

Apparate und Green Vac

Preise gültig ab 1.4.2014

SALVIS AG

Nordstrasse 15
CH-4665 Oftringen
Tel. +41 (0)62 788 18 18
Fax. +41 (0)62 788 18 98
Internet: www.salvis.ch
E-Mail: info@salvis.ch



Druck-Steamer Vitality Pro	1.1
Mit Enthärter, ohne Kerntemperaturfühler	1.1
Mit Enthärter, mit Kerntemperaturfühler	1.1
Optionen	1.1
Zubehör und Verbrauchsmaterial	1.1
Combi-Steamer	2.1
CUCINA 623T - 6 x GN 2/3	2.1
Zubehör und Verbrauchsmaterial CUCINA 623T	2.2
CUCINA 611T - 6 x GN 1/1	2.3
Zubehör und Verbrauchsmaterial CUCINA 611T	2.4
CUCINA 1011T - 10 x GN 1/1	2.5
Zubehör und Verbrauchsmaterial CUCINA 1011T	2.6
CUCINA 611QT - 6 x GN 1/1	2.7
Zubehör und Verbrauchsmaterial CUCINA 611QT	2.8
CUCINA 1011QT - 10 x GN 1/1	2.9
Zubehör und Verbrauchsmaterial CUCINA 1011QT	2.10
CUCINA 2011QT - 20 x GN 1/1	2.11
Zubehör und Verbrauchsmaterial CUCINA 2011QT	2.12
CUCINA 621QT - 6 x GN 2/1	2.13
Zubehör und Verbrauchsmaterial CUCINA 621QT	2.14
CUCINA 1021QT - 10 x GN 2/1	2.15
Zubehör und Verbrauchsmaterial CUCINA 1021QT	2.16
CUCINA 2021QT - 20 x GN 2/1	2.17
Zubehör und Verbrauchsmaterial CUCINA 2021QT	2.18
GN Zubehör - Starter Set CUCINA	2.19
Bankettsysteme CUCINA	2.20
Kondensationshauben CUCINA	2.21
Zusatzleistungen CUCINA	2.21
Doppelstockausführungen CUCINA	2.22
Sonderspannungen CUCINA	2.23
Aufbau Systemschlüssel CUCINA	13.24
Salamander	3.1
Vitesse	3.1
Zubehör und Verbrauchsmaterial zu Vitesse	3.1
Classic	3.1
Classic Pro	3.2
Zubehör und Verbrauchsmaterial zu Classic / Classic Pro	3.2

Thermische Kocheinheiten	4.1
Smartline	4.1
Combi-Griddle (Universalbräter)	4.1
Grill-Griddle-Platte breit	4.2
Griddle-Platte schmal	4.3
Griddle-Platte breit	4.4
Grill-Platte schmal	4.5
Grill-Platte breit	4.6
Pasta-Kocher, excl. Pastakörbe, inkl. Einlegeboden gelocht	4.7
Bain-Marie / Wasserbad ohne Niveauregulierung	4.8
Ceran-Kocheinheit - 2 Heizzonen	4.9
Gas-Kocheinheit	4.10
Induktions-Kocheinheit - 1 Heizzone	4.11
Induktions-Kocheinheit - 2 Heizzonen	4.11
Induktions-WOK	4.12
Fritteuse - 1 Becken, 6-7 Liter, inklusive Frittierkorb	4.13
Frittenwanne "Silofrit"	4.14
Arbeitseinheit	4.14
Mobiles Kochen mit Fresh&Smart	4.15
Fresh&Smart - Smart 1100 mm	4.15
Optionen	4.15
Zubehör und Verbrauchsmaterial	4.15
Marmite	6.1
Marmite 800 Plus	6.1
Marmite 800 Plus-W - mit manuellem Wasserzulauf	6.1
Entleerungswagen für Marmite 800 Plus / 800 Plus-W	6.1
Zubehör und Verbrauchsmaterial	6.1
GreenVac	8.1
Set: GN-Behälter, verstärkt - inkl. Deckel, Dichtung, Ventil	8.1
GN-Behälter, verstärkt	8.1
Deckel aus Spezialkunststoff - zu GreenVac-Behälter	8.1
Deckeldichtung - zu GreenVac-Deckel	8.1
Ventil - zu GreenVac-Deckel	8.1
Benennungsschild - zu GreenVac-Deckel	8.1
Einlegeboden perforiert aus Polycarbonat	8.1
Distanzbolzen zu Einlegeboden - 1/1 und 1/2 - Set à 4 Stück	8.1
Hold-o-mat	10.1
Hold-o-mat "2/3"	10.1
Hold-o-mat "klein"	10.1
Hold-o-mat "klein" mit Kerntemperaturfühler	10.1
Hold-o-mat "gross"	10.1

Salvis Standfritteusen Fryline	12.1
SFR21S Standmodelle 400 V, inkl. Frittierkorb 200	12.1
Zubehör und Optionen SFR21S	12.1
SFR31S Standmodelle 400 V, inkl. Frittierkorb 300	12.2
Zubehör und Optionen SFR31S	12.2
SFR41S Standmodelle 400 V, inkl. Frittierkorb 400	12.3
Zubehör und Optionen SFR41S	12.3
SFR42S Standmodelle 400 V, inkl. 2 Frittierkörbe 200	12.4
Zubehör und Optionen SFR42S	12.4
Allgemeine Verkaufs- und Lieferbedingungen	A

Druck-Steamer Vitality Pro



Der SALVIS Drucksteamer Vitality Pro - perfekte Garresultate in Rekordzeit: Schnell, gesund und hochwertig.

Wärmeabgabe sensibel:	0,62 kW	Abmessungen (B x T x H):	630 x 855 x 722 / 756 mm
Wärmeabgabe latent:	0,16 kW	Abmessungen Verpackung:	680 x 900 x 900 mm
Dampfabgabe:	0,23 kg/h	Gewicht netto / brutto:	ca. 88 kg / 102 kg
Durchschn. Wasserverbrauch:	ca. 30 L/h		

Mit Enthärter, ohne Kerntemperaturfühler

Art.-Nr.	Typ	Einschübe	Anschlusswerte
BI371400	SDS 1/1 P 16 E	3xGN 1/1-65, 2xGN 1/1-100	16 kW 400 V 3N 50 Hz, 25 A

Mit Enthärter, mit Kerntemperaturfühler

Art.-Nr.	Typ	Einschübe	Anschlusswerte
*) BI371408	SDS 1/1 P 16 EK	3xGN 1/1-65, 2xGN 1/1-100	16 kW 400 V 3N 50 Hz, 25 A

*) auch ab EXPRESS-Lager lieferbar!

Optionen

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
876472	DEP	Im Drucksteamer integrierte Druckerhöhungspumpe bei Fließdruck unter 2,0 bar
BI293340	LBS	Anschluss-Set zu Leistungsbegrenzungs-system
973904	HACCP	HACCP-Schnittstelle

Zubehör und Verbrauchsmaterial

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
954500		Druckminderer mit Manometer
BI172448	ELT01	Entlüftungstrichter komplett, bestehend aus Trichter mit Deckel und Rohr mit Entlüftungsstutzen (Syphon bauseits)
BI278223	SWA017	Wasserzulaufschlauch, Flex Panzerschlauch, 2 m, 3/4"
BI278583	KAS017	Kondensatablaufschlauch 2 m, dampfbeständig
959383	UG-SA	Untergestell Standard für Druck-Steamer, kompl. CrNiSt, allseitig offen, Füße höhenverstellbar, Masse (BxTxH): 620 x 720 x 900 mm
959391	UG-AK	Untergestell mit 10 Konsolen, für Druck-Steamer, kompl. CrNiSt, allseitig offen, Füße höhenverstellbar, Masse (BxTxH): 620 x 720 x 900 mm
959405	UG-AB	Untergestell mit Bodenblech zur Aufnahme Hold-o-mat, UG für Druck-Steamer, kompl. CrNiSt, allseitig offen, Füße höhenverstellbar, Masse (BxTxH): 620 x 720 x 900 mm
971693	UG-HA	Tisch Untergestell, Höhe 145 mm
975060	UG-DUO	Untergestell zur Aufnahme von zwei Druck-Steamern, Höhe 1177 mm, Füße höhenverstellbar
974897	STE SDS-D	Programmregister, laminiert, mit Steller, deutsch
974900	STE SDS-E	Programmregister, laminiert, mit Steller, englisch
974919	STE SDS-F	Programmregister, laminiert, mit Steller, französisch
956929	STE SDS-S	Programmregister, laminiert, mit Steller, spanisch
957011	STE SDS-I	Programmregister, laminiert, mit Steller, italienisch
974862	KHB SDS-D	Kochhandbuch deutsch
974870	KHB SDS-E	Kochhandbuch englisch
974889	KHB SDS-F	Kochhandbuch französisch
974875	KHB SDS-I	Kochhandbuch italienisch

CUCINA 623T - 6 x GN 2/3



CUCINA Easy

Combi-Steamer mit hochauflösendem Touch-Bildschirm und modernster elektronischer Steuerung. Schneller, direkter Abruf verschiedener Betriebsarten. Türe mit 3-fach-Isolierverglasung. 5-stufiger Lüfter mit Takten. Autoreverse. Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler. CombiStep mit 4 Garschritten. Feuchtigkeitseinstellung 0 bis 100%. Mit Brause und USB-Schnittstelle. Einschub für GN 2/3. Rostabstand 60 mm, optional 67 mm. Innen- und Aussengehäuse aus Chrom-Nickel-Stahl.

CUCINA Pro

Zusätzlich: Vollprogrammierbar. 300 Programmplätze à 20 Phasen. Kochbuch mit Programmlisten, Piktos, Favoriten, Kategorien, SmartCooking und Sonderprogrammen. Version: 6,3 kW / 3,8 kW Abmessungen (B x T x H): 550 x 629 x 764 mm Wärmeabgabe sensibel: . . . 0,76 kW / 0,46 kW Abmessungen Verpackung: . . . 630 x 860 x 935 mm Wärmeabgabe latent: . . . 1,134 kW / 0,684 kW Gewicht netto / brutto: Ca. 84 kg / 100 kg Dampfabgabe: 1,669 kg/h / 1,007 kg/h

400V-Anschlusswerte

Art.-Nr.	Typ	Einschübe	Anschlusswerte	Bemerkungen	AC = Autoclean
CS550100	SCS 623T-Pro-R	6 x GN 2/3	6,3 kW 400 V 3N 50/60 Hz, 3x16A	Pro, mit Brause, ohne AC, Rechts	
CS550101	SCS 623T-Pro-L	6 x GN 2/3	6,3 kW 400 V 3N 50/60 Hz, 3x16A	Pro, mit Brause, ohne AC, Links	
CS550106	SCS 623T-Easy-R	6 x GN 2/3	6,3 kW 400 V 3N 50/60 Hz, 3x16A	Easy, mit Brause, ohne AC, Rechts	
CS550107	SCS 623T-Easy-L	6 x GN 2/3	6,3 kW 400 V 3N 50/60 Hz, 3x16A	Easy, mit Brause, ohne AC, Links	

230V-Anschlusswerte

CS550110	SCS 623T-Pro-R	6 x GN 2/3	3,8 kW 230 V N 50/60 Hz, 1x16A	Pro, mit Brause, ohne AC, Rechts	
CS550111	SCS 623T-Pro-L	6 x GN 2/3	3,8 kW 230 V N 50/60 Hz, 1x16A	Pro, mit Brause, ohne AC, Links	
CS550116	SCS 623T-Easy-R	6 x GN 2/3	3,8 kW 230 V N 50/60 Hz, 1x16A	Easy, mit Brause, ohne AC, Rechts	
CS550117	SCS 623T-Easy-L	6 x GN 2/3	3,8 kW 230 V N 50/60 Hz, 1x16A	Easy, mit Brause, ohne AC, Links	

Optionen

Optionen CUCINA Pro Optionen CUCINA Easy

Art.-Nr.	Beschreibung
CW551001	Reinigungssystem Pulver
CW551006	Reinigungssystem Flüssig (für Flüssigreiner oder Pulver)
CW551010	Brause
CW551020	USB-Schnittstelle
CW551030	Wärmerückgewinnung plus 4-fach Isolierverglasung
CW551031	Wärmerückgewinnung
CW551032	4-fach-Verglasung
—	Vollprogramm
CW551100	Programme / Kochbuch
CW551120	Sonderprogramme
881274	Sous-vide Fühler bestehend aus: 1 Koffer, 1 KT-Fühler, 10 Dichtungspad
CW551021	Ethernet-Schnittstelle
CW551022	Anschluss Energieoptimierung
CW879235	Kondensationshaube 623T (nicht nachrüstbar!)
CW551060	The Black CUCINA Ausführung schwarz-R
CW551061	The Black CUCINA Ausführung schwarz-L
881313	Kantenschutz montiert
—	Einhängegestell links und rechts, 60 mm Abstand, 6 Einschübe
880115	Einhängegestell links und rechts, 67 mm Abstand, 5 Einschübe (Mehrpreis)
	Schiffsausführung

* Bedingt Sonderprogramme

Zubehör und Verbrauchsmaterial CUCINA 623T

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
878394	UG 623-850	Untergestell 850 offen, 10 Paar Auflageschienen GN 2/3
879808	TUG 623-200	Tisch-Untergestell, 200 mm hoch
878840	WK 623	Wandkonsole
878689	FF T	Fettfilter für CUCINA T
880541	KS-623T/611T	Set Kantenschutz (Tür und Bedienfront) Nettopreis! Ohne Montagekosten!
879924	WK-1	Wrasenkrümmer

Gitterroste

* Nettopreise; nicht rabattberechtigt!

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
ES190029	ZGTR2/3-CNS-Q	Gitterrost GN 2/3 Edelstahl, quer
ES190025	ZGFR2/3	Geflügelrost GN 2/3 zur Aufnahme von 4 Hähnchen
878648	BP2/3	Bratplatte GN 2/3, 1 Seite gerillt, 1 Seite glatt

Bleche

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
ES190036	ZBB2/3-20	Normblech 20 mm tief, GN 2/3 Edelstahl
ES190040	ZBBG2/3	Backblech gelocht, GN 2/3 Aluminium
ES190087	BBG2/3-AB	Backblech gelocht, Alu Lotan beschichtet, GN 2/3
ES190046	ZBB2/3-20-E	Normblech 20 mm tief, GN 2/3 emailliert
CZ515600	BBG-30	Alu Kuchenblech gelocht 6 mm, D = 300 mm, H = 30 mm, Teflonbeschichtet

Behälter

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
ES190049	ZNS2/3-40-E	Behälter 40 mm tief, GN 2/3 emailliert
ES190055	ZNS2/3-40-CNS	Behälter 40 mm tief, GN 2/3 Edelstahl
ES190056	ZNS2/3-65-CNS	Behälter 65 mm tief, GN 2/3 Edelstahl
ES190057	ZNS2/3-100-CNS	Behälter 100 mm tief, GN 2/3 Edelstahl
ES190065	ZNSG2/3-40-CNS	Behälter gelocht 40 mm tief, GN 2/3 Edelstahl
ES190066	ZNSG2/3-65-CNS	Behälter gelocht 65 mm tief, GN 2/3 Edelstahl

Kochhandbuch (Printschrift)

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
CZ878500-DE	KHB - CUCINA-DE	Kochhandbuch DE gedruckt

Brita-Wasserfilter

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
BJ997040	P-450-MAE	Wasserenthärter Brita Purity P 450; Kapazität: 3680 L; bestehend aus Druckbehälter, Filterkopf mit Anzeigeeinheit "MAE", mit Schlauchsatz 3/4"-Anschluss, inkl. auswechselbarer Filterkartusche, Aus- senmasse: D = 247 mm, H = 407 mm
BJ997050	C 300	Wasserenthärter Brita Purity C 300; Kapazität: 2500 L
BJ997051	C 500	Wasserenthärter Brita Purity C 500; Kapazität: 4250 L

Reinigungsmittel

Reinigungsmittel siehe ET-Preisliste

CUCINA 611T - 6 x GN 1/1



CUCINA Easy

Combi-Steamer mit hochauflösendem Touch-Bildschirm und modernster elektronischer Steuerung.

Schneller, direkter Abruf verschiedener Betriebsarten. Türe mit 3-fach-Isolierverglasung. 5-stufiger Lüfter mit Takten.

Autoreverse. Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler. CombiStep mit 4 Garschritten. Feuchtigkeitseinstellung 0 bis 100%.

Mit Brause und USB-Schnittstelle.

Längseinschub für GN 1/1. Rostabstand 60 mm, optional 67 mm.

Innen- und Aussengehäuse aus Chrom-Nickel-Stahl.

CUCINA Pro

Zusätzlich: Vollprogrammierbar. 300 Programmplätze à 20 Phasen. Kochbuch mit Programmlisten, Piktos, Favoriten, Kategorien, SmartCooking und Sonderprogrammen.

Wärmeabgabe sensibel: 1,03 kW Abmessungen (B x T x H): 550 x 809 x 764 mm

Wärmeabgabe latent: 1,548 kW Abmessungen Verpackung: . . . 630 x 1040 x 935 mm

Dampfabgabe: 2,279 kg/h Gewicht netto / brutto: Ca. 93 kg / 110 kg

Art.-Nr.	Typ	Einschübe	Anschlusswerte	Bemerkungen	AC = Autoclean
*) CS550200	SCS 611T-Pro-R	6 x GN 1/1	8,6 kW 400 V 3N 50/60 Hz, 3x16A	Pro, mit Brause, ohne AC, Rechts	
*) CS550201	SCS 611T-Pro-L	6 x GN 1/1	8,6 kW 400 V 3N 50/60 Hz, 3x16A	Pro, mit Brause, ohne AC, Links	
CS550206	SCS 611T-Easy-R	6 x GN 1/1	8,6 kW 400 V 3N 50/60 Hz, 3x16A	Easy, mit Brause, ohne AC, Rechts	
CS550207	SCS 611T-Easy-L	6 x GN 1/1	8,6 kW 400 V 3N 50/60 Hz, 3x16A	Easy, mit Brause, ohne AC, Links	

*) Auch ab EXPRESS-Lager lieferbar

Optionen		Optionen CUCINA Pro	Optionen CUCINA Easy
Art.-Nr.	Beschreibung		
CW551001	Reinigungssystem Pulver		
CW551006	Reinigungssystem Flüssig (für Flüssigreiniger oder Pulver)		
CW551010	Brause		
CW551020	USB-Schnittstelle		
CW551030	Wärmerückgewinnung plus 4-fach Isolierverglasung		
CW551031	Wärmerückgewinnung		
CW551032	4-fach-Verglasung		
—	Vollprogramm		
CW551102	Programme / Kochbuch		
CW551122	Sonderprogramme		
881274	Sous-vide Fühler bestehend aus: 1 Koffer, 1 KT-Fühler und 10 Dichtungspad		
CW551021	Ethernet-Schnittstelle		
CW551022	Anschluss Energieoptimierung		
CW879277	Kondensationshaube 611/1011T (nicht nachrüstbar!)		
CW551060	The Black CUCINA Ausführung schwarz-R		
CW551061	The Black CUCINA Ausführung schwarz-L		
881313	Kantenschutz montiert		
—	Einhängegestell links und rechts, 60 mm Abstand; 6 Einschübe		
880351	Einhängegestell links und rechts, 67 mm Abstand; 5 Einschübe (Mehrpreis)		
	Schiffsausführung		

* Bedingt Sonderprogramme

Zubehör und Verbrauchsmaterial CUCINA 611T

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
878395	UG 611T-850	Untergestell 850 offen, 10 Paar Auflageschienen GN 1/1
879469	UG 611T-850-Ho	Untergestell 850 offen, 4 Paar Auflageschienen GN 1/1 mit Einlageboden zur Aufnahme Holdomat
879809	TUG 611-200	Tisch-Untergestell, 200 mm hoch
879203	WK 611T	Wandkonsole
879292	APV-700	Arbeitsplattenverlängerung zur Aufstellung von CUCINA 611T/1011T auf Abdeckung 700 mm
878689	FF T	Fettfilter für CUCINA T
880541	KS-623T/611T	Set Kantenschutz (Tür und Bedienfront) Nettopreis! Ohne Montagekosten!
879924	WK-1	Wrasenkrümmer

Gitterroste

* Nettopreise; nicht rabattberechtigt!

