

NFG Linie 900 (Gerätetiefe 900 mm) als Standgeräte

Die ideale Lösung für alle großen Gastronomie-Bereiche und Gemeinschaftsverpflegung

Hochwirtschaftliche Kochtechnik in robuster und leistungsstarker 900 mm Bautiefe für große Kapazitäten und harten Dauereinsatz.

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.



Weitere Geräte und Modelle auf Anfrage!

Rostfrei
Edelstahl



Alle Elektro-
Heißluft-
Backröhren

inkl. Oberhitze
inkl. Heißluft
inkl. Unterhitze



Elektroherd, Induktionsherd und Gasherd 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.
- 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 2/1 (530x650mm) mit abnehmbaren Einschiebeschienen für leichte Reinigung, serienmäßig ausgestattet mit 1 Stück Rost und 1 Stück Backblech
- Elektrobackrohr Innenmaß 540x730x300mm mit getrennt regelbarer Ober- und Unterhitze, Temperaturregelung 100° bis 300° C.
- **Elektroheißluftbackrohr mit Heißlufttechnik** (mit separatem Ringheizkörper) **und zusätzlicher Ober- und Unterhitze** 540x680x300mm.
- Gasbackrohr Innenmaß 540x680x300mm mit in die obere Schaltblende eingebautem Gasregelventil 100° bis 300° C, elektrisch zündgesichert und Piezzozündung; serienmäßig auf Flüssiggas eingestellt, Erdgasdüsen werden mitgeliefert

Rostfrei CNS
Chromnickelstahl

		Type	Art. Nr.
	ELEKTRO 2 PLATTEN HERD		
	2 Platten eckig 300 x 300 mm, 1 x 2,5 kW, 1 x 4 kW, (mit Protektoren), Unterbau offen, ges. 6,5 kW, 400 V, BTH 400x900x900 mm, 45 kg	EKPT 902	049110
	ELEKTRO 4 PLATTEN HERD		
	4 Platten eckig 300 x 300 mm, 2 x 2,5 kW, 2 x 4 kW, (mit Protektoren), Unterbau offen, ges. 13 kW, 400 V, BTH 800x900x900 mm, 80 kg	EKPT 904	049112
	ELEKTRO 4 PLATTEN HERD MIT ELEKTROBACKROHR		
	4 Platten eckig 300 x 300 mm, 2 x 2,5 kW, 2 x 4 kW, (mit Protektoren), 1 Elektrobackrohr mit Ober- und Unterhitze für GN 2/1, 5,9 kW, ges. 18,9 kW, 400 V, BTH 800x900x900 mm, 139 kg, inkl. 1 Stück Rost und Backblech	EKPT 904 +BRE	049114
	ELEKTRO 4 PLATTEN HERD MIT HEISSLUFTBACKROHR		
	4 Platten eckig 300 x 300 mm, 2 x 2,5 kW, 2 x 4 kW, (mit Protektoren), 1 Heißluftbackrohr mit zusätzlicher Ober- und Unterhitze, 6,6 kW, für Roste GN 2/1 ges. 19,6 kW, 400 V, BTH 800x900x900 mm, 139 kg, inkl. 1 Stück Rost und Backblech	EKPT 904 +BRH	049116
	ELEKTRO 6 PLATTEN HERD MIT ELEKTROBACKROHR		
	6 Platten eckig 300 x 300 mm, 6 x 4 kW, (mit Protektoren), 1 Neutralunterschrank, 1 Elektrobackrohr mit Ober- und Unterhitze für GN 2/1, 5,9 kW, ges. 29,9 kW, 400 V, BTH 1200x900x900 mm, 190 kg, inkl. 1 Stück Rost und Backblech	EKPT 906 +BRE	049118

