

NFG Linie 700 (Gerätetiefe 700 mm) als Standgeräte

Die ideale Lösung für alle mittelgroßen Gastronomie-Bereiche.

Hochwirtschaftliche Kochtechnik in kompakter 700 mm Bautiefe und robuster NFG Line 700-Technologie.

Für alle professionellen Anwendungen als Einzelgerät, Reihenkochblock, Wandkochblock oder als Zentralkochblock.

Alle Einzelgeräte können hygienisch und fett dicht mit minimalstem Spaltmaß miteinander verschraubt werden.

Hochwertig gefertigte Arbeitsplatten (Oberplatten) in Chromnickelstahl (WNR 1.4301) für minimalste Spaltmaße zwischen den Einzelgeräten. Es gibt keine Schmutzablagerungen mehr zwischen den Geräten. Alle Oberplatten sind vorne abgerundet für beste Betriebssicherheit und leichte Reinigung. Für die Aufstellung als Zentralherdblock „Rücken an Rücken“ ist als Option ein fett dichtes Verbindungssystem und seitliche Abschußleisten verfügbar. Die Gerätehöhe kann mit den höhenverstellbaren 150 mm hohen CNS-Füßen zwischen 855 bis 910 mm eingestellt werden. Die Stellfüße sind aus Stabilisationsgründen verschweißt. Für eine Sockelmontage müssen die Geräte ohne Füße bestellen werden. Gerätehöhe ohne Füße 750 mm.



Linie 700



Elektro Friteuse und Gas Friteuse

- optimale Fettschonung durch große 90° C Kaltölzone
- exakte Temperatursteuerung von 50° bis 190° C für jedes Frittierbecken
- Sicherheitsthermostat, Betriebskontrollleuchten und Fettablasshahn
- Elektrofriteuse mit hochklappbaren Heizkörpern für einfachste Reinigung
- Gasfriteuse mit Gasregelventil 110° bis 190° C, thermoelektrisch zündgesichert und Piezzozündung, serienmäßig auf Flüssiggas eingestellt, Erdgasdüsen werden mitgeliefert
- Als Option ist ein spezieller Öl-Auffangbehälter erhältlich

Becken mit großer und tiefer Kaltzone unterhalb der Heizung



Aufklappbare Heizkörper für die leichte Reinigung

	Type	Art. Nr.
 ELEKTRO FRITEUSE 1 x 13-15 L ⚡	ETFT 714	047101
1 Becken, 1 Thermostat 50°- 190° C, inkl. 1 Korb BTH 230x405x120 mm, 11,1 kW, 400 V, Unterbau mit Türe, BTH 400x700x900 mm, 39 kg		
 GAS FRITEUSE 1 x 14 L ⚡	GTFT 714	047102
1 Becken, 1 Gasregler 110°- 190° C, inkl. 1 Korb BTH 240x285x120 mm, 11,2 kW, Unterbau mit Türe, BTH 400x700x900 mm, 53 kg, ohne CE Zertifizierung		
 ELEKTRO FRITEUSE 2 x 13-15 L ⚡	ETFT 714-2	047103
2 Becken, 2 Thermostate 50°- 190° C, inkl. 2 Körben BTH 230x405x120 mm, 22,2 kW, 400 V, Unterbau mit Türen, BTH 800x700x900 mm, 66 kg		
 GAS FRITEUSE 2 x 14 L ⚡	GTFT 714-2	047104
2 Becken, 2 Gasregler 110°- 190° C, inkl. 2 Körben BTH 240x285x120 mm, 22,4 kW, Unterbau mit Türen, BTH 800x700x900 mm, 99 kg, ohne CE Zertifizierung		
 ÖL-AUFFANGBEHÄLTER für Friteuse BTH 250x500x160 mm, max. 18 Liter	PLO	349006
 ELEKTRO FRITTENWANNE (WARMHALTEWANNE) ⚡	EFWT 704	047105
1 Becken GN 1/1 (530x325 mm) Tiefe 150 mm, 1 kW Keramikstrahler oben und 1,2 kW Beckenheizung unten, 1 Thermostat 0°- 85° C, inkl. gelochtem Einlegeblech ges. 2,2 kW, 230 V, Unterbau offen, BTH 400x700x900 mm, 33 kg		



Elektro Bratplatte und Gas Bratplatte

- Leistungsstarke Schnellbratplatten zum perfekten Grillen und Braten
- **Grillplatten aus hartverchromten Spezialstahl** für perfekte Grillqualität mit weniger Rauchentwicklung und einfache, schnelle Reinigung
- aufgesetzter Spritzschutz und ausziehbare Fettlade
- Elektrobratplatten mit Thermostatsteuerung bis 300° C, Kontaktheizkörper, Sicherheitstemperaturbegrenzer und Kontrollleuchten
- Gasbratplatten mit Naturzugbrenner, Thermostat-Gasventil, bis 300° C, thermoelektrisch zündgesichert und Piezzozündung; serienmäßig auf Flüssiggas eingestellt, Erdgasdüsen werden mitgeliefert



