH)	mm[inch]	830 x 920 x 1050 [32.7 x 36.2 x 41.3]



		Luftgekühlte Verflüssigereinheit	Ohne Verflüssigungssatz
STANDARD		ZO051SA-R290	ZO051SR
Preis	€	6.040,00	5.630,00
Kapazität Schock-Kühlung in 90' +90 / +3°C	Kg[lbs]	25 [55.13]	25 [55.13]
Kapazität Schock-Gefrierung in 240' +90 / -18°C	Kg[lbs]	15 [33.08]	15 [33.08]
Kühlleistung *	kW	0,825	0,825
Elektrische Gesamtleistung	kW	1,114	0,108
Elektrische Absorption	A	6,49	0,51
Versorgungsspannung	V - Hz	1N-AC 230 V - 50	1N-AC 230 V - 50
Kühlmittel - Typ		R290	R404A/R452A/R448A/R449A
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	110 / 150 [242.55 / 330.75]	80 / 120 [176.40 / 264.60]
BOOSTED		ZO051BA-R290	ZO051BR
Preis	€	6.630,00	6.000,00
Kapazität Schock-Kühlung in 90' +90 / +3°C	Kg[lbs]	30 [66.15]	30 [66.15]
Kapazität Schock-Gefrierung in 240' +90 / -18°C	Kg[lbs]	20 [44.10]	20 [44.10]
Kühlleistung *	kW	1,017	1,017
Elektrische Gesamtleistung	kW	1,405	0,108
Elektrische Absorption	A	8,29	0,51
Versorgungsspannung	V - Hz	1N-AC 230 V - 50	1N-AC 230 V - 50
Kühlmittel - Typ		R290	R404A/R452A/R448A/R449A
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	110 / 150 [242.55 / 330.75]	80 / 120 [176.40 / 264.60]

Sonderspannungen und Frequenzen auf Anfrage. Auf Anfrage Türanschlagwechsel ohne Aufpreis.

SERIENAUSSTATTUNG

- Abnehmbare Führungshalterungen aus Edelstahl AISI 304 18/10
- Abnehmbare "Z"-Führungen aus Edelstahl AISI 304, zur Aufnahme von Blechen GN 1/1 oder 600 x 400
- Vorheizbare Kernsonde, mit 1 Messpunkt

SEPARATE KONDENSATOREINHEIT

UMC513 Separate Luftgekühlte Kondensatoreinheit (R452A), 3N-AC 400 V - 50 Hz. -10°C / +36°C. Gehäuse aus lackiertem Stahl **2.120,00**

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

MKN051B Schiffsausführung - Lebensmittel-Zone komplett aus Crmi-AISI 304, Geflanschte FüÙe, Einhängegestell mit Kippschut **542,00**

Modell

081

Schnittstelle mit digitalen Bedienelementen und 2.8"-Farbgrafikdisplay

Kapazität	GN / EN	8 x GN 1/1 • 8 x EN1 (600 x 400)
Kapazität - Wagen	n.	-
Achsabstand	mm[inch]	73 [2.9]
Außenabmessungen (BxTxH)	mm[inch]	790 x 870 x 1460 [31.1 x 34.3 x 57.5]
Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH)	mm[inch]	830 x 970 x 1610 [32.7 x 38.2 x 63.4]



		Luftgekühlte Verflüssigereinheit	Ohne Verflüssigungssatz
STANDARD		ZO081SA-R290	ZO081SR
Preis	€	7.970,00	7.210,00
Kapazität Schock-Kühlung in 90' +90 / +3°C	Kg[lbs]	35 [77.17]	30 [66.15]
Kapazität Schock-Gefrierung in 240' +90 / -18°C	Kg[lbs]	25 [55.13]	20 [44.10]
Kühlleistung *	kW	1,137	1,137
Elektrische Gesamtleistung	kW	1,341	0,119
Elektrische Absorption	A	7,86	0,56
Versorgungsspannung	V - Hz	1N-AC 230 V - 50	1N-AC 230 V - 50
Kühlmittel - Typ		R290	R404A/R452A/R448A/R449A
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	150 / 190 [330.75 / 418.95]	110 / 150 [242.55 / 330.75]
BOOSTED		ZO081BA-R290	ZO081BR
Preis	€	8.730,00	7.890,00
Kapazität Schock-Kühlung in 90' +90 / +3°C	Kg[lbs]	40 [88.20]	40 [88.20]
Kapazität Schock-Gefrierung in 240' +90 / -18°C	Kg[lbs]	25 [55.13]	25 [55.13]
Kühlleistung *	kW	1,345	1,345
Elektrische Gesamtleistung	kW	1,606	0,119
Elektrische Absorption	A	9,56	0,56
Versorgungsspannung	V - Hz	1N-AC 230 V - 50	1N-AC 230 V - 50
Kühlmittel - Typ		R290	R404A/R452A/R448A/R449A
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	150 / 190 [330.75 / 418.95]	110 / 150 [242.55 / 330.75]

Sonderspannungen und Frequenzen auf Anfrage. Auf Anfrage Türanschlagwechsel ohne Aufpreis.