Linie 900

		Type	Art. Nr.
	ELEKTRO CERANPLATTENHERD ⚡ 2 Kochfelder, Rund, Dm 300mm, 2 x 3,4 kW, 2-kreisig (1x1,5 kW / 1x1,9 kW), mit Überhitzungsschutz, ges. 6,8 kW, 400 V, Unterbau offen, BTH 400x900x900 mm, 44 kg	ECPT 902	049120
	ELEKTRO CERANPLATTENHERD ⚡ 4 Kochfelder, Rund, Dm 300mm, 4 x 3,4 kW, 2-kreisig (1x1,5 kW / 1x1,9 kW), mit Überhitzungsschutz, ges. 13,6 kW, 400 V, Unterbau offen, BTH 800x900x900 mm, 49 kg	ECPT 904	049122
	ELEKTRO CERANPLATTENHERD ⚡ MIT ELEKTRO BACKROHR ⚡ 4 Kochfelder, Rund, Dm 300mm, 4 x 3,4 kW, 2-kreisig (1x1,5 kW / 1x1,9 kW), mit Überhitzungsschutz, 1 Elektrobackrohr mit Ober- und Unterhitze für GN 2/1, 5,9 kW, ges. 19,5 kW, 400 V, BTH 800x900x900 mm, 137 kg, inkl. 1 Stück Rost und Backblech	ECPT 904 + BRE	049124
	ELEKTRO CERANPLATTENHERD ⚡ MIT HEISSLUFTBACKROHR ⚡ 4 Kochfelder, Rund, Dm 300mm, 4 x 3,4 kW, 2-kreisig (1x1,5 kW / 1x1,9 kW), mit Überhitzungsschutz, 1 Heißluftbackrohr mit zusätzlicher Ober- und Unterhitze, für GN 2/1, 6,6 kW, ges. 20,2 kW, 400 V, BTH 800x900x900 mm, 139 kg, inkl. 1 Stück Rost und Backblech	ECPT 904 + BRH	049126
	INDUKTIONSHERD ⚡ 2 Kochzonen, Rund Ø 270 mm, 2 x 5 kW, elektronische Topferkennung, stufenlose Leistungsregelung, sehr hoher Wirkungsgrad, Unterbau offen, Gesamt 10 kW, 400 V, BTH 400x900x900 mm, 50 kg	IDKT 902	049128
	INDUKTIONSHERD ⚡ 4 Kochzonen, Rund Ø 270 mm, 4 x 5 kW, elektronische Topferkennung, stufenlose Leistungsregelung, sehr hoher Wirkungsgrad, Unterbau offen, Gesamt 20 kW, 400 V, BTH 800x900x900 mm, 84 kg	IDKT 904	049129
	Rost verchromt GN 2/1 (530x650) bzw. 536x630 mm für alle Backrohre zu Linie 900		349010
	Backblech GN 2/1 CNS, Höhe 30 mm für alle Backrohre zu Linie 900		349023
	Bratpfanne GN 2/1 CNS, Höhe 80 mm für alle Backrohre zu Linie 900		349024



Weitere Geräte und Modelle auf Anfrage!

Linie 900

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

Rostfrei
Edelstahl



Gaskochmulde mit hochwertigen Gusseisenbrenner, Pilotflamme und thermoelektrischer Zündsicherung.

		Type	Art. Nr.
	GAS 2 FLAMMEN HERD 🔥 1 x 3,5 kW, 1 x 7 kW, 2 Brenner, 10,5 kW, 0,82 kg/h (G30), 1,11 m³/h (Erdgas), R ¾", Unterbau offen, BTH 400x900x900 mm, 46 kg	GKPT 902	049130
	GAS 4 FLAMMEN HERD 🔥 1 x 3,5 kW, 2 x 5,5 kW, 1 x 7 kW, 4 Brenner, 21,5 kW, 1,68 kg/h (G30), 2,27 m³/h (Erdgas), R ¾", Unterbau offen, BTH 800x900x900 mm, 76 kg	GKPT 904	049131
	GAS 6 FLAMMEN HERD 🔥 2 x 3,5 kW, 2 x 5,5 kW, 2 x 7 kW, 6 Brenner, 32 kW, 2,54 kg/h (G30), 3,29 m³/h (Erdgas), R ¾", Unterbau offen, BTH 1200x900x900 mm, 106 kg	GKPT 906	049132