Elektro- Multibräter Multifunktionsbratpfanne

- Die wahren Multifunktionsgeräte zu Braten, Kochen, Dünsten und Garen
- Komplett in CNS, dicht eingeschweißte Bratpfanne mit abgerundeten Ecken für höchste Hygiene und leichte Reinigung. Temperaturbereich 100 bis 300°C
- **Hochwertiger Pfannenboden (ThermoPlateCompound)** mit 15 mm dicker, zweischichtiger Spezialstahlplatte. Gleichmäßige Wärmeverteilung durch **dichtverzweigte Kontaktheizkörper über die gesamte Bratfläche.**
- Type EMBPT 704 mit einer Heizzone und Type EMBPT 708 mit 2 getrennt regelbaren Heizzonen. Inklusive Teflon Ablaßstopfen (Verschlußstopfen)



EMBPT 708

Elektro Rostbräter (Wasser Rost Grill)

- Durch das **direkte Grillen auf den Heizkörpern** wird der unübertroffene Grillgeschmack und die spezielle **Rost-Optik bei Fleisch und Fisch** erreicht.
- Das abtropfende Fett wird im wasserbefüllten Abtropfbecken aufgefangen und schwimmt hygienisch und ohne zu Verbrennen an der Wasseroberfläche.
- Einfachste Reinigung durch Fettauffangschale und aufklappbare Heizkörper.
- Steuerung mit Energieregler, Gerät komplett aus rostfreiem Chromnickelstahl. Gerät wird serienmäßig ohne Spritzschutz geliefert, ist als Zubehör erhältlich

Rostfrei
Edelstahl



ERBT 740 mit Spritzschutz

GLSTT 780



Gas-Lavasteingrill

- Gerät komplett aus rostfreiem Chromnickelstahl
- Hochleistungsbrenner aus Chromnickelstahl mit Schutzvorrichtung
- 2 separat einstellbare, unabhängige Temperaturzonen u. Spritzschutz
- Thermoelektrisch zündgesichertem Gasregelventil, Zündflamme und Piezzozünder pro Heizzone, serienmäßig auf Flüssiggas eingestellt, Erdgasdüsen werden mitgeliefert

Weitere Geräte und Modelle auf Anfrage!

	Type	Art. Nr.
 ELEKTRO SCHNELLBRATPLATTE ⚡ Hartverchromt, 1 Heizzone, 50°- 300° C, 6 kW, 400 V, Unterbau offen, BTH 400x700x900 mm, 56 kg	ESBPT 740 CH	047106
 GAS SCHNELLBRATPLATTE ⚡ Hartverchromt, 1 Heizzone, 50°- 300° C, 6,5 kW, Unterbau offen, BTH 400x700x850 mm, 57 kg	GSBPT 740 CH	047107
 ELEKTRO SCHNELLBRATPLATTE ⚡ Hartverchromt, 2 Heizzonen, getrennt regelbar 50°- 300° C, 12 kW, 400 V, Unterbau offen, BTH 800x700x900 mm, 98 kg	ESBPT 780 CH	047108
 GAS SCHNELLBRATPLATTE ⚡ Hartverchromt, 2 Heizzonen, getrennt regelbar 50°- 300° C, 13 kW, Unterbau offen, BTH 800x700x900 mm, 99 kg	GSBPT 780 CH	047109
 ELEKTRO MULTIBRÄTER (Multifunktionsbratpfanne) ⚡ 1 Heizzone, Wannenabmessung BTH: 310x510x110 mm, GN 1/1, 15 Liter, 5 kW, 400 V, BTH 400x700x900 mm, 50 kg	EMBPT 704	047110
 ELEKTRO MULTIBRÄTER (Multifunktionsbratpfanne) ⚡ 2 Heizzonen, Wannenabmessung BTH: 630x510x110 mm, GN 2/1, 30 Liter, 9 kW, 400 V, BTH 800x700x900 mm, 85 kg	EMBPT 708	047111
 SAMMELBEHÄLTER für Multibräter (Multibratpfannen), 530x325x150 mm	EMBP/BEH	047112
 ELEKTRO ROSTBRÄTER (Wasser Rost Grill) ⚡ direktes Grillen auf Edelstahlheizkörpern, Grillfläche 270x430 mm, mit Wasser befüllbarem Abtropfbecken, 4,1 kW, 400 V, BTH 400x700x900 mm, 32 kg	ERBT 740	047116
 SPRITZSCHUTZ für Rostbräter passend zu ERBT 740	ERB/SPRITZ	047117
 GAS LAVASTEINGRILL ⚡ 19 kW, inklusive 1 Stück Rost für Fleisch, Unterbau mit Türen, BTH 800x700x900 mm, 72 kg, derzeit noch ohne CE Zertifizierung	GLSTT 780	047114
 LAVASTEINE 3,5 kg Sack, für die erste Füllung werden 10,5 kg benötigt	LAVASTEINE	347012



