

# NFG Linie 600 / 650 (Gerätetiefe 600 bzw. 650 mm)

Durch innovatives Design und Funktionalität mit jeder Menge Ausstattungsmöglichkeiten ist diese Linie die Lösung für alle kleinen und mittleren Gastronomie-Bereiche.

Die Profilineie auf höchstem Qualitäts- und Hygienestandard.

**Gerätetiefe 650 mm** mit aufgesetztem Kamin (als Spritzschutz bzw. Wandabschluß),  
**Gerätetiefe 600 mm** ohne hinteren Kamin.

Hochwirtschaftliche Zubereitungstechnik in kompakter und flexibler NFG -Technologie.

Ob Grillen, Frittieren, Kochen, Braten, Garen, Kühlen und ausgabefertig Heißhalten;  
 die 600 oder 650 mm tiefen und zwischen 350, 700, 1050 und 1400 mm breiten  
 hochflexiblen Systemelemente schaffen Platz in jeder Küche.

In Gas- oder Elektroausführung laut CE Sicherheitsvorschriften und vorbildlicher Hygiene.

Als Tisch- oder Standmodelle mit beliebiger Wahl der benötigten Unterbauten, ob offen,  
 mit Türen, mit Laden, als Warmhalteschrank, als Kühl- oder Backofen.

Für Snack Bars, Fast Food, Pizzerias, Spaghettihäuser, kleine und mittlere Gastronomiebereiche



Rostfrei  
 ★  
 Edelstahl



Rostfrei CNS  
 ★  
 Chromnickelstahl

**Linie 600/650 die Kochklasse!**  
 Gerätetiefe 600 mm ohne hinteren Kamin,  
 Gerätetiefe 650 mm mit aufgesetztem Kamin  
 (als Spritzschutz bzw. Wandabschluß)

mit Kamin  
 650 mm

ohne Kamin  
 600 mm

## Arbeitsplatte

- Arbeitsplatte als nützliches Zubehörteil mit verstärkter Platte und Schublade für Küchenutensilien
- Schneidbrett aus lebensmittelechtem Kunststoff als Zubehör lieferbar

		Type	Art. Nr.
	<b>ARBEITSPLATTE</b> inklusive Schublade, BTH 350x650(600)x280 mm, 12,5 kg	AP 635+LD	046039
	<b>SCHNEIDBRETT FÜR ARBEITSPLATTE</b> Schneidbrett aus lebensmittelechtem Kunststoff für AP 635+LD 345x570x15 mm, 5 kg	AP/SB	046040
	<b>ARBEITSPLATTE</b> inklusive Schublade, BTH 700x650(600)x280 mm, 23 kg	AP 670+LD	046041

## Elektro Herd als Tisch- oder Standgerät mit Heißluftbackrohr

- Elektrokochplattenherd mit Temperaturbegrenzer, Leistungsregler mit 7-Stufenschaltung und tiefgezogener Oberplatte
- Glaskeramikplattenherd mit Restwärmeanzeige, Zweikreis-Heizungen, Temperaturbegrenzung und hermetisch geschlossener Glaskeramikplatte
- Elektro-Heißluftbackrohr für Rostmaß Größe 440 x 330 mm, Backfentüre mit Sichtglas und Zeitschaltuhr, serienmäßig mit 1 Rost und 1 Backblech