SERIENAUSSTATTUNG

- Abnehmbare Führungshalterungen aus Edelstahl AISI 304 18/10
- Abnehmbare "Z"-Führungen aus Edelstahl AISI 304, zur Aufnahme von Blechen GN 1/1 oder 600 x 400
- Vorheizbare Kernsonde, mit 1 Messpunkt

SEPARATE KONDENSATOREINHEIT

UMC517

Separate Luftgekühlte Kondensatoreinheit (R452A), 3N-AC 400 V - 50 Hz. -10°C / +36°C. Gehäuse aus lackiertem Stahl

2.241,00

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

MKN081B

Schiffsausführung - Lebensmittel-Zone komplett aus Crmi-AISI 304, Geflanschte FüÙe, Einhängegestell mit Kippschut

697,00

Modell

120

Schnittstelle mit digitalen Bedienelementen und 2.8"-Farbgrafikdisplay

Kapazität	GN / EN	11 x GN 1/1 • 11 x EN1 (600 x 400)
Kapazität - Wagen	n.	-
Achsabstand	mm[inch]	75 [3.0]
Außenabmessungen (BxTxH)	mm[inch]	850 x 870 x 1860 [33.5 x 34.3 x 73.2]
Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH)	mm[inch]	890 x 970 x 2010 [35.0 x 38.2 x 79.1]



		Luftgekühlte Verflüssigereinheit	Ohne Verflüssigungssatz
STANDARD		ZO120SA-R290	ZO120SR
Preis	€	12.840,00	10.520,00
Kapazität Schock-Kühlung in 90' +90 / +3°C	Kg[lbs]	55 [121.28]	55 [121.28]
Kapazität Schock-Gefrierung in 240' +90 / -18°C	Kg[lbs]	35 [77.17]	35 [77.17]
Kühlleistung *	kW	1,650	1,650
Elektrische Gesamtleistung	kW	2,021	0,2
Elektrische Absorption	A	4,9	0,94
Versorgungsspannung	V - Hz	3N-AC 400 V - 50	3N-AC 400 V - 50
Kühlmittel - Typ		R290	R404A/R452A/R448A/R449A
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	200 / 240 [441.00 / 529.20]	160 / 200 [352.80 / 441.00]
BOOSTED		ZO120BA-R290	ZO120BR
Preis	€	13.350,00	10.690,00
Kapazität Schock-Kühlung in 90' +90 / +3°C	Kg[lbs]	65 [143.33]	65 [143.33]
Kapazität Schock-Gefrierung in 240' +90 / -18°C	Kg[lbs]	45 [99.23]	45 [99.23]
Kühlleistung *	kW	2,274	2,274
Elektrische Gesamtleistung	kW	2,505	0,2
Elektrische Absorption	A	6,4	0,94
Versorgungsspannung	V - Hz	3N-AC 400 V - 50	3N-AC 400 V - 50
Kühlmittel - Typ		R290	R404A/R452A/R448A/R449A
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	200 / 240 [441.00 / 529.20]	160 / 200 [352.80 / 441.00]

Sonderspannungen und Frequenzen auf Anfrage. Auf Anfrage Türanschlagwechsel ohne Aufpreis.

SERIENAUSSTATTUNG

- Abnehmbare Führungshalterungen aus Edelstahl AISI 304 18/10
- Abnehmbare "Z"-Führungen aus Edelstahl AISI 304, zur Aufnahme von Blechen GN 1/1 oder 600 x 400
- Vorheizbare Kernsonde, mit 1 Messpunkt

SEPARATE KONDENSATOREINHEIT

UMC525

Separate Luftgekühlte Kondensatoreinheit (R452A), 3N-AC 400 V - 50 Hz. -10°C / +36°C. Gehäuse aus lackiertem Stahl

3.179,00

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

SSEL11

Aufpreis für Vorbereitung zur Einführung des Herausnehmbaren Hordengestells. Kompatibel mit Lainox-Modellen 061 - 101

618,00

MKN120B

Schiffsausführung - Lebensmittel-Zone komplett aus Crni-AISI 304, Geflanschte Füße, Einhängegestell mit Kippschut

853,00

Modell

121

Schnittstelle mit digitalen Bedienelementen und 2.8"-Farbgrafikdisplay

Kapazität	GN / EN	12 x GN 1/1 • 12 x EN1 (600 x 400)
Kapazität - Wagen	n.	-
Achsabstand	mm[inch]	73 [2.9]
Außenabmessungen (BxTxH)	mm[inch]	790 x 870 x 1810 [31.1 x 34.3 x 71.3]
Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH)	mm[inch]	830 x 970 x 1960 [32.7 x 38.2 x 77.2]



		Luftgekühlte Verflüssigereinheit	Ohne Verflüssigungssatz
STANDARD		ZO121SA-R290	ZO121SR
Preis	€	11.520,00	9.740,00
Kapazität Schock-Kühlung in 90' +90 / +3°C	Kg[lbs]	55 [121.28]	55 [121.28]
Kapazität Schock-Gefrierung in 240' +90 / -18°C	Kg[lbs]	35 [77.17]	35 [77.17]
Kühlleistung *	kW	1,650	1,650
Elektrische Gesamtleistung	kW	2,021	0,2
Elektrische Absorption	A	4,9	0,94
Versorgungsspannung	V - Hz	3N-AC 400 V - 50	3N-AC 400 V - 50
Kühlmittel - Typ		R290	R404A/R452A/R448A/R449A
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	190 / 230 [418.95 / 507.15]	150 / 190 [330.75 / 418.95]
BOOSTED		ZO121BA-R290	ZO121BR
Preis	€	12.230,00	10.020,00
Kapazität Schock-Kühlung in 90' +90 / +3°C	Kg[lbs]	65 [143.33]	65 [143.33]
Kapazität Schock-Gefrierung in 240' +90 / -18°C	Kg[lbs]	45 [99.23]	45 [99.23]
Kühlleistung *	kW	2,274	2,274
Elektrische Gesamtleistung	kW	2,505	0,2
Elektrische Absorption	A	6,4	0,94
Versorgungsspannung	V - Hz	3N-AC 400 V - 50	3N-AC 400 V - 50
Kühlmittel - Typ		R290	R404A/R452A/R448A/R449A
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	190 / 230 [418.95 / 507.15]	150 / 190 [330.75 / 418.95]

Sonderspannungen und Frequenzen auf Anfrage. Auf Anfrage Türanschlagwechsel ohne Aufpreis.