ECPT 704+BRH

Weitere Geräte und Modelle auf Anfrage



Alle Einzelgeräte können serienmäßig als Reihenblock mit minimalstem Spaltmaß miteinander Verschraubt werden. Für die Aufstellung als Zentralkochblock „Rücken an Rücken“ ist als Option ein fettreiches Verbindungssystem und seitliche Abschlußleisten verfügbar.



EKPT 704+BRH

Elektroherd und Induktionsherd mit oder ohne Backrohr

- Elektroplatten eckig mit 7-Stufen-Schaltung und Überhitzungsschutz Oberplatte mit tiefgezogener CNS Kochmulde
- Elektro-Ceranplattenherd mit 2-kreisigen Ceran Heizplatten, Überhitzungsschutz und fugenloser Oberplatte mit Ceranglas
- Induktionsherd mit stufenloser Regelung mit 2 oder 4 Kochzonen elektronische Topferkennung und sehr hohem Wirkungsgrad.
- Backrohr für GN 1/1 (325x530mm) oder GN 1½ (480x530mm) mit abnehmbaren Einschiebeschienen für leichte Reinigung, serienmäßig ausgestattet mit 1 Stück Rost und 1 Stück Backblech
- Elektrobackrohr Innenmaß 540x530x300mm mit getrennt regelbarer Ober- und Unterhitze, Temperaturregelung 100° bis 300° C.
- Elektroheißluftbackrohr mit Heißlufttechnik (mit separatem Ringheizkörper) und zusätzlicher Ober- und Unterhitze, Heißluftbackrohr Innenmaß 540x480x300mm.

	Type	Art. Nr.
 ELEKTRO 2 PLATTEN HERD ⚡	EKPT 702	047120
2 eckige Platten, 220 x 220 mm, mit Protektoren, und Unterbau offen, 2 x 2 kW, ges. 4 kW, 400 V, BTH 400x700x900 mm, 35 kg		
 ELEKTRO 4 PLATTEN HERD ⚡	EKPT 704	047122
4 eckige Platten, 220 x 220 mm, mit Protektoren, und Unterbau offen, 4 x 2 kW, ges. 8 kW, 400 V, BTH 800x700x900 mm, 60 kg		
 ELEKTRO 6 PLATTEN HERD ⚡	EKPT 706	047122/2
6 eckige Platten, 220 x 220 mm, mit Protektoren, und Unterbau offen, 6 x 2 kW, ges. 12 kW, 400 V, BTH 1200x700x900 mm, 85 kg		
 AUFPREIS für 2,6 kW Heizplatte anstatt 2 kW, pro Heizplatte	AP/2,6KW	047122/6
 ELEKTRO 4 PLATTEN HERD ⚡ MIT ELEKTRO BACKROHR ⚡	EKPT 704 +BRE	047123
4 eckige Platten, 220 x 220 mm, mit Protektoren, 4 x 2 kW, 1 Elektrobackrohr mit Ober- und Unterhitze für GN 1/1 oder GN 1½, 4,5 kW, 400 V, Backrohr BTH 540x530x300 mm, ges. 12,5 kW, BTH 800x700x900 mm, 144 kg, inkl. 1 Stück Rost und Backblech		
 ELEKTRO 4 PLATTEN HERD ⚡ MIT HEIßLUFTBACKROHR ⚡	EKPT 704 +BRH	047124
4 eckige Platten, 220 x 220 mm, mit Protektoren, 4 x 2 kW, 1 Heißluftbackrohr und zusätzlicher Ober- und Unterhitze 6,7 kW, Backrohr BTH 540x480x300 mm für GN 1/1 oder GN 1½, ges. 14,7 kW, 400 V, BTH 800x700x900 mm, 145 kg, inkl. 1 Stück Rost und Backblech		
 ELEKTRO CERANPLATTENHERD ⚡	ECPT 702	047128
2 Kochfelder, Rund Ø 250 mm, 2 x 2,5 kW, 2-kreisig (1 x 1 kW / 1 x 1,5 kW) mit Überhitzungsschutz, ges. 5 kW, 400 V, BTH 400x700x900 mm, 33 kg		
 ELEKTRO CERANPLATTENHERD ⚡	ECPT 704	047130
4 Kochfelder, Rund Ø 250 mm, 4 x 2,5 kW, 2-kreisig (1 x 1 kW / 1 x 1,5 kW) mit Überhitzungsschutz, ges. 10 kW, 400 V, BTH 800x700x900 mm, 43 kg		
 ELEKTRO CERANPLATTENHERD ⚡ MIT HEIßLUFTBACKROHR ⚡	ECPT 704 +BRH	047132
4 Kochfelder, Rund Ø 250 mm, 4 x 2,5 kW, 2-kreisig (1 x 1 kW / 1 x 1,5 kW) mit Überhitzungsschutz, 1 Heißluftbackrohr und zusätzlicher Ober- und Unterhitze 6,7 kW, Backrohr BTH 540x480x300 mm für GN 1/1 oder GN 1½, ges. 16,7 kW, 400 V, BTH 800x700x900 mm, 119 kg, inkl. 1 Stück Rost und Backblech		
 INDUKTIONSHERD ⚡	IDKT 702	047140
2 Kochzonen, Rund Ø 230 mm, 2 x 5 kW, elektronische Topferkennung, stufenlose Leistungsregelung, Unterbau offen, ges. 10 kW, 400 V, BTH 400x700x900 mm, 41 kg		
 INDUKTIONSHERD ⚡	IDKT 704	047142
4 Kochzonen, Rund Ø 230 mm, 4 x 5 kW, elektronische Topferkennung, stufenlose Leistungsregelung, Unterbau offen, ges. 20 kW, 400 V, BTH 800x700x900 mm, 70 kg		

