



Serie 650 **MULTI - LINE**



Mit der Kochtechnik - Serie MULTI-LINE 650 erwerben Sie professionelle Kochtechnik, die sich durch innovative Leistungsmerkmale sowie höchste Qualität und ästhetisches Design auszeichnet.

Die Arbeitsbreiten von 40, 60, 80, 100 und 120 cm bieten Ihnen höchste Leistung in dieser Gerätedimension. Durch die Fertigung aus Edelstahl 18/10 sowie verstärkte Abdeckungen ist Ihnen höchste Lebensdauer garantiert. Abgerundete Kanten und vollständige Abdeckung der Verbindungselemente genügen höchsten hygienischen Ansprüchen.

Die für Seriengeräte typische zeit- und kostensparende Montage wird durch die platzsparende Anschlüsse um unteren Teil der Rückwand optimiert. Alle wichtigen Komponenten sind servicefreundlich hinter der Frontblende angeordnet - bei Wartungsarbeiten müssen die Geräte nicht ausgebaut werden. Alle Gasgeräte können wunschgemäß mit Düsen für Stadtgas/Erdgas oder Flüssiggas geliefert werden. Die andern Düsen liegen den Geräten jeweils bei.

Alle Geräte entsprechen den aktuellen CE – Bestimmungen.



Inhaltsverzeichnis Serie 650 MULTI - LINE

Arbeitsplatten		Seite 1.3M/1
Spülbecken / Frittenwanne		Seite 1.3M/2
Bainmarie	<i>Elektro</i>	Seite 1.3M/3
Bainmarie	<i>Gas</i>	Seite 1.3/M4
Friteusen	<i>Elektro</i>	Seite 1.3M/5
Friteuse	<i>Gas</i>	Seite 1.3M/6
Bratplatten	<i>Elektro, glatt, geriffelt</i>	Seite 1.3M/7
Bratplatten	<i>Elektro, hartverchromt</i>	Seite 1.3M/8
Bratplatten	<i>Gas, glatt, geriffelt</i>	Seite 1.3M/9
Bratplatten	<i>Gas, hartverchromt</i>	Seite 1.3M/10
Bratplatten	<i>Elektro, Glas-Keramik</i>	Seite 1.3M/11
Rostbräter	<i>Elektro</i>	Seite 1.3M/12
Lavaglühstein-Grill	<i>Gas</i>	Seite 1.3M/13
Kochfelder	<i>Elektro, Glas-Keramik</i>	Seite 1.3M/14
Elektroherd	<i>mit Elektrobackofen</i>	Seite 1.3M/15
Kochfelder	<i>Gas</i>	Seite 1.3M/16
Gasherd	<i>mit Elektrobackofen</i>	Seite 1.3M/17
Nudelkocher	<i>Elektro und Gas</i>	Seite 1.3M/18
Bratpfannen	<i>Elektro und Gas</i>	Seite 1.3M/19
Unterbauten	<i>verschiedene Ausführungen</i>	Seite 1.3M/20
Kühlunterbauten	<i>mit Schubladen und Türen</i>	Seite 1.3M/21
Zubehör		Seite 1.3M/22
Zubehör		Seite 1.3M/23



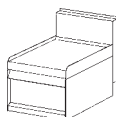


Arbeitsplatten



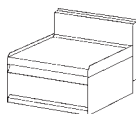
- Arbeitsplatten mit Schublade(n)
- Schublade 1/1 GN, 150 mm hoch aus Kunststoff
- Schublade 170 x 465 x 150 mm aus Edelstahl
- Schneidebrett im Zubehör

Abmessungen: B x T x H mm



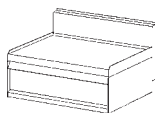
65/40PLC-L
400 x 650 x 290 mm

mit 1 Schublade 1/1 GN



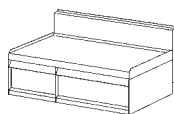
65/60PLC-L
600 x 650 x 290 mm

mit 1 Schublade 1/1 GN
und 1 Schublade 170 x 465 x 150 mm



65/80PLC-L
800 x 650 x 290 mm

mit 2 Schubladen 1/1 GN



65/100PLC-L
1000 x 650 x 290 mm

mit 2 Schubladen 1/1 GN
und 1 Schublade 170 x 465 x 150 mm

LIEFERZEIT: 1 - 3 Wochen u.ü.V.

Technische Daten finden Sie
auf der Rückseite

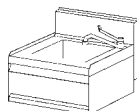


Spül-Element



- incl. Armatur
- incl. Überlaufrohr

Abmessungen: B x T x H mm



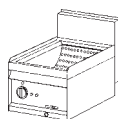
65/60L-L
600 x 650 x 290 mm

mit 1 Becken 400 x 400 x 150 mm

Frittenwanne Elektro



- gelochter Boden herausnehmbar
- Infrarot-Strahler im Zubehör



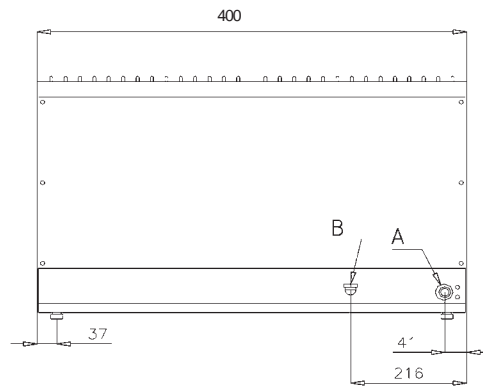
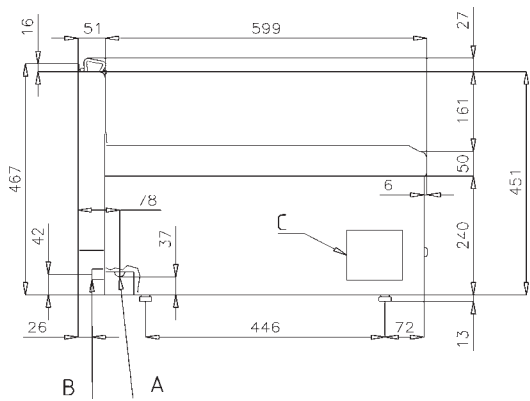
65/40SPE-L
400 x 650 x 290 mm
230 V, 1,47 kW

mit gelochtem Boden

LIEFERZEIT: 1 - 3 Wochen u.ü.V.

Technische Daten finden Sie
auf der Rückseite

Technische Daten



Bezeichnung	A	B	C
SPE-L	Elektro-Anschluss	nicht vorhanden	Typenschild



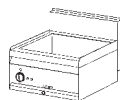
Bain-Marie (Wasserbad) Elektro



- thermostatisch regelbar von 30° bis 90°
- Beckentiefe 150 mm
- Kugelventil für den Wasserauslaß nach vorne
- Heizkörper unter dem Becken
- Lieferung ohne GN-Einsätze

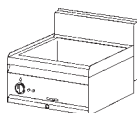


Abmessung: B x T x H mm



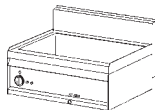
65/40BME-LM
400 x 650 x 290 mm
230 V, 1,1 kW

1 Becken à 1/1 GN



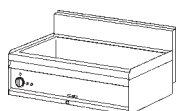
65/60BME-LM
600 x 650 x 290 mm
230 V, 1,5 kW

1 Becken à 1/1 GN + 2 x 1/4 GN



65/80BME-LM
800 x 650 x 290 mm
230 V, 2,2 kW

2 Becken à 1/1 GN



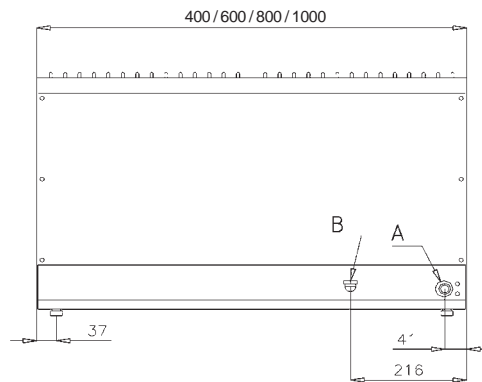
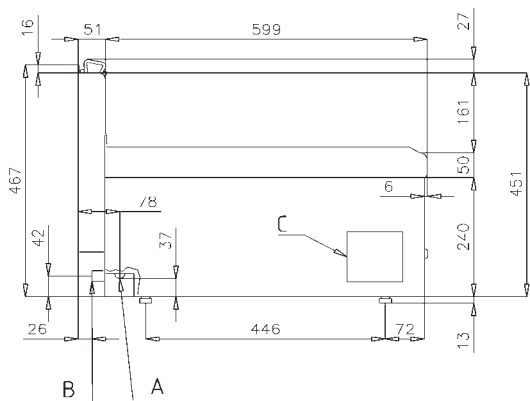
65/100BME-LM
1000 x 650 x 290 mm
230 V, 3,3 kW

3 Becken à 1/1 GN

LIEFERZEIT: 1 - 3 Wochen u.ü.V.