SERIENAUSSTATTUNG

- Abnehmbare Führungshalterungen aus Edelstahl AISI 304 18/10
- Abnehmbare "Z"-Führungen aus Edelstahl AISI 304, zur Aufnahme von Blechen GN 1/1 oder 600 x 400
- Vorheizbare Kernsonde, mit 1 Messpunkt

SEPARATE KONDENSATOREINHEIT

UMC525

Separate Luftgekühlte Kondensatoreinheit (R452A), 3N-AC 400 V - 50 Hz. -10°C / +36°C. Gehäuse aus lackiertem Stahl

3.179,00

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

MKN121B

Schiffsausführung - Lebensmittel-Zone komplett aus Crmi-AISI 304, Geflanschte FüÙe, Einhängegestell mit Kippschut

836,00

Modell

161

Schnittstelle mit digitalen Bedienelementen und 2.8"-Farbgrafikdisplay

Kapazität	GN / EN	16 x GN 1/1 • 16 x EN1 (600 x 400)
Kapazität - Wagen	n.	-
Achsabstand	mm[inch]	73 [2.9]
Außenabmessungen (BxTxH)	mm[inch]	790 x 870 x 1960 [31.1 x 34.3 x 77.2]
Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH)	mm[inch]	830 x 970 x 2110 [32.7 x 38.2 x 83.1]



		Luftgekühlte Verflüssigereinheit	Ohne Verflüssigungssatz
STANDARD		ZO161SA-R290	ZO161SR
Preis	€	13.040,00	10.790,00
Kapazität Schock-Kühlung in 90' +90 / +3°C	Kg[lbs]	75 [165.38]	75 [165.38]
Kapazität Schock-Gefrierung in 240' +90 / -18°C	Kg[lbs]	50 [110.25]	50 [110.25]
Kühlleistung *	kW	2,274	2,274
Elektrische Gesamtleistung	kW	2,666	0,281
Elektrische Absorption	A	6,4	1,32
Versorgungsspannung	V - Hz	3N-AC 400 V - 50	3N-AC 400 V - 50
Kühlmittel - Typ		R290	R404A/R452A/R448A/R449A
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	210 / 250 [463.05 / 551.25]	170 / 210 [374.85 / 463.05]
BOOSTED		ZO161BA-R290	ZO161BR
Preis	€	14.200,00	11.530,00
Kapazität Schock-Kühlung in 90' +90 / +3°C	Kg[lbs]	80 [176.40]	80 [176.40]
Kapazität Schock-Gefrierung in 240' +90 / -18°C	Kg[lbs]	55 [121.28]	55 [121.28]
Kühlleistung *	kW	2,690	2,724
Elektrische Gesamtleistung	kW	3,196	0,281
Elektrische Absorption	A	8,1	1,32
Versorgungsspannung	V - Hz	3N-AC 400 V - 50	3N-AC 400 V - 50
Kühlmittel - Typ		R290	R404A/R452A/R448A/R449A
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	210 / 250 [463.05 / 551.25]	170 / 210 [374.85 / 463.05]

Sonderspannungen und Frequenzen auf Anfrage. Auf Anfrage Türanschlagwechsel ohne Aufpreis.

SERIENAUSSTATTUNG

- Abnehmbare Führungshalterungen aus Edelstahl AISI 304 18/10
- Abnehmbare "Z"-Führungen aus Edelstahl AISI 304, zur Aufnahme von Blechen GN 1/1 oder 600 x 400
- Vorheizbare Kernsonde, mit 1 Messpunkt

SEPARATE KONDENSATOREINHEIT

UMC529

Separate Luftgekühlte Kondensatoreinheit (R452A), 3N-AC 400 V - 50 Hz. -10°C / +36°C. Gehäuse aus lackiertem Stahl

4.905,00

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

MKN161B

Schiffsausführung - Lebensmittel-Zone komplett aus Crmi-AISI 304, Geflanschte FüÙe, Einhängegestell mit Kippschut

873,00

Modell

122

Schnittstelle mit digitalen Bedienelementen und 2.8"-Farbgrafikdisplay

Kapazität	GN / EN	12 x GN 2/1 • 24 x GN 1/1 • 24 x EN1 (600 x 400)
Kapazität - Wagen	n.	-
Achsabstand	mm[inch]	73 [2.9]
Außenabmessungen (BxTxH)	mm[inch]	1100 x 1080 x 1860 [43.3 x 42.5 x 73.2]
Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH)	mm[inch]	1140 x 1180 x 2010 [44.9 x 46.5 x 79.1]



		Luftgekühlte Verflüssigereinheit	Ohne Verflüssigungssatz
BOOSTED		ZO122BA-R290	ZO122BR
Preis	€	17.100,00	11.370,00
Kapazität Schock-Kühlung in 90' +90 / +3°C	Kg[lbs]	75 [165.38]	80 [176.40]
Kapazität Schock-Gefrierung in 240' +90 / -18°C	Kg[lbs]	55 [121.28]	60 [132.30]
Kühlleistung *	kW	2,69	3,619
Elektrische Gesamtleistung	kW	3,299	0,273
Elektrische Absorption	A	8,1	1,28
Versorgungsspannung	V - Hz	3N-AC 400 V - 50	3N-AC 400 V - 50
Kühlmittel - Typ		R290	R404A/R452A/R448A/R449A
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	255 / 295 [562.27 / 650.48]	205 / 245 [452.03 / 540.23]

Sonderspannungen und Frequenzen auf Anfrage. Auf Anfrage Türanschlagwechsel ohne Aufpreis.

