



## Inhaltsverzeichnis Bautiefe 600

---

<b>Arbeitsplatten Spülelement</b>		<b>Seite 1.2/1</b>
<b>Bain-Marie</b>	<i>Elektro</i>	<b>Seite 1.2/2</b>
<b>Friteusen Frittenwanne</b>	<i>Elektro und Gas Elektro</i>	<b>Seite 1.2/3</b>
<b>Bratplatten</b>	<i>Elektro glatte und geriffelte Bratflächen</i>	<b>Seite 1.2/4</b>
<b>Bratplatten</b>	<i>Gas glatte und geriffelte Bratflächen</i>	<b>Seite 1.2/5</b>
<b>Bratplatten</b>	<i>Elektro hartverchromte Bratflächen</i>	<b>Seite 1.2/6</b>
<b>Bratplatten</b>	<i>Gas hartverchromte Bratflächen</i>	<b>Seite 1.2/7</b>
<b>Herd mit Gasbackofen Herde mit Umluftbackofen</b>	<i>Gas Gas / Elektro</i>	<b>Seite 1.2/8</b>
<b>Kochfelder</b>	<i>Elektro und Gas</i>	<b>Seite 1.2/9</b>
<b>Unterbauten</b>	<i>offen und dreiseitig geschlossen</i>	<b>Seite 1.2/10</b>
<b>Zubehör</b>	<i>Klemmstege, GN-Behälter, Einsätze, Allgemeines</i>	<b>Seite 1.2/11</b>





## Bautiefe 600 Tischgeräte

### Arbeitsplatten Spül-Element



- Arbeitsplatte mit Schublade
- Spül-Element (ohne Abbildung)  
incl. Armatur

Abmessungen: B x T x H mm



**60/30PLC** mit CNS-Schublade 3/4GN  
300 x 600 x 280 mm



**60/60PLC** mit CNS-Schublade 6/4GN  
600 x 600 x 280 mm



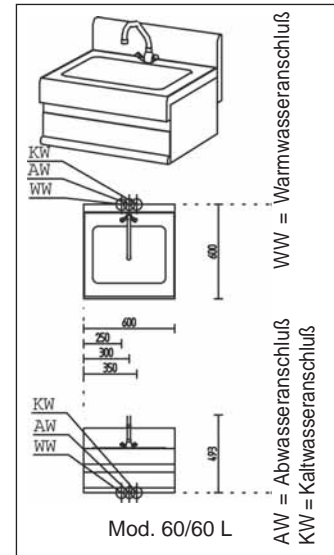
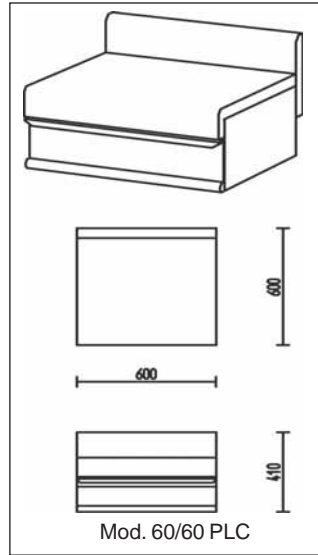
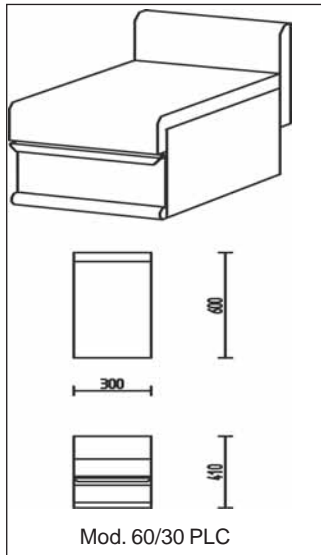
**60/60L** Beckenmaß: 400 x 400 x 200 mm  
600 x 600 x 280 mm Standardmischbatterie ø 28 mm



**LIEFERZEIT:** ca. 2 - 3 Wochen u.Ü.V.

Technische Daten und Zubehör  
finden Sie auf der Rückseite

# Technische Daten



## Zubehör

### Klemmstege Serie 600

zur Verbindung von zwei Geräten

Standardgerät + Standardgerät	<b>60/CG</b>
Standardgerät + Bratplatte rechts	<b>60/CGFT-DX</b>
Standardgerät + Bratplatte links	<b>60/CGFT-SX</b>