Technische Daten finden Sie auf der Rückseite

Technische Daten



Bezeichnung	A	B	C
BME-LM	Elektro-Anschluss	nicht vorhanden	Typenschild



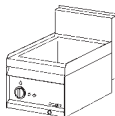
Bain-Marie (Wasserbad) Gas



- thermostatisch regelbar von 30° bis 90°
- piezoelektrische Zündung
- Kugelventil für den Wasserauslaß nach vorne
- Lieferung erfolgt ohne GN-Einsätze

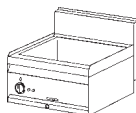


Abmessungen: B x T x H mm



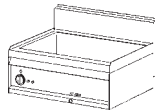
65/40BMG-L
400 x 650 x 290 mm
3,5 kW

1 Becken à 1/1 GN



65/60BMG-L
600 x 650 x 290 mm
5 kW

1 Becken à 1/1 GN + 2 x 1/4 GN



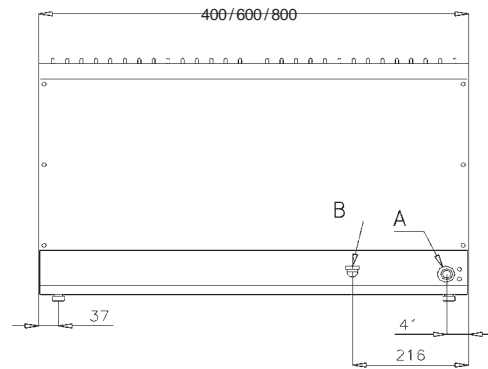
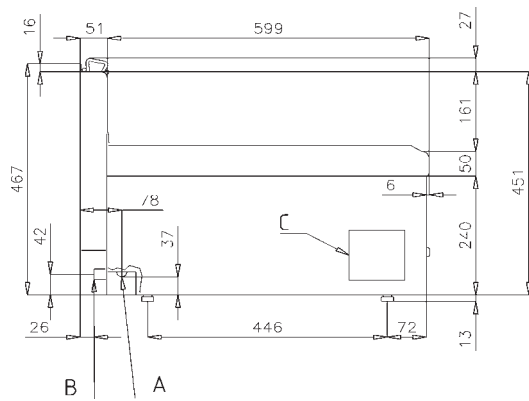
65/80BMG-L
800 x 650 x 290 mm
6,5 kW

2 Becken à 1/1 GN

LIEFERZEIT: 1 - 3 Wochen u.ü.V.

Technische Daten finden Sie auf der Rückseite

Technische Daten



Bezeichnung	A	B	C
BMG-L	nicht vorhanden	Gas-Anschluss	Typenschild



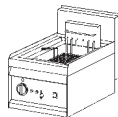
Friteusen - Elektro



- thermostatisch regelbar von 100° bis 190°
- incl. 1 Fettfilter pro Becken
- incl. 1 Frittierkorb pro Becken mit Wärmeschutzgriff
- incl. 1 Abdeckblech pro Becken



Abmessungen: B x T x H mm

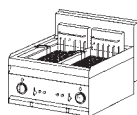


65/40FRE-L

1 Becken à 9 Liter 220 x 350 x 220 mm

400 V, 6,6 kW

Korbmaß: 200 x 300 x 100 mm



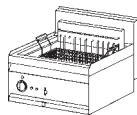
65/60FRE-L

2 Becken à 10 Liter

600 x 650 x 290 mm

Korbmaß: 200 x 300 x 100 mm

400 V, 13,2 kW



65/60FRE23-L

1 Becken à 23 Liter 500 x 350 x 220 mm

600 x 650 x 290 mm

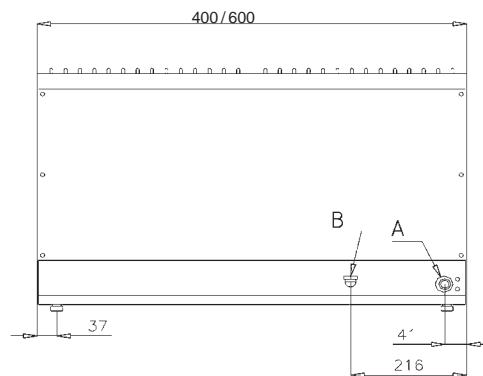
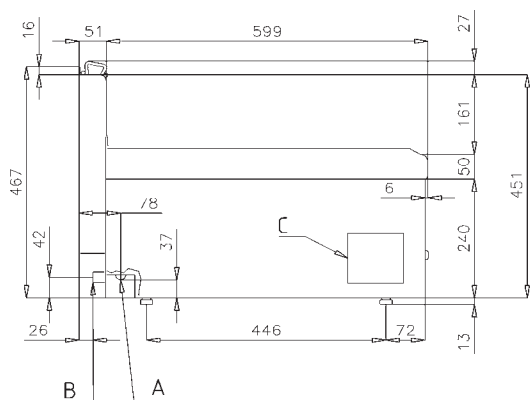
Korbmaß: 460 x 300 x 100 mm

400 V, 13,2 kW

LIEFERZEIT: 1 - 3 Wochen u.ü.V.

Technische Daten finden Sie auf der Rückseite

Technische Daten



Bezeichnung	A	B	C
FRE-L	Elektro-Anschluss	nicht vorhanden	Typenschild
FRE18-L	Elektro-Anschluss	nicht vorhanden	Typenschild

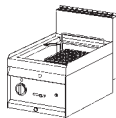


Friteusen - Gas



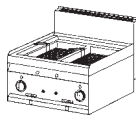
- thermostatisch regelbar von 50° bis 190°
- piezoelektrische Zündung
- incl. 1 Fettfilter pro Becken
- incl. 1 Frittierkorb pro Becken mit Wärmeschutzgriff
- incl. 1 Abdeckblech pro Becken
- 65/40FRGS-L als Standgerät mit geschlossenem Unterbau. Im Unterbau eine Fettauffangschale.

Abmessungen: B x T x H mm



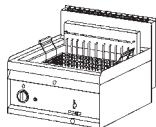
65/40FRG-L
400 x 650 x 290 mm
7 kW

1 Becken à 10 Liter 220 x 350 x 250 mm
Korbmaß: 200 x 300 x 100 mm



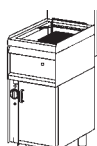
65/60FRG-L
600 x 650 x 290 mm
14 kW

2 Becken à 10 Liter 220 x 350 x 250 mm
Korbmaß: 200 x 300 x 100 mm



65/60FRG20-L
600 x 650 x 290 mm
14 kW

1 Becken à 20 Liter 460 x 350 x 250 mm
Korbmaß: 425 x 310 x 100 mm



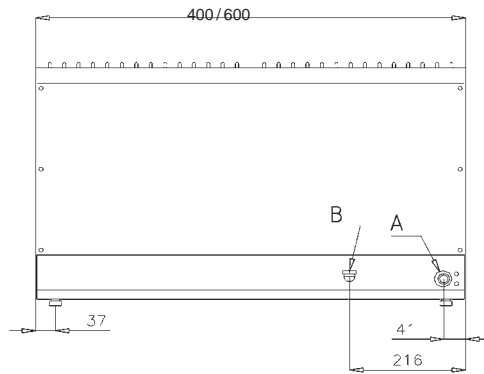
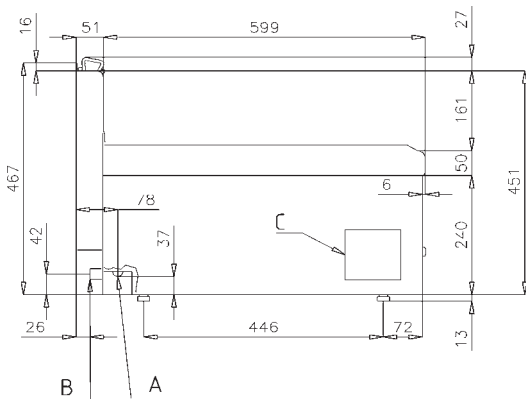
65/40FRGS-L
400 x 650 x 870 mm
13,5 kW

1 Becken à 15 Liter 330 x 380 x 380 mm
Korbmaß: 1 x 300 x 330 x 120 mm ODER
2 x 140 x 330 x 120 mm

LIEFERZEIT: 1 - 3 Wochen u.ü.V.