SERIENAUSSTATTUNG

- Abnehmbare Führungshalterungen aus Edelstahl AISI 304 18/10
- Abnehmbare "Z"-Führungen aus Edelstahl AISI 304, zur Aufnahme von Blechen GN 1/1 oder 600 x 400
- Vorheizbare Kernsonde, mit 1 Messpunkt

SEPARATE KONDENSATOREINHEIT

UMC533

Separate Luftgekühlte Kondensatoreinheit (R452A). 3N-AC 400 V - 50 Hz. -10°C / +36°C. Gehäuse aus lackiertem Stahl

8.042,00

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

MKN122B

Schiffsausführung - Lebensmittel-Zone komplett aus Crni-AISI 304, Geflanschte Füße, Einhängegestell mit Kippschutz

1.336,00

FÜHRUNGEN

ABNEHMBARE
"Z"-FÜHRUNGEN AUS
EDELSTAHL AISI 304 (2STK)



CODE	PREIS	DATEN	051	081	120	121	161	122	HINWEISE
CGA11	72,00		•	•	•	•	•		Für GN 1/1 - EN (600x400)
CGA21	221,00							•	Für GN 2/1 - EN (600x400)

RÄDER UND FÜSSE

RÄDERSATZ - 2 MIT
BREMSE



CODE	PREIS	DATEN	051	081	120	121	161	122	HINWEISE
RTZ64	150,00		•		•		•		Nicht kompatibel mit BSA-Halterungen
RTZ84	231,00			•		•			
RTZ85	286,00							•	

KERNTemperaturFÜHLER

KERNTemperaturFÜHLER



CODE	PREIS	DATEN	051	081	120	121	161	122	HINWEISE
S1P07	140,00	0,7 mt	•						1 Erfassungspunkt - Kabellänge = 0,7 m
S1P12	140,00	1,2 mt		•	•	•	•	•	1 Erfassungspunkt - Kabellänge = 1,2 m

ANSCHLUSSFÄHIGKEIT

BLUETOOTH-
VERBINDUNG



CODE	PREIS	DATEN	051	081	120	121	161	122	HINWEISE
BTCN	437,00		•	•	•	•	•	•	Die über eine kostenlose Anwendung zur Überwachung und zum Herunterladen von HACCP-Daten aktiviert werden kann

COMPLETION

HERAUSNEHMBARER
STERILISATOR



CODE	PREIS	DATEN	051	081	120	121	161	122	HINWEISE
SXIA3	511,00		•	•	•	•	•	•	

Schiffsausführung

BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN (NUR ELEKTROMODELLE)



- LEBENSMITTEL-ZONE
KOMPLETT AUS CRNI-
AISI 304
- GEFLANSCHTE FÜSSE
- EINHÄNGEGESTELL
MIT KIPPSCHUTZ

GENEHMIGT



CODE	PRICE	DATA	051	081	120	121	161	122	NOTE
MKN051B	542,00		•						
MKN081B	697,00			•					
MKN120B	853,00				•				
MKN121B	836,00					•			
MKN161B	873,00						•		
MKN122B	1.336,00							•	

SEPARATE KONDENSATOREINHEIT

ZOOM - SCHRÄNKE - STANDARD

	1N-AC 230 V 50 Hz	3N-AC 380/420 V 50 Hz	1N-AC 208/230 V 60 Hz	3-AC 208/230 V 60 Hz	3N-AC 360/400 V 60 Hz	3N-AC 440/480 V 60 Hz
ZO051SR	UMC513 2.120,00	- -	UMC513AA 2.234,00	- -	- -	- -
ZO081SR	UMC517 2.241,00	- -	UMC517AA 2.351,00	- -	- -	- -
ZO120SR	- -	UMC525 3.179,00	- -	UMC525BA 3.339,00	UMC525CA 3.339,00	UMC525DA 3.339,00
ZO121SR	- -	UMC525 3.179,00	- -	UMC525BA 3.339,00	UMC525CA 3.339,00	UMC525DA 3.339,00
ZO161SR	- -	UMC529 4.905,00	- -	UMC529BA 5.150,00	UMC529CA 5.150,00	UMC529DA 5.150,00

ZOOM - SCHRÄNKE - BOOSTED

	1N-AC 230 V 50 Hz	3N-AC 380/420 V 50 Hz	1N-AC 208/230 V 60 Hz	3-AC 208/230 V 60 Hz	3N-AC 360/400 V 60 Hz	3N-AC 440/480 V 60 Hz
ZO051BR	UMC513 2.120,00	- -	UMC513AA 2.234,00	- -	- -	- -
ZO081BR	UMC517 2.241,00	- -	UMC517AA 2.351,00	- -	- -	- -
ZO120BR	- -	UMC525 3.179,00	- -	UMC525BA 3.339,00	UMC525CA 3.339,00	UMC525DA 3.339,00
ZO121BR	- -	UMC525 3.179,00	- -	UMC525BA 3.339,00	UMC525CA 3.339,00	UMC525DA 3.339,00
ZO161BR	- -	UMC529 4.905,00	- -	UMC529BA 5.150,00	UMC529CA 5.150,00	UMC529DA 5.150,00
ZO122BR	- -	UMC533 8.042,00	- -	UMC533BA 8.443,00	UMC533CA 8.443,00	UMC533DA 8.443,00