Gasherd mit oder ohne Backrohr

- Gaskochmulden mit optimierten Gusseisenbrenner, mit Pilotflamme und thermoelektrischer Zündsicherung.
Für die leichte Reinigung ist die CNS-Kochmuldenwanne abnehmbar und die Brenner komplett zerlegbar. Serienmäßig auf Flüssiggas eingestellt, Erdgasdüsen werden mitgeliefert.
- Backrohr für GN 1/1 (325x530mm) oder GN 1½ (480x530mm) mit abnehmbaren Einschiebeschienen für leichte Reinigung, serienmäßig ausgestattet mit 1 Stück Rost und 1 Stück Backblech
- Elektrobackrohr Innenmaß 540x530x300mm mit getrennt regelbarer Ober- und Unterhitze, Temperaturregelung 100° bis 300° C.
- Elektroheißluftbackrohr mit Heißlufttechnik (mit separatem Ringheizkörper) und zusätzlicher Ober- und Unterhitze 540x480x300mm.
- Gasbackrohr Innenmaß 540x570x300mm mit in die obere Schaltblende eingebautem Gasregelventil 100° bis 300° C, elektrisch zündgesichert und Piezzozündung; serienmäßig auf Flüssiggas eingestellt, Erdgasdüsen werden mitgeliefert

Rostfrei
Edelstahl

Für die leichte Reinigung sind die Brenner komplett zerlegbar und die CNS-Kochmuldenwanne abnehmbar.
Optimale Reinigungsmöglichkeit!



Gaskochmulde mit hochwertigen Gusseisenbrenner, Pilotflamme und thermoelektrischer Zündsicherung.