		Type	Art. Nr.
	GAS 4 FLAMMEN HERD  MIT GAS BACKROHR  1 x 3,5 kW, 2 x 5,5 kW, 1 x 7 kW, 4 Brenner, 2,39 kg/h (G30), 3,09 m3/h (Erdgas), R ¾", 1 Gas-Backrohr für GN 2/1, 8,6 kW, ges. 30,1 kW BTH 800x900x900 mm, 131 kg, inkl. 1 Stück Rost und Backblech	GKPT 904 +BRG	049133
	GAS 4 FLAMMEN HERD  MIT ELEKTRO BACKROHR  1 x 3,5 kW, 2 x 5,5 kW, 1 x 7 kW, 4 Brenner, 1,68 kg/h (G30), 2,27 m3/h (Erdgas), 21,5 kW, 1 Elektrobackrohr mit OH und UH für GN 2/1, 5,9 kW, 400 V, BTH 800x900x900 mm, 129 kg, inkl. 1 Stück Rost und Backblech	GKPT 904 +BRE	049134
	GAS 6 FLAMMEN HERD  MIT GAS BACKROHR  2 x 3,5 kW, 2 x 5,5 kW, 2 x 7 kW, 6 Brenner, 3,22 kg/h (G30), 4,24 m3/h (Erdgas), 1 Gas-Backrohr für GN 2/1, 8,6 kW, 1 Neutralunterschrank, ges. 40,6 kW, BTH 1200x900x900 mm, 170 kg, inkl. 1 Stück Rost und Backblech	GKPT 906 +BRG	049135
	GAS 6 FLAMMEN HERD  MIT ELEKTRO BACKROHR  2 x 3,5 kW, 2 x 5,5 kW, 2 x 7 kW, 6 Brenner, 32 kW, 2,54 kg/h (G30), 3,29 m3/h (Erdgas), 1 Neutralunterschrank, 1 Elektrobackrohr mit OH und UH für GN 2/1, 5,9 kW, 400 V, BTH 1200x900x900 mm, 170 kg, inkl. 1 Stück Rost und Backblech	GKPT 906 +BRE	049136
	GAS GLÜHPLATTE  MIT GAS BACKROHR  1 Glühplatte, 1 x 12 kW, 1 Gas-Backrohr für GN 2/1, 8,6 kW, 20,6 kW, 1,61 kg/h (G30), 2,16 m3/h (Erdgas), R ¾", BTH 800x900x900 mm, 201 kg, inkl. 1 Stück Rost und Backblech	GKPGT 901 +BRG	049138
	GAS GLÜHPLATTE MIT 2 FLAMMEN HERD  UND GAS BACKROHR  2 Brenner, 1 x 3,5 kW, 1 x 7 kW, 1 Glühplatte 1 x 12 kW, 1 Gas-Backrohr für GN 2/1, 8,6 kW, 1 Neutralunterschrank, ges. 31,1 kW, 2,40 kg/h (G30), 3,06 m3/h (Erdgas), BTH 1200x900x900 mm, 248 kg, inkl. 1 Stück Rost und Backblech	GKPGT 921 +BRG	049139
	REDUZIERSTERN für Gasbrenner für Linie 700 und 900 Reduziereinsatz für kleine Töpfe, per Stück	RDSTERN-T	349001
	GLÜHPLATTE EINFACH zum nachträglichen Aufsetzen auf einen einzelnen Brenner, BTH 395x388x53 mm, 8 kg	GPE 9	349003



Linie 900



Weitere Geräte und Modelle auf Anfrage!



Elektro Bratplatte und Gas Bratplatte

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

Rostfrei

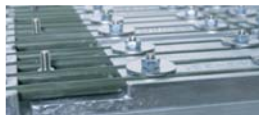
Edelstahl



		Type	Art. Nr.
	ELEKTRO BRATPLATTE  glatt Hartverchromt , Unterbau offen, 6 kW, 400 V, BTH 400x900x900 mm, 61 kg	ESBPT 904 CH	049140
	ELEKTRO BRATPLATTE  glatt Hartverchromt , Unterbau offen, 12 kW, 400 V, BTH 800x900x900 mm, 112 kg	ESBPT 908 CH	049142
	GAS BRATPLATTE  glatt Hartverchromt , Unterbau offen, 6,5 kW, 0,51 kg/h (G30), 0,69 m3/h (Erdgas) / R ¾", BTH 400x900x900 mm, 62 kg	GSBPT 904 CH	049144
	GAS BRATPLATTE  glatt Hartverchromt , Unterbau offen, 13 kW, Brenner 2 x 6,5 kW, 1,03 kg/h (G30), 1,38 m3/h (Erdgas), R ¾", BTH 800x900x900 mm, 112 kg	GSBPT 908 CH	049146