ZOOM

SPANNUNGEN UND SPEZIELLE FREQUENZEN

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

STANDARD	1N-AC 208/230 V - 60 Hz	3-AC 208/230 V - 60 Hz	3N-AC 360/400 V - 60 Hz	3N-AC 440/480 V - 60 Hz
ZO051SA-R290	293,00	-	-	-
ZO051SR	282,00	-	-	-
ZO081SA-R290	399,00	-	-	-
ZO081SR	282,00	-	-	-
ZO120SA-R290	-	612,00	612,00	-
ZO120SR	530,00	-	-	-
ZO121SA-R290	-	552,00	552,00	-
ZO121SR	482,00	-	-	-
ZO161SA-R290	-	634,00	634,00	-
ZO161SR	-	542,00	542,00	542,00

BOOSTED	1N-AC 208/230 V - 60 Hz	3-AC 208/230 V - 60 Hz	3N-AC 360/400 V - 60 Hz	3N-AC 440/480 V - 60 Hz
ZO051BA-R290	329,00	-	-	-
ZO051BR	307,00	-	-	-
ZO081BA-R290	434,00	-	-	-
ZO081BR	423,00	-	-	-
ZO120BA-R290	-	634,00	634,00	-
ZO120BR	-	530,00	530,00	530,00
ZO121BA-R290	-	612,00	612,00	-
ZO121BR	-	506,00	506,00	506,00
ZO161BA-R290	-	705,00	705,00	-
ZO161BR	-	577,00	577,00	577,00
ZO122BA-R290	-	1.129,00	1.129,00	-
ZO122BR	-	799,00	799,00	799,00

- NICHT LIEFERBAR

ZOOZ

SA / BA - Luftgekühlte Einheit

SR / BR - Ohne Einheit



Multigrill

EXKLUSIVE BEHÄLTER UND ZUBEHÖR FÜR BESONDERE GARVORGÄNGE

1/2 GN - 2/3 GN - 1/1 GN - 2/1 GN
600 x 400 mm



MULTIGRILL STARTERSET PROMO

Set Restaurant

MSK11R

660,00

1 x SG11C



SPEEDY GRILL

GRILLROST FÜR FLEISCH UND FISCH.
EINSCHUB KURZE SEITE.
SPEZIELLE ALUMINIUMVERBINDUNG
MIT DREIFACHER
ANTIHAFT-BESCHICHTUNG - 1/1 GN.
GRIFF ALS SERIENAUSSTATTUNG

2 x AT11



FINGER GRILL

ANTIHAFTBESCHICHTETER BEHÄLTER.
ALUMINIUM TEFLONBESCHICHTET.
1/1 GN - GLATT

1 x S1102



STEW PAN

EMAILIERTER BEHÄLTER.
ALUMINIUMLEGIERUNG,
TEFLONBESCHICHTUNG.
1/1 GN - H 20 MM

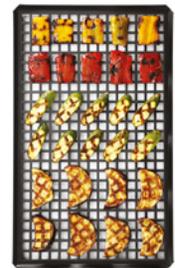
1 x R1104



FRY BASKET

ROST BEHÄLTER.
EDELSTAHL ROSTFREI.
1/1 GN - 1,5 KG

1 x GV110



SQUARE GRILL

GEMÜSE GRILLROST.
ALUMINIUM.
1/1 GN

Set Supermarkt / Gastronomie

MSK11S

983,00

1 x SG11C



SPEEDY GRILL

GRILLROST FÜR FLEISCH UND FISCH.
EINSCHUB KURZE SEITE.
SPEZIELLE ALUMINIUMVERBINDUNG
MIT DREIFACHER
ANTIHAFT-BESCHICHTUNG - 1/1 GN.
GRIFF ALS SERIENAUSSTATTUNG

2 x PS1108



SPEEDY CHICKEN

SPEZIELL ANTIHAFTBESCHICHTETER
HÄHNCHEN GRILLROST.SPEZIELLE
ALUMINIUMVERBINDUNG MIT DREIFACHER
ANTIHAFT-BESCHICHTUNG
H 145 MM - 1/1 GN - 8 STK.

1 x GS112



SKEWER GRILL 23

SPIESS GRILLROST
FÜR FLEISCH UND FLEISCH.
EDELSTAHL ROSTFREI.
1/1 GN - SPIESBLÄNDE 23 CM

1 x GV110



SQUARE GRILL

GEMÜSE GRILLROST.
ALUMINIUM.
1/1 GN

2 x AT11



FINGER GRILL

ANTIHAFTBESCHICHTETER BEHÄLTER.
ALUMINIUM TEFLONBESCHICHTET.
1/1 GN - GLATT

Set Konditorei / Bäckerei

MSK64P

712,00

3 x ATF64



BAKE PAN

ANTIHAFTBESCHICHTETER BEHÄLTER.
ALUMINIUM TEFLONBESCHICHTET.
600 X 400 - GELOCHT

3 x ATL64



BAKE PAN

ANTIHAFTBESCHICHTETER BEHÄLTER.
ALUMINIUM TEFLONBESCHICHTET.
600 X 400 - GLATT

1 x AP064



PIZZA GRILL

BLECH ZUR
WÄRMESPEICHERUNG.
ALUMINIUMLEGIERUNG.
600 X 400 - GLATT

MULTIGRILL STARTERSET PROMO

Set Restaurant

MSK21R

660,00

1 x SG11L



SPEEDY GRILL

GRILLROST FÜR FLEISCH UND FISCH.
EINSCHUB LANGE SEITE.
SPEZIELLE ALUMINIUMVERBINDUNG
MIT DREIFACHER
ANTIHAFT-BESCHICHTUNG - 1/1 GN.
GRIFF ALS SERIENAUSSTATTUNG