## Bautiefe 600 Tischgeräte

### Bain-Marie (Wasserbad)



- Beckentiefe 150 mm
- Thermostatische Regelung von 30° bis 90 °C
- Kugelventil für den Wasserauslaß
- incl. einem gelochten Einlegeboden
- Becken trockenbeheizt, Heizkörper sind unter dem Beckenboden angeordnet



Abmessungen: B x T x H mm



**60/30BME** Becken 3 x 1/4GN, 150 mm hoch  
300 x 600 x 280 mm 240 V, 1,5 kW



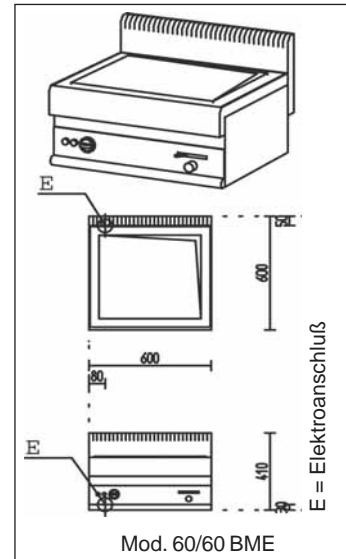
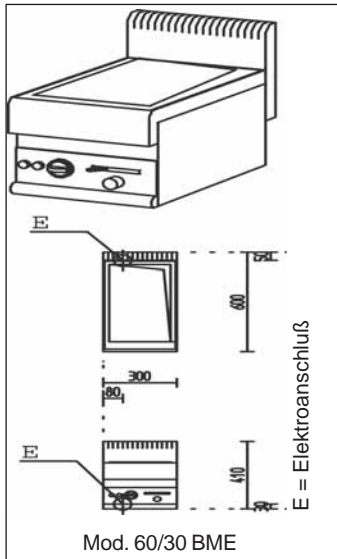
**60/60BME** Becken 6 x 1/4GN, 150 mm hoch  
600 x 600 x 280 mm 240 V, 3 kW

**LIEFERZEIT:** ca. 2 - 3 Wochen u.Ü.V.



Technische Daten und Zubehör  
finden Sie auf der Rückseite

# Technische Daten



## Zubehör

### Zubehör:

GN-Behälter für Bain Marie

1/1GN	530 x 325 x 150 mm	<b>946020</b>
2/3GN	354 x 325 x 150 mm	<b>946021</b>
1/2GN	265 x 325 x 150 mm	<b>946022</b>
1/3GN	176 x 325 x 150 mm	<b>946023</b>
1/4GN	265 x 162 x 150 mm	<b>946024</b>
1/6GN	176 x 162 x 150 mm	<b>946025</b>

### Klemmstege Serie 600

zur Verbindung von zwei Geräten

Standardgerät + Standardgerät	<b>60/CG</b>
Standardgerät + Bratplatte rechts	<b>60/CGFT-DX</b>
Standardgerät + Bratplatte links	<b>60/CGFT-SX</b>



## Bautiefe 600 Tischgeräte

### Friteusen Elektro und Gas



- Regelarmatur vollzündgesichert mit Thermoelement, Zündflamme und Piezozündung (Gas)
- Thermostatische Regelung von 100° bis 180 °C (Elektro)
- incl. Fettfilter pro Becken
- incl. 1 Frittierkorb mit Wärmeschutzgriff pro Becken
- incl. 1 Abdeckblech pro Becken

Abmessungen: B x T x H mm



**60/30FRE** 1 Becken á 10 Liter  
300 x 600 x 280 mm Elektro: 400 V, 7,5 kW



**60/60FRE** 2 Becken á 10 Liter  
600 x 600 x 280 mm Elektro: 400 V, 15 kW



**60/30FRG** 1 Becken á 8 Liter  
300 x 600 x 280 mm Gas: 6,8 kW



**60/60FRG** 2 Becken á 8 Liter  
600 x 600 x 280 mm Gas: 13,6 kW

### Frittenwanne Elektro



- Keramischer Heizkörper
- incl. herausnehmbarem gelochten Boden
- Becken 1/2GN
- Beckentiefe 150 mm