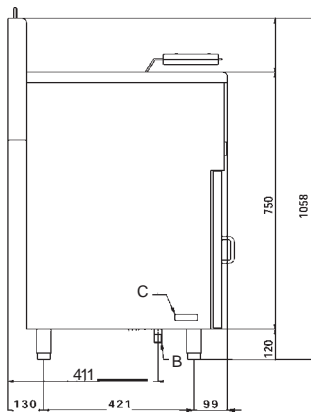
Technische Daten finden Sie auf der Rückseite

Technische Daten



Bezeichnung	A	B	C
FRG-L	nicht vorhanden	Gas-Anschluss	Typenschild
FRG20-L	nicht vorhanden	Gas-Anschluss	Typenschild

Technische Daten



Bezeichnung	A	B	C
FRGS-L	nicht vorhanden	Gas-Anschluss	Typenschild



Bratplatten - Elektro - glatt / geriffelt



- thermostatisch regelbar von
50° bis 300°

- incl. Resteschublade
- incl. Reinigungsschaber

- 65/40 = 400 x 650 x 290 mm
65/60 = 600 x 650 x 290 mm
65/80 = 800 x 650 x 290 mm



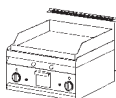
Abmessungen: B x T x H mm



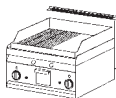
65/40FTE-L glatte Bratplatte
400 V, 4,5 kW 350 x 560 mm



65/40FTRE-L geriffelte Bratplatte
400 V, 4,5 kW 350 x 560 mm



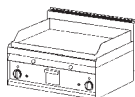
65/60FTE-L glatte Bratplatte
400 V, 6 kW 550 x 560 mm



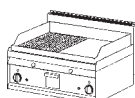
65/60FTRE-L 1/2 glatte, 1/2 geriffelte Bratplatte
400 V, 6 kW 550 x 560 mm



65/60FTRRE-L geriffelte Bratplatte
400 V, 6 kW 550 x 560 mm



65/80FTE-L glatte Bratplatte
400 V, 9 kW 750 x 560 mm

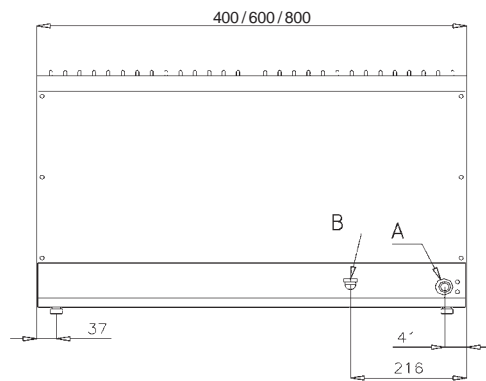
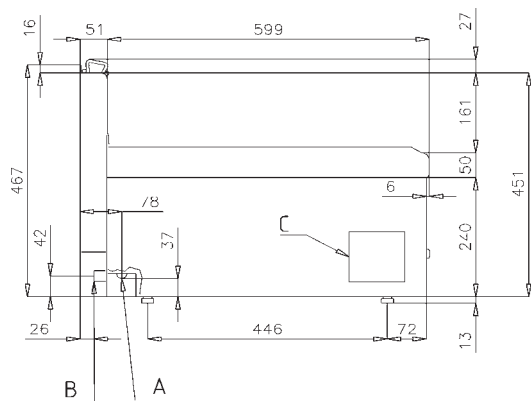


65/80FTRE-L 1/2 glatte, 1/2 geriffelte Bratplatte
400 V, 9 kW 750 x 560 mm

LIEFERZEIT: 1 - 3 Wochen u.ü.V.

Technische Daten finden Sie
auf der Rückseite

Technische Daten



Bezeichnung	A	B	C
FTE-L	Elektro-Anschluss	nicht vorhanden	Typenschild



Bratplatten - Elektro - hartverchromt



- thermostatisch regelbar von
50° bis 300°

- incl. Resteschublade
- incl. Reinigungsschaber

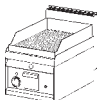
- 65/40 = 400 x 650 x 290 mm
65/60 = 600 x 650 x 290 mm
65/80 = 800 x 650 x 290 mm



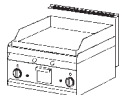
Abmessungen: B x T x H mm



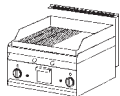
65/40FTEC-L glatte Bratplatte
400 V, 4,5 kW 350 x 560 mm



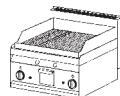
65/40FTREC-L geriffelte Bratplatte
400 V, 4,5 kW 350 x 560 mm



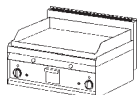
65/60FTEC-L glatte Bratplatte
400 V, 6 kW 550 x 560 mm



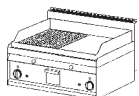
65/60FTREC-L 1/2 glatte, 1/2 geriffelte Bratplatte
400 V, 6 kW 550 x 560 mm



65/60FTRREC-L geriffelte Bratplatte
400 V, 6 kW 550 x 560 mm



65/80FTEC-L glatte Bratplatte
400V, 9 kW 750 x 560 mm

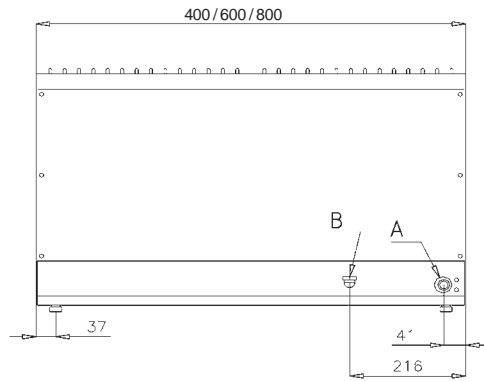
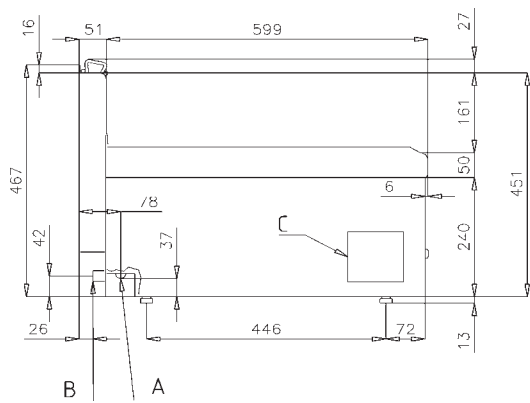


65/80FTREC-L 1/2 glatte, 1/2 geriffelte Bratplatte
400V, 9 kW 750 x 560 mm

LIEFERZEIT: 1 - 3 Wochen u.ü.V.