2 x AT11



FINGER GRILL

ANTIHAFTBESCHICHTETER BEHÄLTER.
ALUMINIUM TEFLONBESCHICHTET.
1/1 GN - GLATT

1 x S1102



STEW PAN

EMAILLIERTE BEHALTER.
ALUMINIUMLEGIERUNG,
TEFLONBESCHICHTUNG.
1/1 GN - H 20 MM

1 x R1104



FRY BASKET

ROST BEHALTER.
EDELSTAHL ROSTFREI.
1/1 GN - 1,5 KG

1 x GV110



SQUARE GRILL

GEMÜSE GRILLROST.
ALUMINIUM.
1/1 GN

Set Supermarkt / Gastronomie

MSK21S

983,00

1 x SG11L



SPEEDY GRILL

GRILLROST FÜR FLEISCH UND FISCH.
EINSCHUB LANGE SEITE.
SPEZIELLE ALUMINIUMVERBINDUNG
MIT DREIFACHER
ANTIHAFT-BESCHICHTUNG - 1/1 GN.
GRIFF ALS SERIENAUSSTATTUNG

2 x PS1108



SPEEDY CHICKEN

SPEZIELL ANTIHAFTBESCHICHTETER
HÄHNCHEN GRILLROST. SPEZIELLE
ALUMINIUMVERBINDUNG MIT DREIFACHER
ANTIHAFT-BESCHICHTUNG
H 145 MM - 1/1 GN - 8 STK.

1 x GS112



SKEWER GRILL 23

SPIESS GRILLROST
FÜR FLEISCH UND FLEISCH.
EDELSTAHL ROSTFREI.
1/1 GN - SPIESLÄNGE 23 CM

1 x GV110



SQUARE GRILL

GEMÜSE GRILLROST.
ALUMINIUM.
1/1 GN

2 x AT11



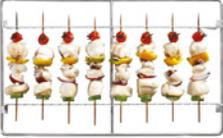
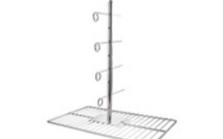
FINGER GRILL

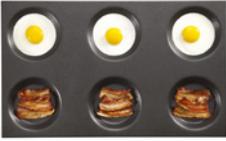
ANTIHAFTBESCHICHTETER BEHÄLTER.
ALUMINIUM TEFLONBESCHICHTET.
1/1 GN - GLATT

SPEZIELLE GN-BEHÄLTER UND ZUBEHÖR		2/3 GN 352 x 325 mm		1/1 GN 530 x 325 mm		2/1 GN 530 x 650 mm		
ROST								
	EDELSTAHL ROSTFREI	X2300	41,00	X1100	52,00	X2100	96,00	
GN PAN. BEHÄLTER								
		H 20 MM	T2302	52,00	T1102	58,00	T2102	111,00
	EDELSTAHL ROSTFREI	H 40 MM	T2304	61,00	T1104	73,00	T2104	121,00
		H 65 MM	T2306	68,00	T1106	80,00	T2106	136,00
STEAM PAN. BEHÄLTER GELOCHT								
		H 20 MM	F2302	61,00	F1102	70,00	F2102	158,00
		H 40 MM	F2304	70,00	F1104	81,00	F2104	170,00
	EDELSTAHL ROSTFREI	H 65 MM	F2306	82,00	F1106	108,00	F2106	208,00
		H 100 MM			F1110	136,00	F2110	263,00
		H 150 MM			F1115	201,00	F2115	387,00
STEW PAN. EMAILLIERTE BEHALTER								
		H 20 MM			S1102	79,00	S2102	123,00
	ALUMINIUMLEGIERUNG, TEFLONBESCHICHTUNG	H 40 MM			S1104	92,00	S2104	137,00
		H 65 MM			S1106	104,00	S2106	153,00
FRY BASKET. ROST BEHALTER								
		1 KG	R230	92,00				
	EDELSTAHL ROSTFREI	1,5 KG			R1104	125,00		
		3 KG					R2104	250,00
STIR-FRY PAN. ANTIHAFTBESCHICHTETER BEHÄLTER, MIT GESCHLOSSENEN SEITEN								
		H 20 MM	AT230	61,00	AT02	85,00		
	ALUMINIUM TEFLONBESCHICHTET	H 40 MM			AT04	106,00		
		H 65 MM			AT06	111,00		
FINGER GRILL, BAKE PAN. ANTIHAFTBESCHICHTETER BEHÄLTER, MIT OFFENEN ECKEN								
		GLATT	ATL23	65,00				
	ALUMINIUM TEFLONBESCHICHTET	GELOCHT	ATF23	78,00				
FINGER GRILL, BAKE PAN. ANTIHAFTBESCHICHTETER BEHÄLTER								
		GLATT			AT11	78,00		
	ALUMINIUM TEFLONBESCHICHTET	GELOCHT			AF11	83,00		