		Type	Art. Nr.
	<b>ELEKTRO 2 PLATTENHERD</b> ⚡ 2 Platten mit Temperaturbegrenzung, Dm 2x200 mm, 2x2 KW, ges. 4 KW, 400 V, BTH 350x650(600)x280 mm, 11,5 kg	KP 635/2	046000
	<b>ELEKTRO 4 PLATTENHERD</b> ⚡ 4 Platten mit Temperaturbegrenzung, Dm 4x200 mm, 4x2 KW, ges. 8 KW, 400 V, BTH 700x650(600)x280 mm, 21 kg	KP 670/4	046001
	<b>ELEKTRO-CERAN 2 PLATTENHERD</b> ⚡ 2 Strahlheizkörper mit Restwärmeanzeige, Temperaturbegrenzung, 1x1,8 KW, 1x2,4 KW Zweikreisig, ges. 4,2 KW, 400 V, BTH 350x650(600)x280 mm, 15,5 kg	CP 635/2	046002
	<b>ELEKTRO-CERAN 4 PLATTENHERD</b> ⚡ 4 Strahlheizkörper mit Restwärmeanzeige, Temperaturbegrenzung, 2x1,8 KW, 2x2,4 KW Zweikreisig, ges. 8,4 KW, 400 V, BTH 700x650(600)x280 mm, 26 kg	CP 670/4	046003
	<b>ELEKTRO 4 PLATTENHERD MIT HEIßLUFTBACKROHR</b> ⚡ ⚡ 4 Platten mit Temperaturbegrenzung, Dm 4x200 mm, 4x2 KW, Heißluftbackrohr Innenmaße BTH 460x415x325 mm, mit Zeitschaltuhr, inklusive 1 Backblech, 1 Rost 440 x 330 mm, 2,5 KW, ges. 10,5 KW, 400 V, BTH 700x650(600)x850 mm, 59 kg	KP 670/4+BRH	046004
	<b>ELEKTRO-CERAN 4 PLATTENHERD MIT HEIßLUFTBACKROHR</b> ⚡ ⚡ 4 Strahlheizkörper mit Restwärmeanzeige, Temperaturbegrenzung, 2x1,8 KW, 2x2,4 KW Zweikreisig, Heißluftbackrohr Innenmaße BTH 460x415x325 mm, mit Zeitschaltuhr, inklusive 1 Backblech, 1 Rost 440 x 330 mm, 2,5 KW, ges. 10,9 KW, 400 V, BTH 700x650(600)x850 mm, 59 kg	CP 670/4+BRH	046004/1



Rostfrei CNS  
Chromnickelstahl

### Gas Herd als Tisch- oder Standgerät mit Elektro- oder Gasbackrohr

- Gaskochplattenherd mit robustem Gusseisenrost, thermoelektrisch zündgesicherte Brenner mit hoher Leistung, **Piezzozünder für jeden einzelnen Brenner** und tiefgezogener Oberplatte Serienmäßig auf Erdgas eingestellt, Flüssiggasdüsen werden mitgeliefert
- Elektro-Heißluftbackrohr für Rostmaß Größe 440 x 330 mm oder bei Type GKM 6105/6+BRH-GN für Gastronorm GN 1/1 (530 x 325 mm), Backofentüre mit Sichtglas und Zeitschaltuhr, serienmäßig mit 1 Rost und 1 Backblech
- Gas- Backrohr serienmäßig auf Erdgas eingestellt, Flüssiggasdüsen werden mitgeliefert