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
ES190120	ZGTR1/1-CNS-L	Gitterrost GN 1/1 Edelstahl, längs
ES190024	ZGFR1/1	Geflügelrost GN 1/1 zur Aufnahme von 8 Hähnchen
878540	BP1/1	Bratplatte GN 1/1, 1 Seite gerillt, 1 Seite glatt

Bleche

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
ES190038	ZBB1/1-20	Normblech 20 mm tief, GN 1/1 Edelstahl
ES190047	ZBB1/1-20-E	Normblech 20 mm tief GN 1/1 emailiert
ES190041	ZBBG1/1	Backblech gelocht, GN 1/1 Aluminium, 4-seitig angehoben
ES190088	BBG1/1-AB	Backblech gelocht, Alu Lotan beschichtet, GN 1/1
CZ515600	BBG-30	Alu Kuchenblech gelocht 6 mm, D = 300 mm, H = 30 mm, Teflonbeschichtet

Behälter

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
ES190050	ZNS1/1-40-E	Behälter 40 mm tief, GN 1/1 emailiert
ES190052	ZNS1/1-65-E	Behälter 65 mm tief, GN 1/1 emailiert
ES190058	ZNS1/1-40-CNS	Behälter 40 mm tief, GN 1/1 Edelstahl
ES190059	ZNS1/1-65-CNS	Behälter 65 mm tief, GN 1/1 Edelstahl
ES190060	ZNS1/1-100-CNS	Behälter 100 mm tief, GN 1/1 Edelstahl
ES190061	ZNS1/1-150-CNS	Behälter 150 mm tief, GN 1/1 Edelstahl
ES190067	ZNSG1/1-50-CNS	Kocheinsatz gelocht 50 mm tief, GN 1/1 Edelstahl
ES190068	ZNSG1/1-95-CNS	Kocheinsatz gelocht 95 mm tief, GN 1/1 Edelstahl
ES190069	ZNSG1/1-145-CNS	Kocheinsatz gelocht 145 mm tief, GN 1/1 Edelstahl

Kochhandbuch (Printschrift)

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
CZ878500-DE	KHB - CUCINA-DE	Kochhandbuch DE gedruckt

Brita-Wasserfilter

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
BJ997038	P-600-MAE	Wasserenthärter Brita Purity P 600; Kapazität: 5770L; bestehend aus Druckbehälter, Filterkopf mit Anzeigeeinheit "MAE", mit Schlauchsatz 3/4"-Anschluss, inkl. auswechselbarer Filterkartusche, Ausmassen: D = 247 mm, H = 519 mm
BJ997051	C 500	Wasserenthärter Brita Purity C 500; Kapazität: 4250 L

Reinigungsmittel

Reinigungsmittel siehe ET-Preisliste

CUCINA 1011T - 10 x GN 1/1



CUCINA Easy

Combi-Steamer mit hochauflösendem Touch-Bildschirm und modernster elektronischer Steuerung.

Schneller, direkter Abruf verschiedener Betriebsarten. Türe mit 3-fach-Isolierverglasung. 5-stufiger Lüfter mit Takten.

Autoreverse. Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler. CombiStep mit 4 Garschritten. Feuchtigkeitseinstellung 0 bis 100%.

Mit Brause und USB-Schnittstelle.

Längs-Einschub für GN 1/1. Rostabstand 60 mm, optional 67 mm.

Innen- und Aussengehäuse aus Chrom-Nickel-Stahl.

CUCINA Pro

Zusätzlich: Vollprogrammierbar. 300 Programmplätze à 20 Phasen.

Kochbuch mit Programmlisten, Piktos, Favoriten, Kategorien, SmartCooking und Sonderprogrammen.

Wärmeabgabe sensibel: 1,32 kW

Wärmeabgabe latent: 1,98 kW

Dampfabgabe: 2,915 kg/h

Abmessungen (B x T x H): 550 x 809 x 1004 mm

Abmessungen Verpackung: . . . 630 x 1040 x 1175 mm

Gewicht netto / brutto: Ca. 107 kg / 125 kg

Art.-Nr.	Typ	Einschübe	Anschlusswerte	Bemerkungen	AC = Autoclean
CS550400	SCS 1011T-Pro-R	10 x GN 1/1	11,0 kW 400 V 3N 50/60 Hz, 3x16A	Pro, mit Brause, ohne AC, Rechts	
CS550401	SCS 1011T-Pro-L	10 x GN 1/1	11,0 kW 400 V 3N 50/60 Hz, 3x16A	Pro, mit Brause, ohne AC, Links	
CS550406	SCS 1011T-Easy-R	10 x GN 1/1	11,0 kW 400 V 3N 50/60 Hz, 3x16A	Easy, mit Brause, ohne AC, Rechts	
CS550407	SCS 1011T-Easy-L	10 x GN 1/1	11,0 kW 400 V 3N 50/60 Hz, 3x16A	Easy, mit Brause, ohne AC, Links	

Optionen

Optionen CUCINA Pro

Optionen CUCINA Easy

Art.-Nr.	Beschreibung
CW551001	Reinigungssystem Pulver
CW551006	Reinigungssystem Flüssig (für Flüssigreiniger oder Pulver)
CW551010	Brause
CW551020	USB-Schnittstelle
CW551037	Wärmerückgewinnung plus 4-fach-Verglasung
CW551038	Wärmerückgewinnung
CW551039	4-fach-Verglasung
—	Vollprogramm
CW551103	Programme / Kochbuch
CW551123	Sonderprogramme
881274	Sous-vide Fühler bestehend aus: 1 Koffer, 1 KT-Fühler und 10 Dichtungspad
CW551021	Ethernet-Schnittstelle
CW551022	Anschluss Energieoptimierung
CW879277	Kondensationshaube 611/1011T (nicht nachrüstbar!)
881314	Kantenschutz montiert
—	Einhängegestell links und rechts, 60 mm Abstand; 10 Einschübe
880033	Einhängegestell links und rechts, 67 mm Abstand; 8 Einschübe (Mehrpreis)
	Schiffsausführung

* Bedingt Sonderprogramme

Zubehör und Verbrauchsmaterial CUCINA 1011T

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
878396	UG 1011T-610	Untergestell 610 offen mit 6 Paar Auflageschienen GN 1/1
879292	APV-700	Arbeitsplattenverlängerung zur Aufstellung von CUCINA 611T/1011T auf Abdeckung 700 mm
878689	FF T	Fettfilter für CUCINA T
880544	KS-1011T	Set Kantenschutz (Tür und Bedienfront) Nettopreis! Ohne Montagekosten!
879924	WK-1	Wrasenkrümmer

Gitterroste

* Nettopreise; nicht rabattberechtigt!

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
ES190120	ZGTR1/1-CNS-L	Gitterrost GN 1/1 Edelstahl, längs
ES190024	ZGFR1/1	Geflügelrost GN 1/1 zur Aufnahme von 8 Hähnchen
878540	BP1/1	Bratplatte GN 1/1, 1 Seite gerillt, 1 Seite glatt

Bleche

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
ES190038	ZBB1/1-20	Normblech 20 mm tief, GN 1/1 Edelstahl
ES190041	ZBBG1/1	Backblech gelocht, GN 1/1 Aluminium, 4-seitig angehoben
ES190088	BBG1/1-AB	Backblech gelocht, Alu Lotan beschichtet, GN 1/1
ES190047	ZBB1/1-20-E	Normblech 20 mm tief GN 1/1 emailliert
CZ515600	BBG-30	Alu Kuchenblech gelocht 6 mm, D = 300 mm, H = 30 mm, Teflonbeschichtet

Behälter

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
ES190050	ZNS1/1-40-E	Behälter 40 mm tief, GN 1/1 emailliert
ES190052	ZNS1/1-65-E	Behälter 65 mm tief, GN 1/1 emailliert
ES190058	ZNS1/1-40-CNS	Behälter 40 mm tief, GN 1/1 Edelstahl
ES190059	ZNS1/1-65-CNS	Behälter 65 mm tief, GN 1/1 Edelstahl
ES190060	ZNS1/1-100-CNS	Behälter 100 mm tief, GN 1/1 Edelstahl
ES190061	ZNS1/1-150-CNS	Behälter 150 mm tief, GN 1/1 Edelstahl
ES190067	ZNSG1/1-50-CNS	Kocheinsatz gelocht 50 mm tief, GN 1/1 Edelstahl
ES190068	ZNSG1/1-95-CNS	Kocheinsatz gelocht 95 mm tief, GN 1/1 Edelstahl
ES190069	ZNSG1/1-145-CNS	Kocheinsatz gelocht 145 mm tief, GN 1/1 Edelstahl

Kochhandbuch (Printschrift)

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
CZ878500-DE	KHB - CUCINA-DE	Kochhandbuch DE gedruckt

Brita-Wasserfilter

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
BJ997038	P-600-MAE	Wasserenthärter Brita Purity P 600; Kapazität: 5770 L ; bestehend aus Druckbehälter, Filterkopf mit Anzeigeeinheit "MAE", mit Schlauchsatz 3/4"-Anschluss, inkl. auswechselbarer Filterkartusche, Ausmassen: D = 247 mm, H = 519 mm
BJ997051	C 500	Wasserenthärter Brita Purity C 500; Kapazität: 4250 L

Reinigungsmittel

Reinigungsmittel siehe ET-Preisliste		
--------------------------------------	--	--

CUCINA 611QT - 6 x GN 1/1



Betriebskosten-
einsparung
pro Jahr!

(Gegenüber Vorgängermodell)

CUCINA Easy

Combi-Steamer mit hochauflösendem Touch-Bildschirm und modernster elektronischer Steuerung.

Schneller, direkter Abruf verschiedener Betriebsarten. Türe mit 3-fach-Isolierverglasung. 5-stufiger Lüfter mit Takten.

Autoreverse. Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler. CombiStep mit 4 Garschritten.

Feuchtigkeitseinstellung 0 bis 100%.

Mit Brause und USB-Schnittstelle.

Quer- und Längs-Einschub für GN 1/1. Rostabstand 67 mm, optional 90 mm.

Innen- und Aussengehäuse aus Chrom-Nickel-Stahl.

CUCINA Pro

Zusätzlich: Wärmerückgewinnung, sowie vollprogrammierbar. 300 Programmplätze à 20 Phasen.

Kochbuch mit Programmlisten, Piktos, Favoriten, Kategorien, SmartCooking und Sonderprogrammen.

Wärmeabgabe sensibel: 1,32 kW Abmessungen (B x T x H): . . . 980 x 795 x 840 mm

Wärmeabgabe latent: 1,98 kW Abmessungen Verpackung: . . . 1060 x 1025 x 1010 mm

Dampfabgabe: 2,915 kg/h Gewicht netto / brutto: Ca. 142 kg / 170 kg

Art.-Nr.	Typ	Einschübe	Anschlusswerte	Bemerkungen	AC = Autoclean
*) CS550250	SCS 611QT-Pro-R	6 x GN 1/1	11,0 kW 400 V 3N 50/60 Hz, 3x16A	Pro, mit Brause, ohne AC, Rechts	
CS550251	SCS 611QT-Pro-L	6 x GN 1/1	11,0 kW 400 V 3N 50/60 Hz, 3x16A	Pro, mit Brause, ohne AC, Links	
CS550256	SCS 611QT-Easy-R	6 x GN 1/1	11,0 kW 400 V 3N 50/60 Hz, 3x16A	Easy, mit Brause, ohne AC, Rechts	
CS550257	SCS 611QT-Easy-L	6 x GN 1/1	11,0 kW 400 V 3N 50/60 Hz, 3x16A	Easy, mit Brause, ohne AC, Links	

*) Auch ab EXPRESS-Lager lieferbar

Optionen

Optionen CUCINA Pro

Optionen CUCINA Easy

Art.-Nr.	Beschreibung
CW551001	Reinigungssystem Pulver
CW551006	Reinigungssystem Flüssig (für Flüssigreiniger oder Pulver)
CW551015	Brause
CW551020	USB-Schnittstelle
CW551033	Wärmerückgewinnung
—	Vollprogramm
CW551105	Programme / Kochbuch
CW551125	Sonderprogramme
CW551145	Programmpaket Backen
881274	Sous-vide Fühler bestehend aus: 1 Koffer, KT-Fühler und 10 Dichtungspad
CW551021	Ethernet-Schnittstelle
CW551022	Anschluss Energieoptimierung
CW879368	Kondensationshaube 611/1011/621/1021QT (nachrüstbar!)
881315	Kantenschutz montiert
—	Einhängestell links und rechts, 67 mm Abstand; 7 Einschübe (GN)
881094	Einhängestell links und rechts, 90 mm Abstand; 5 Einschübe (BN 400x600mm)
	Schiffsausführung

* Bedingt Sonderprogramm

Zubehör und Verbrauchsmaterial CUCINA 611QT

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
878431	UG 611/621QT-850	Untergestell 850 offen, links Ablageboden, rechts 10 Paar Auflageschienen GN 1/1
878692	UGH 611/621QT-850	Untergestell 850 offen mit Boden, 2x10 Paar geprägte Hygieneauflagen GN 1/1
879069	BS-RW 850	Bausatz abnehmbare Rückwandverkleidung zu Pos. 878692
879060	UG 611/621QT-GN-BN	Untergestell 850 offen, rechts 10 Paar Auflageschienen GN 1/1, links 10 Paar BN 400 x 600
879062	UG 611/621QT-BN	Untergestell 850 offen, links mit Boden, rechts mit 10 Paar Auflageschienen für BN 400 x 600
878955	UG mob	Fahrbares Untergestell zu 611/621/1011/1021 QT, allseitig offen, links Ablageboden, rechts 7 Paar Auflageschienen GN 1/1. 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Rollen 125 mm, mit Sicherungskette.
878690	FF QT	Fettfilter für CUCINA QT
880547	KS-611/621QT	Set Kantenschutz (Tür und Bedienfront) Nettopreis! Ohne Montagekosten!
879924	WK-1	Wrasenkrümmer

Gitterroste

* Nettopreise; nicht rabattberechtigt!

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
ES190031	ZGTR1/1-CNS-Q	Gitterrost GN 1/1 Edelstahl, quer
ES190120	ZGTR1/1-CNS-L	Gitterrost GN 1/1 Edelstahl, längs
ES190024	ZGFR1/1	Geflügelrost GN 1/1 zur Aufnahme von 8 Hähnchen
878540	BP1/1	Bratplatte GN 1/1, 1 Seite gerillt, 1 Seite glatt
ES190033	ZGTR2/1-CNS	Gitterrost GN 2/1 Edelstahl
CZ515532	GR64-L	Gitterrost Edelstahl 400 x 600 mm, längs

Bleche

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
ES190038	ZBB1/1-20	Normblech 20 mm tief, GN 1/1 Edelstahl
ES190044	ZBB2/1-20	Normblech 20 mm tief, GN 2/1 Edelstahl
ES190041	ZBBG1/1	Backblech gelocht, GN 1/1 Aluminium, 4-seitig angehoben
ES190088	BBG1/1-AB	Backblech gelocht, Alu Lotan beschichtet, GN 1/1
ES190047	ZBB1/1-20-E	Normblech 20 mm tief GN 1/1 emailiert
ES190048	ZBB2/1-20-E	Normblech 20 mm tief GN 2/1 emailiert
EB515434	BAG 3	Backblech Aluminium, 3 mm gelocht, 400 x 600 mm, allseitig angehoben
EB504521	BAG 5	Backblech Aluminium, 5 mm gelocht, 400 x 600 mm
ES190089	BBG46-AB	Backblech gelocht, Alu Lotan beschichtet, 400 x 600 mm
EB515493	BB	Backblech Stahl, Blauglanz, allseitig aufgekantet, 400 x 600 mm
CZ515600	BBG-30	Alu Kuchenblech gelocht 6 mm, D = 300 mm, H = 30 mm, Teflonbeschichtet
EB515523	BT	Baguette-Träger, 4 Reihen, Silikon-Netz
878828	Maxi-B-E	Maxiblech Granit emailiert 530 x 575 mm

Behälter

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
ES190050	ZNS1/1-40-E	Behälter 40 mm tief, GN 1/1 emailiert
ES190052	ZNS1/1-65-E	Behälter 65 mm tief, GN 1/1 emailiert
ES190058	ZNS1/1-40-CNS	Behälter 40 mm tief, GN 1/1 Edelstahl
ES190059	ZNS1/1-65-CNS	Behälter 65 mm tief, GN 1/1 Edelstahl
ES190060	ZNS1/1-100-CNS	Behälter 100 mm tief, GN 1/1 Edelstahl
ES190061	ZNS1/1-150-CNS	Behälter 150 mm tief, GN 1/1 Edelstahl
ES190067	ZNSG1/1-50-CNS	Kocheinsatz gelocht 50 mm tief, GN 1/1 Edelstahl
ES190068	ZNSG1/1-95-CNS	Kocheinsatz gelocht 95 mm tief, GN 1/1 Edelstahl
ES190069	ZNSG1/1-145-CNS	Kocheinsatz gelocht 145 mm tief, GN 1/1 Edelstahl

Kochhandbuch (Printschrift)

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
CZ878500-DE	KHB - CUCINA-DE	Kochhandbuch DE gedruckt

Brita-Wasserfilter

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
BJ997038	P-600-MAE	Wasserenthärter Brita Purity P 600; Kapazität: 5770 L; bestehend aus Druckbehälter, Filterkopf mit Anzeigeinheit "MAE", mit Schlauchsatz 3/4"-Anschluss, inkl. auswechselbarer Filterkartusche, Ausmassen: D = 247 mm, H = 519 mm
BJ997051	C 500	Wasserenthärter Brita Purity C 500; Kapazität: 4250 L

Reinigungsmittel, Bankettsysteme

	Reinigungsmittel siehe ET-Preisliste
	Bankettsysteme, siehe Seite 2.20

CUCINA 1011QT - 10 x GN 1/1



Betriebskosten-
einsparung
pro Jahr!