Linie 700

		Type	Art. Nr.
	GAS 2 FLAMMEN HERD	GKPT 702	047150
	2 Brenner, 1 x 3,5 kW, 1 x 5,5 kW, Unterbau offen, ges. 9 kW, BTH 400x700x900 mm, 36 kg		
	GAS 4 FLAMMEN HERD	GKPT 704	047151
	4 Brenner, 2 x 3,5 kW, 1 x 5,5 kW, 1 x 7 kW, Unterbau offen ges. 19,5 kW, BTH 800x700x900 mm, 60 kg		
	GAS 6 FLAMMEN HERD	GKPT 706	047152
	6 Brenner, 3 x 3,5 kW, 2 x 5,5 kW, 1 x 7 kW, Unterbau offen ges. 28,5 kW, BTH 1200x700x900 mm, 86 kg		
	GAS 4 FLAMMEN HERD MIT ELEKTRO BACKROHR	GKPT 704 +BRE	047153
	4 Brenner, 2 x 3,5 kW, 1 x 5,5 kW, 1 x 7 kW, 1 Elektrobackrohr mit Ober- und Unterhitze für GN 1/1 oder GN 1½, 4,5 kW, 400 V, Backrohr; BTH 540x530x300 mm, inkl. 1 x Rost und Backblech, Gas 19,5 kW, EL 4,5 kW, 400 V, BTH 800x700x900 mm, 110 kg		
	GAS 4 FLAMMEN HERD MIT HEIßLUFTBACKROHR	GKPT 704 +BRH	047154
	4 Brenner, 2 x 3,5 kW, 1 x 5,5 kW, 1 x 7 kW, 1 Heißluft-Backrohr mit zusätzlicher Ober und Unterhitze für GN 1/1 oder GN 1½, Backrohr BTH 540x480x300mm inkl. 1 x Rost und Backblech, Gas 19,5 kW, EL 6,7 kW, 400 V, BTH 800x700x900 mm, 110 kg		
	GAS 4 FLAMMEN HERD MIT GAS BACKROHR	GKPT 704 +BRG	047155
	4 Brenner, 2 x 3,5 kW, 1 x 5,5 kW, 1 x 7 kW, 1 Gas-Backrohr 6,5 kW, Backrohr; BTH 540x570x300 mm für GN 1/1 oder GN 1½, inkl. 1 x Rost und Backblech, Gas 26 kW, BTH 800x700x900 mm, 112 kg		
	GAS 6 FLAMMEN HERD MIT GAS BACKROHR	GKPT 706 +BRG	047157
	6 Brenner, 3 x 3,5 kW, 2 x 5,5 kW, 1 x 7 kW, 1 Gas-Backrohr 6,5 kW, 1 Neutralunterschrank, Backrohr; BTH 540x570x300 mm, für GN 1/1 oder GN 1½, inkl. 1 x Rost und Backblech, Gas 35 kW, BTH 1200x700x900 mm, 152 kg		
	GAS 6 FLAMMEN HERD MIT HEIßLUFTBACKROHR	GKPT 706 +BRH	047158
	6 Brenner, 3 x 3,5 kW, 2 x 5,5 kW, 1 x 7 kW, 1 Neutralunterschrank, 1 Heißluftbackrohr mit zusätzlicher Ober- und Unterhitze für GN 1/1 oder GN 1½, Backrohr; BTH 540x480x300 mm, inkl. 1 x Rost und Backblech, Gas 28,5 kW, EL 6,7 kW, 400 V, BTH 1200x700x900 mm, 152 kg		
	GLÜHPLATTE ZWEIFACH zum nachträglichen Aufsetzen über 2 Brenner, BTH 390x576x53 mm, 10 kg	GPE2	347050
	REDUZIERSTERN für Gasbrenner für Linie 700 und 900 Reduziereinsatz für kleine Töpfe, per Stück	RDSTERN-T	349001
	ROST GN 1 1/2, verchromt 480x530x14 mm für alle Backrohre zu Linie 700		347001
	BACKBLECH GN 1 1/2 CNS, 480x530x30 mm für alle Backrohre zu Linie 700		347002
	BRATPFANNE GN 1 1/2 CNS, 480x530x80 mm für alle Backrohre zu Linie 700		347003

Weitere Geräte und Modelle auf Anfrage!



Linie 700



Elektro Bainmarie

- Speisen ausgabefertig heiß und fit halten
- Elektrobainmarie mit Wasserbadsystem, Temperatursteuerung von 30° bis 90° C, Wasserablaufhahn und Betriebskontrollleuchten
- für GN-Behälter bis 200 mm Tiefe



Weitere Geräte und Modelle auf Anfrage!

Alle Einzelgeräte können serienmäßig als Reihenblock mit minimalstem Spaltmaß miteinander Verschraubt werden. Für die Aufstellung als Zentralkochblock „Rücken an Rücken“ ist als Option ein fett dichtes Verbindungssystem und seitliche Abschußleisten verfügbar.



Rostfrei
Edelstahl

Nudelkocher mit Körbe
1 x 1/3 und 2 x 1/6
als Zubehör lieferbar

Elektro Nudelkocher

- Vielseitiges Gerät zur Zubereitung von Teigwaren, Reis, Fleisch oder Gemüse
- Gerät komplett aus rostfreiem Chromnickelstahl CNS
- fugenlos eingeschweißtes Becken für 2 Behälter GN 1/3 mit reinigungsfreundlichen Rändern
- integrierter Wasserzulauf und Wasserablauf mit Abflussrohr
- Stärkebeseitigung durch Ableitung des Stärkeschaums über den Überlauf
- Tiefgezogener großer Überlauf und Überlauf zum Abtropfen der Körbe
- Elektro-Nudelkocher mit eingekapselten Heizkörpern aus salzwasserresistentem Edelstahl.
- Regelbarer Heizleistung mit Überhitzungsschutz und Betriebskontrollleuchten
- Als Zubehör erhältlich: Körbe aus CNS und Einlegeboden
- Nudelkocher wird serienmäßig ohne Körbe geliefert