Technische Daten finden Sie
auf der Rückseite

Technische Daten



Bezeichnung	A	B	C
FTEC-L	Elektro-Anschluss	nicht vorhanden	Typenschild





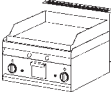
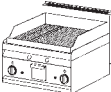
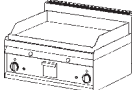
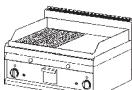
Bratplatten - Gas



- thermostatisch Regelbar von 50° bis 300°
- piezoelektrischer Zündung
- incl. Resteschublade
- incl. Reinigungsschaber
- 65/40 = 400 x 650 x 290 mm
- 65/60 = 600 x 650 x 290 mm
- 65/80 = 800 x 650 x 290 mm



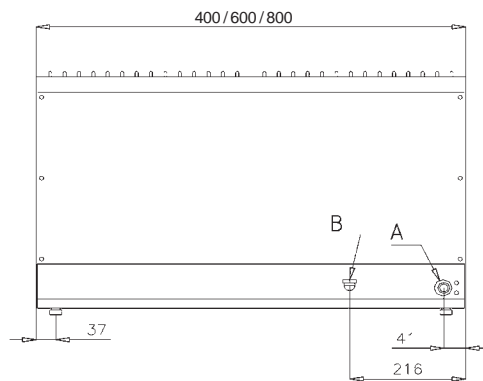
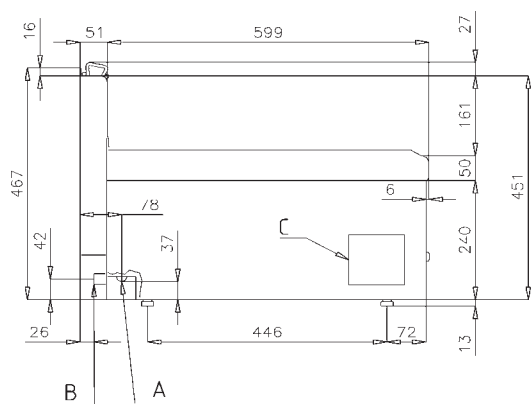
Abmessungen: B x T x H mm

	65/40FTG-L 7 kW	glatte Bratplatte 350 x 560 mm
	65/40FTRG-L 7 kW	geriffelte Bratplatte 350 x 560 mm
	65/60FTG-L 10,5 kW	glatte Bratplatte 550 x 560 mm
	65/60FTRG-L 10,5 kW	1/2 glatte, 1/2 geriffelte Bratplatte 550 x 560 mm
	65/60FTRRG-L 10,5 kW	geriffelte Bratplatte 550 x 560 mm
	65/80FTG-L 14 kW	glatte Bratplatte 750 x 560 mm
	65/80FTRG-L 14 kW	1/2 glatte, 1/2 geriffelte Bratplatte 750 x 560 mm

LIEFERZEIT: 1 - 3 Wochen u.ü.V.

Technische Daten finden Sie auf der Rückseite

Technische Daten



Bezeichnung	A	B	C
FTRG-L	nicht vorhanden	Gas-Anschluss	Typenschild
FTRRG-L	nicht vorhanden	Gas-Anschluss	Typenschild



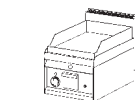
Bratplatten - Gas - hartverchromt



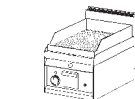
- thermostatisch Regelbar von 50° bis 300°
- piezoelektrische Zündung
- incl. Resteschublade
- incl. Reinigungsschaber
- 65/40 = 400 x 650 x 290 mm
- 65/60 = 600 x 650 x 290 mm
- 65/80 = 800 x 650 x 290 mm



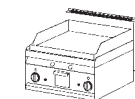
Abmessungen: B x T x H mm



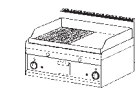
65/40FTGC-L glatte Bratplatte
7 kW 350 x 560 mm



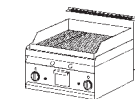
65/40FTRGC-L geriffelte Bratplatte
7 kW 350 x 560 mm



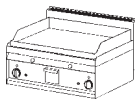
65/60FTGC-L glatte Bratplatte
10,5 kW 550 x 560 mm



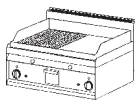
65/60FTRGC-L 1/2 glatte, 1/2 geriffelte Bratplatte
10,5 kW 550 x 560 mm



65/60FTRRGC-L geriffelte Bratplatte
10,5 kW 550 x 560 mm



65/80FTGC-L glatte Bratplatte
14 kW 750 x 560 mm

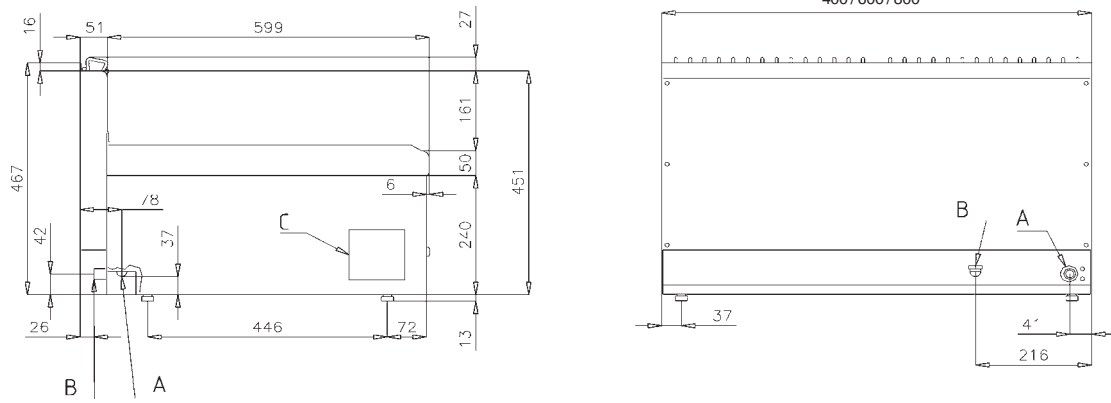


65/80FTRGC-L 1/2 glatte, 1/2 geriffelte Bratplatte
14 kW 750 x 560 mm

LIEFERZEIT: 1 - 3 Wochen u.ü.V.

Technische Daten finden Sie auf der Rückseite

Technische Daten



Bezeichnung	A	B	C
FTRGC-L	nicht vorhanden	Gas-Anschluss	Typenschild
FTRRGCL	nicht vorhanden	Gas-Anschluss	Typenschild



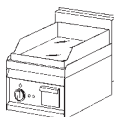
Bratplatten mit Glas - Keramik



- thermostatisch regelbar von 50° bis 300°
- incl. Resteschublade
- incl. Reinigungsschaber

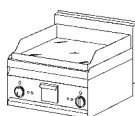


Abmessungen: B x T x H mm



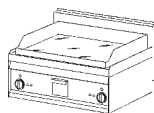
65/40FTEV-LM
400 x 650 x 290 mm
230 V, 2,6 kW

Bratfläche: 360 x 490 mm



65/60FTEV-L
600 x 650 x 290 mm
400 V, 4,1 kW

Bratfläche: 560 x 490 mm



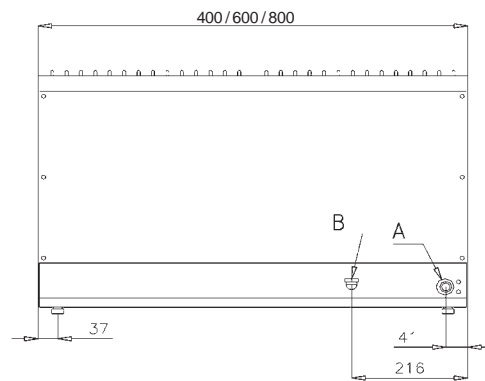
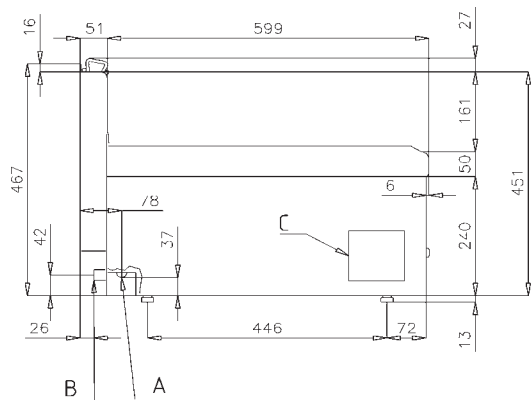
65/80FTEV-L
800 x 650 x 290 mm
400 V, 5,6 kW

Bratfläche: 720 x 490 mm

LIEFERZEIT: 1 - 3 Wochen u.ü.V.