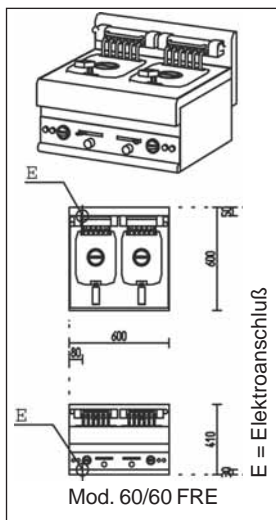
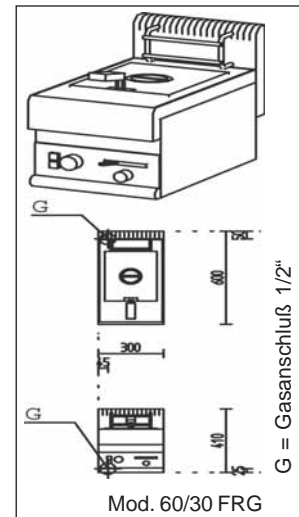
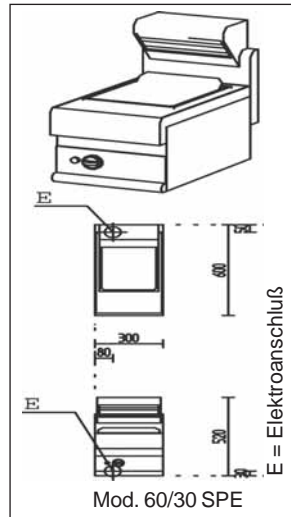
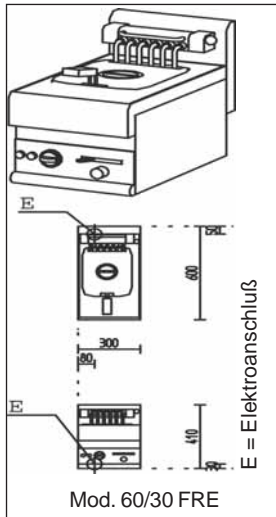


**60/30SPE** 240 V, 1 kW  
300 x 600 x 280 mm

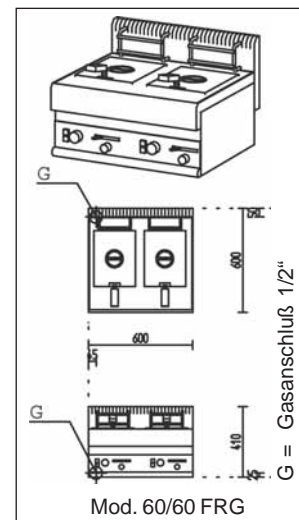
**LIEFERZEIT:** ca. 2 - 3 Wochen u.Ü.V.

Technische Daten und Zubehör finden Sie auf der Rückseite

# Technische Daten



Geeignet und zugelassen für Flüssig-Gas und Erdgas. Werkseitig auf Erdgas H eingestellt, die Düsensätze für Flüssig-Gas liegen den Geräten bei (ohne Aufpreis)



## Zubehör

### Zubehör:

Frittierkörbe für Friteusen

1/1 Korb 300 x 220 x 110 mm für FRE

1/1 Korb 255 x 230 x 110 mm für FRG

1/2 Korb 255 x 110 x 110 mm für FRE/FRG

**683000**

**683011**

**C1/FR**

### Klemmstege Serie 600

zur Verbindung von zwei Geräten

Standardgerät + Standardgerät **60/CG**

Standardgerät + Bratplatte rechts **60/CGFT-DX**

Standardgerät + Bratplatte links **60/CGFT-SX**



### Bratplatten - Griddleplatten - Elektro



- Thermostatische Regelung von 50° bis 300 °C
- incl. Resteschublade
- Abmessungen: B x T x H mm
 