Rostfrei CNS
Chromnickelstahl



Elektro- Multibräter Multifunktionsbratpfanne

- Die wahren Multifunktionsgeräte zu Braten, Kochen, Dünsten und Garen, Komplett in CNS, dicht eingeschweißte Bratpfanne mit abgerundeten Ecken für höchste Hygiene.
- **Hochwertiger Pfannenboden (ThermoPlateCompound)** mit 15 mm dicker, zweischichtiger Spezialstahlplatte. Gleichmäßige Wärmeverteilung durch **dicht verzweigte Kontaktheizkörper über die gesamte Bratfläche**. Bratpfannenabmessung GN 1/1 oder GN 2/1
- Type EMBPT 704 mit einer Heizzone und Type EMBPT 708 mit 2 getrennt regelbaren Heizzonen bis 300 °C
- Inklusive Ablassstopfen (Standrohr-Verschlußstopfen) aus Teflon



	Type	Art. Nr
	ELEKTRO MULTIBRÄTER (Multifunktionsbratpfanne) ⚡ 1 Heizzone, Wannenabmessung BTH: 310x510x110, GN 1/1, 15 Liter 5 kW, 400 V, Unterbau offen, BTH 400x900x900 mm, 56 kg	EMBPT 904 049148
	ELEKTRO MULTIBRÄTER (Multifunktionsbratpfanne) ⚡ 2 Heizzonen, Wannenabmessung BTH: 630x510x110, GN 2/1, 30 Liter 9 kW, 400 V, BTH 800x900x900 mm, 94 kg	EMBPT 908 049149
	SAMMELBEHÄLTER für Multibräter (Multibratpfannen), 530x325x150mm	EMBP/BEH 047112

Linie 900



Elektro Friteuse und Gas Friteuse

- optimale Fettschonung durch große und tiefe 90° C Kaltölzone
- exakte Temperatursteuerung von 45° bis 190° C, getrennt 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

Rostfrei
Edelstahl



Becken mit großer und tiefer Kaltzone unterhalb der Heizung



	Type	Art. Nr
	ELEKTRO FRITEUSE ⚡ 1 Becken, 13-15 Liter, inkl. 1 Korb BTH 230x405x120mm, 11,1 kW, 400 V, BTH 400x900x900 mm, 44 kg	ETFT 914 049150
	ELEKTRO FRITEUSE ⚡ 2 Becken, 2 x 13-15 Liter, inkl. 2 Körbe BTH 230x405x120mm, 22,2 kW, 400 V, BTH 800x900x900 mm, 74 kg	ETFT 914-2 049152
	GAS FRITEUSE 🔥 1 Becken, 14 Liter, inkl. 1 Korb BTH 230x345x120mm, Unterbau mit Türe, 11,2 kW Brenner (2 x 5,6 kW), 0,88 kg/h (G30), 1,18 m3/h (Erdgas), R 3/4", BTH 400x900x900 mm, 60 kg, ohne CE Zertifizierung	GTFT 914 049154
	GAS FRITEUSE 🔥 2 Becken, 2 x 14 Liter, inkl. 2 Körbe BTH 230x345x120mm, Unterbau mit Türen, 22,4 kW, Brenner, (4 x 5,6 kW), 1,76 kg/h (G30), 2,36 m3/h (Erdgas), R 3/4", BTH 800x900x900 mm, 110 kg, ohne CE Zertifizierung	GTFT 914-2 049156
	FRITTIERKORB zusätzlich für Elektro-Friteuse, BTH 230x405x120 mm	K-EF 349004
	FRITTIERKORB zusätzlich für Gas-Friteuse, BTH 230x345x120 mm	K-GF 349005
	ÖL-AUFFANGBEHÄLTER BTH 250x500x160 mm, max. 18 Liter	PLO 349006
	ELEKTRO FRITTENWANNE (WARMHALTEWANNE) ⚡ 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 400x900x900 mm, 40 kg	EFWT 904 049158