Technische Daten finden Sie auf der Rückseite

Technische Daten



Bezeichnung	A	B	C
FTEV-L	Elektro-Anschluss	nicht vorhanden	Typenschild



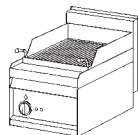
Rostbräter Elektro



- thermostatisch regelbar von 50° bis 300°
- Roste aus Edelstahl, herausnehmbar zur einfachen Reinigung, mit Wärmeschutzgriffen
- Auf Wunsch ein Spezial-Rost für „Fettiges Fleisch“
- incl. Resteschublade



Abmessungen: B x T x H mm

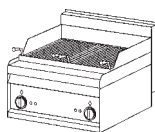


65/40GRE-L

1 Rost 380 x 470 mm

400 x 650 x 290 mm

400 V, 6 kW



65/60GRE-L

2 Roste à 280 x 470 mm

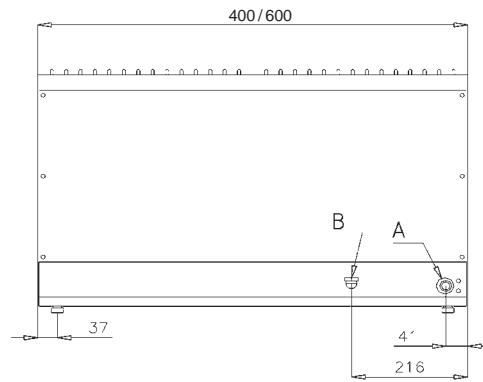
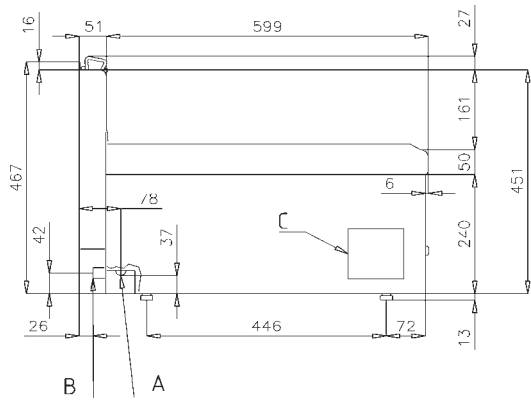
600 x 650 x 290 mm

400 V, 8 kW

LIEFERZEIT: 1 - 3 Wochen u.ü.V.

Technische Daten finden Sie auf der Rückseite

Technische Daten



Bezeichnung	A	B	C
GRE-L	Elektro-Anschluss	nicht vorhanden	Typenschild

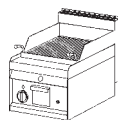


Lavaglühstein - Grill - Gas



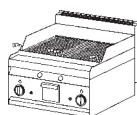
- piezoelektrische Zündung
- Verstellbare Roste aus Edelstahl, herausnehmbar zur einfachen Reinigung, mit Wärmeschutzgriffen
- auf Anfrage ein Spezial-Rost für „Fettiges Fleisch“
- incl. Resteschublade

Abmessungen: B x T x H mm



65/40GRL-L
400 x 650 x 290 mm
6,5 kW

1 Rost 380 x 470 mm
incl. 5 kg Lavasteine



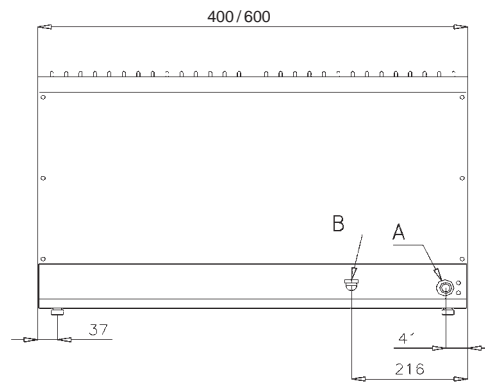
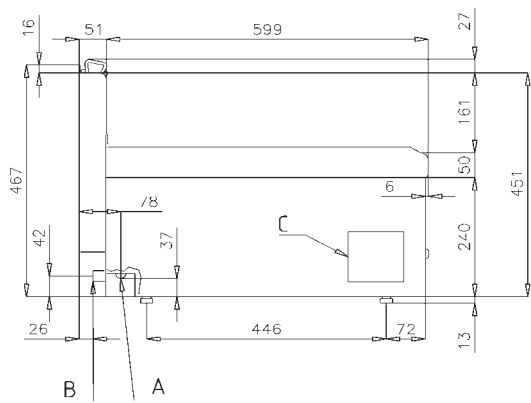
65/60GRL-L
600 x 650 x 290 mm
9,8 kW

2 Roste à 280 x 470 mm
incl. 9,5 kg Lavasteine

LIEFERZEIT: 1 - 3 Wochen u.ü.V.

Technische Daten finden Sie
auf der Rückseite

Technische Daten



Bezeichnung	A	B	C
GRL-L	nicht vorhanden	Gas-Anschluss	Typenschild



Elektro - Kochfelder / Glas - Keramik



Elektro-Kochfelder

- 6-stufige Temperatureinstellung
- Kochplatten 1,5 kW => 180 mmø
- Kochplatten 2 kW => 220 mmø

Glas-Keramik

- thermostatisch regelbar von 50° bis 300°
- Heizspirale 180 mm ø
- leicht zu reinigende, wasserdichte Kochfläche



- 65/40 = 400 x 650 x 290 mm
- 65/60 = 600 x 650 x 290 mm
- 65/80 = 800 x 650 x 290 mm
- 65/100 = 1000 x 650 x 290 mm

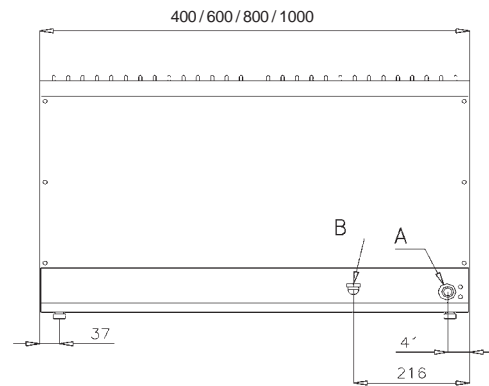
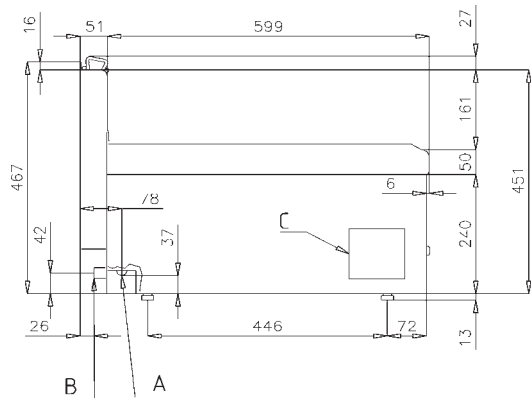
Abmessungen: B x T x H mm

	65/40PCE-L 400 V, 4 kW	2 runde Kochplatten à 2 kW
	65/60PCE-L 400 V, 7,5 kW	1 runde Kochplatte à 1,5 kW 3 runde Kochplatten à 2 kW
	65/80PCE-L 400 V, 8 kW	4 runde Kochplatten à 2 kW
	65/100PCE-L 400 V, 11,5 kW	1 runde Kochplatte à 1,5 kW 5 runde Kochplatten à 2 kW
	65/40PVE-L 400 V, 3,9 kW	1 Heizzone 1,8 kW 1 Heizzone 2,1 kW
	65/60PVE-L 400 V, 7,8 kW	2 Heizzone 1,8 kW 2 Heizzone 2,1 kW
	65/80PVE-L 400 V, 8,6 kW	2 Heizzone 1,8 kW 2 Heizzone 2,5 kW

LIEFERZEIT: 1 - 3 Wochen u.ü.V.