60/30	300 x 600 x 280 mm
60/60	600 x 600 x 280 mm



**60/30FTE** glatte Bratfläche  
400 V, 3 kW



**60/30FTRE** geriffelte Bratfläche  
400 V, 3 kW



**60/60FTE** glatte Bratfläche  
400 V, 6 kW



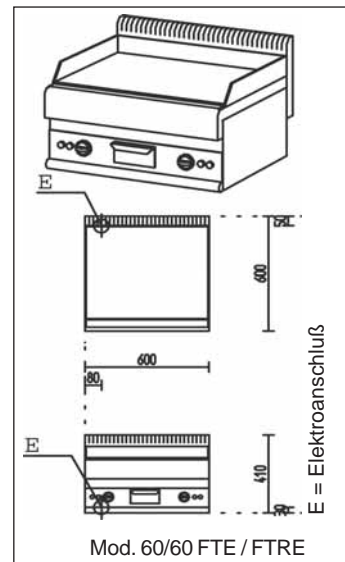
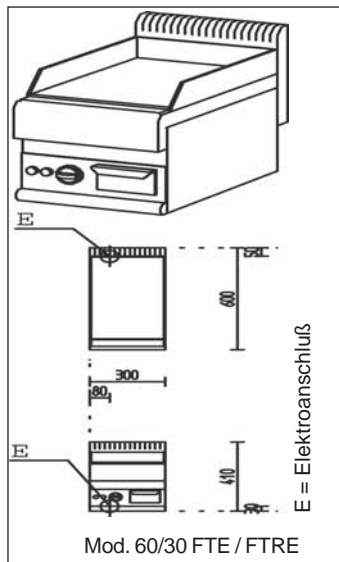
**60/60FTRE** halb glatte/halb geriffelte Bratfläche  
400 V, 6 kW

**LIEFERZEIT:** ca. 2 - 3 Wochen u.Ü.V.

Technische Daten und Zubehör  
finden Sie auf der Rückseite



# Technische Daten



## Zubehör

### Zubehör:

Schaber für Fettrückstände auf  
Bratplatten mit glatter Bratfläche

**RAS-FT**

### Klemmstege Serie 600

zur Verbindung von zwei Geräten

Standardgerät + Standardgerät	<b>60/CG</b>
Standardgerät + Bratplatte rechts	<b>60/CGFT-DX</b>
Standardgerät + Bratplatte links	<b>60/CGFT-SX</b>
Bratplatte + Bratplatte	<b>60/CGFT-FT</b>



## Bautiefe 600 Tischgeräte

### Bratplatten - Griddleplatten - Gas



- Regelarmatur vollzündgesichert mit Thermoelement, Zündflamme und Piezozündung

- incl. Resteschublade

- Abmessungen: B x T x H mm

60/30                    300 x 600 x 280 mm

60/60                    600 x 600 x 280 mm



**60/30FTG**

glatte Bratfläche

5,2 kW



**60/30FTRG**

glatte Bratfläche

5,2 kW



**60/60FTG**

glatte Bratfläche

10,4 kW



**60/60FTRG**

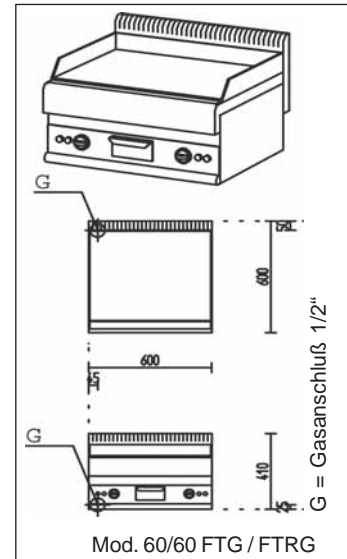
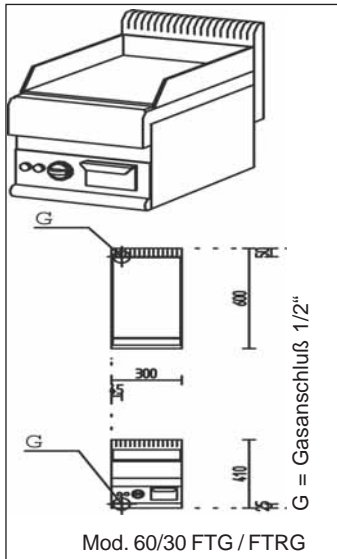
halb glatte/halb geriffelte Bratfläche