Elektro Bainmarie

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

Linie 900

mit Körbe 2 x 1/3 + 2 x 1/6
als Zubehör lieferbar



Rostfrei
Edelstahl



Elektro Nudelkocher

- Vielseitiges Gerät zur Zubereitung von Teigwaren, Reis, Fleisch oder Gemüse
- Gerät komplett aus rostfreiem Chromnickelstahl CNS, fugenlos eingeschweißtes Becken
- Für 3 Behälter GN 1/3 mit reinigungsfreundlichen Radien
- 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 GN 1/1-200, ohne Behälter, Unterbau offen, 1 kW, 230 V, BTH 400x900x900 mm, 34 kg	EBMT 904	049160
	ELEKTRO BAINMARIE ⚡ für GN 2 x 1/1-200 oder 1 x 2/1-200, ohne Behälter, Unterbau offen, 2 kW, 230 V, BTH 800x900x900 mm, 55 kg	EBMT 908	049162
	ELEKTRO NUDELKOCHER ⚡ mit Wasserzulauf 1/2 Zoll, Wasserablauf 5/4 Zoll und Stärkebeseitigung, Beckenkapazität GN 1/1 mit Tiefe 200mm, Lieferung erfolgt ohne Körbe Unterbau mit Türe, 9 kW, 400 V, BTH 400x900x900 mm, 43 kg	ESKT 901	049166
	KORB 1/3 mit Griffen 160x300x200mm, per Stück, (möglich sind 3 Stück pro Becken)	SK/KORB/1/3	047166
	KORB 1/6 mit Griff 140x140x200mm, per Stück, (möglich sind 6 Stück pro Becken)	SK/KORB/1/6	047167



Elektro Schnellkochkessel 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, Wassereinfüllhahn mit Wasserniveauekontrolle und verchromtem Ablaufhahn
- ausbalancierter Deckel mit Gewichtsausgleichsfeder
- Elektroschnellkochkessel 60° - 120° C, mit Tauchheizkörper und Sicherheitsthermostat, Signalleuchte für Wassernachfüllungsbedarf, Sicherheitstemperaturbegrenzer gegen Kesselüberhitzung
- Gasschnellkochkessel mit Gasregelventil, thermoelektrisch zündgesichert und Piezzozündung, Kesselbeheizung mit Naturzugbrenner und hohem Wirkungsgrad, serienmäßig auf Flüssiggas eingestellt, Erdgasdüsen werden mitgeliefert



Weitere Geräte und
Modelle auf Anfrage!



		Type	Art. Nr.
	ELEKTRO SCHNELLKOCHKESSEL 100 LITER ⚡ Kessel rund Ø 600 mm, H 415 mm, 15 kW, 400 V, BTH 800x900x900 mm, indirekte Beheizung, 122 kg	ESKKT 9100 R	049170
	ELEKTRO SCHNELLKOCHKESSEL 150 LITER ⚡ Kessel rund Ø 600 mm, H 600 mm, 18,6 kW, 400 V, BTH 800x900x900 mm, indirekte Beheizung, 158 kg	ESKKT 9150 R	049172
	ELEKTRO SCHNELLKOCHKESSEL 200 LITER ⚡ Kessel eckig BTH 860x570x470 mm, 24,6 kW, 400 V, BTH 1200x900x900 mm, indirekte Beheizung, 185 kg	ESKKT 9200 E	049174
	ELEKTRO SCHNELLKOCHKESSEL 300 LITER ⚡ Kessel eckig BTH 1260x570x460 mm, 36,6 kW, 400 V, BTH 1600x900x900 mm, indirekte Beheizung, 241 kg	ESKKT 9300 E	049175

		Type	Art. Nr.
	GAS SCHNELLKOCHKESSEL 100 LITER  21 kW Brenner, Kessel rund Ø 600 mm, H 415 mm, 1,65 kg/h (G30), 2,22 m³/h (Erdgas), R ¾", BTH 800x900x900 mm, indirekte Beheizung, 154 kg	GSKKT 9100 R	049176
	GAS SCHNELLKOCHKESSEL 150 LITER  21 kW Brenner, Kessel rund Ø 600 mm, H 550 mm, 1,65 kg/h (G30), 2,22 m³/h (Erdgas), R ¾", BTH 800x900x900 mm, indirekte Beheizung, 183 kg	GSKKT 9150 R	049178
	GAS SCHNELLKOCHKESSEL 200 LITER  40 kW Brenner, abgerundeter Kessel eckig BTH 860x570x470 mm, 3,1 kg/h (G30), 4,0 m³/h (Erdgas), R ¾", BTH 1200x900x900 mm, indirekte Beheizung, 208 kg, ohne CE Zertifizierung	GSKKT 9200 E	049179



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.

Linie 900

Elektro Kippbratpfanne und Gas Kippbratpfanne

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



Serienmäßig inkl. Wassereinflaufventil für 1/2 Zoll Anschluß

Rostfrei CNS
Chromnickelstahl

Weitere Geräte und Modelle auf Anfrage!