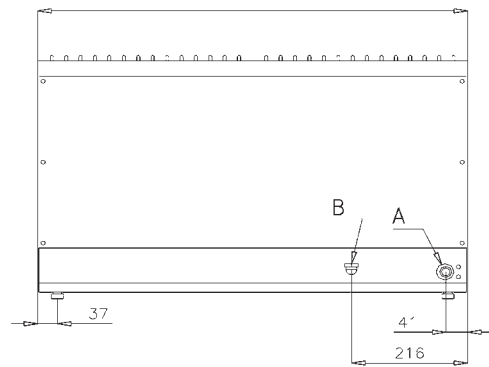
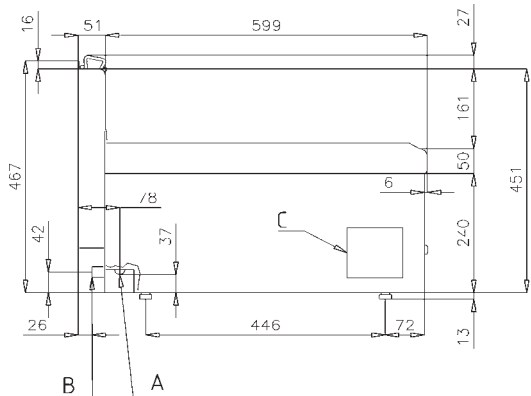
Technische Daten finden Sie auf der Rückseite

Technische Daten



Bezeichnung	A	B	C
PCE-L	Elektro-Anschluss	nicht vorhanden	Typenschild

Technische Daten



Bezeichnung	A	B	C
PVE-L	Elektro-Anschluss	nicht vorhanden	Typenschild

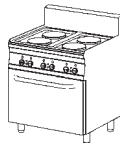


Elektroherd mit Elektrobackofen



- 4 runde Kochstellen à 2 kW
- MULTI-FUNKTIONSBACKOFEN mit 9 verschiedenen Gararten, Grill, Dreh- und Mehrfachspieß, Zeitschaltuhr thermostatisch regelbar von 50°C bis 250°C
- Backofen-Innenmaß: B x T x H 590 x 390 x 360 mm
- incl. 1 Backofenrost 1/1GN
- incl. 1 Fettauffangschale
- Ausstattung der Tür entweder Hartglas (Abbildung links) oder Edelstahl

Abmessungen: B x T x H mm



65/80CFE-L

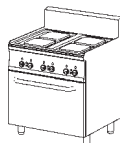
800 x 650 x 870 mm

400 V, 11,11 kW

4 runde Kochplatten à 2 kW

Elektro-Multifunktions-Backofen

590 x 390 x 360 mm



65/80CFVE-L

800 x 650 x 870 mm

400 V, 11,71 kW

Glas-Keramikfeld 2x 2,5 kW, 2x 1,8 kW

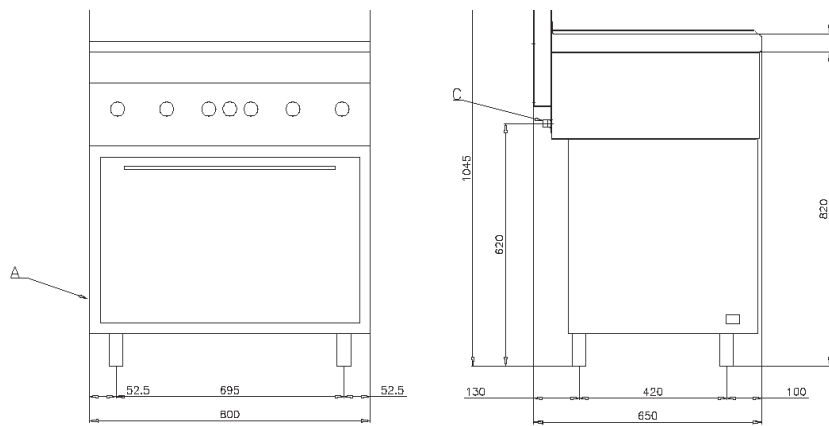
Elektro-Multifunktions-Backofen

590 x 390 x 360 mm

LIEFERZEIT: 1 - 3 Wochen u.ü.V.

Technische Daten finden Sie auf der Rückseite

Technische Daten



Bezeichnung	A	B	C
CFE-L	Typenschild	nicht vorhanden	Elektro-Anschluss
CFVE-L	Typenschild	nicht vorhanden	Elektro-Anschluss



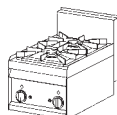
Kochfelder - Gas



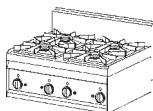
- piezoelektrische Zündung, Thermoelement und Sicherheitsventil
- Reduziersterne im Zubehör



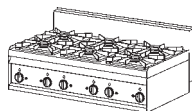
Abmessungen: B x T x H mm



65/40PCG-L 1 Brenner 3,5 kW
400 x 650 x 290 mm 1 Brenner 5,5 kW
9 Kw



65/80PCG-L 2 Brenner à 3,5 kW
800 x 650 x 290 mm 2 Brenner à 5,5 kW
18 kW

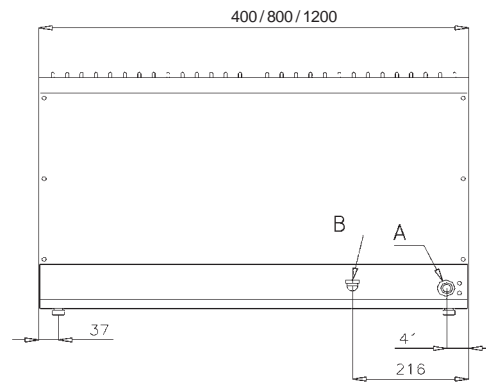
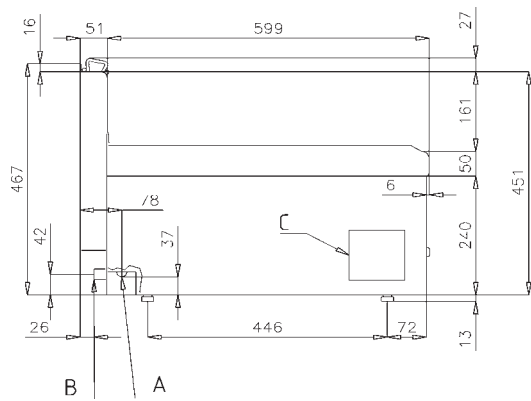


65/120PCG-L 3 Brenner à 3,5 kW
1200 x 650 x 290 mm 3 Brenner à 5,5 kW
27 kW

LIEFERZEIT: 1 - 3 Wochen u.ü.V.

Technische Daten finden Sie auf der Rückseite

Technische Daten



Bezeichnung	A	B	C
PCG-L	nicht vorhanden	Gas-Anschluss	Typenschild



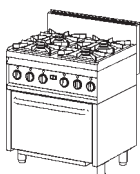
Gasherde mit Backofen



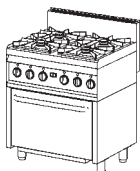
- Fächerbrenner und Backofen mit elektrischer Zündung
- Sicherheitsventil mit Thermoelement
- Gasbackofen mit Zeitschaltuhr
- Elektro-Multifunktions-Backofen 1/1 GN mit 9 verschiedenen Gararten, Grill Dreh- und Mehrfachspieß, Zeitschaltuhr, thermost. Regelung
- incl. 1 Backofenrost
- incl. 1 Fettauffangschale



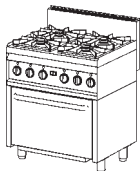
Abmessungen: B x T x H mm



65/80CFG-L 2 Brenner à 3,5 kW
800 x 650 x 870 mm 2 Brenner à 5,5 kW
22 kW Gasbackofen 4 kW



65/80CFGE-L 2 Brenner à 3,5 kW
800 x 650 x 870 mm 2 Brenner à 5,5 kW
Gas: 18 kW Elektro-Multifunktions-Backofen
Elektro: 3,11 kW, 230 V