10,4 kW

**LIEFERZEIT:** ca. 2 - 3 Wochen u.Ü.V.

Technische Daten und Zubehör  
finden Sie auf der Rückseite

# Technische Daten



## Zubehör

### Zubehör:

Schaber für Fettrückstände auf  
Bratplatten mit glatter Bratfläche

**RAS-FT**

### Klemmstege Serie 600

zur Verbindung von zwei Geräten

Standardgerät + Standardgerät	<b>60/CG</b>
Standardgerät + Bratplatte rechts	<b>60/CGFT-DX</b>
Standardgerät + Bratplatte links	<b>60/CGFT-SX</b>
Bratplatte + Bratplatte	<b>60/CGFT-FT</b>



### Bratplatten - Hartverchromt - Elektro



#### Hartverchromte Bratfläche

- Thermostatische Regelung von 50° bis 300 °C
- incl. Resteschublade
- Abmessungen: B x T x H mm
 

60/30	300 x 600 x 280 mm
60/60	600 x 600 x 280 mm



**60/30FTEC** glatte Bratfläche  
400 V, 3 kW



**60/30FTREC** geriffelte Bratfläche  
400 V, 3 kW



**60/60FTEC** glatte Bratfläche  
400 V, 6 kW



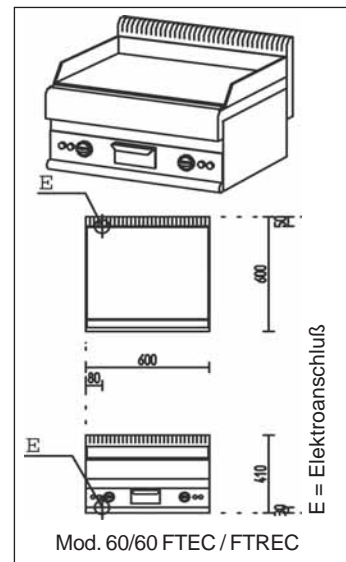
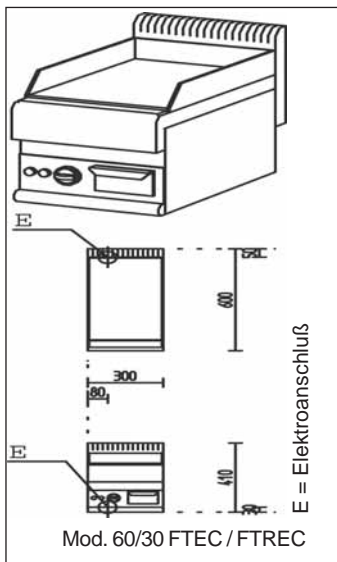
**60/60FTREC** halb glatte/halb geriffelte Bratfläche  
400 V, 6 kW



**LIEFERZEIT:** ca. 2 - 3 Wochen u.Ü.V.

Technische Daten und Zubehör  
finden Sie auf der Rückseite

# Technische Daten



## Zubehör

### Zubehör:

Schaber für Fettrückstände auf  
Bratplatten mit glatter Bratfläche

**RAS-FT**

### Klemmstege Serie 600

zur Verbindung von zwei Geräten

Standardgerät + Standardgerät	<b>60/CG</b>
Standardgerät + Bratplatte rechts	<b>60/CGFT-DX</b>
Standardgerät + Bratplatte links	<b>60/CGFT-SX</b>
Bratplatte + Bratplatte	<b>60/CGFT-FT</b>



### Bratplatten - Hartverchromt - Gas



#### Hartverchromte Bratfläche

- Regelarmatur vollzündgesichert mit Thermoelement, Zündflamme und Piezozündung
- incl. Resteschublade
- Abmessungen: B x T x H mm
 