		Type	Art. Nr.
	ELEKTRO BAINMARIE für 1 x GN 1/1 ⚡ Wasserbad-System, ohne Behälter, Behälter bis 200 mm, Unterbau offen, Temperatur 30° bis 90° C, 1 kW, 230 V, BTH 400x700x900 mm, 27 kg	EBMT 701	047160
	ELEKTRO BAINMARIE für 2 x GN 1/1 ⚡ Wasserbad-System, ohne Behälter, Behälter bis 200 mm, Unterbau offen, Temperatur 30° bis 90° C, 2 kW, 230 V, BTH 800x700x900 mm, 45 kg	EBMT 702	047162
	ELEKTRO NUDELKOCHER ⚡ mit Wasserzulauf 1/2 Zoll, Wasserablauf 5/4 Zoll und Stärkebeseitigung, Beckenkapazität GN 2/3 mit Tiefe 200mm, Lieferung erfolgt ohne Körbe Unterbau mit Türe, 6 kW, 400 V, BTH 400x700x900 mm, 39 kg	ESKT 701	047164
	KORB 1/3 mit Griffe 160x290x200mm, per Stück, (möglich sind 2 Stück pro Becken)	SK/KORB/1/3	047166
	KORB 1/6 mit Griff 140x140x200mm, per Stück, (möglich sind 4 Stück pro Becken)	SK/KORB/1/6	047167



Elektro Kippbratpfanne und Gas Kippbratpfanne

- **Bratpfanne aus rostfreiem Edelstahl 1.4301**, Tiegelboden aus 15 mm dicken, besonders wärmeleitendem Stahl für gleichmäßige Temperaturverteilung
- **NonStick Oberflächenbehandlung** gegen Anbrennen der Speisen.
- balancierter Deckel mit Gewichtsausgleichsfeder und Wassereinflaß 1/2 Zoll
- manuelles Kippsystem mit Handradbetätigung voll kippbar oder **als Option mit elektromotorischer Kippvorrichtung** für Elektrokipbratpfannen
- Elektrokipbratpfanne mit Thermostatsteuerung 50° bis 300° C, Betriebskontrollleuchten und Sicherheitsthermostat
- Gaskippbratpfanne mit Thermostat-Gasventil 70° bis 300° C, Tiegelbeheizung durch Naturzugbrenner mit hohem Wirkungsgrad, thermoelektrisch zündgesichert und Piezzozündung; serienmäßig auf Flüssiggas eingestellt, Erdgasdüsen werden mitgeliefert



Serienmäßig inklusive Wassereinflaßventil für 1/2 Zoll Anschluß

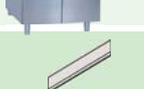


Rostfrei CNS
Chromnickelstahl



Elektro und Gas Schnellkochkessel

- kraftvolle Schnellkochkapazität mit **dampferhitztem Edelstahl CNS 1.4404 Doppelbehälter (indirekte Beheizung)**
- Oberplatte mit Wulstrand, Gerät komplett in CNS
- automatische Dampfdruck-Regulierung und Sicherheitsventil mit Manometer, Wassereinflaßhahn mit Wasserniveauekontrolle, Ablaßhahn aus verchromten Messing
- balancierter Deckel mit Gewichtsausgleichsfeder
- Elektro Schnellkochkessel 60° - 120° C, mit Tauchheizkörper und Sicherheitsthermostat, Signalleuchte für Tauchnachfüllungsbedarf, Sicherheitstemperaturbegrenzer gegen Kesselüberhitzung
- Gasschnellkochkessel mit Gasregelventil, thermoelektrisch zündgesichert und Piezzozündung, Kesselbeheizung mit Naturzugbrenner und hohem Wirkungsgrad, serienmäßig auf Flüssiggas eingestellt, Erdgasdüsen werden mitgeliefert