		Type	Art. Nr.
	<b>GAS 2 FLAMMENHERD</b>  2 Brenner, 1x3 KW, 1x3,6 KW, ges. 6,6 KW, BTH 350x650(600)x280 mm, 13 kg	GKM 635/2	046005
	<b>GAS 4 FLAMMENHERD</b>  4 Brenner, 2x3 KW, 2x3,6 KW, ges. 13,2 KW, BTH 700x650(600)x280 mm, 24 kg	GKM 670/4	046006
	<b>GAS 6 FLAMMENHERD</b>  6 Brenner, 3x3 KW, 3x3,6 KW ges. 19,8 KW, BTH 1050x650(600)x280 mm, 34 kg	GKM 6105/6	046007/1
	<b>GAS 4 FLAMMENHERD MIT HEIßLUFTBACKROHR</b>    4 Brenner, 2x3 KW, 2x3,6 KW, ges. 13,2 KW, Heißluftbackrohr Innenmaße BTH 460x415x325 mm, mit Zeitschaltuhr, inklusive 1 Backblech, 1 Rost 440 x 330 mm, 2,5 KW, 230 V, BTH 700x650(600)x850 mm, 63 kg	GKM 670/4 +BRH	046008
	<b>GAS 4 FLAMMENHERD MIT GASBACKROHR</b>   4 Brenner, 2x3 KW, 2x3,6 KW, Gasbackrohr Innenmaße BTH 460x415x325 mm, inklusive 1 Backblech und 1 Rost 440 x 330 mm, 2,2 KW, ges. 15,4 KW, BTH 700x650(Kamin nicht abnehmbar)x850 mm, 65 kg	GKM 670/4 +BRG	046009
	<b>GAS 6 FLAMMENHERD MIT HEIßLUFTBACKROHR</b>    6 Brenner, 3x3 KW, 3x3,6 KW, ges. 19,8 KW, Heißluftbackrohr Innenmaße BTH 460x415x325 mm, mit Zeitschaltuhr, inklusive 1 Backblech, 1 Rost 440 x 330 mm, 2,5 KW, 230 V, BTH 1050x650(600)x850 mm, 84 kg	GKM 6105/6 +BRH	046011
	<b>GAS 6 FLAMMENHERD MIT HEIßLUFTBACKROHR GN 1/1</b>    6 Brenner, 3x3 KW, 3x3,6 KW, ges. 19,8 KW, <b>Heißluftbackrohr für GN 1/1</b> (B 530 x T 325 mm), mit Zeitschaltuhr, inklusive 1 Backblech GN 1/1, 1 Rost GN 1/1, 2,5 KW, 230 V, BTH 1050x650(600)x850 mm, 86 kg	GKM 6105/6 +BRH-GN	046011/0
	<b>GAS 6 FLAMMENHERD MIT GASBACKROHR</b>   6 Brenner, 3x3 KW, 3x3,6 KW, ges. 19,8 KW, Gasbackrohr Innenmaße BTH 460x415x325 mm, inklusive 1 Backblech, 1 Rost 440 x 330 mm, 2,2 KW, ges. 22 KW, BTH 1050x650(Kamin nicht abnehmbar)x850 mm, 84 kg	GKM 6105/6 +BRG	046011/1
	<b>GLÜHPLATTE FÜR FLAMMENHERD</b> Glatte Gußplatte über 2 Brenner, 10 kg	GPE	046046
	<b>ROST</b> verchromt für Elektrobackrohr B 440 x T 330 mm, 0,5 kg		346001
	<b>BACKBLECH</b> emailiert für Elektrobackrohr, B 440 x T 380 mm, 0,5 kg		346003
	<b>ROST GN 1/1</b> in CNS für GN-Elektrobackrohr B 530 x T 325 mm, 1 kg		310003
	<b>BRATPFANNE GN 1/1</b> in CNI für GN-Elektrobackrohr, B 530 x T 325 x H 80 mm, 3 kg	BPF GN 1/1	347005



**Linie 600/650  
Die Kochklasse!**  
Gerätetiefe 600 mm ohne hinteren Kamin, 650 mm mit aufgesetztem Kamin (als Spritzschutz bzw. Wandabschluß)

### Elektro Bratplatte und Gas Bratplatte

- Leistungsstarke Schnellbratplatten zum perfekten Grillen und Braten mit wenig Fett
  - Bratplatten mit glatter, 1/3 gerillter oder hartverchromter Spezialeisenplatte für beste Wärmeleitfähigkeit
  - Bratplatte mit vorderer Fettfangrinne und aufgesetztem Spritzschutz für einfache und schnelle Reinigung
  - Ausziehbare Fett bzw. Saucen Sammellade
  - Hartverchromte Geräte serienmäßig mit Plattenabzugsschaber
  - Geräte ab Breite 700 mm mit 2 getrennt regelbaren Temperaturbereiche
  - Elektrobratplatte mit Thermostatregelung von 50 bis 320° C
  - Gasbratplatte mit thermoelektrisch zündgesichertem Gasregelventil und je einem Piezzozünder pro Heizzone.
- Serienmäßig auf Erdgas eingestellt, Flüssiggasdüsen werden mitgeliefert

**Weitere Geräte und Modelle auf Anfrage!**



Rostfrei  
Edelstahl



### Elektro Friteuse und Gas Friteuse

- Die spezifisch hohe Leistung (1 kW pro Liter) und das fassonierten Becken mit der 90° C Kaltzone gewährleisten optimale Frittierergergebnisse bei bester Fettschonung
- Tiefgezogene Oberplatte als zusätzlicher Überlaufrand für größte Sicherheit
- Tiefgezogenes, eingeschweißtes Frittierbecken für beste Hygiene
- Beckenabfluss mit Sicherheitsvorrichtung gegen ungewolltes Öffnen
- Type TF 670 mit 2 getrennt regelbaren Frittierbecken
- Elektrofriteuse mit hochklappbaren, arretierenden Heizwiderständen für optimale Reinigungsmöglichkeit; exakte Temperatursteuerung bis 190° C und Sicherheitsthermostat; hochwertigste CNS Panzerrohrheizkörper
- Gasfriteuse mit leistungsstarken Flammen-Rohr-Brennern, thermoelektrisch zündgesichertes Gasregelventil von 90 bis 185° C, Sicherheitsthermostat und je einem Piezzozünder pro Becken; serienmäßig auf Erdgas eingestellt, Flüssiggasdüsen werden mitgeliefert