		Type	Art. Nr.
	ELEKTRO KIPPBRATPFANNE 80 LITER  80 Liter, Thermostat 50°-300° C, zweischichtige Edelstahlwanne BTH 710x590x235 mm, 9 kW, 400 V, BTH 800x900x900 mm, 152 kg	EKBPT 980	049180
	ELEKTRO KIPPBRATPFANNE 80 LITER  80 Liter, Thermostat 50°-300° C, zweischichtige Edelstahlwanne BTH 710x590x235 mm, mit elektromotorischer Kippvorrichtung , 9,2 kW 400 V, BTH 800x900x900 mm, 160 kg	EKBPT 980M	049180/2
	ELEKTRO KIPPBRATPFANNE 100 LITER  100 Liter, Thermostat 50°-300° C, zweischichtige Edelstahlwanne BTH 870x590x235 mm, 12 kW, 400 V, BTH 1000x900x900 mm, 177 kg	EKBPT 9100	049182
	ELEKTRO KIPPBRATPFANNE 100 LITER  100 Liter, Thermostat 50°-300° C, zweischichtige Edelstahlwanne BTH 870x590x235 mm, mit elektromotorischer Kippvorrichtung , 12,2 kW, 400 V, BTH 1000x900x900 mm, 183 kg	EKBPT 9100M	049182/2

	Type	Art. Nr.
 ELEKTRO KIPPBRATPFANNE 120 LITER ⚡ 120 Liter, Thermostat 50°-300° C, zweischichtige Edelstahlwanne BTH 1070x590x235mm, 15 kW, 400 V, BTH 1200x900x900 mm, 209 kg	EKBPT 9120	049184
 ELEKTRO KIPPBRATPFANNE 120 LITER ⚡ mit motorisierter Kippvorrichtung ⚡ 120 Liter, Thermostat 50°-300° C, zweischichtige Edelstahlwanne BTH 1070x590x235mm, mit elektromotorischer Kippvorrichtung, 15,2 kW, 400 V, BTH 1200x900x900 mm, 215 kg	EKBPT 9120M	049184/2
 GAS KIPPBRATPFANNE 80 LITER 🔥 80 Liter, zweischichtige Edelstahlwanne BTH 710x590x235 mm, 15,6 kW, 1,17 kg/h (G30), 1,5 m³/h (Erdgas), R ¾", BTH 800x900x900 mm, 132 kg, noch ohne CE Zertifizierung, derzeit in Bearbeitung	GKBPT 980	049186
 GAS KIPPBRATPFANNE 100 LITER 🔥 100 Liter, zweischichtige Edelstahlwanne BTH 870x590x235mm, 20 kW, 1,54 kg/h (G30), 2,00 m³/h (Erdgas), R 3/4", BTH 1000x900x900 mm, 152 kg, ohne CE Zertifizierung	GKBPT 9100	049188
 GAS KIPPBRATPFANNE 120 LITER 🔥 120 Liter, zweischichtige Edelstahlwanne BTH 1070x590x235mm, 25 kW, 1,98 kg/h (G30), 2,64 m³/h (Erdgas), R 3/4", BTH 1200x900x900 mm, 233 kg, ohne CE Zertifizierung	GKBPT 9120	049189



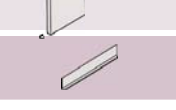
Rostfrei
Edelstahl



Weitere Geräte und
Modelle auf Anfrage!

Linie 900



	Type	Art. Nr.
 ARBEITSTISCH MIT SCHUBLADE 3-seitig geschlossen, BTH 400x900x900 mm, 31 kg	ABTT 904	049190
 ARBEITSTISCH MIT SCHUBLADE 3-seitig geschlossen, BTH 800x900x900 mm, 40 kg	ABTT 908	049192
 ARBEITSTISCH MIT HOCHMISCHBATTERIE UND SCHUBLADE 3-seitig geschlossen, BTH 400x900x900 mm, 35 kg	ABTT 904+BAT	049194
 ARBEITSTISCH GESCHLOSSEN MIT FLÜGELTÜRE BTH 400x900x900 mm, 32 kg	ABTT 904 V	049196
 ARBEITSTISCH GESCHLOSSEN MIT FLÜGELTÜREN BTH 800x900x900 mm, 43 kg	ABTT 908 V	049198
 FLÜGELTÜRE als Zubehör für offene Unterbauten	UB 7-9/TÜR	047199
 SOCKEL Bodensockel per Laufmeter	UB 7-9/SOK	047200



Rostfrei CNS
Chromnickelstahl

NFG
Brücken-
Herdblock
700 / 900

Die NFG Linien 700 und 900 sind auch in Brückenbauweise (ohne Unterbauten) als Wand- und Mittelblockausführung lieferbar. Preis auf Anfrage