	Type	Art. Nr.
 ELEKTRO KIPPBRATPFANNE ⚡ 60 Liter, Thermostat 50°-300° C, zweischichtige Edelstahlwanne BTH 710x430x235 mm, 6 kW, 400 V, BTH 800x700x900 mm, 118 kg	EKBPT 760	047170
 ELEKTRO KIPPBRATPFANNE ⚡ mit motorisierter Kippvorrichtung ⚡ 60 Liter, Thermostat 50°-300° C, zweischichtige Edelstahlwanne BTH 710x430x235 mm, mit elektromotorischer Kippvorrichtung 6,2 kW, 400 V, BTH 800x700x900 mm, 124 kg	EKBPT 760M	047171
 GAS KIPPBRATPFANNE ⚡ 60 Liter, Temperaturbereich 70° - 300° C, zweischichtige Edelstahlwanne 710x430x235 mm, 10,5 kW, BTH 800x700x900 mm, 106 kg CE Zertifizierung derzeit in Bearbeitung	GKBPT 760	047172
 ELEKTRO SCHNELLKOCHKESSEL ⚡ 80 Liter indirekt beheizt, 60° - 120° C, Kessel rund Ø 500 mm, H 470 mm 14,1 kW, 400 V, BTH 800x700x900 mm, 116 kg	ESKKT 780 R	047180
 GAS SCHNELLKOCHKESSEL ⚡ 60 Liter indirekt beheizt, Kessel rund Ø 400 mm, H 510 mm 14,1 kW, BTH 800x700x900 mm, 137 kg	GSKKT 760 R	047182
 ARBEITSTISCH MIT SCHUBLADE 3-seitig geschlossen, BTH 400x700x900 mm, 30 kg	ABTT 704	047190
 ARBEITSTISCH MIT SCHUBLADE 3-seitig geschlossen, BTH 800x700x900 mm, 44 kg	ABTT 708	047192
 ARBEITSTISCH MIT HOCHMISCHBATTERIE UND SCHUBLADE 3-seitig geschlossen, BTH 400x700x900 mm, 33 kg	ABTT 704 +BAT	047194
 ARBEITSTISCH GESCHLOSSEN MIT FLÜGELTÜRE BTH 400x700x900 mm, 24 kg	ABTT 704 V	047196
 ARBEITSTISCH GESCHLOSSEN MIT FLÜGELTÜREN BTH 800x700x900 mm, 44 kg	ABTT 708 V	047198
 SOCKEL Bodensockel per Laufmeter	UB 7-9/SOK	047200

Linie 700

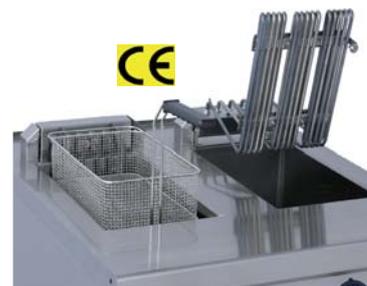
NFG Linie 700 (Gerätetiefe 700 mm) als Tischgeräte

Diese Tischgeräte sind mit der leistungsstarken Technik unserer Standgeräte Linie 700 Technik ausgestattet. Platzsparend werden die Geräte als, Tischaufsatzgeräte oder mit den erhältlichen Unterbauten aufgestellt.

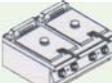
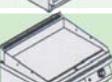


T-ETF 714-2

Rostfrei CNS
Chromnickelstahl



Aufklappbare Heizkörper für die leichte Reinigung

	Type	Art. Nr.
 ELEKTRO TISCH FRITEUSE 1 x 13-15 L ⚡ 1 Becken, 1 Thermostat 50°- 190° C, inkl. 1 Korb BTH 230x405x120 mm, 11,1 kW, 400 V, BTH 400x700x340 mm, 26 kg	T-ETF 714	047510
 ELEKTRO TISCH FRITEUSE 2 x 13-15 L ⚡ 2 Becken, 2 Thermostate 50°- 190° C, inkl. 2 Körben BTH 230x405x120 mm, 22,2 kW, 400 V, BTH 800x700x340 mm, 49 kg	T-ETF 714-2	047512
 ELEKTRO TISCH 2 PLATTENHERD ⚡ 2 eckige Platten, 220 x 220 mm, mit Protektoren, 2 x 2 kW, ges. 4 kW, 400 V, BTH 400x700x340 mm, 25 kg	T-EKP 702	047524
 ELEKTRO TISCH 4 PLATTENHERD ⚡ 4 eckige Platten, 220 x 220 mm, mit Protektoren, 4 x 2 kW, ges. 8 kW, 400 V, BTH 800x700x340 mm, 49 kg	T-EKP 704	047526
 ELEKTRO TISCH CERANPLATTENHERD mit 2 Kochfelder ⚡ 2 runde Kochfelder, Ø 250 mm, 2 x 2,5 kW, 2-kreisig (1 x 1 kW / 1 x 1,5 kW) mit Überhitzungsschutz, ges. 5 kW, 400 V, BTH 400x700x340 mm, 25 kg	T-ECP 702	047528
 ELEKTRO TISCH CERANPLATTENHERD mit 4 Kochfelder ⚡ 4 runde Kochfelder, Ø 250 mm, 4 x 2,5 kW, 2-kreisig (1 x 1 kW / 1 x 1,5 kW) mit Überhitzungsschutz, ges. 10 kW, 400 V, BTH 800x700x340 mm, 49 kg	T-ECP 704	047530
 GAS TISCH 2 FLAMMEN HERD 🔥 2 Brenner, 1 x 3,5 kW, 1 x 5,5 kW, ges. 9 kW, BTH 400x700x340 mm, 27 kg	T-GKM 702	047532
 GAS TISCH 4 FLAMMEN HERD 🔥 4 Brenner, 2 x 3,5 kW, 1 x 5,5 kW, 1 x 7 kW, ges. 19,5 kW, BTH 800x700x340 mm, 49 kg	T-GKM 704	047534
 REDUZIERSTERN für Gasbrenner für Linie 700 und 900 Reduziereinsatz für kleine Töpfe, per Stück	RDSTERN-T	349001
 ELEKTRO TISCH SCHNELLBRATPLATTE ⚡ Hartverchromt, 1 Heizzone, 50°- 300° C, 6 kW, 400 V, BTH 400x700x340 mm, 44 kg	T-ESBP 740 CH	047516
 GAS TISCH SCHNELLBRATPLATTE 🔥 Hartverchromt, 1 Heizzone, 50°- 300° C, 6,5 kW, BTH 400x700x340 mm, 45 kg	T-GSBP 740 CH	047517
 ELEKTRO TISCH SCHNELLBRATPLATTE ⚡ Hartverchromt, 2 Heizzonen, getrennt regelbar 50°- 300° C, 12 kW, 400 V, BTH 800x700x340 mm, 79 kg	T-ESBP 780 CH	047518
 GAS TISCH SCHNELLBRATPLATTE 🔥 Hartverchromt, 2 Heizzonen, getrennt regelbar 50°- 300° C, 13 kW, BTH 800x700x340 mm, 81 kg	T-GSBP 780 CH	047519