		Type	Art. Nr.
	<b>ELEKTRO SCHNELLBRATPLATTE</b> ⚡ 1 Heizzone BT 345x510 mm, 50-320° C, 3,9 KW, 400 V, BTH 350x650(600)x280 mm, 28,5 kg	SBP 635	046012
	<b>ELEKTRO SCHNELLBRATPLATTE HARTVERCHROMT</b> ⚡ 1 Heizzone, hartverchromter Platte, BT 345x510 mm, 50-320° C, 3,9 KW, 400 V, BTH 350x650(600)x280 mm, 28,5 kg	SBP 635 CH	046013
	<b>ELEKTRO SCHNELLBRATPLATTE 1/3 GERILLT</b> ⚡ 2 Heizzonen BT 695x510 mm, 2 x 50-320° C, 7,8 KW, 400 V, BTH 700x650(600)x280 mm, 52 kg	SBP 670/GER	046014
	<b>ELEKTRO SCHNELLBRATPLATTE HARTVERCHROMT</b> ⚡ 2 Heizzonen, hartverchromter Platte, BT 695x510 mm, 2 x 50-320° C, 7,8 KW, 400 V, BTH 700x650(600)x280 mm, 52 kg	SBP 670 CH	046015
	<b>GAS SCHNELLBRATPLATTE</b> 🔥 1 Heizzone BT 345x510 mm, 4 KW, BTH 350x650(Kamin nicht abnehmbar)x280 mm, 26,5 kg	GSBP 635	046016
	<b>GAS SCHNELLBRATPLATTE</b> 🔥 2 Heizzonen BT 695x510 mm, 8 KW, BTH 700x650(Kamin nicht abnehmbar)x280 mm, 54 kg	GSBP 670	046017
	<b>GAS SCHNELLBRATPLATTE 1/3 GERILLT</b> 🔥 2 Heizzonen BT 695x510 mm, 8 KW, BTH 700x650(Kamin nicht abnehmbar)x280 mm, 54 kg	GSBP 670/GER	046018
	<b>ELEKTRO FRITEUSE 1 BECKEN 6 - 8 LITER</b> ⚡ 1 Becken 225x340 mm, Korbgröße 200x250x100 mm, 6-8 Liter, 6 KW, 400 V, BTH 350x650(600)x280 mm, 15,5 kg	TF 635/1	046019
	<b>ELEKTRO FRITEUSE 2 BECKEN 2 x 6 - 8 LITER</b> ⚡ 2 getrennte Becken 225x340 mm, Korbgröße 200x250x100 mm, 2 x 6-8 Liter, 12 KW, 400 V, BTH 700x650(600)x280 mm, 30 kg	TF 670/2	046020

		Type	Art. Nr.
	<b>GAS FRITEUSE 1 BECKEN 6 - 8 LITER</b>  1 Becken 225x340mm, Korbgröße 200x250x100 mm, 6-8 Liter, 6,25 KW, BTH 350x650(Kamin nicht abnehmbar)x280 mm, 20,5 kg	<b>GTF 635/1</b>	<b>046021</b>
	<b>GAS FRITEUSE 2 BECKEN 2 x 6 - 8 LITER</b>  2 getrennte Becken 225x340 mm, Korbgröße 200x250x100 mm, 2 x 6-8 Liter, 12,5 KW, BTH 700x650(Kamin nicht abnehmbar)x280 mm, 40 kg	<b>GTF 670/2</b>	<b>046022</b>
	<b>ZUSÄTZLICHER KORB FÜR FRITEUSEN</b> Korbgröße 200x250x100 mm	<b>TF/KORB</b>	<b>046047</b>