60/30	300 x 600 x 280 mm
60/60	600 x 600 x 280 mm



**60/30FTGC** glatte Bratfläche  
5,2 kW



**60/30FTRGC** geriffelte Bratfläche  
5,2 kW



**60/60FTGC** glatte Bratfläche  
10,4 kW

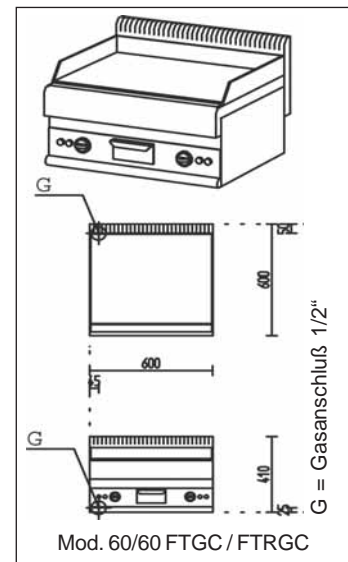
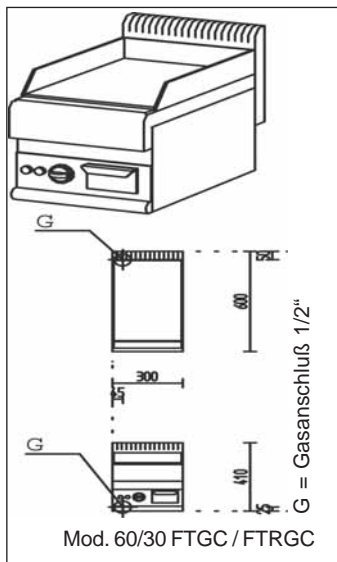


**60/60FTRGC** halb glatte/halb geriffelte Bratfläche  
10,4 kW

**LIEFERZEIT:** ca. 2 - 3 Wochen u.Ü.V.

Technische Daten und Zubehör  
finden Sie auf der Rückseite

# Technische Daten



## Zubehör

### Zubehör:

Schaber für Fettrückstände auf  
Bratplatten mit glatter Bratfläche

**RAS-FT**

### Klemmstege Serie 600

zur Verbindung von zwei Geräten

Standardgerät + Standardgerät	<b>60/CG</b>
Standardgerät + Bratplatte rechts	<b>60/CGFT-DX</b>
Standardgerät + Bratplatte links	<b>60/CGFT-SX</b>
Bratplatte + Bratplatte	<b>60/CGFT-FT</b>



### Herde mit Gas- oder Elektrobackofen



- Backofen-Innenmaß: B x T x H  
440 x 350 x 320 mm
- incl. 1 Backofenrost: 440 x 350 mm

Abmessungen: B x T x H mm



**60/60CFE** 4 runde Kochplatten  $\varnothing$  185 mm á 1,5 kW  
 600 x 600 x 850 mm Umluftbackofen 2,2 kW  
 Elektro: 400 V, 8,2 kW 6 stufige Temperatureinstellung  
 Umluftbackofen mit thermostatischer  
 Regelung von 100° bis 300 °C



**60/60CFG** 2 Brenner 2,8 kW  
 600 x 600 x 850 mm 2 Brenner 3,3 kW  
 Gesamtanschlußwert: Backofen 2,3 kW  
 Gas: 14,5 kW Vollzündgesicherte Regelarmaturen  
 Elektro: 1,4 kW mit Thermoelement und Fächerbrenner  
 Piezoelektrische Zündung



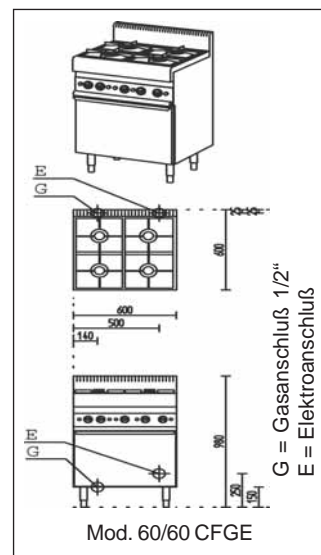
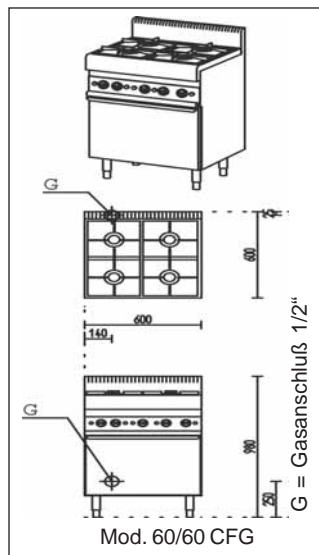
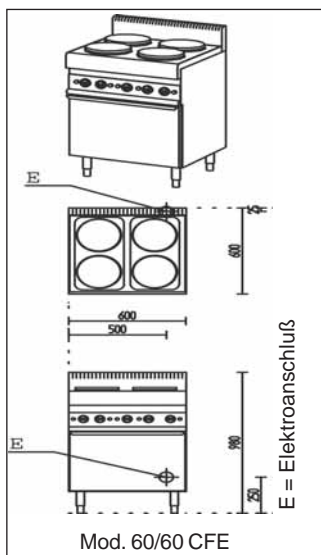
**60/60CFGE** 2 Brenner 2,8 kW  
 600 x 600 x 850 mm 2 Brenner 3,3 kW  
 Gesamtanschlußwert: Umluftbackofen 2,2 kW  
 Gas: 12,2 kW Vollzündgesicherte Regelarmaturen  
 Elektro: 2,2 kW mit Thermoelement und Fächerbrenner  
 Umluftbackofen mit thermostatischer  
 Regelung von 100° bis 300 °C