T-GKM 704

Linie 700

Weitere Geräte und Modelle auf Anfrage!



T-ESBP 740 CH



Linie 700

T-GKM 704



T-ECP 704



		Type	Art. Nr.
	ELEKTRO TISCH MULTIBRÄTER (Multifunktionsbratpfanne) ⚡ 1 Heizzone, Wannenabmessung BTH: 310x510x110 mm, GN 1/1, 15 Liter, 5 kW, 400 V, BTH 400x700x340 mm, 30 kg	T-EMBP 704	047520
	ELEKTRO TISCH MULTIBRÄTER (Multifunktionsbratpfanne) ⚡ 2 Heizzonen, Wannenabmessung BTH: 630x510x110 mm, GN 2/1, 30 Liter, 9 kW, 400 V, BTH 800x700x340 mm, 59 kg	T-EMBP 708	047522
	SAMMELBEHÄLTER für Multibräter (Multibratpfannen), 530x325x150 mm	EMBP/BEH	047112
	DECKEL zu Sammelbehälter für Multibräter (Multibratpfannen)	EMBP/DECKEL	047113
	ELEKTRO TISCH BAINMARIE für 1 x GN 1/1 ⚡ Wasserbad-System, ohne Behälter, Behälter bis 200 mm, Temperatur 30° bis 90° C, 1 kW, 230 V, BTH 400x700x340 mm, 18 kg	T-EBM 701	047540
	ELEKTRO TISCH BAINMARIE für 2 x GN 1/1 ⚡ Wasserbad-System, ohne Behälter, Behälter bis 200 mm, Temperatur 30° bis 90° C, 2 kW, 230 V, BTH 800x700x340 mm, 29 kg	T-EBM 702	047542
	ELEKTRO TISCH NUDELKOCHER ⚡ mit Wasserzulauf, ohne Überlauf für Stärkebeseitigung, Beckenkapazität GN 2/3 mit Tiefe 200mm, Lieferung erfolgt ohne Körbe, 6 kW, 400 V, BTH 400x700x340, 20 kg	T-ESK 701	047544
	KORB 1/3 mit Griffe 160x290x200mm, per Stück, (möglich sind 2 Stück pro Becken)	SK/KORB/1/3	047166
	KORB 1/6 mit Griff 140x140x200mm, per Stück, (möglich sind 4 Stück pro Becken)	SK/KORB/1/6	047167
	UNTERBAU Breite 400 mm 3-seitig geschlossen, vorne offen, BTH 400x635x600 mm, 12 kg	T-UB 740	047560
	UNTERBAU Breite 800 mm 3-seitig geschlossen, vorne offen, BTH 800x635x600 mm, 22 kg	T-UB 780	047562
	TÜRE EINZELN FÜR UNTERBAU per Stück zum Anbau an einen Unterbau	T-UB7/TÜR	047566

➡ Weitere Geräte und Modelle auf Anfrage!



T-EMBP 708



Rostfrei
Edelstahl



T-EBM 702



T-ESK 701



T-SBP 780 CH

T-GKM 704