### Elektro Frittenwanne (Warmhaltewanne)

- ideales Gerät zum trockenen Warmhalten von frittierten Speisen ohne Qualitätsverlust
- oberer Keramikstrahlheizkörper
- **abnehmbares Warmhaltebecken GN 2/3 mit Griffe**
- eingelegtes fassoniertes und gelochtes Abtropfsieb
- exakte Temperatursteuerung durch stufenlosen Leistungsregler



Rostfrei  
  
Edelstahl

### Elektro Bainmarie und Gas Bainmarie

- tiefgezogenes, eingeschweißtes **Becken mit abgerundeten Kanten** für beste Hygiene für 1 x GN 1/1 oder 2 x GN 1/1 bis 150 mm Tiefe
- Beckenabfluss mit Sicherheitsvorrichtung gegen ungewolltes Öffnen und **ausziehbarer Ablaufverlängerung**
- Elektro-Bainmarie mit Thermostatregelung bis 90 °C
- Gas-Bainmarie mit thermoelektrisch zündgesichertem Gasregelventil bis 90 °C, Sicherheitsthermostat und Piezzozünder; serienmäßig auf Erdgas eingestellt, Flüssiggasdüsen werden mitgeliefert



CE

		Type	Art. Nr.
	<b>ELEKTRO FRITTENWANNE (WARMHALTEWANNE)</b>  1 Becken 325x354 mm, abnehmbar, mit oberem Heizstrahler, gelochtes Einlegeblech, 0,65 KW, 230 V, BTH 350x650(600)x280 mm, 13,5 kg	<b>FW 635</b>	<b>046023</b>
	<b>ELEKTRO WÜRSTCHENWÄRMER 1 x GN 1/1 150mm</b>  1 Becken 305x510 mm, mit ausziehbarer Ablaufverlängerung, 2,6 KW, 230 V, BTH 350x650(600)x280 mm, 13,5 kg	<b>WW 635/1</b>	<b>046024/1</b>
	<b>ELEKTRO BAINMARIE 1 x GN 1/1 150mm</b>  1 Becken 305x510 mm, mit ausziehbarer Ablaufverlängerung, 1,3 KW, 230 V, BTH 350x650(600)x280 mm, 12,5 kg	<b>BM 635/1</b>	<b>046024</b>
	<b>ELEKTRO BAINMARIE 2 x GN 1/1 150mm</b>  1 Becken 630x510 mm, mit ausziehbarer Ablaufverlängerung, 2,6 KW, 230 V, BTH 700x650(600)x280 mm, 20 kg	<b>BM 670/2</b>	<b>046025</b>
	<b>GAS BAINMARIE 1 x GN 1/1 150mm</b>  1 Becken 305x510 mm, mit ausziehbarer Ablaufverlängerung, 2 KW, BTH 350x650(Kamin nicht abnehmbar)x280 mm, 15,5 kg	<b>GBM 635/1</b>	<b>046026</b>
	<b>GAS BAINMARIE 2 x GN 1/1 150mm</b>  1 Becken 630x510 mm, mit ausziehbarer Ablaufverlängerung, 2 KW, BTH 700x650(Kamin nicht abnehmbar)x280 mm, 22 kg	<b>GBM 670/2</b>	<b>046027</b>

## Elektro Nudelkocher und Gas Nudelkocher (Spaghettikocher)

- Das **Profi- Standgerät** zum Kochen von Nudeln, Reis, Klösschen, Ravioli aber auch Gemüse und Fleisch
- tiefgezogenes, eingeschweißtes **Becken mit abgerundeten Kanten** für beste Hygiene
- die hohe Heizleistung und das besonders tiefe Edelstahlbecken (23 Liter) ermöglichen das schnelle und sichere Kochen ohne Überlaufen
- **Frontseitiger Wasserhahn zum Befüllen des Beckens**
- **Anschluß für Wasserzufuhr und Wasserabfluß**
- Überlauf und Wasserabfluß mit internem Kugelventil
- Elektro-Nudelkocher mit Thermostatregelung und Sicherheitsthermostat
- Gas-Nudelkocher mit thermoelektrisch zündgesichertem Gasregelventil und Piezzozünder mit Zündbrenner; serienmäßig auf Erdgas eingestellt, Flüssiggasdüsen werden mitgeliefert
- ohne Körbe, passende Körbe als Zubehör lieferbar