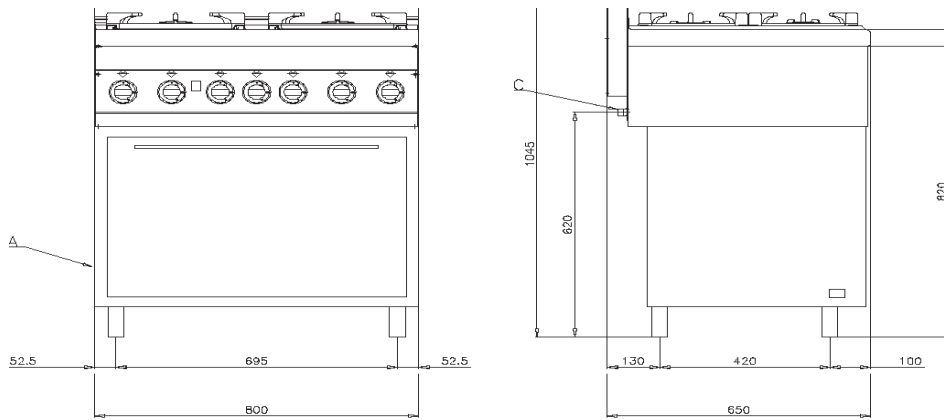


65/80CFGES-L 2 Brenner à 3,5 kW
800 x 650 x 870 mm 2 Brenner à 5,5 kW
Gas: 18 kW statischer Elektro-Backofen
Elektro: 2,81 kW, 230 V

LIEFERZEIT: 1 - 3 Wochen u.ü.V.

Technische Daten finden Sie auf der Rückseite

Technische Daten



Bezeichnung	A	B	C
CFG-L	Typenschild	-	Gas-Anschluß
CFGE-L	Typenschild	-	Gas-Anschluß
CFGES-L	Typenschild	-	Gas-Anschluß

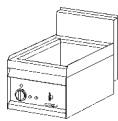


Nudelkocher - Elektro und Gas



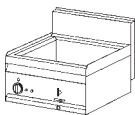
- 65/60CPE-L, 65/60CPE-L und 65/60CPG-L sind Tischgeräte zum Aufstellen auf einen Unterbau
- Wasserablauf auf der Rückseite
- Modell 65/60CPGS-L als Standgerät
- Wasserablauf nach unten
- alle Geräte mit Kugelventil für den Wassereinlauf
- thermostatisch regelbar von 30° bis 110° (Elektro)

Abmessungen: B x T x H mm



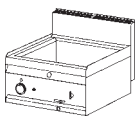
65/40CPE-L
400 x 650 x 290 mm
400 V, 4 kW

1 Becken 310 x 335 x 200 mm
Körbe: 2 x 150 x 290 x 150 mm
ca. 17 Liter, für GN 2/3 => Tischgerät



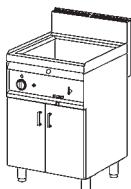
65/60CPE-L
600 x 650 x 290 mm
400 V, 6 kW

1 Becken 510 x 305 x 200 mm
Körbe: 3 x 150 x 290 x 150 mm
ca. 25 Liter, für GN 1/1 => Tischgerät



65/60CPG-L
600 x 650 x 290 mm
14 kW

1 Becken 460 x 350 x 250 mm
3 Körbe à 135 x 325 x 110 mm
Becken: ca. 27 Liter => Tischgerät



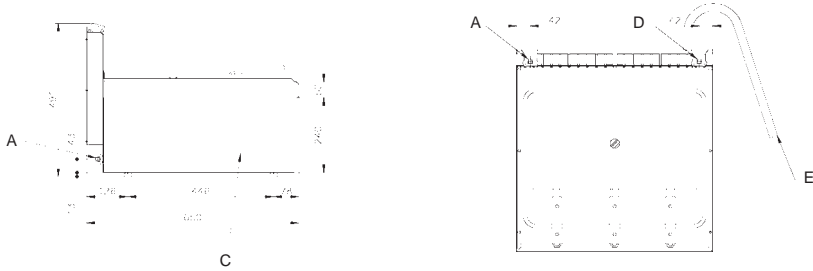
65/60CPGS-L
600 x 650 x 870 mm
13,5 kW

1 Becken 510 x 310 x 300 mm
3 Körbe à 160 x 290 x 200 mm
Becken: ca. 40 Liter => Standgerät

LIEFERZEIT: 1 - 3 Wochen u.ü.V.

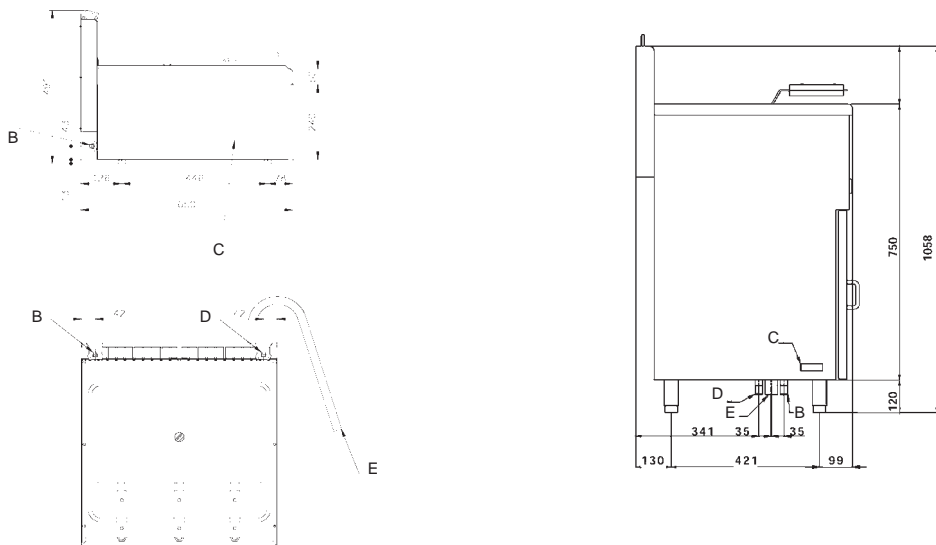
Technische Daten finden Sie auf der Rückseite

Technische Daten



Bezeichnung	A	B	C	D	E
CPE-L	Elektro-Anschluss	nicht vorhanden	Typenschild	Wasserzulauf	Wasserablauf

Technische Daten



Bezeichnung	A	B	C	D	E
CPG-L	nicht vorhanden	Gas-Anschluss	Typenschild	Wasserzulauf	Wasserablauf
CPGS-L	nicht vorhanden	Gas-Anschluss	Typenschild	Wasserzulauf	Wasserablauf

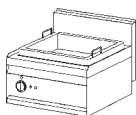


Bratpfanne Elektro und Gas



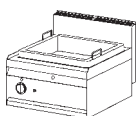
- Elektro-Ausführung: thermostatisch regelbar von 50° bis 300°
- Gas-Ausführung: piezoelektrische Zündung, Pilotflamme und Thermo-element
- Becken an den Griffen herausnehmbar
- Deckel im Zubehör

Abmessungen: B x T x H mm



65/60BRE-L
600 x 650 x 290 mm
400 V, 6 kW

Becken: ca. 20 Liter
505 x 410 x 100 mm



65/60BRG-L
600 x 650 x 290 mm
6,9 kW

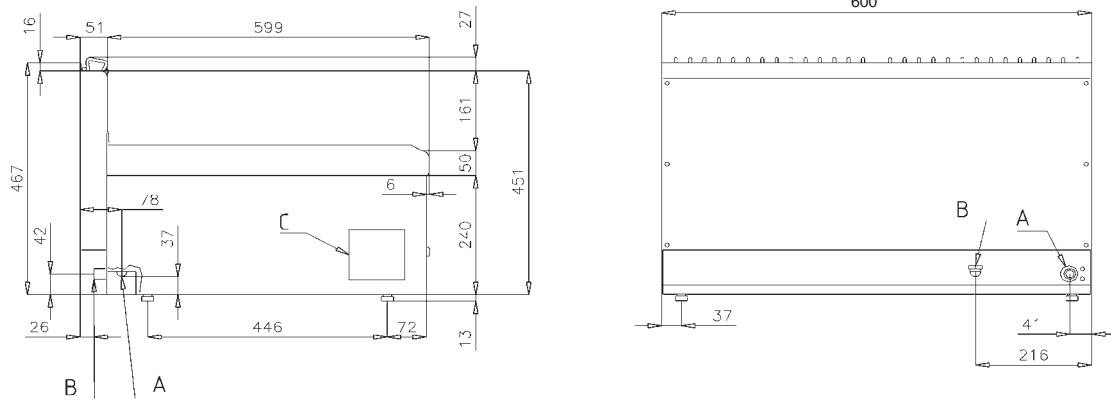
Becken: ca. 20 Liter
505 x 410 x 100 mm

LIEFERZEIT: 1 - 3 Wochen u.ü.V.