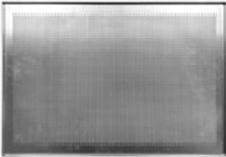
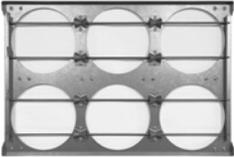
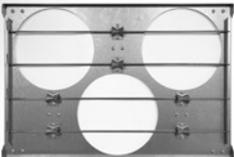
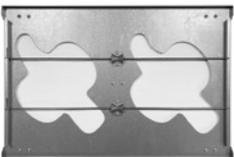
SPEZIELLE GN-BEHÄLTER UND ZUBEHÖR		2/3 GN 352 x 325 mm		1/1 GN 530 x 325 mm		2/1 GN 530 x 650 mm	
STRIPE GRILL, PIZZA GRILL. ANTIHAFTBESCHICHTETER BLECH ZUR WÄRMESPEICHERUNG. 1 SEITE GLATT, 1 SEITE GERILLT 	ALUMINIUMLEGIERUNG			APLR11	297,00		

SPEZIELLE GN-BEHÄLTER UND ZUBEHÖR		1/2 GN 325 x 265 mm					
FINGER GRILL, BAKE PAN. ANTIHAFTBESCHICHTETER BEHÄLTER, MIT OFFENEN ECKEN 	ALUMINIUM TEFLONBESCHICHTET	GLATT	ATL12	60,00			
		GELOCHT	ATF12	74,00			
GN PAN. BEHÄLTER		H 20 MM	T1202	45,00			
	EDELSTAHL ROSTFREI	H 40 MM	T1204	49,00			
		H 65 MM	T1206	51,00			
STEAM PAN. BEHÄLTER GELOCHT		H 20 MM	F1202	47,00			
	EDELSTAHL ROSTFREI	H 40 MM	F1204	51,00			
		H 65 MM	F1206	53,00			

GN-ZUBEHÖR FÜR SPEZIELLE GARVORGÄNGE		2/3 GN 352 x 325 mm		1/1 GN 530 x 325 mm		2/1 GN 530 x 650 mm	
SQUARE GRILL. GEMÜSE GRILLROST							
	ALUMINIUM	GV230	96,00	GV110	149,00		
SKEWER GRILL 52. SPIESS GRILLROST FÜR FLEISCH							
	EDELSTAHL ROSTFREI			GS111	73,00		
NADEL FÜR SPIES							
	EDELSTAHL ROSTFREI			SD052	28,00		
SKEWER GRILL 23. SPIESS GRILLROST FÜR FLEISCH UND FLEISCH							
	EDELSTAHL ROSTFREI		52,00	GS112	81,00		
GRILL. GRILLROST FÜR FLEISCH UND FISCH							
	HTC3, HIGH THERMICAL CONDUCTIBILITY, MIT DREIFACHER ANTIHAFT-BESCHICHTUNG	GC230	195,00	GC113	202,00		
SPEEDY GRILL. GRILLROST FÜR FLEISCH, FISCH UND GEMÜSE. EINSCHUB KURZE SEITE							
	HTC3, HIGH THERMICAL CONDUCTIBILITY, MIT DREIFACHER ANTIHAFT-BESCHICHTUNG. GRIFF ALS SERIENAUSSTATTUNG			SG11C	369,00		
SPEEDY GRILL. GRILLROST FÜR FLEISCH, FISCH UND GEMÜSE. EINSCHUB LANGE SEITE							
	HTC3, HIGH THERMICAL CONDUCTIBILITY, MIT DREIFACHER ANTIHAFT-BESCHICHTUNG. GRIFF ALS SERIENAUSSTATTUNG			SG11L	369,00		
LAMB SPIT. SPIES-&GRILLROST FÜR LAMM UND SPANFERKEL. MAXIMAL 12 KG.							
	EDELSTAHL ROSTFREI		H 550 MM	SAM55	291,00		

GN-ZUBEHÖR FÜR SPEZIELLE GARVORGÄNGE		2/3 GN 352 x 325 mm		1/1 GN 530 x 325 mm		2/1 GN 530 x 650 mm	
BULLSEYE PAN. ANTIHAFTBESCHICHTETER BEHÄLTER, Ø 120 MM 	ALUMINIUM TEFLONBESCHICHTET	6 STK.			TF106	112,00	
		12 STK.					TF112 257,00
OMELETTE PAN. ANTIHAFTBESCHICHTETER BEHÄLTER, Ø 200 MM 	ALUMINIUM TEFLONBESCHICHTET	1 STK.	TF123	90,00			
		2 STK.			TF223	112,00	
		6 STK.					TF623 206,00
CHICKEN SPIT. HÄHNCHEN GRILLROST 	EDELSTAHL ROSTFREI	4 STK.	P230	70,00			
		8 STK.			P1108	78,00	
SPEEDY CHICKEN. SPEZIELL ANTIHAFTBESCHICHTETER HÄHNCHEN GRILLROST. H 145 MM 	SPEZIELLE ALUMINIUMVERBINDUNG MIT DREIFACHER ANTIHAFT- BESCHICHTUNG. FÜR HÄHNCHEN BIS A 1,5 KG.	8 STK.			PS1108	272,00	
SPEEDY CHICKEN. SPEZIELL ANTIHAFTBESCHICHTETER HÄHNCHEN GRILLROST. H 145 MM 	SPEZIELLE ALUMINIUMVERBINDUNG MIT DREIFACHER ANTIHAFT- BESCHICHTUNG. FÜR HÄHNCHEN BIS A 2,5 KG.	6 STK.			PS1106	272,00	