Rostfrei CNS  
  
 Chromnickelstahl



## Elektro Universal Bratpfanne

- Speziell für die Zubereitung von Speisen mit Saucen wie; Gulasch, Frikadellen, Schaschlik, Schnitzel usw.
- abnehmbare Spezialpfanne 265 x 480 x 80 mm mit Griffe
- Pfanne mit abgerundeten Ecken für die optimale Reinigung, Kapazität 7,5 Liter
- Temperaturregelung mit Leistungsregler 80 - 300 ° C und Überhitzungsschutz
- tiefgezogene Oberplatte mit abgerundeten Kanten für beste Hygiene



## Elektro- Multibräter Multifunktionsbratpfanne

- Die wahren Multifunktionsgeräte zu Braten, Kochen, Dünsten und Garen
- abnehmbarer Spezialbratpfanne 265 x 480 mm mit Griffe
- **hochwertiger 10 mm dicker Duplex-Spezial-Pfannenboden** mit abgerundeten Ecken für die optimale Reinigung, Kapazität 7,5 Liter
- Temperaturregelung mit Leistungsregler 80 - 300 ° C und Überhitzungsschutz
- tiefgezogene Oberplatte mit abgerundeten Kanten für beste Hygiene



Weitere Geräte und Modelle auf Anfrage!

**Linie 600/650**  
**Die Kochklasse!**  
 Gerätetiefe 600 mm ohne hinteren Kamin, 650 mm mit aufgesetztem Kamin (als Spritzschutz bzw. Wandabschluß)

		Type	Art. Nr.
	<b>ELEKTRO NUDELKOCHER</b> ⚡ Standgerät, Beckengröße 305x340 mm, mit Wasserzu- und -ablauf, frontseitiger Wasserhahn zum Befüllen des Beckens, ohne Körbe, 5 KW, 400 V, BTH 350x650(600)x850 mm, 36,5 kg	SK 635/ST	046034
	<b>GAS NUDELKOCHER</b> 🔥 Standgerät, Beckengröße 305x340 mm, mit Wasserzu- und -ablauf, frontseitiger Wasserhahn zum Befüllen des Beckens, ohne Körbe, 10 KW, BTH 350x650(Kamin nicht abnehmbar)x850 mm, 34,5 kg	GSK 635/ST	046035
	<b>KORB GN 2/3 FÜR NUDELKOCHER</b> 1 x Korb GN 2/3 mit 2 Griffe	KORB 2/3	046036
	<b>KÖRBE GN 1/3 FÜR NUDELKOCHER</b> 2 x Körbe GN 1/3 mit 2 Griffe	KORB 2x1/3	046037
	<b>KÖRBE GN 1/6 FÜR NUDELKOCHER</b> 4 x Körbe GN 1/6 mit 2 Griffe	KORB 4x1/6	046038
	<b>ELEKTRO UNIVERSAL-BRATPFANNE</b> ⚡ mit abnehmbarer Spezialpfanne 265x480 mm, abgerundeten Ecken, Kapazität 7,5 Liter, 60 - 300° C, 3,3 KW, 230 V, BTH 350x650(600)x280 mm, 19,5 kg	BP 635	046032
	<b>ELEKTRO MULTIBRÄTER (Multifunktionsbratpfanne)</b> ⚡ mit abnehmbarer Spezialbratpfanne mit 10 mm dickem Spezial-Pfannenboden, abgerundeten Ecken, 265x480 mm, Kapazität 7,5 Liter, 60 - 300° C, 3,3 KW, 230 V, BTH 350x650(600)x280 mm, 22,5 kg	MBP 635	046033/2



### Elektro Rostbräter

- Das besondere Heizsystem für den leicht geräucherten Geschmack
- tiefgezogene Oberplatte mit abgerundeten Kanten für beste Hygiene
- wasserbefüllbares Abtropfbecken und abnehmbare Edelstahl Grillplatte für einfache Reinigung und Wartung
- Beckenabfluss mit Sicherheitsvorrichtung gegen ungewolltes Öffnen und ausziehbare Ablaufverlängerung
- aufklappbare Heizeinheit mit Panzerrohrheizkörper und Sicherheitssperre

**Linie 600/650**  
**Die Kochklasse!**  
 Gerätetiefe 600 mm ohne hinteren Kamin, 650 mm mit aufgesetztem Kamin (als Spritzschutz bzw. Wandabschluß)