**LIEFERZEIT:** ca. 2 - 3 Wochen u.Ü.V.

Technische Daten und Zubehör  
finden Sie auf der Rückseite



# Technische Daten



Geeignet und zugelassen für Flüssig-Gas und Erdgas. Werkseitig auf Erdgas H eingestellt, die Düsensätze für Flüssig-Gas liegen den Geräten bei (ohne Aufpreis)

## Zubehör

### Zubehör:

Backofenrost  
Backofenblech  
Reduzierstern für Gasherd

**60/GF**  
**60/TF**  
**699999**

### Klemmstege Serie 600

zur Verbindung von zwei Geräten

Standardgerät + Standardgerät **60/CG**  
Standardgerät + Bratplatte rechts **60/CGFT-DX**  
Standardgerät + Bratplatte links **60/CGFT-SX**



## Bautiefe 600 Tischgeräte

### Kochfeld Elektro



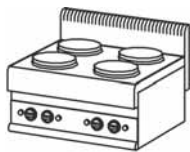
- Kochplatten ø 185 mm á 1,5 kW
- 6 stufige Temperatureinstellung



Abmessungen: B x T x H mm



**60/30PCE**      2 Kochfelder á 1,5 kW  
300 x 600 x 280 mm  
400 V, 3 kW



**60/60PCE**      4 Kochfelder á 1,5 kW  
600 x 600 x 280 mm  
400 V, 6 kW

### Kochfeld Gas



- Vollzündgesicherte Regelarmaturen mit Thermoelement
- Fächerbrenner mit Piezozündung



**60/30PCG**      1 Brenner 2,8 kW  
300 x 600 x 280 mm      1 Brenner 3,3 kW  
6,1 kW

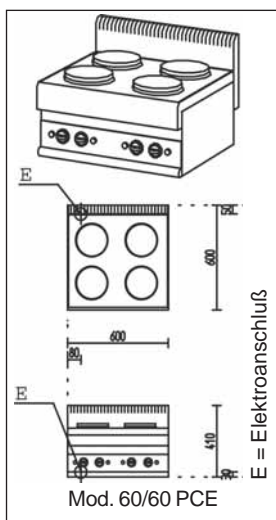
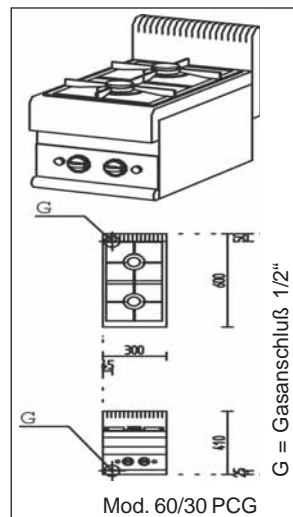
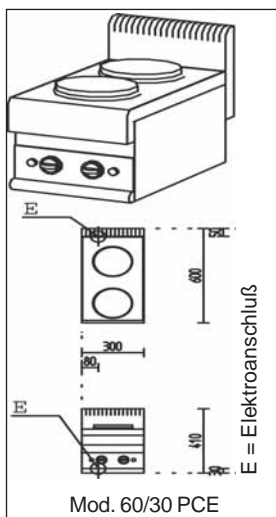


**60/60PCG**      2 Brenner 2,8 kW  
600 x 600 x 280 mm      2 Brenner 3,3 kW  
12,2 kW

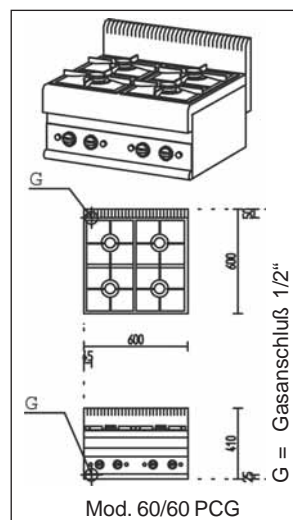
**LIEFERZEIT:** ca. 2 - 3 Wochen u.Ü.V.