Technische Daten finden Sie auf der Rückseite

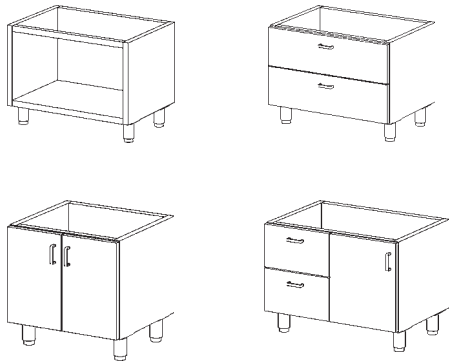
Technische Daten



Bezeichnung	A	B	C
BRE-L	Elektro-Anschluss	nicht vorhanden	Typens child
BRG-L	nicht vorhanden	Gas-Anschluss	Typens child



Unterbauten



- Unterbaul dreiseitig geschlossen, mit Ablageboden, **vorne offen**
- Unterbau dreiseitig geschlossen, **mit Schubladen**
- Unterbau dreiseitig geschlossen mit Ablageboden, **vorne mit Flügeltüren**
- Unterbau dreiseitig geschlossen, **1 Tür und 2 Schubladen (2x GN 1/1)**

Unterbauten vorne offen

65/40B-L	400 x 535 x 580 mm
65/60B-L	600 x 535 x 580 mm
65/80B-L	800 x 535 x 580 mm
65/100B-L	1000 x 535 x 580 mm
65/120B-L	1200 x 535 x 580 mm

Unterbauten mit Türen

65/40BP-L	400 x 535 x 580 mm
65/60BP-L	600 x 535 x 580 mm
65/80BP-L	800 x 535 x 580 mm
65/100BP-L	1000 x 535 x 580 mm
65/120BP-L	1200 x 535 x 580 mm

Unterbauten mit Schubladen

65/40BC-L	400 x 535 x 580 mm
65/60BC-L	600 x 535 x 580 mm
65/80BC-L	800 x 535 x 580 mm

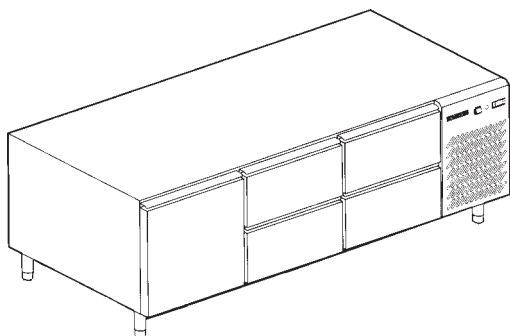
Unterbauten mit Schubladen und Tür

65/80BPC-L	800 x 535 x 580 mm
65/100BPC-L	1000 x 535 x 580 mm
65/120BPC-L	1200 x 535 x 580 mm

LIEFERZEIT: 1 - 3 Wochen u.ü.V.

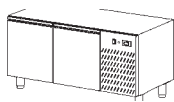


Kühl - Unterbauten

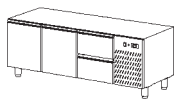


- Zum Aufstellen der Tischgeräte
- Temperaturbereich:
-2° bis +8°
- je Tür ein Rost GN 1/1

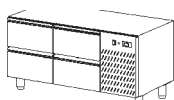
Abmessungen: B x T x H mm



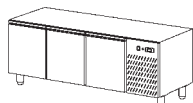
65/120R-L mit 2 Türen
1200 x 630 x 610 mm 0,35 kW, 230 V



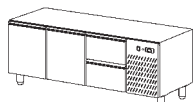
65/120R2C-L mit 1 Tür und 2 Schubladen
1200 x 630 x 610 mm 0,35 kW, 230 V



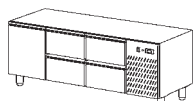
65/120R4C-L mit 4 Schubladen
1200 x 630 x 610 mm 0,35 kW, 230 V



65/160R-L mit 3 Türen
1600 x 630 x 610 mm 0,385 kW, 230 V



65/160R2C-L mit 2 Türen und 2 Schubladen
1600 x 630 x 610 mm 0,385 kW, 230 V



65/160R4C-L mit 1 Tür und 4 Schubladen
1600 x 630 x 610 mm 0,385 kW, 230 V

LIEFERZEIT: 1 - 3 Wochen u.ü.V.



Zubehör

<u>Bezeichnung</u>	<u>Beschreibung</u>	<u>Artikel-Nr.</u>	<u>Preis</u>
Tür für Unterbau	mit Rechtsanschlag	65/30PDX-L	
Tür für Unterbau	mit Linksanschlag	65/30PSX-L	
Tür für Unterbau	mit Rechtsanschlag	65/40PDX-L	
Tür für Unterbau	mit Linksanschlag	65/40PSX-L	
Schubladen	2 x GN 1/1, Kunststoff 2 x 170 x 465 x 150 mm	65/40C2-L 65/60C2-L	
Schubladen	4 x GN 1/1, Kunststoff	65/80C2-L	
Trennwand	zum Einbau eines 65/40C2-L in einen Unterbau 65/80B-L	65/TW-L	
Auflageschienen	2 Stück => 1 Set für Backbleche, 4-etagig	65/RG2-L	
Klemmsteg	für alle Geräte Serie 650	65/CG-L	
Schneidebrett	für 65/40PLC-L	70/40T-L	
Schneidebrett	für 65/60PLC-L	70/60T-L	
Schneidebrett	für 65/80PLC-L	70/80T-L	
Schneidebrett	für 65/100PLC-L	70/100T-L	
Backblech	GN 1/1, 20 mm hoch	20028632	
Backblech	GN 1/1, 40 mm hoch	20028634	
Backblech	GN 1/1, 60 mm hoch	20028636	
Fortkochplatte, glatt	350 x 270 mm, 1 Flamme	65/PL1F-L	
Fortkochplatte, geriffelt	350 x 270 mm, 1 Flamme	65/PR1F-L	
Fortkochplatte, glatt	350 x 570 mm, 2 Flammen	65/PL2F-L	
Fortkochplatte, geriffelt	350 x 570 mm, 2 Flammen	65/PR2F-L	
Reduzierstern	250 x 250 mm	699999	

LIEFERZEIT: 1 - 3 Wochen u.ü.V.



Zubehör

Friteusenkörbe	100 x 300 x 120 mm für FRE / FRG	531013200
	460 x 300 x 100 mm für FRE	531043900
	425 x 310 x 100 mm für FRG	531024300
	140 x 330 x 120 mm für FRG	531013500
Nudelkörbe	160 x 140 x 200 mm für CPG	531032500
Rost für GRE + GRL	380 x 470 mm für 400 mm breite Geräte	681011-L
	280 x 470 mm für 600 mm breite Geräte	681013-L
Infrarotsähler	390 x 500 x 370 mm für SPE	651330
Reinigungsschaber	für die Bratplatten, glatt	531040800
Reinigungsschaber	für die Bratplatten, geriffelt	544023800
Klingen	für Reinigungsschaber	531040900
Lavasteine	1 kg Beutel	699002K
Deckel für Kippbratpfanne	Gas & Elektro	651350
Rutsche	für 65/60FRE18-L	651360
	für 65/60FRG20-L	651361

LIEFERZEIT: 1 - 3 Wochen u.ü.V.