### Gas Lavasteingrill

- ideales Gerät zum Grillen und Garen von Fleisch, Fisch und Gemüse, denen durch das besondere Heizsystem des Lavasteins mit den Rohrbrennern ein besonders Aroma verliehen wird
- tiefgezogene Oberplatte mit abgerundeten Kanten für beste Hygiene
- höhenverstellbare und für die leichte Reinigung abnehmbare Lavasteinplatte
- ausziehbare Fettfanglade
- serienmäßig mit Rost für Fleisch; Rost für Fisch als Zubehör erhältlich
- 3-seitiger und zur Reinigung abnehmbarer Spritzschutz
- Type GLAV 670 mit 2 separat einstellbaren Temperaturzonen und 2 getrennten Fleischroste
- mit thermoelektrisch zündgesichertem Gasregelventil, Zündflamme und Piezzozünder pro Heizzone; serienmäßig auf Erdgas eingestellt, Flüssiggasdüsen werden mitgeliefert

Rostfrei CNS  
 Chromnickelstahl



### Spülen

- tiefgezogenes, eingeschweißtes Becken mit abgerundeten Kanten für beste Hygiene
- hintere Spritzschutzwand
- Anschluß für Wasserzufuhr und Wasserabfluß
- inklusive Wasserhahn mit praktischem Hebel für die leichte Hebelbedienung ohne Hände, gemäß den neuesten Hygienenormen
- inklusive Überlaufrohr



**Weitere Geräte und Modelle auf Anfrage!**

		Type	Art. Nr.
	<b>ELEKTRO ROSTBRÄTER</b> ⚡ Grillfläche 250x400 mm, mit Wasser-Fettauffangschale und Beckenentleerung, 3 KW, 230 V, BTH 350x650(600)x280 mm, 18,5 kg	RB 635	046028
	<b>GAS LAVASTEINGRILL</b> 🔥 Grillfläche 300x480 mm, mit Fleischrost und Fettauffanglade 6 KW, BTH 350x650(600)x280 mm, 24,5 kg	GLAV 635	046029
	<b>GAS LAVASTEINGRILL</b> 🔥 2 getrennt regelbare Grillflächen a 300x480 mm, mit 2 Fleischroste und Fettauffangladen 12 KW, BTH 700x650(600)x280 mm, 48 kg	GLAV 670	046030
	<b>ROST FÜR FISCH ZU GAS LAVASTEINGRILL</b> Spezial Rund-Rost für Fisch, 230x480 mm, 5 kg	ROST/FISCH	046031
	<b>SPÜLBECKEN</b> Hygienespülbecken 290x400xH 200 mm, inkl. Armatur mit Hebelbetätigung, Ablaufgarnitur, BTH 350x650(600)x280 mm, 11,5 kg	SP 635	046042
	<b>SPÜLBECKEN</b> Hygienespülbecken 400x400xH 200 mm, inkl. Armatur mit Hebelbetätigung, Ablaufgarnitur, BTH 700x650(600)x280 mm, 19 kg	SP 670	046043
	<b>VERBINDUNGSSTEG</b> Für die fugenlose, fettichte Verbindung von zwei Geräten	VB/STEG	046045
	<b>VERBINDUNGSSTEGE</b> (1 Paar), fettichte Verbindung für Schnellbratplatten	VB/STEG/SBP	046045/1

## Unterbauten

- für das Aufsetzen der Tischgeräte im Stecksystem
- höhenverstellbare Edelstahlfüße
- die Typen UB sind 3-seitig geschlossen
- die Typen UBV sind rundum geschlossen und frontseitig mit Türen
- als Option sind Ladenauszüge, Einzeltüren, Heizelement und Laufleisteneinsatz für GN1/1 lieferbar

## Kühlunterbauten

- Innen- und Außen hochwertige CNS Ausführung
- FCKW- freie Schäumung mit 50 mm Isolierstärke
- Innen- und Ladenboden mit abgerundeten Kanten für hygienische leichte und schnelle Reinigung
- elektronische Steuerung und Temperaturanzeige
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Türen und Laden mit eingearbeiteter CNS Griffleiste
- als Option ist ein Laufleisteneinsatz für GN1/1 lieferbar

Rostfrei  
Edelstahl



Weitere Geräte und Modelle auf Anfrage!

		Type	Art. Nr.
	<b>UNTERBAU OFFEN</b> 3-seitig geschlossen, BTH 350x575x600 mm, 8 kg	UB 635	046048
	<b>UNTERBAU OFFEN</b> 3-seitig geschlossen, BTH 700x575x600 mm, 13 kg	UB 670	046049
	<b>UNTERBAU OFFEN</b> 3-seitig geschlossen, BTH 1050x575x600 mm, 17 kg	UB 6105	046050
	<b>UNTERBAU GESCHLOSSEN</b> mit 1 Türe, 3-seitig geschlossen, BTH 350x575x600 mm, 10 kg	UBV 635	046051
	<b>UNTERBAU GESCHLOSSEN</b> mit 2 Türen, 3-seitig geschlossen, BTH 700x575x600 mm, 17 kg	UBV 670	046052
	<b>UNTERBAU GESCHLOSSEN</b> mit 3 Türen, 3-seitig geschlossen, BTH 1050x575x600 mm, 23 kg	UBV 6105	046053
	<b>HEIZELEMENT FÜR UNTERBAU</b> ⚡ zum Erwärmen eines geschlossenen Unterbaues, BTH 325x530x100 mm 0-90 °C, 2 KW, 230 V	UB6/HZ	046054
	<b>TÜRE EINZELN FÜR UNTERBAU</b> zum Anbau an einen offenen Unterbau	UB6/TÜR	046055
	<b>LADENAUSZUG FÜR UNTERBAU</b> zum Anbau an einen Unterbau	UB6/LD	046056
	<b>LAUFLEISTENSATZ FÜR UNTERBAU</b> GN Schienen-Paar zum Einbau in Unterbauten für GN 1/1	UB6/LL	046057
	<b>KÜHLUNTERBAU</b> ⚡ ❄️ Steckerfertiger Kühlunterbau mit elektr. Steuerung, automatischer Tauwasserverdunstung, 170 Liter, 2 Türen, Temp. -2 /+ 5° C, 340 W, 230 V, BTH 1400x650x620 mm, 84 kg	KUB 6140	046058
	<b>KÜHLUNTERBAU</b> ⚡ ❄️ Steckerfertiger Kühlunterbau mit elektr. Steuerung, automatischer Tauwasserverdunstung, 170 Liter, 1 Türe und 1x 2x1/2 Züge, Temp. -2 /+ 5° C, 340 W, 230 V, BTH 1400x650x620 mm, 94 kg	KUB 6140/LD	046059



## Heißluftofen SmallyHL und SmallyHL 2

- SmallyHL und SmallyHL 2, die kleinen Heißluftbacköfen mit großer Leistung für schnelles und gleichmäßiges Backen
- Type: **SmallyHL** mit Edelstahltüre und Sichtfenster
- Type: **SmallyHL 2** mit kompletter Front-Glastüre mit Sichtfenster und noch kleinerem Gerätemaß von: BTH 595x605x620 mm
- einfachste Handhabung, Thermostatregelung bis 275 °C, Innenbeleuchtung und Zeitschaltuhr
- serienmäßig inklusive 1 Backblech und Rost 440 x 320(330) mm

		Type	Art. Nr.
	<b>KONVEKTIONSBACKOFEN SmallyHL</b> ⚡ 🔥 Heißluftofen mit Edelstahl-Backofentüre und 2-fach Verglasung, Zeitschaltuhr, Innenbeleuchtung, inkl. 1 Backblech und 1 Rost 440 x 320(330) mm, 2,5 KW, 230 V, BTH 600x650x625 mm, 36 kg	SmallyHL	046070
	<b>KONVEKTIONSBACKOFEN SmallyHL 2</b> ⚡ 🔥 Heißluftofen mit kompl. Front-Glastüre und 2-fach Verglasung, Zeitschaltuhr, Innenbeleuchtung, inkl. 1 Backblech und 1 Rost 440 x 320(330) mm, 2,5 KW, 230 V, BTH 595x605x620 mm, 36 kg	SmallyHL 2	046072
	<b>ROST FÜR BACKROHR</b> B 440 x T 330 mm, 0,5 kg		346001
	<b>BACKBLECH FÜR BACKROHR</b> B 440 x T 320 mm, in Alu, 0,3 kg		346002