Technische Daten und Zubehör  
finden Sie auf der Rückseite

# Technische Daten



Geeignet und zugelassen für Flüssig-Gas und Erdgas. Werkseitig auf Erdgas H eingestellt, die Düsensätze für Flüssig-Gas liegen den Geräten bei (ohne Aufpreis)



## Zubehör

### Zubehör:

Reduzierstern für Gaskochfeld

**699999**

### Klemmstege Serie 600

zur Verbindung von zwei Geräten

Standardgerät + Standardgerät **60/CG**

Standardgerät + Bratplatte rechts **60/CGFT-DX**

Standardgerät + Bratplatte links **60/CGFT-SX**



### Unterbauten



- dreiseitig geschlossen
- Vorne offen
- Lieferung erfolgt ohne Türen und ohne Schubladen, siehe Zubehör

Abmessungen: B x T x H mm



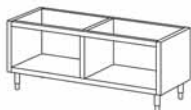
**60/30B** für ein 300 mm breites Tischgerät  
300 x 490 x 570 mm



**60/60B** für ein 600 mm breites Tischgerät  
600 x 490 x 570 mm



**60/90B** für ein 300 mm breites Tischgerät  
900 x 490 x 570 mm und ein 600 mm breites Tischgerät



**60/120B** für zwei 600 mm breite Tischgeräte  
1200 x 490 x 570 mm



**60/30CV** für ein 300 mm breites Tischgerät  
300 x 490 x 570 mm Untergestell offen



**60/60CV** für ein 600 mm breites Tischgerät  
600 x 490 x 570 mm Untergestell offen

**LIEFERZEIT:** ca. 2 - 3 Wochen u.Ü.V.

Zubehör finden Sie auf  
der Rückseite

# Zubehör

## Zusatzausstattung:

Tür für Unterbau links  
Tür für Unterbau rechts  
2 Türen-Set für Unterbau

**60/30PSX**  
**60/30PDX**  
**60/60P2**

Schubladeneinsatz  
für Gerätebreite 300 mm  
für Gerätebreite 600 mm

**60/30C2**  
**60/60C2**

## Zubehör:

Gittereinsatz  
für Gerätebreite 300 mm  
für Gerätebreite 600 mm

**60/RG2**

Rost (Cr) für Gittereinsatz 300 mm  
Rost (Cr) für Gittereinsatz 600 mm

**60/30G**  
**60/60G**



<u>Bezeichnung</u>	<u>Beschreibung</u>	<u>Artikel-Nr.</u>
Türen	für Unterbau links für Unterbau rechts	60/30PSX 60/30PDX
2 Türen	für Unterbau	60/60P2
Schubladeneinsatz	für Gerätebreite 300 mm für Gerätebreite 600 mm	60/30C2 60/60C2
Gittereinsatz	für Gerätebreite 300 mm und 600 mm	60/RG2
Rost (Cr)	für Gittereinsatz 300 mm	60/30G
Rost (Cr)	für Gittereinsatz 600 mm	60/60G
Frittierkörbe		
Elektro-Fritteusen	300x220x110 mm	683000
Gas-Fritteusen	255x230x110 mm	683011
Elektro/Gas-Fritteusen	255x110x110 mm	C1/2FR
Reduzierstern	für Gasherd	699999
Schaber	für glatte Bratplatten	RAS-FT
Klemmstege 600	Standardgerät + Standardgerät Standardgerät + Bratplatte rechts Standardgerät + Bratplatte links	60/CG 60/CGFT-DX 60/CGFT-SX
GN-Behälter für Bain Marie		
1/1GN	530 x 325 x 100 mm	946020
2/3GN	354 x 325 x 100 mm	946021
1/2GN	265 x 325 x 100 mm	946022
1/3GN	176 x 325 x 100 mm	946023
1/4GN	265 x 162 x 100 mm	946024
1/6GN	176 x 162 x 100 mm	946025

**LIEFERZEIT:** ca. 2 - 3 Wochen u.Ü.V.