(Gegenüber Vorgängermodell)

CUCINA Easy

Combi-Steamer mit hochauflösendem Touch-Bildschirm und modernster elektronischer Steuerung.

Schneller, direkter Abruf verschiedener Betriebsarten. Türe mit 3-fach-Isolierverglasung. 5-stufiger Lüfter mit Takten.

Autoreverse. Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler. CombiStep mit 4 Garschritten. Feuchtigkeitseinstellung 0 bis 100%.

Mit Brause und USB-Schnittstelle.

Quer- und Längs-Einschub für GN 1/1. Rostabstand 67 mm, optional 90 mm.

Innen- und Aussengehäuse aus Chrom-Nickel-Stahl.

CUCINA Pro

Zusätzlich: Wärmerückgewinnung, sowie vollprogrammierbar. 300 Programmplätze à 20 Phasen.

Kochbuch mit Programmlisten, Piktos, Favoriten, Kategorien, SmartCooking und Sonderprogrammen.

Wärmeabgabe sensibel: 2,09 kW Abmessungen (B x T x H): 980 x 795 x 1120 mm

Wärmeabgabe latent: 3,132 kW Abmessungen Verpackung: . . . 1060 x 1025 x 1290 mm

Dampfabgabe: 4,611 kg/h Gewicht netto / brutto: Ca. 166 kg / 195 kg

Art.-Nr.	Typ	Einschübe	Anschlusswerte	Bemerkungen	AC = Autoclean
*) CS550450	SCS 1011QT-Pro-R	10 x GN 1/1	17,2 kW 400 V 3N 50/60 Hz, 3x25A	Pro, mit Brause, ohne AC, Rechts	
CS550451	SCS 1011QT-Pro-L	10 x GN 1/1	17,2 kW 400 V 3N 50/60 Hz, 3x25A	Pro, mit Brause, ohne AC, Links	
CS550456	SCS 1011QT-Easy-R	10 x GN 1/1	17,2 kW 400 V 3N 50/60 Hz, 3x25A	Easy, mit Brause, ohne AC, Rechts	
CS550457	SCS 1011QT-Easy-L	10 x GN 1/1	17,2 kW 400 V 3N 50/60 Hz, 3x25A	Easy, mit Brause, ohne AC, Links	

*) Auch ab EXPRESS-Lager lieferbar

Optionen

Optionen CUCINA Pro

Optionen CUCINA Easy

Art.-Nr.	Beschreibung
CW551001	Reinigungssystem Pulver
CW551006	Reinigungssystem Flüssig (für Flüssigreiniger oder Pulver)
CW551015	Brause
CW551020	USB-Schnittstelle
CW551033	Wärmerückgewinnung
—	Vollprogramm
CW551106	Programme / Kochbuch
CW551126	Sonderprogramme
CW551146	Programmpaket Backen
881274	Sous-vide Fühler bestehend aus: 1 Koffer, 1 KT-Fühler und 10 Dichtungspad
CW551021	Ethernet-Schnittstelle
CW551022	Anschluss Energieoptimierung
CW879368	Kondensationshaube 611/1011/621/1021QT (nachrüstbar!)
881316	Kantenschutz montiert
—	Einhängegestell links und rechts, 67 mm Abstand; 11 Einschübe(GN)
881091	Einhängegestell links und rechts, 90 mm Abstand; 8 Einschübe(BN 400x600mm)
	Schiffsausführung

* Bedingt Sonderprogramme

Zubehör und Verbrauchsmaterial CUCINA 1011QT

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
878432	UG 1011/1021QT-570	Untergestell 570 offen, links Ablageboden, rechts 7 Paar Auflageschienen GN 1/1
878693	UGH 1011/1021QT-570	Untergestell 570 offen mit Boden, 2x5 Paar geprägte Hygieneauflagen GN 1/1
879070	BS-RW 570	Bausatz abnehmbare Rückwandverkleidung zu 878693
879061	UG 1011/1021QT-GN-BN	Untergestell 570 offen, rechts 6 Paar Auflageschienen GN 1/1, links 6 Paar BN 400 x 600
878955	UG mob	Fahrbares Untergestell zu 611/621/1011/1021 QT, allseitig offen, links Ablageboden, rechts 7 Paar Auflageschienen GN 1/1. 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Rollen 125 mm, mit Sicherungskette.
879063	UG 1011/1021QT-BN	Untergestell 570 offen, links mit Boden, rechts mit 6 Paar Auflageschienen für BN 400 x 600
878690	FF QT	Fettfilter für CUCINA QT
880550	KS-1011/1021QT	Set Kantenschutz (Tür und Bedienfront) Nettopreis! Ohne Montagekosten!
879924	WK-1	Wrasenkrümmer
876685	HF-TLP	Hoher Fuss zu 1011 QT in Kombination mit TLP-Bankettsystem (Preis für 1 Stück!)

Gitterroste

* Nettopreise; nicht rabattberechtigt!

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
ES190031	ZGTR1/1-CNS-Q	Gitterrost GN 1/1 Edelstahl, quer
ES190120	ZGTR1/1-CNS-L	Gitterrost GN 1/1 Edelstahl, längs
ES190024	ZGFR1/1	Geflügelrost GN 1/1 zur Aufnahme von 8 Hähnchen
878540	BP1/1	Bratplatte GN 1/1, 1 Seite gerillt, 1 Seite glatt
ES190033	ZGTR2/1-CNS	Gitterrost GN 2/1 Edelstahl
CZ515532	GR64-L	Gitterrost Edelstahl 400 x 600 mm, längs

Bleche

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
ES190038	ZBB1/1-20	Normblech 20 mm tief, GN 1/1 Edelstahl
ES190044	ZBB2/1-20	Normblech 20 mm tief, GN 2/1 Edelstahl
ES190041	ZBBG1/1	Backblech gelocht, GN 1/1 Aluminium, 4-seitig angehoben
ES190088	BBG1/1-AB	Backblech gelocht, Alu Lotan beschichtet, GN 1/1
ES190047	ZBB1/1-20-E	Normblech 20 mm tief GN 1/1 emailliert
ES190048	ZBB2/1-20-E	Normblech 20 mm tief GN 2/1 emailliert
EB515434	BAG 3	Backblech Aluminium, 3 mm gelocht, 400 x 600 mm, allseitig angehoben
EB504521	BAG 5	Backblech Aluminium, 5 mm gelocht, 400 x 600 mm
ES190089	BBG46-AB	Backblech gelocht, Alu Lotan beschichtet, 400 x 600 mm
EB515493	BB	Backblech Stahl, Blauglanz, allseitig aufgekantet, 400 x 600 mm
CZ515600	BBG-30	Alu Kuchenblech gelocht 6 mm, D = 300 mm, H = 30 mm, Teflonbeschichtet
EB515523	BT	Baguette-Träger, 4 Reihen, Silikon-Netz
878828	Maxi-B-E	Maxiblech Granit emailliert

Behälter

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
ES190050	ZNS1/1-40-E	Behälter 40 mm tief, GN 1/1 emailliert
ES190052	ZNS1/1-65-E	Behälter 65 mm tief, GN 1/1 emailliert
ES190058	ZNS1/1-40-CNS	Behälter 40 mm tief, GN 1/1 Edelstahl
ES190059	ZNS1/1-65-CNS	Behälter 65 mm tief, GN 1/1 Edelstahl
ES190060	ZNS1/1-100-CNS	Behälter 100 mm tief, GN 1/1 Edelstahl
ES190061	ZNS1/1-150-CNS	Behälter 150 mm tief, GN 1/1 Edelstahl
ES190067	ZNSG1/1-50-CNS	Kocheinsatz gelocht 50 mm tief, GN 1/1 Edelstahl
ES190068	ZNSG1/1-95-CNS	Kocheinsatz gelocht 95 mm tief, GN 1/1 Edelstahl
ES190069	ZNSG1/1-145-CNS	Kocheinsatz gelocht 145 mm tief, GN 1/1 Edelstahl

Kochhandbuch (Printschrift)

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
CZ878500-DE	KHB - CUCINA-DE	Kochhandbuch DE gedruckt

Brita-Wasserfilter

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
BJ997036	P-1200-MAE	Wasserenthärter Brita Purity P 1200; Kapazität: 10800 L; bestehend aus Druckbehälter, Filterkopf mit Anzeigeeinheit "MAE", mit Schlauchsatz 3/4"-Anschluss, inkl. auswechselbarer Filterkartusche, Ausmassen: D = 288 mm, H = 545 mm
BJ997052	C 1100	Wasserenthärter Brita Purity C 1100; Kapazität: 7200 L; mit Flowmeter

Reinigungsmittel, Bankettsysteme

	Reinigungsmittel siehe ET-Preisliste
	Bankettsysteme, siehe Seite 2.20

CUCINA 2011QT - 20 x GN 1/1



Betriebskosten-
einsparung
pro Jahr!

(Gegenüber Vorgängermodell)

CUCINA Easy

Combi-Steamer mit hochauflösendem Touch-Bildschirm und modernster elektronischer Steuerung.

Inklusive Reinigungssystem Pulver (P), Brause, USB-Schnittstelle, Wärmerückgewinnung und Anschluss an Energieoptimierung.

Schneller, direkter Abruf verschiedener Betriebsarten. Türe mit 2-fach-Verglasung. 5-stufiger Lüfter mit Takten. Autoreverse.

Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler. CombiStep mit 4 Garschritten. Feuchtigkeitseinstellung 0 bis 100%.

Einschub für GN 1/1. inkl. GN-Gestellwagen 20x GN 1 /1, Rostabstand 67 mm.

Innen- und Aussengehäuse aus Chrom-Nickel-Stahl.

CUCINA Pro

Zusätzlich: Vollprogrammierbar. 300 Programmplätze à 20 Phasen.

Kochbuch mit Programmlisten, Piktos, Favoriten, Kategorien, SmartCooking und Sonderprogrammen.

Version 34,6 kW / 44,0 kW

Abmessungen (B x T x H): 1115 x 895 x 1925 mm

Wärmeabgabe sensibel: . . . 4,15 kW / 5,28 kW

Abmessungen Verpackung: . . . 1195 x 1125 x 2095 mm

Wärmeabgabe latent: . . . 6,228 kW / 7,92 kW

Gewicht netto / brutto: Ca. 380 kg / 450 kg

Dampfabgabe: 9,169 kg/h / 11,66 kg/h

Art.-Nr.	Typ	Einschübe	Anschlusswerte	Bemerkungen	AC = Autoclean
CS550500	SCS 2011QT-Pro-R	20 x GN 1/1	44,0 kW 400 V 3N 50/60 Hz, 3x63A	Pro, mit Brause, mit AC-P, Rechts	
CS550501	SCS 2011QT-Pro-R	20 x GN 1/1	34,6 kW 400 V 3N 50/60 Hz, 3x63A	Pro, mit Brause, mit AC-P, Rechts	
CS550506	SCS 2011QT-Easy-R	20 x GN 1/1	44,0 kW 400 V 3N 50/60 Hz, 3x63A	Easy, mit Brause, mit AC-P, Rechts	
CS550507	SCS 2011QT-Easy-R	20 x GN 1/1	34,6 kW 400 V 3N 50/60 Hz, 3x63A	Easy, mit Brause, mit AC-P, Rechts	

Optionen

Optionen CUCINA Pro

Optionen CUCINA Easy

Art.-Nr.	Beschreibung
CA551002	Aufpreis Reinigungssystem Flüssig
CW551015	Brause
CW551020	USB-Schnittstelle
CW551033	Wärmerückgewinnung
—	Vollprogramm
CW551107	Programme / Kochbuch
CW551127	Sonderprogramme
CW551147	Programmpaket Backen
881274	Sous-vide Fühler bestehend aus: 1 Koffer, 1 KT-Fühler und 10 Dichtungspad
CW551021	Ethernet-Schnittstelle
CW551022	Anschluss Energieoptimierung
	Schiffsausführung

* Bedingt Sonderprogramme

Zubehör und Verbrauchsmaterial CUCINA 2011QT

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
879067	HGW 2011-GN	GN-Gestellwagen 2011QT, Tragkraft max. 150kg; 20xGN 1/1
879482	GW 2011-BN	BN-Gestellwagen 2011QT, Tragkraft max. 150kg; 16x 600 x 400
878690	FF QT	Fettfilter für CUCINA QT (2x benötigt)

Gitterroste

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
ES190031	ZGTR1/1-CNS-Q	Gitterrost GN 1/1 Edelstahl, quer
ES190120	ZGTR1/1-CNS-L	Gitterrost GN 1/1 Edelstahl, längs
ES190024	ZGFR1/1	Geflügelrost GN 1/1 zur Aufnahme von 8 Hähnchen
878540	BP1/1	Bratplatte GN 1/1, 1 Seite gerillt, 1 Seite glatt

Bleche

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
ES190038	ZBB1/1-20	Normblech 20 mm tief, GN 1/1 Edelstahl
ES190047	ZBB1/1-20-E	Normblech 20 mm tief GN 1/1 emailiert
ES190041	ZBBG1/1	Backblech gelocht, GN 1/1 Aluminium, 4-seitig angehoben
ES190088	BBG1/1-AB	Backblech gelocht, Alu Lotan beschichtet, GN 1/1
CZ515600	BBG-30	Alu Kuchenblech gelocht 6 mm, D = 300 mm, H = 30 mm, Teflonbeschichtet

Behälter

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
ES190050	ZNS1/1-40-E	Behälter 40 mm tief, GN 1/1 emailiert
ES190052	ZNS1/1-65-E	Behälter 65 mm tief, GN 1/1 emailiert
ES190058	ZNS1/1-40-CNS	Behälter 40 mm tief, GN 1/1 Edelstahl
ES190059	ZNS1/1-65-CNS	Behälter 65 mm tief, GN 1/1 Edelstahl
ES190060	ZNS1/1-100-CNS	Behälter 100 mm tief, GN 1/1 Edelstahl
ES190061	ZNS1/1-150-CNS	Behälter 150 mm tief, GN 1/1 Edelstahl
ES190067	ZNSG1/1-50-CNS	Kocheinsatz gelocht 50 mm tief, GN 1/1 Edelstahl
ES190068	ZNSG1/1-95-CNS	Kocheinsatz gelocht 95 mm tief, GN 1/1 Edelstahl
ES190069	ZNSG1/1-145-CNS	Kocheinsatz gelocht 145 mm tief, GN 1/1 Edelstahl

Kochhandbuch (Printschrift)

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
CZ878500-DE	KHB - CUCINA-DE	Kochhandbuch DE gedruckt

Brita-Wasserfilter

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
BJ997036	P-1200-MAE	Wasserenthärter Brita Purity P 1200; Kapazität: 10800 L; bestehend aus Druckbehälter, Filterkopf mit Anzeigeeinheit "MAE", mit Schlauchsatz 3/4"-Anschluss, inkl. auswechselbarer Filterkartusche, Aus- senmasse: D = 288 mm, H = 545 mm
BJ997052	C 1100	Wasserenthärter Brita Purity C 1100; Kapazität: 7200 L; mit Flowmeter

Reinigungsmittel, Bankettsysteme

	Reinigungsmittel siehe ET-Preisliste
	Bankettsystem, s iehe Seite 2.20

CUCINA 621QT - 6 x GN 2/1



CUCINA Easy

Combi-Steamer mit hochauflösendem Touch-Bildschirm und modernster elektronischer Steuerung.

Schneller, direkter Abruf verschiedener Betriebsarten. Türe mit 3-fach-Isolierverglasung. 5-stufiger Lüfter mit Takten.

Autoreverse. Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler. CombiStep mit 4 Garschritten.

Feuchtigkeitseinstellung 0 bis 100%.

Mit Brause und USB-Schnittstelle.

Quer- und Längs-Einschub für GN 2/1 oder GN 1/1. Rostabstand 67 mm, optional 90 mm.

Innen- und Aussengehäuse aus Chrom-Nickel-Stahl.

CUCINA Pro

Zusätzlich: Wärmerückgewinnung, sowie vollprogrammierbar. 300 Programmplätze à 20 Phasen.

Kochbuch mit Programmlisten, Piktos, Favoriten, Kategorien, SmartCooking und Sonderprogrammen.

Wärmeabgabe sensibel: 2,23 kW Abmessungen (B x T x H): . . . 980 x 795 x 840 mm

Wärmeabgabe latent: 3,35 kW Abmessungen Verpackung: . . . 1060 x 1025 x 1010 mm

Dampfabgabe: 4,93 kg/h Gewicht netto / brutto: Ca. 142 kg / 170 kg

Art.-Nr.	Typ	Einschübe	Anschlusswerte	Bemerkungen	AC = Autoclean
CS550300	SCS 621QT-Pro-R	6 x GN 2/1	18,6 kW 400 V 3N 50/60 Hz, 3x32A	Pro, mit Brause, ohne AC, Rechts	
CS550301	SCS 621QT-Pro-L	6 x GN 2/1	18,6 kW 400 V 3N 50/60 Hz, 3x32A	Pro, mit Brause, ohne AC, Links	
CS550306	SCS 621QT-Easy-R	6 x GN 2/1	18,6 kW 400 V 3N 50/60 Hz, 3x32A	Easy, mit Brause, ohne AC, Rechts	
CS550307	SCS 621QT-Easy-L	6 x GN 2/1	18,6 kW 400 V 3N 50/60 Hz, 3x32A	Easy, mit Brause, ohne AC, Links	

Optionen

Optionen CUCINA Pro

Optionen CUCINA Easy

Art.-Nr.	Beschreibung
CW551001	Reinigungssystem Pulver
CW551006	Reinigungssystem Flüssig (für Flüssigreiniger oder Pulver)
CW551015	Brause
CW551020	USB-Schnittstelle
CW551033	Wärmerückgewinnung
—	Vollprogramm
CW551108	Programme / Kochbuch
CW551109	Sonderprogramme
CW551110	Programmpaket Backen
881274	Sous-vide Fühler bestehend aus: 1 Koffer, KT-Fühler und 10 Dichtungspad
CW551021	Ethernet-Schnittstelle
CW551022	Anschluss Energieoptimierung
CW879368	Kondensationshaube 611/1011/621/1021QT (nachrüstbar!)
881315	Kantenschutz montiert
—	Einhängegestell links und rechts, 67 mm Abstand; 7 Einschübe (GN)
881094	Einhängegestell links und rechts, 90 mm Abstand; 5 Einschübe (BN 400x600mm)
	Schiffsausführung

* Bedingt Sonderprogramme

Zubehör und Verbrauchsmaterial CUCINA 621QT

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
878431	UG 611/621QT-850	Untergestell 850 offen, links Ablageboden, rechts 10 Paar Auflageschienen GN 1/1
878692	UGH 611/621QT-850	Untergestell 850 offen mit Boden, 2x10 Paar geprägte Hygieneauflagen GN 1/1
879069	BS-RW 850	Bausatz abnehmbare Rückwandverkleidung zu Pos. 878692
879060	UG 611/621QT-GN-BN	Untergestell 850 offen, rechts 10 Paar Auflageschienen GN 1/1, links 10 Paar BN 400 x 600
879062	UG 611/621QT-BN	Untergestell 850 offen, links mit Boden, rechts mit 10 Paar Auflageschienen für BN 400 x 600
878955	UG mob	Fahrbares Untergestell zu 611/621/1011/1021 QT, allseitig offen, links Ablageboden, rechts 7 Paar Auflageschienen GN 1/1. 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Rollen 125 mm, mit Sicherungskette.
878690	FF QT	Fettfilter für CUCINA QT
880547	KS-611/621QT	Set Kantenschutz (Tür und Bedienfront) Nettopreis! Ohne Montagekosten!
879924	WK-1	Wrasenkrümmer

Gitterroste

* Nettopreise; nicht rabattberechtigt!

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
ES190031	ZGTR1/1-CNS-Q	Gitterrost GN 1/1 Edelstahl, quer
ES190120	ZGTR1/1-CNS-L	Gitterrost GN 1/1 Edelstahl, längs
ES190024	ZGFR1/1	Geflügelrost GN 1/1 zur Aufnahme von 8 Hähnchen
878540	BP1/1	Bratplatte GN 1/1, 1 Seite gerillt, 1 Seite glatt
ES190033	ZGTR2/1-CNS	Gitterrost GN 2/1 Edelstahl
CZ515532	GR64-L	Gitterrost Edelstahl 400 x 600 mm, längs

Bleche

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
ES190038	ZBB1/1-20	Normblech 20 mm tief, GN 1/1 Edelstahl
ES190044	ZBB2/1-20	Normblech 20 mm tief, GN 2/1 Edelstahl
ES190041	ZBBG1/1	Backblech gelocht, GN 1/1 Aluminium, 4-seitig angehoben
ES190088	BBG1/1-AB	Backblech gelocht, Alu Lotan beschichtet, GN 1/1
ES190047	ZBB1/1-20-E	Normblech 20 mm tief GN 1/1 emailiert
ES190048	ZBB2/1-20-E	Normblech 20 mm tief GN 2/1 emailiert
EB515434	BAG 3	Backblech Aluminium, 3 mm gelocht, 400 x 600 mm, allseitig angehoben
EB504521	BAG 5	Backblech Aluminium, 5 mm gelocht, 400 x 600 mm
ES190089	BBG46-AB	Backblech gelocht, Alu Lotan beschichtet, 400 x 600 mm
EB515493	BB	Backblech Stahl, Blauglanz, allseitig aufgekantet, 400 x 600 mm
CZ515600	BBG-30	Alu Kuchenblech gelocht 6 mm, D = 300 mm, H = 30 mm, Teflonbeschichtet
EB515523	BT	Baguette-Träger, 4 Reihen, Silikon-Netz
878828	Maxi-B-E	Maxiblech Granit emailiert 530 x 575 mm

Behälter

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
ES190050	ZNS1/1-40-E	Behälter 40 mm tief, GN 1/1 emailiert
ES190052	ZNS1/1-65-E	Behälter 65 mm tief, GN 1/1 emailiert
ES190058	ZNS1/1-40-CNS	Behälter 40 mm tief, GN 1/1 Edelstahl
ES190059	ZNS1/1-65-CNS	Behälter 65 mm tief, GN 1/1 Edelstahl
ES190060	ZNS1/1-100-CNS	Behälter 100 mm tief, GN 1/1 Edelstahl
ES190061	ZNS1/1-150-CNS	Behälter 150 mm tief, GN 1/1 Edelstahl
ES190067	ZNSG1/1-50-CNS	Kocheinsatz gelocht 50 mm tief, GN 1/1 Edelstahl
ES190068	ZNSG1/1-95-CNS	Kocheinsatz gelocht 95 mm tief, GN 1/1 Edelstahl
ES190069	ZNSG1/1-145-CNS	Kocheinsatz gelocht 145 mm tief, GN 1/1 Edelstahl

Kochhandbuch (Printschrift)

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
CZ878500-DE	KHB - CUCINA-DE	Kochhandbuch DE gedruckt

Brita-Wasserfilter

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
BJ997038	P-600-MAE	Wasserenthärter Brita Purity P 600; Kapazität: 5770 L; bestehend aus Druckbehälter, Filterkopf mit Anzeigeeinheit "MAE", mit Schlauchsatz 3/4"-Anschluss, inkl. auswechselbarer Filterkartusche, Aus-senmasse: D = 247 mm, H = 519 mm
BJ997051	C 500	Wasserenthärter Brita Purity C 500; Kapazität: 4250 L

Reinigungsmittel, Bankettsysteme

	Reinigungsmittel siehe ET-Preisliste
	Bankettsysteme, siehe Seite 2.20

CUCINA 1021QT - 10 x GN 2/1



CUCINA Easy

Combi-Steamer mit hochauflösendem Touch-Bildschirm und modernster elektronischer Steuerung.

Schneller, direkter Abruf verschiedener Betriebsarten. Türe mit 3-fach-Isolierverglasung. 5-stufiger Lüfter mit Takten.

Autoreverse. Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler. CombiStep mit 4 Garschritten. Feuchtigkeitseinstellung 0 bis 100%.

Mit Brause und USB-Schnittstelle.

Quer- und Längs-Einschub für GN 2/1 oder GN 1/1. Rostabstand 67 mm, optional 90 mm. Innen- und Aussengehäuse aus Chrom-Nickel-Stahl.

CUCINA Pro

Zusätzlich: Wärmerückgewinnung, sowie vollprogrammierbar. 300 Programmplätze à 20 Phasen.

Kochbuch mit Programmlisten, Piktos, Favoriten, Kategorien, SmartCooking und Sonderprogrammen.

Wärmeabgabe sensibel: 4,02 kW Abmessungen (B x T x H): 980 x 795 x 1120 mm
Wärmeabgabe latent: 6,03 kW Abmessungen Verpackung: . . . 1060 x 1025 x 1290 mm
Dampfabgabe: 8,87 kg/h Gewicht netto / brutto: Ca. 166 kg / 195 kg

Art.-Nr.	Typ	Einschübe	Anschlusswerte	Bemerkungen	AC = Autoclean
CS550350	SCS 1021QT-Pro-R	10 x GN 2/1	33,5 kW 400 V 3N 50/60 Hz, 3x50A	Pro, mit Brause, ohne AC, Rechts	
CS550351	SCS 1021QT-Pro-L	10 x GN 2/1	33,5 kW 400 V 3N 50/60 Hz, 3x50A	Pro, mit Brause, ohne AC, Links	
CS550356	SCS 1021QT-Easy-R	10 x GN 2/1	33,5 kW 400 V 3N 50/60 Hz, 3x50A	Easy, mit Brause, ohne AC, Rechts	
CS550357	SCS 1021QT-Easy-L	10 x GN 2/1	33,5 kW 400 V 3N 50/60 Hz, 3x50A	Easy, mit Brause, ohne AC, Links	

Optionen		Optionen CUCINA Pro	Optionen CUCINA Easy
Art.-Nr.	Beschreibung		
CW551001	Reinigungssystem Pulver		
CW551006	Reinigungssystem Flüssig (für Flüssigreiniger oder Pulver)		
CW551015	Brause		
CW551020	USB-Schnittstelle		
CW551033	Wärmerückgewinnung		
—	Vollprogramm		
CW551128	Programme / Kochbuch		
CW551129	Sonderprogramme		
CW551130	Programmpaket Backen		
881274	Sous-vide Fühler bestehend aus: 1 Koffer, 1 KT-Fühler und 10 Dichtungspad		
CW551021	Ethernet-Schnittstelle		
CW551022	Anschluss Energieoptimierung		
CW879368	Kondensationshaube 611/1011/621/1021QT (nachrüstbar!)		
881316	Kantenschutz montiert		
—	Einhängegestell links und rechts, 67 mm Abstand; 11 Einschübe(GN)		
881091	Einhängegestell links und rechts, 90 mm Abstand; 8 Einschübe(BN 400x600mm)		
	Schiffsausführung		

* Bedingt Sonderprogramme

Zubehör und Verbrauchsmaterial CUCINA 1021QT

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
878432	UG 1011/1021QT-570	Untergestell 570 offen, links Ablageboden, rechts 7 Paar Auflageschienen GN 1/1
878693	UGH 1011/1021QT-570	Untergestell 570 offen mit Boden, 2x5 Paar geprägte Hygieneauflagen GN 1/1
879070	BS-RW 570	Bausatz abnehmbare Rückwandverkleidung zu 878693
879061	UG 1011/1021QT-GN-BN	Untergestell 570 offen, rechts 6 Paar Auflageschienen GN 1/1, links 6 Paar BN 400 x 600
879063	UG 1011/1021QT-BN	Untergestell 570 offen, links mit Boden, rechts mit 6 Paar Auflageschienen für BN 400 x 600
878955	UG mob	Fahrbares Untergestell zu 611/621/1011/1021 QT, allseitig offen, links Ablageboden, rechts 7 Paar Auflageschienen GN 1/1. 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Rollen 125 mm, mit Sicherungskette.
878690	FF QT	Fettfilter für CUCINA QT
880550	KS-1011/1021QT	Set Kantenschutz (Tür und Bedienfront) Nettopreis! Ohne Montagekosten!
879924	WK-1	Wrasenkrümmer
876685	HF-TLP	Hoher Fuss in Kombination mit TLP-Bankettsystem (Preis für 1 Stück!)

Gitterroste

* Nettopreise; nicht rabattberechtigt!

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
ES190031	ZGTR1/1-CNS-Q	Gitterrost GN 1/1 Edelstahl, quer
ES190120	ZGTR1/1-CNS-L	Gitterrost GN 1/1 Edelstahl, längs
ES190024	ZGFR1/1	Geflügelrost GN 1/1 zur Aufnahme von 8 Hähnchen
878540	BP1/1	Bratplatte GN 1/1, 1 Seite gerillt, 1 Seite glatt
ES190033	ZGTR2/1-CNS	Gitterrost GN 2/1 Edelstahl
CZ515532	GR64-L	Gitterrost Edelstahl 400 x 600 mm, längs

Bleche

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
ES190038	ZBB1/1-20	Normblech 20 mm tief, GN 1/1 Edelstahl
ES190044	ZBB2/1-20	Normblech 20 mm tief, GN 2/1 Edelstahl
ES190041	ZBBG1/1	Backblech gelocht, GN 1/1 Aluminium, 4-seitig angehoben
ES190088	BBG1/1-AB	Backblech gelocht, Alu Lotan beschichtet, GN 1/1
ES190047	ZBB1/1-20-E	Normblech 20 mm tief GN 1/1 emailliert
ES190048	ZBB2/1-20-E	Normblech 20 mm tief GN 2/1 emailliert
EB515434	BAG 3	Backblech Aluminium, 3 mm gelocht, 400 x 600 mm, allseitig angehoben
EB504521	BAG 5	Backblech Aluminium, 5 mm gelocht, 400 x 600 mm
ES190089	BBG46-AB	Backblech gelocht, Alu Lotan beschichtet, 400 x 600 mm
EB515493	BB	Backblech Stahl, Blauglanz, allseitig aufgekantet, 400 x 600 mm
CZ515600	BBG-30	Alu Kuchenblech gelocht 6 mm, D = 300 mm, H = 30 mm, Teflonbeschichtet
EB515523	BT	Baguette-Träger, 4 Reihen, Silikon-Netz
878828	Maxi-B-E	Maxiblech Granit emailliert

Behälter

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
ES190050	ZNS1/1-40-E	Behälter 40 mm tief, GN 1/1 emailliert
ES190052	ZNS1/1-65-E	Behälter 65 mm tief, GN 1/1 emailliert
ES190058	ZNS1/1-40-CNS	Behälter 40 mm tief, GN 1/1 Edelstahl
ES190059	ZNS1/1-65-CNS	Behälter 65 mm tief, GN 1/1 Edelstahl
ES190060	ZNS1/1-100-CNS	Behälter 100 mm tief, GN 1/1 Edelstahl
ES190061	ZNS1/1-150-CNS	Behälter 150 mm tief, GN 1/1 Edelstahl
ES190067	ZNSG1/1-50-CNS	Kocheinsatz gelocht 50 mm tief, GN 1/1 Edelstahl
ES190068	ZNSG1/1-95-CNS	Kocheinsatz gelocht 95 mm tief, GN 1/1 Edelstahl
ES190069	ZNSG1/1-145-CNS	Kocheinsatz gelocht 145 mm tief, GN 1/1 Edelstahl

Kochhandbuch (Printschrift)

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
CZ878500-DE	KHB - CUCINA-DE	Kochhandbuch DE gedruckt

Brita-Wasserfilter

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
BJ997036	P-1200-MAE	Wasserenthärter Brita Purity P 1200; Kapazität: 10800 L; bestehend aus Druckbehälter, Filterkopf mit Anzeigeeinheit "MAE", mit Schlauchsatz 3/4"-Anschluss, inkl. auswechselbarer Filterkartusche, Aus-senmasse: D = 288 mm, H = 545 mm
BJ997052	C 1100	Wasserenthärter Brita Purity C 1100; Kapazität: 7200 L; mit Flowmeter

Reinigungsmittel, Bankettsysteme

Reinigungsmittel siehe ET-Preisliste

Bankettsysteme, siehe Seite 2.20

CUCINA 2021QT - 20 x GN 2/1



CUCINA Easy

Combi-Steamer mit hochauflösendem Touch-Bildschirm und modernster elektronischer Steuerung.

Inklusive Reinigungssystem Pulver (P), Brause, USB-Schnittstelle, Wärmerückgewinnung und Anschluss an Energieoptimierung.

Schneller, direkter Abruf verschiedener Betriebsarten. Türe mit 2-fach-Verglasung. 5-stufiger Lüfter mit Takten. Autoreverse.

Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler. CombiStep mit 4 Garschritten. Feuchtigkeitseinstellung 0 bis 100%.

Einschub für GN 2/1 oder GN 1/1. Inkl. GN-Gestellwagen 20x GN 2/1, Rostabstand 67 mm. Innen- und Aussengehäuse aus Chrom-Nickel-Stahl.

CUCINA Pro

Zusätzlich: Vollprogrammierbar. 300 Programmplätze à 20 Phasen.

Kochbuch mit Programmlisten, Piktos, Favoriten, Kategorien, SmartCooking und Sonderprogrammen.

Version	51,5 kW / 67,1 kW	Abmessungen (B x T x H):	1115 x 895 x 1925 mm
Wärmeabgabe sensibel: . . .	6,18 kW / 8,05 kW	Abmessungen Verpackung: . . .	1195 x 1125 x 2095 mm
Wärmeabgabe latent: . . .	9,27 kW / 12,08 kW	Gewicht netto / brutto:	Ca. 380 kg / 450 kg
Dampfabgabe:	13,65 kg/h / 17,78 kg/h		

Art.-Nr.	Typ	Einschübe	Anschlusswerte	Bemerkungen	AC = Autoclean
CS550550	SCS 2021QT-Pro-R	20 x GN 2/1	67,1 kW 400 V 3N 50/60 Hz, 3x100A	Pro, mit Brause, mit AC-P, Rechts	
CS550551	SCS 2021QT-Pro-R	20 x GN 2/1	51,5 kW 400 V 3N 50/60 Hz, 3x80A	Pro, mit Brause, mit AC-P, Rechts	
CS550556	SCS 2021QT-Easy-R	20 x GN 2/1	67,1 kW 400 V 3N 50/60 Hz, 3x100A	Easy, mit Brause, mit AC-P, Rechts	
CS550557	SCS 2021QT-Easy-R	20 x GN 2/1	51,5 kW 400 V 3N 50/60 Hz, 3x80A	Easy, mit Brause, mit AC-P, Rechts	

Optionen

Optionen CUCINA Pro

Optionen CUCINA Easy

Art.-Nr.	Beschreibung
—	Reinigungssystem Pulver
CA551002	Aufpreis für Reinigungssystem Flüssig
CW551015	Brause
CW551020	USB-Schnittstelle
CW551033	Wärmerückgewinnung
—	Vollprogramm
CW551148	Programme / Kochbuch
CW551149	Sonderprogramme
CW551150	Programmpaket Backen
881274	Sous-vide Fühler bestehend aus: 1 Koffer, 1 KT-Fühler und 10 Dichtungspad
CW551021	Ethernet-Schnittstelle
CW551022	Anschluss Energieoptimierung
	Schiffsausführung

* Bedingt Sonderprogramme

Zubehör und Verbrauchsmaterial CUCINA 2021QT

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
880625	HW 2021-GN	GN-Gestellwagen 2021QT, Tragkraft max. 150kg; 20xGN 2/1
879482	GW 2021-BN	BN-Gestellwagen 2021QT, Tragkraft max. 150kg; 16x 600 x 400
878690	FF QT	Fettfilter für CUCINA QT (2x benötigt)

Gitterroste

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
ES190031	ZGTR1/1-CNS-Q	Gitterrost GN 1/1 Edelstahl, quer
ES190120	ZGTR1/1-CNS-L	Gitterrost GN 1/1 Edelstahl, längs
ES190024	ZGFR1/1	Geflügelrost GN 1/1 zur Aufnahme von 8 Hähnchen
878540	BP1/1	Bratplatte GN 1/1, 1 Seite gerillt, 1 Seite glatt

Bleche

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
ES190038	ZBB1/1-20	Normblech 20 mm tief, GN 1/1 Edelstahl
ES190047	ZBB1/1-20-E	Normblech 20 mm tief GN 1/1 emailiert
ES190044	ZBB2/1-20	Normblech 20 mm tief, GN 2/1 Edelstahl
ES190048	ZBB2/1-20-E	Normblech 20 mm tief GN 2/1 emailiert
ES190041	ZBBG1/1	Backblech gelocht, GN 1/1 Aluminium, 4-seitig angehoben
ES190088	BBG1/1-AB	Backblech gelocht, Alu Lotan beschichtet, GN 1/1
EB515434	BAG 3	Backblech Aluminium, 3 mm gelocht, 400 x 600 mm, allseitig angehoben
ES190089	BBG46-AB	Backblech gelocht, Alu Lotan beschichtet, 400 x 600 mm
CZ515600	BBG-30	Alu Kuchenblech gelocht 6 mm, D = 300 mm, H = 30 mm, Teflonbeschichtet

Behälter

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
ES190050	ZNS1/1-40-E	Behälter 40 mm tief, GN 1/1 emailiert
ES190052	ZNS1/1-65-E	Behälter 65 mm tief, GN 1/1 emailiert
ES190058	ZNS1/1-40-CNS	Behälter 40 mm tief, GN 1/1 Edelstahl
ES190059	ZNS1/1-65-CNS	Behälter 65 mm tief, GN 1/1 Edelstahl
ES190060	ZNS1/1-100-CNS	Behälter 100 mm tief, GN 1/1 Edelstahl
ES190061	ZNS1/1-150-CNS	Behälter 150 mm tief, GN 1/1 Edelstahl
ES190067	ZNSG1/1-50-CNS	Kocheinsatz gelocht 50 mm tief, GN 1/1 Edelstahl
ES190068	ZNSG1/1-95-CNS	Kocheinsatz gelocht 95 mm tief, GN 1/1 Edelstahl
ES190069	ZNSG1/1-145-CNS	Kocheinsatz gelocht 145 mm tief, GN 1/1 Edelstahl

Kochhandbuch (Printschrift)

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
CZ878500-DE	KHB - CUCINA-DE	Kochhandbuch DE gedruckt

Brita-Wasserfilter

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
BJ997036	P-1200-MAE	Wasserenthärter Brita Purity P 1200; Kapazität: 10800 L; bestehend aus Druckbehälter, Filterkopf mit Anzeigeeinheit "MAE", mit Schlauchsatz 3/4"-Anschluss, inkl. auswechselbarer Filterkartusche, Aussenmasse: D = 288 mm, H = 545 mm
BJ997052	C 1100	Wasserenthärter Brita Purity C 1100; Kapazität: 7200 L; mit Flowmeter

Reinigungsmittel, Bankettsysteme

	Reinigungsmittel siehe ET-Preisliste
	Bankettsystem, s. siehe Seite 2.20

GN Zubehör - Starter Set CUCINA

Zu Combi-Steamer 623T

Art.-Nr.	Anzahl	Beschreibung
ES190029	3	Gitterrost GN 2/3 Edelstahl
ES190056	2	Behälter 65 mm tief GN 2/3
ES190066	2	Kocheinsatz GN 2/3 gelocht 60 mm tief
ES190046	1	Normblecheinsatz 20 mm tief GN 2/3 emailliert
ES190121	1	Starter Set - 623T

Zu Combi-Steamer 611T

Art.-Nr.	Anzahl	Beschreibung
ES190120	3	Gitterrost GN 1/1 längs Edelstahl
ES190059	2	Behälter 65 mm tief GN 1/1
ES190067	2	Kocheinsatz GN 1/1 gelocht 50 mm tief
ES190047	1	Normblecheinsatz 20 mm tief GN 1/1 emailliert
ES190127	1	Starter Set - 611T

Zu Combi-Steamer 611QT

Art.-Nr.	Anzahl	Beschreibung
ES190031	3	Gitterrost GN 1/1 quer Edelstahl
ES190059	2	Behälter 65 mm tief GN 1/1
ES190067	2	Kocheinsatz GN 1/1 gelocht 50 mm tief
ES190047	1	Normblecheinsatz 20 mm tief GN 1/1 emailliert
ES190122	1	Starter Set - 611QT

Zu Combi-Steamer 1011T

Art.-Nr.	Anzahl	Beschreibung
ES190120	5	Gitterrost GN 1/1 längs Edelstahl
ES190059	3	Behälter 65 mm tief GN 1/1
ES190067	3	Kocheinsatz GN 1/1 gelocht 50 mm tief
ES190047	2	Normblecheinsatz 20 mm tief GN 1/1 emailliert
ES190125	1	Starter Set - 1011T

Zu Combi-Steamer 1011QT

Art.-Nr.	Anzahl	Beschreibung
ES190031	5	Gitterrost GN 1/1 quer Edelstahl
ES190059	3	Behälter 65 mm tief GN 1/1
ES190067	3	Kocheinsatz GN 1/1 gelocht 50 mm tief
ES190047	2	Normblecheinsatz 20 mm tief GN 1/1 emailliert
ES190123	1	Starter Set - 1011QT

Zu Combi-Steamer 2011QT

Art.-Nr.	Anzahl	Beschreibung
ES190120	8	Gitterrost GN 1/1 längs Edelstahl
ES190059	4	Behälter 65 mm tief GN 1/1
ES190067	4	Kocheinsatz GN 1/1 gelocht 50 mm tief
ES190047	2	Normblecheinsatz 20 mm tief GN 1/1 emailliert
ES190124	1	Starter Set - 2011QT

Zu Combi-Steamer 6-, 10- und 2021QT

Art.-Nr.	Anzahl	Beschreibung
ES190031	8	Gitterrost GN 1/1 quer Edelstahl
ES190059	4	Behälter 65 mm tief GN 1/1
ES190067	4	Kocheinsatz GN 1/1 gelocht 50 mm tief
ES190047	2	Normblecheinsatz 20 mm tief GN 1/1 emailliert
ES190126	1	Starter Set - 6-, 10- und 2021QT

Combi-Steamer

Bankettsysteme CUCINA

Bankettsystem zu CUCINA 611QT und 621 QT



Art.-Nr.	Anzahl	Beschreibung	Typ
878932	1	Teller-Einschubgestell 24Teller / 32 cm D	TEG 24
878936	1	Thermohaube 611/ 621QT	TH 6QT
879064	1	Transportwagen 850	TW 850
Total Einzelpreise (ohne EFR)			
CZ552250	1	Set (je 1x obige Artikel plus 1x EFR)	Rabatt: 10 %

Bankettsystem zu CUCINA 1011QT und 1021 QT



Art.-Nr.	Anzahl	Beschreibung	Typ
878931	1	Teller-Einschubgestell 40Teller / 32 cm D	TEG 40
878935	1	Thermohaube 1011/1021QT	TH 10QT
878818	1	Transportwagen 570	TW 570
Total Einzelpreise (ohne EFR)			
CZ552450	1	Set (je 1x obige Artikel plus 1x EFR)	Rabatt: 10 %

Bankettsystem zu CUCINA 2011QT



Art.-Nr.	Anzahl	Beschreibung	Typ
879065	1	Teller-Gestellwagen 80Teller / 32 cm D	TGW 80
879066	1	Thermohaube 2011/2021QT	TH 20QT
Total Einzelpreise			
CZ552500	1	Set (je 1x obige Artikel)	Rabatt: 10 %

Bankettsystem zu CUCINA 2021QT



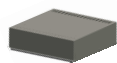
Art.-Nr.	Anzahl	Beschreibung	Typ
881718	1	Teller-Gestellwagen 102Teller / 28 cm D	TGW 102
879066	1	Thermohaube 2011/2021QT	TH 20QT
Total Einzelpreise			
CZ552550	1	Set (je 1x obige Artikel)	Rabatt: 10 %

Einzelartikel zu Bankettsysteme

Art.-Nr.	Anzahl	Beschreibung	Typ
878849	1	Einfahrrahmen für Einschubgestell zu 611QT/1011QT	EFR
878962	1	GN-Einschubgestell 611/621 zu 611/621QT	GNEG 6
878865	1	GN-Einschubgestell 1011/1021 zu 1011/1021QT	GNEG 10
879067	1	GN-Gestellwagen 2011QT, Tragkraft max. 150 kg	GW 2011-GN
880625	1	GN-Gestellwagen 2021QT, Tragkraft max. 150 kg	GW 2021-GN
879629	1	Aufsteckrahmen zu 879067 (nur bei Einsatz Thermohaube)	AR-2011

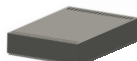
Kondensationshauben CUCINA

Kondensationshaube zu CUCINA 623T (nicht nachrüstbar)



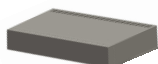
Art.-Nr.	Anzahl	Beschreibung	Typ	
	1	Kondensationshaube LxBxH: 550 x 648 x 150 mm; Türanschlag: L / R Anschlusswert: 230V; 0.06 kW Lüfterstufen: 4; Luftleistung: 600 m³/h Betriebsgeräusch: 48,5 dBA (2) - 58,0 dBA (4)	KH-623T	Siehe Seite 2.1

Kondensationshaube zu CUCINA 611T und 1011T (nicht nachrüstbar)



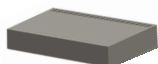
Art.-Nr.	Anzahl	Beschreibung	Typ	
	1	Kondensationshaube LxBxH: 550 x 828 x 150 mm; Türanschlag: L / R Anschlusswert: 230V; 0.06 kW Lüfterstufen: 4; Luftleistung: 600 m³/h Betriebsgeräusch: 48,5 dBA (2) - 58,0 dBA (4)	KH-611/1011T	Siehe Seiten 2.3 2.5

Kondensationshaube zu CUCINA 611QT, 1011QT, 621 QT und 1021 QT (nachrüstbar)



Art.-Nr.	Anzahl	Beschreibung	Typ	
879368	1	Bausatz Kondensationshaube LxBxH: 980 x 800 x 170 mm; Türanschlag: L / R Anschlusswert: 230V; 0.18 kW Lüfterstufen: 4; Luftleistung: 1200 m³/h Betriebsgeräusch: 50,0 dBA (2) - 68,0 dBA (4)	KH-611/1011/621/ 1021QT	

Kondensationshaube zu CUCINA Doppelstock QT (nicht nachrüstbar)



Art.-Nr.	Anzahl	Beschreibung	Typ	
879370	1	Bausatz Kondensationshaube, 1 Haube für 2 Geräte! LxBxH: 980 x 800 x 170 mm; Türanschlag: L / R Anschlusswert: 230V; 0.18 kW Lüfterstufen: 4; Luftleistung: 1200 m³/h Betriebsgeräusch: 50,0 dBA (2) - 68,0 dBA (4)	KH-611/1011/621/ 1021QT	

Zusatzleistungen CUCINA

Geräteeinweisung durch einen Koch vor Ort

Art.-Nr.	Anzahl	Beschreibung
CW551200	1	Gerätefunktionen erklären und Bedienoberfläche vorführen. Einschulung Köche und Bedienpersonal. Praktische Beispiele. Dauer: Ca. 3 Stunden.

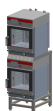
Aufstellpauschale pro Gerät

Art.-Nr.	Anzahl	Beschreibung
CW551205	1	Aufstellpauschale 623T / 611T
CW551206	1	Aufstellpauschale 1011T / 611QT / 621 QT
CW551207	1	Aufstellpauschale 1011QT / 1021 QT
CW551208	1	Aufstellpauschale 2011QT / 2021 QT
Beschreibung: Gerät aufstellen, mit Strom und Wasser anschließen, Funktionsprüfung und kurze Geräteeinweisung		

Doppelstockausführungen CUCINA



Vorsicht! Verbrühungsgefahr! Behälter mit Flüssigkeiten oder Behälter mit Kochgut, das sich während des Garprozesses verflüssigt, dürfen nur in die Einschubebenen geschoben werden, in denen diese Behälter vom Bedienpersonal gut einsehbar sind!



Doppelstockausführung CUCINA 623T auf CUCINA 623T ohne Kondensationshaube

Art.-Nr.	Anzahl	Beschreibung	Typ
879735	1	Kombi Gestell Doppelstock R / L inklusive Verrohrung	KG-623T



Doppelstockausführung CUCINA 623T auf CUCINA 623T mit Kondensationshaube

Art.-Nr.	Anzahl	Beschreibung	Typ
879740	1	Kombi Gestell Doppelstock R / L inklusive Verrohrung	KG-623T-KH



Doppelstockausführung CUCINA 611T auf CUCINA 611T ohne Kondensationshaube

Art.-Nr.	Anzahl	Beschreibung	Typ
879737	1	Kombi Gestell Doppelstock R / L inklusive Verrohrung	KG-611T



Doppelstockausführung CUCINA 611T auf CUCINA 611T mit Kondensationshaube

Art.-Nr.	Anzahl	Beschreibung	Typ
879742	1	Kombi Gestell Doppelstock R / L inklusive Verrohrung	KG-611T-KH



Doppelstockausführung CUCINA 623T auf CUCINA 611T ohne Kondensationshaube

Art.-Nr.	Anzahl	Beschreibung	Typ
880339	1	Kombi Gestell Doppelstock R / L inklusive Verrohrung	KG-623T/611T



Doppelstockausführung CUCINA 1011T auf CUCINA 611T ohne Kondensationshaube

Art.-Nr.	Anzahl	Beschreibung	Typ
880347	1	Kombi Gestell Doppelstock R / L inklusive Verrohrung	KG-1011T/611T



Doppelstockausführung CUCINA 611QT auf CUCINA 611QT oder CUCINA 611QT auf CUCINA 1011QT oder CUCINA 621QT auf CUCINA 621QT oder CUCINA 621QT auf CUCINA 1021QT. Ohne Kondensationshaube

Art.-Nr.	Anzahl	Beschreibung	Typ
879962	1	Bausatz Doppelstock-R inklusive Verrohrung	BS-611-1011-R
879963	1	Bausatz Doppelstock-L inklusive Verrohrung	BS-611-1011-L
878927	1	Untergestell, Höhe = 180 mm	UG-180

Info: alle Bausätze baugleich! Ohne Kondensationshaube!



Bausatz fahrbar für Doppelstockausführung CUCINA 611QT auf CUCINA 611QT oder CUCINA 611QT auf CUCINA 1011QT oder CUCINA 621QT auf CUCINA 621QT oder CUCINA 621QT auf CUCINA 1021QT.

Art.-Nr.	Anzahl	Beschreibung	Typ
881907	1	Bausatz fahrbar zu Doppelstock QT bestehend aus: 2 Festrollen mit Feststeller und 2 Lenkrollen, Rollen 80mm, Achtung: Die einschlägigen Sicherheitshinweise sind für den sicheren Betrieb zu beachten.	BS-DS

Aufbau Systemschlüssel CUCINA

Aufbau des 14-stelligen Systemschlüssels

Energie	Salvis CUCINA				Einschub	Steuerung	Türanschlag	Anschlusswert kW	Autoclean	Schlauchbrause	Schnittstelle		Energiesparpaket		Kondensationshaube	Reserve	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14			
Elektro =	E	GN 6x2/3 =	6	2	3	Längs = T Easy = E	Rechts = R	Normal = N	Ohne = 0	Ohne = 0	Ohne = 0	Ohne = 0	Ohne = 0	Fix = 0			
		GN 6x1/1 =	6	1	1	Quer = Q Pro = P	Links = L	Niedrig = L	AC Pulver = T	Mit = B	USB = U	Wärmerückgewinnung = W	Haube = H				
		GN 10x1/1 =	1	0	1	Wagen längs = L			AC Flüssig = F			4-fach Verglasung = W + 4 = E	Haube auf Doppelstock / Gerät unten = U				
		GN 20x1/1 =	2	0	1	Wagen quer = Q											
		GN 6x2/1 =	6	2	1												
		GN 10x2/1 =	1	0	2												
		GN 20x2/1 =	2	0	2												

Beispiele

Ausführung Easy

E	6	2	3		S	E		R		N		F		B		U		0		0
---	---	---	---	--	---	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---

= Code: E623SERNFB000

Ausführung Pro

E	1	0	1		S	P		R		N		T		B		0		W		0
---	---	---	---	--	---	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---

= Code: E101SPRNTB0W00

Ausführung Pro mit Kondensationshaube

E	6	1	1		Q	P		R		N		F		B		U		E		0
---	---	---	---	--	---	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---

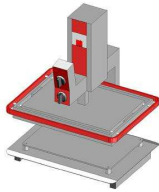
= Code: E611QPRNFBUEH0

Festlegung:

Grundsätzlich sind immer 14 Stellen belegt, auch wenn eine oder mehrere Stellen die 0 enthalten

Salamander

Vitesse



4 Grundfunktionen, mechanischer Timer (bis 15 Min.) mit automatischer Abschaltung, 4-seitigbestückbar für GN 1/1.

Wärmeabgabe sensibel:	2,80 kW	Abmessungen (B x T x H):	600 x 500 x 772 mm
Wärmeabgabe latent:	0,70 kW	Abmessungen Verpackung:	700 x 590 x 950 mm
		Gewicht netto / brutto:	ca. 41 kg / 50 kg

Art.-Nr.	Typ	Heizkörper	Anschlusswerte
SA373101	SSR RH-ET	Rohrheizkörper	4,0 kW 400 V 2N 50/60 Hz, 16 A
SA373105	SSR HL-ET	HiLight	4,6 kW 400 V 2N 50/60 Hz, 16 A

Zubehör und Verbrauchsmaterial zu Vitesse

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
SA373150	SA-RO	Rost GN 1/1
SA373151	SA-AS	Auffangschale GN-Blech 1/1
SA373153	SA-MW	Montageset für Wandmontage zu Salamander Vitesse
SA373154	SA-TS	Temperaturschutzblech für Wandmontage (erforderlich bei brennbaren Wänden)
SA373155	SA-MD	Aufhänge-Support für kundenspezifische Montage
SA373156	SA-HAU	Haubenaufhängung kompl. (inkl. SA373155)
SA373157	SA-DAU	Deckenaufhängung kompl. (inkl. SA373155)

Classic



4 Grundfunktionen, Timer (0 bis 15 Minuten), mit automatischer Abschaltung und Tellererkennung.

Wärmeabgabe sensibel:	2,80 kW	Abmessungen (B x T x H):	600 x 480/520 x 456 mm
Wärmeabgabe latent:	0,70 kW	Abmessungen Verpackung:	700 x 590 x 620 mm
		Gewicht netto / brutto:	ca. 41 kg / 50 kg

Art.-Nr.	Typ	Heizkörper	Anschlusswerte	Bemerkungen
*) SA373200	SSR RH C	Rohrheizkörper	3,6 kW 400 V 2N 50/60 Hz, 16 A	
*) SA373201	SSR HL C	HiLight	4,6 kW 400 V 2N 50/60 Hz, 16 A	

*) auch ab EXPRESS-Lager lieferbar!

Art.-Nr.	Typ	Heizkörper	Anschlusswerte	Bemerkungen
----------	-----	------------	----------------	-------------

Sonderausführungen

Art.-Nr.	Typ	Heizkörper	Anschlusswerte	Bemerkungen
SA373206	SSR RH C-G	Rohrheizkörper	3,6 kW 400 V 2N 50/60 Hz, 16 A	Griff schwarz, Folie grau
SA373207	SSR HL C-G	HiLight	4,6 kW 400 V 2N 50/60 Hz, 16 A	Griff schwarz, Folie grau

Salamander

Classic Pro



4 Grundfunktionen, elektronischer Timer (0 bis 20 Minuten), mit automatischer Abschaltung und Tellererkennung.

Wärmeabgabe sensibel:	2,80 kW	Abmessungen (B x T x H):	600 x 480/520 x 456 mm
Wärmeabgabe latent:	0,70 kW	Abmessungen Verpackung:	700 x 590 x 620 mm
		Gewicht netto / brutto:	ca. 41 kg / 50 kg

Art.-Nr.	Typ	Heizkörper	Anschlusswerte	Bemerkungen
SA373210	SSR RH C Pro	Rohrheizkörper	3,6 kW 400 V 2N 50/60 Hz, 16 A	
*) SA373211	SSR HL C Pro	HiLight	4,6 kW 400 V 2N 50/60 Hz, 16 A	

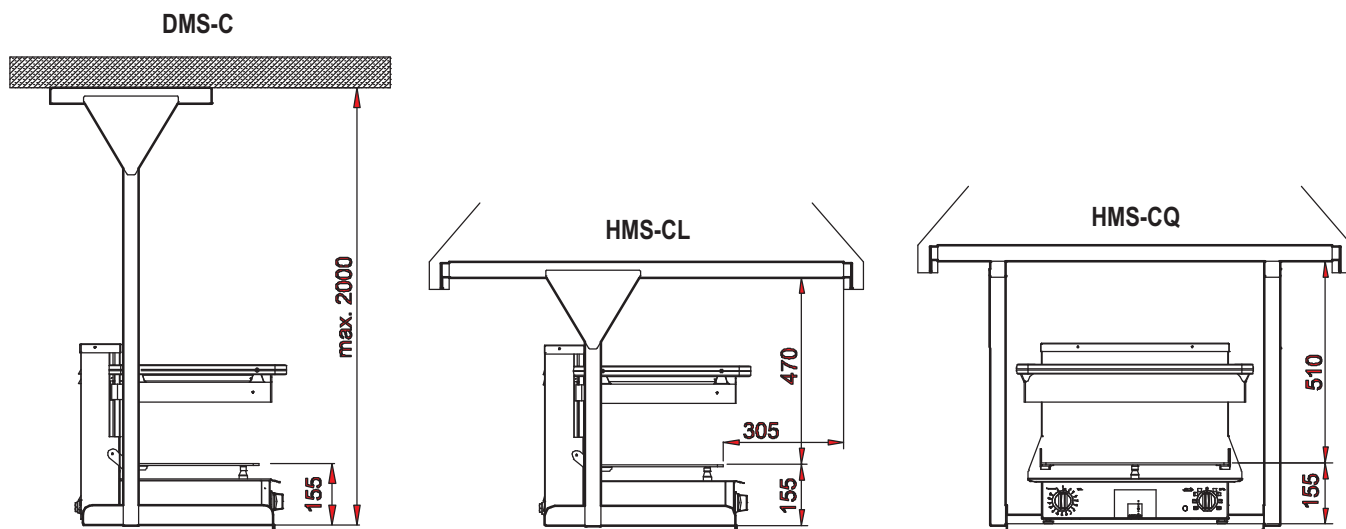
*) Auch ab EXPRESS-Lager lieferbar!

Sonderausführungen

Art.-Nr.	Typ	Heizkörper	Anschlusswerte	Bemerkungen
SA373214	SSR RH C Pro-G	Rohrheizkörper	3,6 kW 400 V 2N 50/60 Hz, 16 A	Griff schwarz, Folie grau
SA373215	SSR HL C Pro-G	HiLight	4,6 kW 400 V 2N 50/60 Hz, 16 A	Griff schwarz, Folie grau

Zubehör und Verbrauchsmaterial zu Classic / Classic Pro

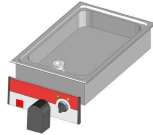
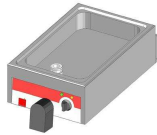
Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
SA373208	WMS-C	Wandmontage-Set
SA373209	UG-C	Untergestell klein, passend zu SSR Classic, 200 mm hoch
SA373150	SA-RO	Rost GN 1/1
SA373151	SA-AS	Auffangschale GN-Blech 1/1
SA373162	DMS-C	Deckenmontage-Set
SA373163	HMS-CL	Haubenmontage-Set längs
SA373164	HMS-CQ	Haubenmontage-Set quer
SA373159	AWB	Abweisblech



Thermische Kocheinheiten

Smartline

Combi-Griddle (Universalbräter)



Wärmeabgabe sensibel: 1,32 kW Abmessungen (B x T x H): 380 x 615 x 208-218 mm
 Wärmeabgabe latent: 1,60 kW Abmessungen Verpackung: 420 x 720 x 280 mm
 Dampfabgabe: 2,95 kg/h Gewicht netto / brutto: ca. 33 kg / 35 kg

Art.-Nr.	Typ	Version	Anschlusswerte
BI371806	ACG1	Tischmodell	4,0 kW 400 V 2 50/60 Hz, 10 A
BI371807	BCG1	Einbaumodell	4,0 kW 400 V 2 50/60 Hz, 10 A

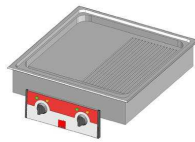
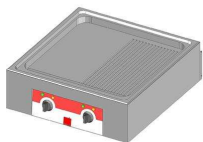
Ausführung in dunkel grau

Art.-Nr.	Typ	Version	Anschlusswerte
BI373100	ACG1-G	Tischmodell	4,0 kW 400 V 2 50/60 Hz, 10 A
BI373101	BCG1-G	Einbaumodell	4,0 kW 400 V 2 50/60 Hz, 10 A

Zubehör und Verbrauchsmaterial

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
BI563014	SPS380	Spritzschutz, CrNi, abnehmbar
BI371731	GGs1	Grill Griddle-Schaber
1G594208	BLE	Griddle-Schaber-Halter
BI372700	UGFCL3	Untergestell 380 mm breit, selbsttragende Konstruktion auf Verstellfüßen, komplett CrNi-Stahl, Bodenfreiheit 235 mm, allseitig offen, fester Grundboden
BI371733	ROL	Entleerungs-Wagen, CrNi, 4 Lenkrollen 125 mm (2 mit Feststeller), allseitig offen, zum Einhängen für GN 1/1 Behälter auf 2 Ebenen (ohne GN-Behälter), Maße: B x T x H: 600 x 400 x 660 mm

Grill-Griddle-Platte breit



Wärmeabgabe sensibel: 2,64 kW Abmessungen (B x T x H): 580 x 615 x 208-218 mm
 Wärmeabgabe latent: 3,20 kW Abmessungen Verpackung: 620 x 720 x 280 mm
 Dampfabgabe: 4,70 kg/h Gewicht netto / brutto: ca. 47 kg / 49 kg

Art.-Nr.	Typ	Version	Anschlusswerte
BI371804	AHH2	Tischmodell	2 x 4,0 kW 400 V 3 50/60 Hz, 20 A
BI371805	BHH2	Einbaumodell	2 x 4,0 kW 400 V 3 50/60 Hz, 20 A

Ausführung in dunkel grau

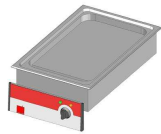
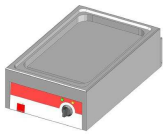
Art.-Nr.	Typ	Version	Anschlusswerte
BI373115	AHH2-G	Tischmodell	2 x 4,0 kW 400 V 3 50/60 Hz, 20 A
BI373116	BHH2-G	Einbaumodell	2 x 4,0 kW 400 V 3 50/60 Hz, 20 A

Zubehör und Verbrauchsmaterial

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
BI371731	GGs1	Grill Griddle-Schaber
1G594208	BLE	Griddle-Schaber-Halter
BI563017	SPS580	Spritzschutz, CrNi, abnehmbar
BI372701	UGFCL6	Untergestell 580 mm breit, selbsttragende Konstruktion auf Verstellfüßen, komplett CrNi-Stahl, Bodenfreiheit 235 mm, allseitig offen, fester Grundboden

Thermische Kocheinheiten

Griddle-Platte schmal



Wärmeabgabe sensibel: 1,32 kW Abmessungen (B x T x H): 380 x 615 x 208-218 mm
 Wärmeabgabe latent: 1,60 kW Abmessungen Verpackung: 420 x 720 x 280 mm
 Dampfabgabe: 2,35 kg/h Gewicht netto / brutto: ca. 27 kg / 29 kg

Art.-Nr.	Typ	Version	Anschlusswerte
*) BI371800	AGH1	Tischmodell	4,0 kW 400 V 2 50/60 Hz, 10 A
BI371801	BGH1	Einbaumodell	4,0 kW 400 V 2 50/60 Hz, 10 A

*) auch ab EXPRESS-Lager lieferbar!

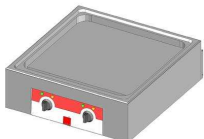
Ausführung in dunkel grau

Art.-Nr.	Typ	Version	Anschlusswerte
BI373125	AGH1-G	Tischmodell	4,0 kW 400 V 2 50/60 Hz, 10 A
BI373126	BGH1-G	Einbaumodell	4,0 kW 400 V 2 50/60 Hz, 10 A

Zubehör und Verbrauchsmaterial

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
BI563014	SPS380	Spitzschutz, CrNi, abnehmbar
BI371731	GG51	Grill Griddle-Schaber
1G594208	BLE	Griddle-Schaber-Halter
BI372700	UGFCL3	Untergestell 380 mm breit, selbsttragende Konstruktion auf Verstellfüßen, komplett CrNi-Stahl, Bodenfreiheit 235 mm, allseitig offen, fester Grundboden

Griddle-Platte breit



Wärmeabgabe sensibel: 2,64 kW Abmessungen (B x T x H): 580 x 615 x 208-218 mm
 Wärmeabgabe latent: 3,20 kW Abmessungen Verpackung: 620 x 720 x 280 mm
 Dampfabgabe: 4,70 kg/h Gewicht netto / brutto: ca. 49 kg / 51 kg

Art.-Nr.	Typ	Version	Anschlusswerte
BI371802	AGH2	Tischmodell	2 x 4,0 kW 400 V 3 50/60 Hz, 20 A
BI371803	BGH2	Einbaumodell	2 x 4,0 kW 400 V 3 50/60 Hz, 20 A

Ausführung in dunkel grau

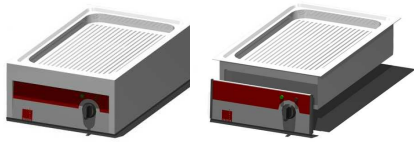
Art.-Nr.	Typ	Version	Anschlusswerte
BI373135	AGH2-G	Tischmodell	2 x 4,0 kW 400 V 3 50/60 Hz, 20 A
BI373136	BGH2-G	Einbaumodell	2 x 4,0 kW 400 V 3 50/60 Hz, 20 A

Zubehör und Verbrauchsmaterial

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
BI371731	GG51	Grill Griddle-Schaber
1G594208	BLE	Griddle-Schaber-Halter
BI563017	SPS580	Spritzschutz, CrNi, abnehmbar
BI372701	UGFCL6	Untergestell 580 mm breit, selbsttragende Konstruktion auf Verstellfüßen, komplett CrNi-Stahl, Bodenfreiheit 235 mm, allseitig offen, fester Grundboden

Thermische Kocheinheiten

Grill-Platte schmal



Wärmeabgabe sensibel: 1,32 kW Abmessungen (B x T x H): 380 x 615 x 208-218 mm
Wärmeabgabe latent: 1,60 kW Abmessungen Verpackung: 420 x 720 x 280 mm
Dampfabgabe: 2,35 kg/h Gewicht netto / brutto: ca. 27 kg / 29 kg

Art.-Nr.	Typ	Version	Anschlusswerte
BI371848	AGG1	Tischmodell	4,0 kW 400 V 2 50/60 Hz, 10 A
BI371935	BGG1	Einbaumodell	4,0 kW 400 V 2 50/60 Hz, 10 A

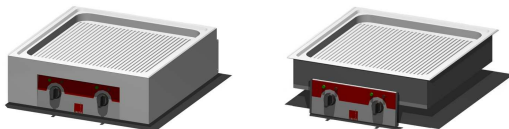
Ausführung in dunkel grau

Art.-Nr.	Typ	Version	Anschlusswerte
BI373145	AGG1-G	Tischmodell	4,0 kW 400 V 2 50/60 Hz, 10 A
BI373146	BGG1-G	Einbaumodell	4,0 kW 400 V 2 50/60 Hz, 10 A

Zubehör und Verbrauchsmaterial

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
BI563014	SPS380	Spitzschutz, CrNi, abnehmbar
BI371731	GGs1	Grill Griddle-Schaber
1G594208	BLE	Griddle-Schaber-Halter
BI372700	UGFCL3	Untergestell 380 mm breit, selbsttragende Konstruktion auf Verstellfüßen, komplett CrNi-Stahl, Bodenfreiheit 235 mm, allseitig offen, fester Grundboden

Grill-Platte breit



Wärmeabgabe sensibel: 2,64 kW Abmessungen (B x T x H): 580 x 615 x 208-218 mm
Wärmeabgabe latent: 3,20 kW Abmessungen Verpackung: 620 x 720 x 280 mm
Dampfabgabe: 4,70 kg/h Gewicht netto / brutto: ca. 49 kg / 51 kg

Art.-Nr.	Typ	Version	Anschlusswerte
BI371819	AGG2	Tischmodell	2 x 4,0 kW 400 V 3 50/60 Hz, 20 A
BI371808	BGG2	Einbaumodell	2 x 4,0 kW 400 V 3 50/60 Hz, 20 A

Ausführung in dunkel grau

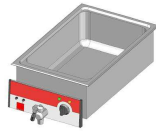
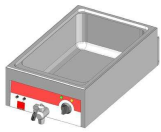
Art.-Nr.	Typ	Version	Anschlusswerte
BI373155	AGG2-G	Tischmodell	2 x 4,0 kW 400 V 3 50/60 Hz, 20 A
BI373156	BGG2-G	Einbaumodell	2 x 4,0 kW 400 V 3 50/60 Hz, 20 A

Zubehör und Verbrauchsmaterial

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
BI371731	GGs1	Grill Griddle-Schaber
1G594208	BLE	Griddle-Schaber-Halter
BI563017	SPS580	Spritzschutz, CrNi, abnehmbar
BI372701	UGFCL6	Untergestell 580 mm breit, selbsttragende Konstruktion auf Verstellfüßen, komplett CrNi-Stahl, Bodenfreiheit 235 mm, allseitig offen, fester Grundboden

Thermische Kocheinheiten

Pasta-Kocher, excl. Pastakörbe, inkl. Einlegeboden gelocht



Wärmeabgabe sensibel: 0,75 kW Abmessungen (B x T x H): 380 x 615 x 208-218 mm
 Wärmeabgabe latent: 1,20 kW Abmessungen Verpackung: 420 x 720 x 280 mm
 Dampfabgabe: 1,76 kg/h Gewicht netto / brutto: ca. 10 kg / 12 kg

Art-Nr.	Typ	Version	Anschlusswerte
*) BI371828	AKP1	Tischmodell	6,0 kW 400 V 3N 50/60 Hz, 16 A
BI371829	BKP1	Einbaumodell	6,0 kW 400 V 3N 50/60 Hz, 16 A

*) auch ab EXPRESS-Lager lieferbar!

Ausführung in dunkel grau

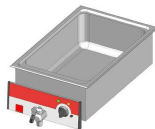
Art-Nr.	Typ	Version	Anschlusswerte
BI373165	AKP1-G	Tischmodell	6,0 kW 400 V 3N 50/60 Hz, 16 A
BI373166	BKP1-G	Einbaumodell	6,0 kW 400 V 3N 50/60 Hz, 16 A

Zubehör und Verbrauchsmaterial

Art-Nr.	Typ	Beschreibung
BI564043	ABD33	Abdeckblech CrNi mit Ausschnitten für je 3 runde und 3 eckige Pastakörbe
BI564044	ABD6E	Abdeckblech CrNi mit Ausschnitten für 6 eckige Pastakörbe
BI564045	ABD6R	Abdeckblech CrNi mit Ausschnitten für 6 runde Pastakörbe
BI371734	PK-R	Pastakorb rund mit Handgriff, Gewicht netto: 0,20 kg
BI371735	PK-E	Pastakorb eckig mit Handgriff, Gewicht netto: 0,30 kg
BI371739	PK13	Pastakorb mit Handgriff, Größe ca. GN 1/3, Gewicht netto: 0,45 kg
BI371736	PK23	Pastakorb mit Handgriff, Größe ca. GN 2/3, Gewicht netto: 0,88 kg
BI371733	ROL	Entleerungs-Wagen, CrNi, 4 Lenkrollen 125 mm (2 mit Feststeller), allseitig offen, zum Einhängen für GN 1/1 Behälter auf 2 Ebenen (ohne GN-Behälter), Maße: B x T x H: 600 x 400 x 660 mm
BI372700	UGFCL3	Untergestell 380 mm breit, selbsttragende Konstruktion auf Verstellfüßen, komplett CrNi-Stahl, Bodenfreiheit 235 mm, allseitig offen, fester Grundboden
BI371760	EB1	Einlegeblech gelocht aus rostfreiem CrNi-Stahl

Thermische Kocheinheiten

Bain-Marie / Wasserbad ohne Niveauregulierung



Wärmeabgabe sensibel: 0,23 kW Abmessungen (B x T x H): 380 x 615 x 208-218 mm
Wärmeabgabe latent: 0,36 kW Abmessungen Verpackung: 420 x 720 x 280 mm
Dampfabgabe: 0,52 kg/h Gewicht netto / brutto: ca. 10 kg / 12 kg

Art.-Nr.	Typ	Version	Anschlusswerte
*) BI371854	ABM1	Tischmodell	1,8 kW 230 V 1N 50/60 Hz, 10 A
BI371855	BBM1	Einbaumodell	1,8 kW 230 V 1N 50/60 Hz, 10 A

*) auch ab EXPRESS-Lager lieferbar!

Ausführung in dunkel grau

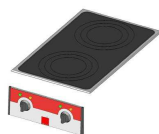
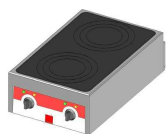
Art.-Nr.	Typ	Version	Anschlusswerte
BI373175	ABM1-G	Tischmodell	1,8 kW 230 V 1N 50/60 Hz, 10 A
BI373176	BBM1-G	Einbaumodell	1,8 kW 230 V 1N 50/60 Hz, 10 A

Zubehör und Verbrauchsmaterial

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
BI371733	ROL	Entleerungs-Wagen, CrNi, 4 Lenkrollen 125 mm (2 mit Feststeller), allseitig offen, zum Einhängen für GN 1/1 Behälter auf 2 Ebenen (ohne GN-Behälter), Maße: B x T x H: 600 x 400 x 660 mm
BI372700	UGFCL3	Untergestell 380 mm breit, selbsttragende Konstruktion auf Verstellfüßen, komplett CrNi-Stahl, Bodenfreiheit 235 mm, allseitig offen, fester Grundboden

Thermische Kocheinheiten

Ceran-Kocheinheit - 2 Heizzonen



Wärmeabgabe sensibel: 0,35 kW Abmessungen (B x T x H): 380 x 615 x 208-218 mm
Wärmeabgabe latent: 0,14 kW Abmessungen Verpackung: 420 x 720 x 280 mm
Dampfabgabe: 0,21 kg/h Gewicht netto / brutto: ca. 8 kg / 10 kg

Art.-Nr.	Typ	Version	Anschlusswerte
*) BI371820	AKC1	Tischmodell	2x2,5 kW 400 V 3 50/60 Hz, 16 A
BI371821	BKC1	Einbaumodell	2x2,5 kW 400 V 3 50/60 Hz, 16 A

*) auch ab EXPRESS-Lager lieferbar!

Ausführung in dunkel grau

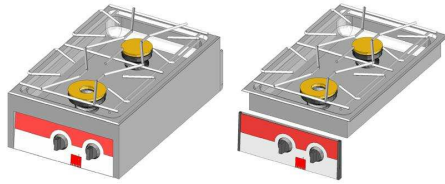
Art.-Nr.	Typ	Version	Anschlusswerte
BI373180	AKC1-G	Tischmodell	2x2,5 kW 400 V 3 50/60 Hz, 16 A
BI373181	BKC1-G	Einbaumodell	2x2,5 kW 400 V 3 50/60 Hz, 16 A

Zubehör und Verbrauchsmaterial

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
BI371732	GSC1	Ceran-Griddle-Schaber
BK179309	ERSAKLI	Ersatzklingen zu Ceran-Schaber (10 Stk.)
BI372700	UGFCL3	Untergestell 380 mm breit, selbsttragende Konstruktion auf Verstellfüßen, komplett CrNi-Stahl, Bodenfreiheit 235 mm, allseitig offen, fester Grundboden
1G534715	CC-1000	SALVIS Ceraclean, Ceranglas-Reinigungsmittel, Flasche à 1000 ml

Thermische Kocheinheiten

Gas-Kocheinheit



Wärmeabgabe sensibel: 2,13 kW Abmessungen (B x T x H): 380 x 615 x 208-218 mm
 Wärmeabgabe latent: 0,85 kW Abmessungen Verpackung: 420 x 720 x 280 mm
 Dampfabgabe: 1,25 kg/h Gewicht netto / brutto: ca. 15 kg / 17 kg

Art.-Nr.	Typ	Gasart	Version	Anschlusswerte
BI371922	AKG2	Erdgas H	Tischmodell	Vorne 5,0 kW, hinten 3,5 kW
BI371923	BKG2	Erdgas H	Einbaumodell	Vorne 5,0 kW, hinten 3,5 kW
BI371924	AKG2	Flüssiggas 28-30/37 mb	Tischmodell	Vorne 5,0 kW, hinten 3,5 kW
BI371925	BKG2	Flüssiggas 28-30/37 mb	Einbaumodell	Vorne 5,0 kW, hinten 3,5 kW
BI371926	AKG2	Flüssiggas 50 mb	Tischmodell	Vorne 5,0 kW, hinten 3,5 kW
BI371927	BKG2	Flüssiggas 50 mb	Einbaumodell	Vorne 5,0 kW, hinten 3,5 kW
BI371928	AKG2	Erdgas L	Tischmodell	Vorne 5,0 kW, hinten 3,5 kW
BI371929	BKG2	Erdgas L	Einbaumodell	Vorne 5,0 kW, hinten 3,5 kW

Ausführung in dunkel grau

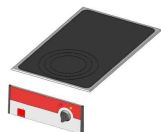
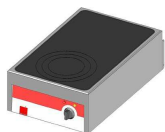
Art.-Nr.	Typ	Gasart	Version	Anschlusswerte
BI373190	AKG2-G	Erdgas H	Tischmodell	Vorne 5,0 kW, hinten 3,5 kW
BI373191	BKG2-G	Erdgas H	Einbaumodell	Vorne 5,0 kW, hinten 3,5 kW
BI373192	AKG2-G	Flüssiggas 28-30/37 mb	Tischmodell	Vorne 5,0 kW, hinten 3,5 kW
BI373193	BKG2-G	Flüssiggas 28-30/37 mb	Einbaumodell	Vorne 5,0 kW, hinten 3,5 kW
BI373194	AKG2-G	Flüssiggas 50 mb	Tischmodell	Vorne 5,0 kW, hinten 3,5 kW
BI373195	BKG2-G	Flüssiggas 50 mb	Einbaumodell	Vorne 5,0 kW, hinten 3,5 kW
BI373196	AKG2-G	Erdgas L	Tischmodell	Vorne 5,0 kW, hinten 3,5 kW
BI373197	BKG2-G	Erdgas L	Einbaumodell	Vorne 5,0 kW, hinten 3,5 kW

Zubehör und Verbrauchsmaterial

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
BI372700	UGFCL3	Untergestell 380 mm breit, selbsttragende Konstruktion auf Verstellfüßen, komplett CrNi-Stahl, Bodenfreiheit 235 mm, allseitig offen, fester Grundboden

Thermische Kocheinheiten

Induktions-Kocheinheit - 1 Heizzone



Wärmeabgabe sensibel: 0,25 kW Abmessungen (B x T x H): 380 x 615 x 208-218 mm
 Wärmeabgabe latent: 0,09 kW Abmessungen Verpackung: 420 x 720 x 280 mm
 Dampfabgabe: 0,14 kg/h Gewicht netto / brutto: ca. 20 kg / 22 kg

Art.-Nr.	Typ	Version	Anschlusswerte
BI371824	AKI0	Tischmodell	3,5 kW 230 V 1N 50/60 Hz, 16 A
BI371825	BKI0	Einbaumodell	3,5 kW 230 V 1N 50/60 Hz, 16 A
BI371916	AKI0	Tischmodell	5,0 kW 400 V 3 50/60 Hz, 10 A
BI371917	BKI0	Einbaumodell	5,0 kW 400 V 3 50/60 Hz, 10 A

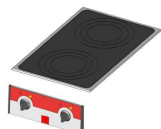
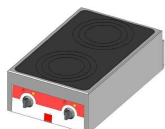
Ausführung in dunkel grau

Art.-Nr.	Typ	Version	Anschlusswerte
BI373200	AKI0-G	Tischmodell	3,5 kW 230 V 1N 50/60 Hz, 16 A
BI373201	BKI0-G	Einbaumodell	3,5 kW 230 V 1N 50/60 Hz, 16 A
BI373202	AKI0-G	Tischmodell	5,0 kW 400 V 3 50/60 Hz, 10 A
BI373203	BKI0-G	Einbaumodell	5,0 kW 400 V 3 50/60 Hz, 10 A

Zubehör und Verbrauchsmaterial

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
BI371732	GSC1	Ceran-Griddle-Schaber
BK179309	ERSAKLI	Ersatzklingen zu Ceran-Schaber (10 Stk.)
BI372700	UGFCL3	Untergestell 380 mm breit, selbsttragende Konstruktion auf Verstellfüßen, komplett CrNi-Stahl, Bodenfreiheit 235 mm, allseitig offen, fester Grundboden
1G534715	CC-1000	SALVIS Ceraclean, Ceranglas-Reinigungsmittel, Flasche à 1000 ml

Induktions-Kocheinheit - 2 Heizzonen



Wärmeabgabe sensibel: 0,70 kW Abmessungen (B x T x H): 380 x 615 x 208-218 mm
 Wärmeabgabe latent: 0,28 kW Abmessungen Verpackung: 420 x 720 x 280 mm
 Dampfabgabe: 0,41 kg/h Gewicht netto / brutto: ca. 29 kg / 32 kg

Art.-Nr.	Typ	Version	Anschlusswerte
BI371822	AKI1	Tischmodell	2 x 3,5 kW 400 V 3 50/60 Hz, 16 A
BI371823	BKI1	Einbaumodell	2 x 3,5 kW 400 V 3 50/60 Hz, 16 A
*) BI371914	AKI1	Tischmodell	2 x 5,0 kW 400 V 3 50/60 Hz, 16 A
BI371915	BKI1	Einbaumodell	2 x 5,0 kW 400 V 3 50/60 Hz, 16 A

*) auch ab EXPRESS-Lager lieferbar!

Ausführung in dunkel grau

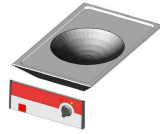
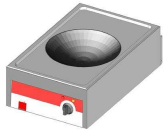
BI373205	AKI1-G	Tischmodell	2 x 3,5 kW 400 V 3 50/60 Hz, 16 A
BI373206	BKI1-G	Einbaumodell	2 x 3,5 kW 400 V 3 50/60 Hz, 16 A
BI373207	AKI1-G	Tischmodell	2 x 5,0 kW 400 V 3 50/60 Hz, 16 A
BI373208	BKI1-G	Einbaumodell	2 x 5,0 kW 400 V 3 50/60 Hz, 16 A

Zubehör und Verbrauchsmaterial

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
BI371732	GSC1	Ceran-Griddle-Schaber
BK179309	ERSAKLI	Ersatzklingen zu Ceran-Schaber (10 Stk.)
BI372700	UGFCL3	Untergestell 380 mm breit, selbsttragende Konstruktion auf Verstellfüßen, komplett CrNi-Stahl, Bodenfreiheit 235 mm, allseitig offen, fester Grundboden
1G534715	CC-1000	SALVIS Ceraclean, Ceranglas-Reinigungsmittel, Flasche à 1000 ml

Thermische Kocheinheiten

Induktions-WOK



Wärmeabgabe sensibel: 0,20 kW Abmessungen (B x T x H): 380 x 615 x 208-218 mm
 Wärmeabgabe latent: 0,08 kW Abmessungen Verpackung: 420 x 720 x 280 mm
 Dampfabgabe: 0,12 kg/h Gewicht netto / brutto: ca. 19 kg / 20 kg

Art.-Nr.	Typ	Version	Anschlusswerte
BI371826	AWI1	Tischmodell	3,5 kW 230 V 1N 50/60 Hz, 16 A
BI371827	BWI1	Einbaumodell	3,5 kW 230 V 1N 50/60 Hz, 16 A
*) BI371918	AWI1	Tischmodell	5,0 kW 400 V 3 50/60 Hz, 10 A
BI371919	BWI1	Einbaumodell	5,0 kW 400 V 3 50/60 Hz, 10 A

*) auch ab EXPRESS-Lager lieferbar!

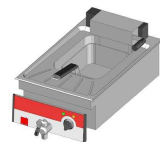
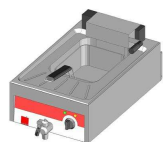
Ausführung in dunkel grau

Art.-Nr.	Typ	Version	Anschlusswerte
BI373210	AWI1-G	Tischmodell	3,5 kW 230 V 1N 50/60 Hz, 16 A
BI373211	BWI1-G	Einbaumodell	3,5 kW 230 V 1N 50/60 Hz, 16 A
BI373212	AWI1-G	Tischmodell	5,0 kW 400 V 3 50/60 Hz, 10 A
BI373213	BWI1-G	Einbaumodell	5,0 kW 400 V 3 50/60 Hz, 10 A

Zubehör und Verbrauchsmaterial

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
692859	WOK	WOK-Pfanne mit Stiel, D = 360 mm
BI372700	UGFCL3	Untergestell 380 mm breit, selbsttragende Konstruktion auf Verstellfüßen, komplett CrNi-Stahl, Bodenfreiheit 235 mm, allseitig offen, fester Grundboden

Fritteuse - 1 Becken, 6-7 Liter, inklusive Frittierkorb



Wärmeabgabe sensibel: 0,54 kW Abmessungen (B x T x H): 380 x 615 x 208-218 mm
 Wärmeabgabe latent: 4,20 kW Abmessungen Verpackung: 420 x 720 x 280 mm
 Dampfabgabe: 6,18 kg/h Gewicht netto / brutto: ca. 17 kg / 20 kg

Art.-Nr.	Typ	Version	Anschlusswerte
BI371840	AFR1	Tischmodell	5,8 kW 400 V 3N 50/60 Hz, 10 A
BI371841	BFR1	Einbaumodell	5,8 kW 400 V 3N 50/60 Hz, 10 A

Ausführung in dunkel grau

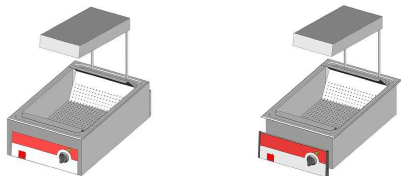
Art.-Nr.	Typ	Version	Anschlusswerte
BI373215	AFR1-G	Tischmodell	5,8 kW 400 V 3N 50/60 Hz, 10 A
BI373216	BFR1-G	Einbaumodell	5,8 kW 400 V 3N 50/60 Hz, 10 A

Zubehör und Verbrauchsmaterial

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
BI371740	FRIKO	Frittierkorb CrNi, Gewicht netto: 0,59 kg
BI371737	FEFIL	Filtersystem, extern, CrNi-Drahtgestell mit Ölfiltertuch, austauschbar
BI371733	ROL	Entleerungs-Wagen, CrNi, 4 Lenkrollen 125 mm (2 mit Feststeller), allseitig offen, zum Einhängen für GN 1/1 Behälter auf 2 Ebenen (ohne GN-Behälter), Maße: B x T x H: 600 x 400 x 660 mm
BI372700	UGFCL3	Untergestell 380 mm breit, selbsttragende Konstruktion auf Verstellfüßen, komplett CrNi-Stahl, Bodenfreiheit 235 mm, allseitig offen, fester Grundboden

Thermische Kocheinheiten

Frittenwanne "Silofrit"



Wärmeabgabe sensibel: 0,13 kW

Abmessungen (B x T x H): 380 x 615 x 208-218 mm

Wärmeabgabe latent: 0,20 kW

Abmessungen Verpackung: 420 x 720 x 600 mm

Gewicht netto / brutto: ca. 16 kg / 19 kg

Art.-Nr.	Typ	Version	Anschlusswerte
*) BI371852	ASF1	Tischmodell	1,0 kW 230 V 1N 50/60 Hz, 10 A
BI371853	BSF1	Einbaumodell	1,0 kW 230 V 1N 50/60 Hz, 10 A

*) auch ab EXPRESS-Lager lieferbar!

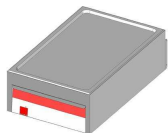
Ausführung in dunkel grau

Art.-Nr.	Typ	Version	Anschlusswerte
BI373225	ASF1-G	Tischmodell	1,0 kW 230 V 1N 50/60 Hz, 10 A
BI373226	BSF1-G	Einbaumodell	1,0 kW 230 V 1N 50/60 Hz, 10 A

Zubehör und Verbrauchsmaterial

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
BI372700	UGFCL3	Untergestell 380 mm breit, selbsttragende Konstruktion auf Verstellfüßen, komplett CrNi-Stahl, Bodenfreiheit 235 mm, allseitig offen, fester Grundboden

Arbeitseinheit



Abmessungen (B x T x H): 380 x 615 x 208-218 mm

Abmessungen Verpackung: 420 x 720 x 280 mm

Gewicht netto / brutto: ca. 15 kg / 17 kg

Art.-Nr.	Typ	Version	Bestückungsgröße
BI371856	AAR1	380 x 600 x 200 mm	max. GN 1/1-100

Ausführung in dunkel grau

Art.-Nr.	Typ	Version	Bestückungsgröße
BI373230	AAR1-G	380 x 600 x 200 mm	max. GN 1/1-100

Zubehör und Verbrauchsmaterial

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
BI371699	TRB	Tranchier- und Schneidbrett, Kunststoff, rot, 350 x 550 x 20 mm
BI372700	UGFCL3	Untergestell 380 mm breit, selbsttragende Konstruktion auf Verstellfüßen, komplett CrNi-Stahl, Bodenfreiheit 235 mm, allseitig offen, fester Grundboden

Thermische Kocheinheiten

Mobiles Kochen mit Fresh&Smart

Fresh&Smart - Smart 1100 mm



Abmessungen (B x T x H): 1100 x 720 x 950 mm (ohne Aufbau)

Abmessungen Verpackung: 1200 x 800 x 1100 mm

Gewicht netto / brutto: ca. 95 kg / 120 kg

Art.-Nr.	Typ	Anschlusswerte	Beschreibung
	SFS 11	400 V 3 N 50/60 Hz, 32 A	<p>Mobile Kochstation mit integrierter 3-seitiger Absaugung und über 90%-iger Dampf- und Geruchsvernichtung.</p> <p>Ausführung in CNS. Ohne Option Glasaufsatz.</p> <p>Einschubnische für 2 Smartline-Geräte schmal, 4 Lenkrollen, davon 2 feststellbar.</p> <p>Dreiseitig geschlossener Unterbau, bedienserseitig mit Revisionsöffnung zur Reinigung der speziellen Filterpakete.</p> <p>Seitlich angebrachte Schalterblende mit Ein-/Aus-Schalter und 4 Versorgungssteckdosen für Smartline-Geräte.</p>

Optionen



Gewicht netto / brutto: ca. 30 kg / 24 kg

Art.-Nr.	Typ	Anschlusswerte	Beschreibung
	GA-11	230 V 1 N 50/60 Hz, 10 A	<p>Glasaufbau mit integrierter Beleuchtung.</p> <p>Allseitig Glas, auf Kundenseite aufklappbare Glasfront.</p> <p>Zahlplatte auf 1350 mm Höhe.</p> <p>Steckerfertig, auch zum nachträglichen Aufbau geeignet.</p>

Zubehör und Verbrauchsmaterial

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
BI371940		Vliesfilter
BI371941		Aktivkohlefilter
BI371942		Zeolithfilter

Bemerkung:

Steckdosen im Möbel: 2 x 400 V / 2 x 230 V

Marmite

Lieferumfang

Im Lieferumfang enthalten sind:

- 1 GN 1/1 Behälter mit Bügelgriffen und Deckel gelocht für den Einsatz von GN 1/3 Behälter
- 1 Ablaufstopfen Spez. Kunststoff 117 mm hoch
- 1 Reinigungsbürste
- 1 Ablauf Abdeckblech perforiert

Marmite 800 Plus



Maximales Fassungsvermögen: 80 Liter, Nettoinhalt 60 Liter, auf Füßen

Wärmeabgabe sensibel:	3,56 kW	Abmessungen (B x T x H):	800 x 800 x 750 / 900 mm
Wärmeabgabe latent:	4,32 kW	Abmessungen Verpackung:	900 x 900 x 900 mm
Dampfabgabe:	6,35 kg/h	Gewicht netto / brutto:	ca. 170 kg / 200 kg

Art.-Nr.	Typ	Bratfläche	Anschlusswerte	Bemerkungen
SM371450	SM 800 Plus	560 x 660 x 210 mm	13,5 kW 400 V 3N	ohne Wasseranschluss

Marmite 800 Plus-W - mit manuellem Wasserzulauf



Maximales Fassungsvermögen: 80 Liter, Nettoinhalt 60 Liter, auf Füßen

Wärmeabgabe sensibel:	3,56 kW	Abmessungen (B x T x H):	800 x 800 x 750 / 900 mm
Wärmeabgabe latent:	4,32 kW	Abmessungen Verpackung:	900 x 900 x 900 mm
Dampfabgabe:	6,35 kg/h	Gewicht netto / brutto:	ca. 170 kg / 200 kg

Art.-Nr.	Typ	Bratfläche	Anschlusswerte	Bemerkungen
SM371451	SM 800 Plus-W	560 x 660 x 210 mm	13,5 kW 400 V 3N	mit Wasseranschluss G3/4"

Entleerungswagen für Marmite 800 Plus / 800 Plus-W

Art.-Nr.	Typ	Abmessungen	Bemerkungen
354554	SEW	(B x T x H) 367 x 570 x 425	

Zubehör und Verbrauchsmaterial

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung	Bemerkungen
696439		Geräteverbindung	
607207		GN 1/1-Behälter 200 mm	Mit Bügelgriffen
609773		GN 1/1-Behälter 100 mm	Mit Bügelgriffen
615196		Deckel gelocht	Zu GN-Behälter GN 1/1
373684		Ablaufstopfen 170 mm hoch	
614319		Reinigungsbürste	
647187		Bratenwender	
SM371452		Set Gerät fahrbar, bestehend aus:	
		- 4 Lenkrollen, davon zwei mit Feststellbremse	
		- Kabel mit CEE-Stecker 16 A	
		- Rückwandverkleidung	



Neu:
GN-Behälter elektropoliert!

Set: GN-Behälter, verstärkt - inkl. Deckel, Dichtung, Ventil

Art.-Nr.	Typ	Größe	Tiefe	Liter
SR377940	GVS11100	1/1 GN	100 mm	7,6 Liter
SR377941	GVS11150	1/1 GN	150 mm	13,5 Liter
SR377944	GVS12150	1/2 GN	150 mm	5,6 Liter
SR377947	GVS13150	1/3 GN	150 mm	3,0 Liter
SR377939	GVS16150	1/6 GN	150 mm	1,5 Liter

GN-Behälter, verstärkt

Art.-Nr.	Typ	Größe	Tiefe	Liter
BF377940	NSV11100	1/1 GN	100 mm	7,6 Liter
BF377941	NSV11150	1/1 GN	150 mm	13,5 Liter
BF377944	NSV12150	1/2 GN	150 mm	5,6 Liter
BF377947	NSV13150	1/3 GN	150 mm	3,0 Liter
BF377939	NSV16150	1/6 GN	150 mm	1,5 Liter

Deckel aus Spezialkunststoff - zu GreenVac-Behälter

Art.-Nr.	Typ	Größe
BF377912	NDV11	1/1 GN
BF377913	NDV12	1/2 GN
BF377914	NDV13	1/3 GN
BF377967	NDV16	1/6 GN

Deckeldichtung - zu GreenVac-Deckel

Art.-Nr.	Typ	Größe
BF377915	DDV11	1/1 GN
BF377916	DDV12	1/2 GN
BF377917	DDV13	1/3 GN
BF377971	DDV16	1/6 GN

Ventil - zu GreenVac-Deckel

Art.-Nr.	Typ
BF377972	KUV

Benennungsschild - zu GreenVac-Deckel

Art.-Nr.	Typ
BF377978	BSV

Einlegeboden perforiert aus Polycarbonat

Art.-Nr.	Typ	Größe
BF377974	EBV11	1/1 GN
BF377975	EBV12	1/2 GN
BF377976	EBV13	1/3 GN

Distanzbolzen zu Einlegeboden - 1/1 und 1/2 - Set à 4 Stück

Art.-Nr.	Typ
BF377963	DBV

Hold-o-mat

Hold-o-mat "2/3"



Wärmeabgabe sensibel: 0,5 kW
Wärmeabgabe latent: 0,2 kW

Abmessungen (B x T x H): 415 x 515 x 343 mm
Abmessungen Verpackung: 450 x 720 x 380 mm
Gewicht netto / brutto: ca. 21 kg / 25 kg

Art.-Nr.	Typ	Einschübe	Anschlusswerte
BJ997030	Hold-o-mat "2/3"	3 x GN 2/3 - 65 mm oder 2 x GN 2/3 - 100 mm	1,0 kW 230 V 1N 50/60 Hz, 10 A

Hold-o-mat "klein"



Wärmeabgabe sensibel: 0,5 kW
Wärmeabgabe latent: 0,2 kW

Abmessungen (B x T x H): 415 x 675 x 343 mm
Abmessungen Verpackung: 450 x 720 x 380 mm
Gewicht netto / brutto: ca. 24 kg / 28 kg

Art.-Nr.	Typ	Einschübe	Anschlusswerte
*) BJ997031	Hold-o-mat "klein"	3 x GN 1/1 - 65 mm oder 2 x GN 1/1 - 100 mm	1,0 kW 230 V 1N 50/60 Hz, 10 A

*) auch ab EXPRESS-Lager lieferbar!

Hold-o-mat "klein" mit Kerntemperaturfühler



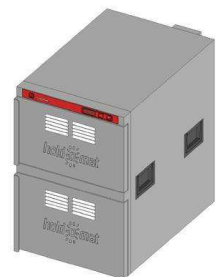
Wärmeabgabe sensibel: 0,5 kW
Wärmeabgabe latent: 0,2 kW

Abmessungen (B x T x H): 415 x 675 x 343 mm
Abmessungen Verpackung: 450 x 720 x 380 mm
Gewicht netto / brutto: ca. 24 kg / 28 kg

Art.-Nr.	Typ	Einschübe	Anschlusswerte
*) BJ997032	Hold-o-mat "klein" KTF	3 x GN 1/1 - 65 mm oder 2 x GN 1/1 - 100 mm	1,0 kW 230 V 1N 50/60 Hz, 10 A

*) auch ab EXPRESS-Lager lieferbar!

Hold-o-mat "gross"



Wärmeabgabe sensibel: 0,8 kW
Wärmeabgabe latent: 0,35 kW

Abmessungen (B x T x H): 415 x 675 x 638 mm
Abmessungen Verpackung: 450 x 720 x 680 mm
Gewicht netto / brutto: ca. 40 kg / 45 kg

Art.-Nr.	Typ	Einschübe	Anschlusswerte
BJ997345	Hold-o-mat "gross"	7 x GN 1/1 - 65 mm oder 4 x GN 1/1 - 100 mm	1,8 kW 230 V 1N 50/60 Hz, 10 A

Salvis Standfritteusen Fryline

SFR21S Standmodelle 400 V, inkl. Frittierkorb 200



Steuerung EASY

Mit Folientastatur mit digitaler Anzeige der Soll- / Ist Temperaturen. 4 Tasten zur Auswahl gespeicherter Temperaturen.

Steuerung PRO

4 Tasten zur Auswahl gespeicherter Temperaturen und Frittierzeiten. Inklusive Timerfunktion und AQA.

Wärmeabgabe sensibel: 0,72 kW / 0,86 kW

Wärmeabgabe latent: 5,6 kW / 6,65 kW

Abmessungen (B x T x H):

200 x 650 x 750/900 mm

Abmessungen Verpackung:

300 x 700 x 1000 mm

Gewicht netto / brutto:

ca. 48 kg / 54 kg

Art.-Nr.	Typ	Füllmenge	Anzahl Becken	Leistung	Anschlusswerte	Absicherung	
SF210100	SFR21S-Easy	7,5 – 9,0 Liter	1	8,0 kW	400V 3 - 50/60Hz	3 x 16 A	
SF210101	SFR21S-Easy mit Pumpe	7,5 – 9,0 Liter	1	8,0 kW	400V 3 - 50/60Hz	3 x 16 A	
SF214100	SFR21S-Easy-HL	7,5 – 9,0 Liter	1	9,5 kW	400V 3 - 50/60Hz	3 x 16 A	
SF214101	SFR21S-Easy-HL mit Pumpe	7,5 – 9,0 Liter	1	9,5 kW	400V 3 - 50/60Hz	3 x 16 A	

Art.-Nr.	Typ	Füllmenge	Anzahl Becken	Leistung	Anschlusswerte	Absicherung	
SF210110	SFR21S-PRO	7,5 – 9,0 Liter	1	8,0 kW	400V 3 - 50/60Hz	3 x 16 A	
SF210111	SFR21S-PRO mit Pumpe	7,5 – 9,0 Liter	1	8,0 kW	400V 3 - 50/60Hz	3 x 16 A	
SF210112	SFR21S-PRO mit Lift	7,5 – 9,0 Liter	1	8,0 kW	400V 3 - 50/60Hz	3 x 16 A	
SF210113	SFR21S-PRO mit Pumpe und Lift	7,5 – 9,0 Liter	1	8,0 kW	400V 3 - 50/60Hz	3 x 16 A	
SF214110	SFR21S-PRO-HL	7,5 – 9,0 Liter	1	9,5 kW	400V 3 - 50/60Hz	3 x 16 A	
SF214111	SFR21S-PRO-HL mit Pumpe	7,5 – 9,0 Liter	1	9,5 kW	400V 3 - 50/60Hz	3 x 16 A	
SF214112	SFR21S-PRO-HL mit Lift	7,5 – 9,0 Liter	1	9,5 kW	400V 3 - 50/60Hz	3 x 16 A	
SF214113	SFR21S-PRO-HL mit Pumpe und Lift	7,5 – 9,0 Liter	1	9,5 kW	400V 3 - 50/60Hz	3 x 16 A	

Zubehör und Optionen SFR21S

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
	Frittierkorb 200	140 x 320 x 155 mm, Gewicht netto 1,135 kg
	SFR21K	Einbauset
		Sonderspannungen

Salvis Standfritteusen Fryline

SFR31S Standmodelle 400 V, inkl. Frittierkorb 300



Steuerung EASY

Mit Folientastatur mit digitaler Anzeige der Soll- / Ist Temperaturen. 4 Tasten zur Auswahl gespeicherter Temperaturen.

Steuerung PRO

4 Tasten zur Auswahl gespeicherter Temperaturen und Frittierzeiten. Inklusive Timerfunktion und AQA.

Wärmeabgabe sensibel:	0,99 kW / 1,17 kW	Abmessungen (B x T x H):	300 x 650 x 750/900 mm
Wärmeabgabe latent:	7,7 kW / 9,10 kW	Abmessungen Verpackung:	400 x 700 x 1000 mm
		Gewicht netto / brutto:	ca. 55 kg / 64 kg

Art.-Nr.	Typ	Füllmenge	Anzahl Becken	Leistung	Anschlusswerte	Absicherung	
SF318100	SFR31S-Easy	12,5 – 14,5 Liter	1	11,0 kW	400V 3 - 50/60Hz	3 x 16 A	
SF318101	SFR31S-Easy mit Pumpe	12,5 – 14,5 Liter	1	11,0 kW	400V 3 - 50/60Hz	3 x 16 A	

Art.-Nr.	Typ	Füllmenge	Anzahl Becken	Leistung	Anschlusswerte	Absicherung	
SF318110	SFR31S-PRO	12,5 – 14,5 Liter	1	11,0 kW	400V 3 - 50/60Hz	3 x 16 A	
SF318111	SFR31S-PRO mit Pumpe	12,5 – 14,5 Liter	1	11,0 kW	400V 3 - 50/60Hz	3 x 16 A	
SF318112	SFR31S-PRO mit Lift	12,5 – 14,5 Liter	1	11,0 kW	400V 3 - 50/60Hz	3 x 16 A	
SF318113	SFR31S-PRO mit Pumpe und Lift	12,5 – 14,5 Liter	1	11,0 kW	400V 3 - 50/60Hz	3 x 16 A	

Art.-Nr.	Typ	Füllmenge	Anzahl Becken	Leistung	Anschlusswerte	Absicherung	
SF310100	SFR31S-Easy	12,5 – 14,5 Liter	1	13,0 kW	400V 3 - 50/60Hz	3 x 20 A	
SF310101	SFR31S-Easy mit Pumpe	12,5 – 14,5 Liter	1	13,0 kW	400V 3 - 50/60Hz	3 x 20 A	

Art.-Nr.	Typ	Füllmenge	Anzahl Becken	Leistung	Anschlusswerte	Absicherung	
SF310110	SFR31S-PRO	12,5 – 14,5 Liter	1	13,0 kW	400V 3 - 50/60Hz	3 x 20 A	
SF310111	SFR31S-PRO mit Pumpe	12,5 – 14,5 Liter	1	13,0 kW	400V 3 - 50/60Hz	3 x 20 A	
SF310112	SFR31S-PRO mit Lift	12,5 – 14,5 Liter	1	13,0 kW	400V 3 - 50/60Hz	3 x 20 A	
SF310113	SFR31S-PRO mit Pumpe und Lift	12,5 – 14,5 Liter	1	13,0 kW	400V 3 - 50/60Hz	3 x 20 A	

Zubehör und Optionen SFR31S

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
877080	Bausatz fahrbar	Breite 300 mm, 1 Becken, mit Bockrollen hinten und verstellbaren Füßen vorne, inkl. Kabel und 1 Stecker CEE 16 A oder CEE 32 A
	Frittierkorb 300	220 x 320 x 155 mm; Gewicht netto 1,170 kg
	SFR31K	Einbauset
		Sonderspannungen
		Modelle mit 2 Portionskörben

Salvis Standfritteusen Fryline

SFR41S Standmodelle 400 V, inkl. Frittierkorb 400



Steuerung EASY

Mit Folientastatur mit digitaler Anzeige der Soll- / Ist Temperaturen. 4 Tasten zur Auswahl gespeicherter Temperaturen.

Steuerung PRO

4 Tasten zur Auswahl gespeicherter Temperaturen und Frittierzeiten. Inklusive Timerfunktion und AQA.

Wärmeabgabe sensibel: 1,44 kW / 1,71 kW
Wärmeabgabe latent: 11,20 kW / 13,30 kW

Abmessungen (B x T x H): 400 x 650 x 750/900 mm
Abmessungen Verpackung: 500 x 700 x 1000 mm
Gewicht netto / brutto: ca. 70 kg / 81 kg

Art.-Nr.	Typ	Füllmenge	Anzahl Becken	Leistung	Anschlusswerte	Absicherung	
SF410100	SFR41S-Easy	17,0 – 20,5 Liter	1	16,0 kW	400V 3 - 50/60Hz	3 x 25 A	
SF410101	SFR41S-Easy mit Pumpe	17,0 – 20,5 Liter	1	16,0 kW	400V 3 - 50/60Hz	3 x 25 A	
SF414100	SFR41S-Easy-HL	17,0 – 20,5 Liter	1	19,0 kW	400V 3 - 50/60Hz	3 x 32 A	
SF414101	SFR41S-Easy-HL mit Pumpe	17,0 – 20,5 Liter	1	19,0 kW	400V 3 - 50/60Hz	3 x 32 A	

Art.-Nr.	Typ	Füllmenge	Anzahl Becken	Leistung	Anschlusswerte	Absicherung	
SF410110	SFR41S-PRO	17,0 – 20,5 Liter	1	16,0 kW	400V 3 - 50/60Hz	3 x 25 A	
SF410111	SFR41S-PRO mit Pumpe	17,0 – 20,5 Liter	1	16,0 kW	400V 3 - 50/60Hz	3 x 25 A	
SF410112	SFR41S-PRO mit Lift	17,0 – 20,5 Liter	1	16,0 kW	400V 3 - 50/60Hz	3 x 25 A	
SF410113	SFR41S-PRO mit Pumpe und Lift	17,0 – 20,5 Liter	1	16,0 kW	400V 3 - 50/60Hz	3 x 25 A	
SF414110	SFR41S-PRO-HL	17,0 – 20,5 Liter	1	19,0 kW	400V 3 - 50/60Hz	3 x 32 A	
SF414111	SFR41S-PRO-HL mit Pumpe	17,0 – 20,5 Liter	1	19,0 kW	400V 3 - 50/60Hz	3 x 32 A	
SF414112	SFR41S-PRO-HL mit Lift	17,0 – 20,5 Liter	1	19,0 kW	400V 3 - 50/60Hz	3 x 32 A	
SF414113	SFR41S-PRO-HL mit Pumpe und Lift	17,0 – 20,5 Liter	1	19,0 kW	400V 3 - 50/60Hz	3 x 32 A	

Zubehör und Optionen SFR41S

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
877080	Bausatz fahrbar	Breite 400 mm, 1 Becken, mit Bockrollen hinten und verstellbaren Füßen vorne, inkl. Kabel und 1 Stecker CEE 32 A
	Frittierkorb 200	140 x 320 x 155 mm, Gewicht netto 1,135 kg
	Frittierkorb 400	300 x 320 x 155 mm, Gewicht netto 1,850 kg
	Frittierkorb Portion	105 x 320 x 155 mm, Gewicht netto 1,050 kg
	SFR41K	Einbauset
		Sonderspannungen
		Modelle mit 2 Frittierkörben 200

Salvis Standfritteusen Fryline

SFR42S Standmodelle 400 V, inkl. 2 Frittierkörbe 200



Steuerung EASY

Mit Folientastatur mit digitaler Anzeige der Soll- / Ist Temperaturen. 4 Tasten zur Auswahl gespeicherter Temperaturen.

Steuerung PRO

4 Tasten zur Auswahl gespeicherter Temperaturen und Frittierzeiten. Inklusive Timerfunktion und AQA.

Wärmeabgabe sensibel: 1,44 kW / 1,71 kW
Wärmeabgabe latent: 11,20 kW / 13,30 kW

Abmessungen (B x T x H): 400 x 650 x 750/900 mm
Abmessungen Verpackung: 500 x 700 x 1000 mm
Gewicht netto / brutto: ca. 75 kg / 86 kg

Art.-Nr.	Typ	Füllmenge	Anzahl Becken	Leistung	Anschlusswerte	Absicherung	
SF420100	SFR42S-Easy	2 x 7,5 – 9,0 Liter	2	2 x 8,0 kW	400V 3 - 50/60Hz	2 x (3 x 16 A)	
SF420101	SFR42S-Easy mit Pumpe	2 x 7,5 – 9,0 Liter	2	2 x 8,0 kW	400V 3 - 50/60Hz	2 x (3 x 16 A)	
SF424100	SFR42S-Easy-HL	2 x 7,5 – 9,0 Liter	2	2 x 9,5 kW	400V 3 - 50/60Hz	2 x (3 x 16 A)	
SF424101	SFR42S-Easy-HL mit Pumpe	2 x 7,5 – 9,0 Liter	2	2 x 9,5 kW	400V 3 - 50/60Hz	2 x (3 x 16 A)	

Art.-Nr.	Typ	Füllmenge	Anzahl Becken	Leistung	Anschlusswerte	Absicherung	
SF420110	SFR42S-PRO	2 x 7,5 – 9,0 Liter	2	2 x 8,0 kW	400V 3 - 50/60Hz	2 x (3 x 16 A)	
SF420111	SFR42S-PRO mit Pumpe	2 x 7,5 – 9,0 Liter	2	2 x 8,0 kW	400V 3 - 50/60Hz	2 x (3 x 16 A)	
SF420112	SFR42S-PRO mit Lift	2 x 7,5 – 9,0 Liter	2	2 x 8,0 kW	400V 3 - 50/60Hz	2 x (3 x 16 A)	
SF420113	SFR42S-PRO mit Pumpe und Lift	2 x 7,5 – 9,0 Liter	2	2 x 8,0 kW	400V 3 - 50/60Hz	2 x (3 x 16 A)	
SF424110	SFR42S-PRO-HL	2 x 7,5 – 9,0 Liter	2	2 x 9,5 kW	400V 3 - 50/60Hz	2 x (3 x 16 A)	
SF424111	SFR42S-PRO-HL mit Pumpe	2 x 7,5 – 9,0 Liter	2	2 x 9,5 kW	400V 3 - 50/60Hz	2 x (3 x 16 A)	
SF424112	SFR42S-PRO-HL mit Lift	2 x 7,5 – 9,0 Liter	2	2 x 9,5 kW	400V 3 - 50/60Hz	2 x (3 x 16 A)	
SF424113	SFR42S-PRO-HL mit Pumpe und Lift	2 x 7,5 – 9,0 Liter	2	2 x 9,5 kW	400V 3 - 50/60Hz	2 x (3 x 16 A)	

Zubehör und Optionen SFR42S

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
877081	Bausatz fahrbar	Breite 400 mm, 2 Becken, mit Bockrollen hinten und verstellbaren Füßen vorne, inkl. Kabel und 2 Stecker CEE 16 A
	Frittierkorb 200	140 x 320 x 155 mm, Gewicht netto 1,135 kg
	SFR42K	Einbauset
		Sonderspannungen
		1 Steuerung für 2 Becken
		1 Anschlusskabel mit Stecker CEE 32 A