SPEZIELLE BACKBLECHE FÜR KONDITOREI / BÄCKEREI		EN1 600 x 400 mm					
ROSTE							
	EDELSTAHL ROSTFREI		GX64	90,00			
BAKE PAN. BACKBLECH AUS ALUMINIUM							
	ALUMINIUM	2 SEITEN	T11	41,00			
		H 20 MM	T12	49,00			
		H 40 MM	T14	65,00			
BAKE PAN. BACKBLECH GELOCHT							
	ALUMINIUM	H 20 MM	T22	57,00			
BAGUETTE PAN. BACKBLECH FÜR BAGUETTE							
	ALUMINIUM	H 40 MM	T42	67,00			
PIZZA GRILL. BLECH ZUR WÄRMESPEICHERUNG							
	ALUMINIUMLEGIERUNG	GLATT	AP064	334,00			
BAKE PAN. ANTIHAFTBESCHICHTETER BEHÄLTER							
	ALUMINIUM TEFLONBESCHICHTET	GLATT	ATL64	102,00			
		GELOCHT	ATF64	105,00			

SPEZIELLE BACKBLECHE FÜR KONDITOREI / BÄCKEREI		EN1 600 x 400 mm					
BAKE PAN. BACKBLECH GELOCHT FÜR BACKBLECH MOD. TGP617 - TGP321 - TGP21C 	ALUMINIUM		56,00				
BAKE PAN. BACKBLECH MIT 6 RAMEKINS Ø 170 MIT STIFT 	ALUMINIUM		199,00				
BAKE PAN. BACKBLECH MIT 3 RAMEKINS Ø 210 MIT STIFT 	ALUMINIUM		199,00				
BAKE PAN. BACKBLECH MIT "ITALIAN COLOMBA"- FORMEN (2 X 1 KG) MIT STIFT 	ALUMINIUM		199,00				

GENERAL CONDITIONS OF SALE

1. Only the general clauses and conditions of sale of ALI Group Srl apply, regardless of any conditions stated in the purchaser's order or elsewhere, unless otherwise accepted in writing by ALI Group Srl
2. The products sold are guaranteed for 12 (twelve) months with regard to all defects due to material and/or manufacture. The warranty applies with effect from the date of delivery of the machine and involves the free replacement or repair of the piece acknowledged to be faulty - included electrical/electronic parts - to be performed at our site or at the domicile of our local representative. Expenses for dismantling, reassembly and conversion, including freight costs, are for the purchaser's account. All claims arising from defects are limited to the supply of replacement pieces, without exception.
3. Unless otherwise agreed, all prices are ex-works our Vittorio Veneto factory.
4. ALI Group Srl has fulfilled its obligations once the goods have been placed in the hands of a courier or forwarding agent chosen by mutual agreement or designated by the purchaser. The consignment of the goods to the courier or forwarding agent by ALI Group Srl shall constitute acceptance of the goods on the part of the purchaser. Goods travel at the consignee's risk and expense even if, in waiver of the conditions stated above, the prices are agreed freight prepaid.
5. The equipment and any manufactured items covered by a contract do not become the purchaser's property until the entire price has been paid in accordance with the contents of art. 1523 and following articles of the Italian Civil Code.
6. Unless otherwise agreed in writing, all payments are due at the Registered Office of ALI Group Srl; drafts or bank payment orders sent to the purchaser's banks, at the latter's specific request, are for the sole purpose of facilitating payment of the invoices and do not constitute any waiver of the general conditions in subsection III of art. 1182 of the Italian Civil Code. Payments made after the expiry date mentioned above incur interest at the rate of 0,75% per month, due as of right, in addition to collection expenses, stamp duty and contract registration costs. ALI Group Srl does not waive this right when it issues drafts or bank payment orders on the purchaser. ALI Group Srl may also suspend fulfilment of any open orders.
7. Any complaints concerning billing, general conditions of sale, or the quantity or quality of the goods supplied and their packaging, must be made by registered letter to ALI Group Srl within 8 (eight) days after receipt of the goods or the invoice. Complaints received after this period shall be null and void.
8. All present or future expenses, including taxes, charges, dues or taxes already established or introduced latter by the European Community, the State, or the Provincial and Municipal authorities, such as transmission taxes, taxes relating to billing, value added tax, sales or manufacturing tax, customs dues, etc. levied directly or indirectly on the goods sold are for the purchaser's account.
9. Delivery dates are guideline and not binding, although they are set with the greatest care. ALI Group Srl may not be held responsible for failure to fulfil an order in case of strikes relating to the supply of raw materials or parts, the manufacture or production of the same, or circumstances of force majeure. The purchaser may not claim any compensation from ALI Group Srl with regard to direct or indirect damage deriving from faults, defects, unsuitability or malfunctions of the items covered by this order. The exclusion of the right to compensation is specifically agreed also with regard to delays in supply of the items in relation to the agreed dates. The said exclusion is also agreed for damage relating to loss of company earnings due to faults, defects, unsuitability, malfunctions and delays in delivery of the items in question.
10. The stated list price excludes all installation works - building works, electricity supply lines, water and/or steam pipelines - and the relative labour.
11. All prices in Euro (€). Including standard packing. Special packing (e.g. for seafreight) on request. The specifications shown in this document are to be considered not binding. Technical alterations can be made at any time without notice. This actual price list renders all previous price lists invalid.
12. The Law Court of Treviso or Vittorio Veneto has jurisdiction over all disputes between the parties and Italian law applies.

GENERAL NOTES: Gas models are tested with Natural Gas.

16.12.2024

Die hier aufgeführten Daten sind nicht als bindend zu betrachten. Die Firma behält sich das Recht vor, in jedem beliebigen Moment ohne Vorankündigung Änderungen anzubringen.



Alphatech Ali Group S.r.l.
Via Schiaparelli 15
Z.I. S. Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto (TV) · Italy

Tel +39 0438 912588
Fax +39 0438 911939
info@alphatech-ali.it
www.alphatech-ali.it

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence