

Thermik 650

Einzelgeräte und Kochblöcke mit durchgehender Abdeckung

| | |
|----------------------------------------------|---------|
| Allzweck-Grillpfanne | 41 |
| Arbeitsplatten | 44 |
| Arbeitstische, Kombi-Norm..... | 44 |
| Bain-Marie | 36 |
| Beistellelemente | 43 |
| Glas-Ceran-Herde | 28 |
| Einbau-Backöfen | 47 |
| Elektroherde mit quadratischen Platten | 26 |
| Elektroherde mit 5 runden Kochplatten | 27 |
| Elektroherde mit runden Kochplatten | 25 |
| Frittenwanne | 35 |
| Fritteusen | 34 |
| Gas-Anschluss-Set | 48 |
| Gasherde, EmaxxBurner..... | 31 - 33 |
| Grillplatten, Elektro | 37 |
| Grillplatten Elektro, Duplex | 38 |
| Grillplatten, Gas | 39 |
| Grillplatten Gas, Duplex | 40 |
| Induktionsherde..... | 29 |
| Induktionswoks | 30 |
| Kippbratpfanne | 42 |
| Lavasteingrill | 42 |
| Nudelkocher | 36 |
| Rostbräter..... | 41 |
| Schaschlik-Pfanne | 35 |
| Schnittzeichnung | 49 |
| Sockelblende | 46 |
| Zubehör | 45 |
| Zwischenbauteile | 44 |



THERMIK T-650



Einteilige Kochblöcke Bautiefe 650 mm

durchgehende Abdeckungen mit thermischen Geräten flächenbündig eingeschweißt, Ceran-Kochfelder und Grillplatten flächenbündig eingeklebt, Fritteusen aufgesetzt.

Bautechnische Merkmale:

Abdeckung durchgehend,
Materialstärke serienmäßig 2 mm!

Plattenstärke 40 mm

Vorderkante 90°, Kamin-Aufkantung hinten 50 mm tief, 38 mm hoch

Maße in der Breite sind die Modulmaße der Einzelgeräte
z.B. 400, 600 (Ausnahme: Grillplatten + 100 mm,
Fritteusen + 50 mm)

Abdeckung und Gehäuse aus CNS 1.4301

Elektroherde mit runden Kochplatten Bautiefe 650 mm



650 EH-4

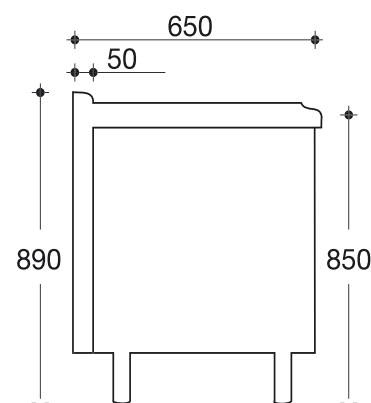
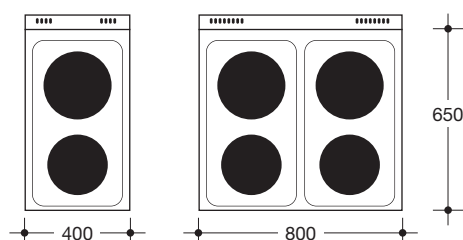
- Abdeckung und Gehäuse aus CNS 1.4301
- Leistungsstarke runde Kochplatten
- Kochplatten mit Protektoren
- 7-Takt-Schalter
- Backofen mit Ober-/Unterhitze und Heißluft

| Typ | Bauart: | Kochstellen | Maße mm | | Anschlußwert | *Preis in Anlage € | Preis Einzelgerät € |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------|-------|------------------|--------------------|---------------------|
| | | | Breite | Tiefe | | | |
| 650 EST-2 | Standherd drei Seiten geschlossen vorne offen | 2 | 400 | 650 | 4,6 kW 400 V | 2.707,- | 2.354,- |
| 650 EST-4 | Standherd drei Seiten geschlossen vorne offen | 4 | 800 | 650 | 9,2 kW 400 V | 3.743,- | 3.253,- |
| 650 EH-4 | mit Elektbackofen 7,8 kW Ober- und Unterhitze Heißluft um- bzw. zuschaltbar | 4 | 800 | 650 | 17,0 kW 400 V | 5.158,- | 4.485,- |

*Preis für Einbau in Anlage mit fugenloser Abdeckung; Typ **T-** ergänzen, z.B. T-650-EST-2

| Innenmaße | Breite | Tiefe | Höhe |
|-----------|--------|-------|------|
| Backofen | 530 | 500 | 300 |

Zubehör: 1 Backblech, 20 mm hoch
1 Grillrost



Elektroherde mit quadratischen Kochplatten



Q-650 EH-4

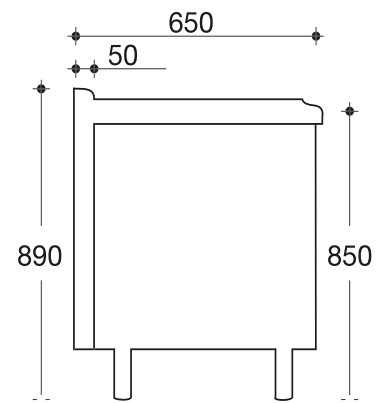
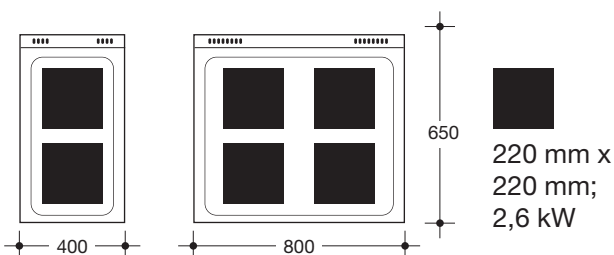
- Abdeckung und Gehäuse aus CNS 1.4301
- Leistungsstarke quadratische Kochplatten 220 x 220 mm
- Kochplatten mit Protektoren
- 7-Takt-Schalter
- Backofen mit Ober-/Unterhitze und Heißluft

| Typ | Bauart: | Kochstellen | Maße mm | | Anschlußwert | *Preis in Anlage € | Preis Einzelgerät € |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------|-------|------------------|--------------------|---------------------|
| | | | Breite | Tiefe | | | |
| Q-650-EST-2 | Standherd drei Seiten geschlossen vorne offen | 2 | 400 | 650 | 5,2 kW 400 V | 3.308,- | 2.876,- |
| Q-650-EST-4 | Standherd drei Seiten geschlossen vorne offen | 4 | 800 | 650 | 10,4 kW 400 V | 4.868,- | 4.234,- |
| Q-650-EH-4 | mit Elektobackofen 7,8 kW Ober- und Unterhitze Heißluft um- bzw. zuschaltbar | 4 | 800 | 650 | 18,2 kW 400 V | 6.020,- | 5.235,- |

*Preis für Einbau in Anlage mit fugenloser Abdeckung; Typ T- ergänzen, z.B. T-Q-650-EST-2

| Innenmaße | Breite | Tiefe | Höhe |
|-----------|--------|-------|------|
| Backofen | 530 | 500 | 300 |

Zubehör: 1 Backblech, 20 mm hoch
1 Grillrost



Elektroherde mit 5 runden Kochplatten



650 EH-5

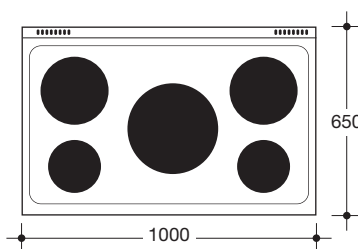
- Abdeckung und Gehäuse aus CNS 1.4301
- 5 leistungsstarke runde Kochplatten
2 x 220 mm Ø,
1 x 300 mm Ø,
2 x 180 mm Ø,
- Kochplatten mit Protektoren
- 7-Takt-Schalter
- Backofen
Ober- und Unterhitze;
mit Heißluft (Standard)
mit Umluft (Jumbo)

| Typ | Bauart: 5 Kochplatten | Kochstellen | Maße mm | | Anschlußwert | *Preis in Anlage € | Preis Einzelgerät € |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------|-------|------------------|--------------------|---------------------|
| | | | Breite | Tiefe | | | |
| 650-EST-5 | Standherd drei Seiten geschlossen vorne offen | 5 | 1000 | 650 | 12,7 kW 400 V | 4.673,- | 4.066,- |
| 650-EH-5 | mit Elektrobackofen 7,8 kW Ober- und Unterhitze Heißluft um- bzw. zuschaltbar | 5 | 1000 | 650 | 20,5 kW 400 V | 5.988,- | 5.207,- |
| 650-JEH-5 | mit Jumbobackofen 7,7 kW Ober- und Unterhitze Umluft zuschaltbar | 5 | 1000 | 650 | 20,4 kW 400 v | 6.671,- | 5.801,- |

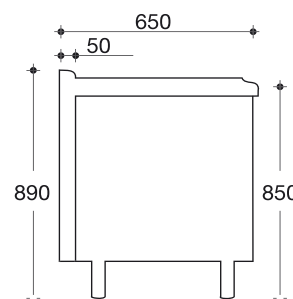
*Preis für Einbau in Anlage mit fugenloser Abdeckung; Typ **T**- ergänzen, z.B. T-650-EST-5

| Innenmaße | Breite | Tiefe | Höhe |
|---------------|--------|-------|------|
| Backofen | 530 | 500 | 300 |
| Jumbobackofen | 830 | 500 | 300 |

Zubehör: 1 Backblech, 20 mm hoch
1 Grillrost



- = 180 mm Ø
2,0 kW
- = 220 mm Ø
2,6 kW
- = 300 mm Ø
3,5 kW



Glas-Ceran-Herde



C-650-EH-4

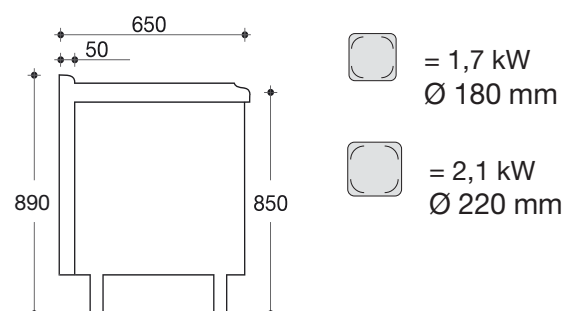
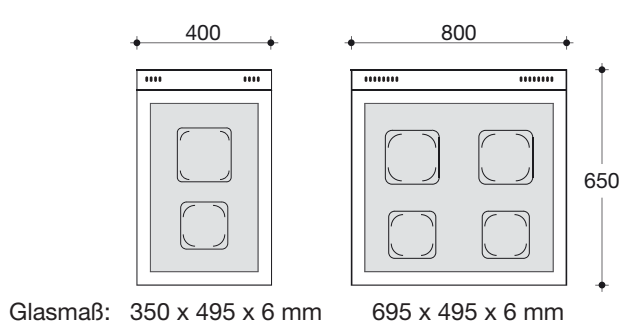
- Abdeckung und Gehäuse aus CNS 1.4301
- Robustes, leicht zu reinigendes Ceran-Kochfeld, 6 mm stark
- Stufenlose Leistungsregulierung
- Backofen Ober- und Unterhitze; mit Heißluft um- bzw. zuschaltbar

| Typ | Bauart: Kochstellen | Kochstellen | Maße mm | | Anschlußwert | *Preis in Anlage € | Preis Einzelgerät € |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------|-------|------------------|--------------------|---------------------|
| | | | Breite | Tiefe | | | |
| C-650-EST-2 | Standherd drei Seiten geschlossen vorne offen | 2 | 400 | 650 | 3,8 kW 400 V | 3.638,- | 3.166,- |
| C-650-EST-4 | Standherd drei Seiten geschlossen vorne offen | 4 | 800 | 650 | 7,6 kW 400 V | 4.711,- | 4.097,- |
| C-650-EH-4 | mit Elektrobackofen, 7,8 kW Ober- und Unterhitze Heißluft um bzw. zuschaltbar | 4 | 800 | 650 | 15,4 kW 400 V | 6.012,- | 5.228,- |

*Preis für Einbau in Anlage mit fugenloser Abdeckung; Typ T- ergänzen, z.B. T-C-650-EST-2

| Innenmaße | Breite | Tiefe | Höhe |
|-----------|--------|-------|------|
| Backofen | 530 | 500 | 300 |

Zubehör: 1 Backblech, 20 mm hoch
1 Grillrost



Induktionsherde

Standherd, drei Seiten geschlossen, vorne offen



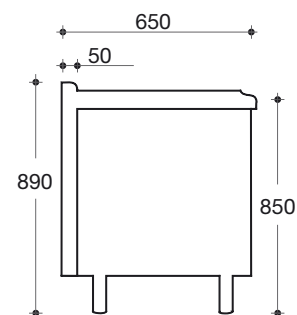
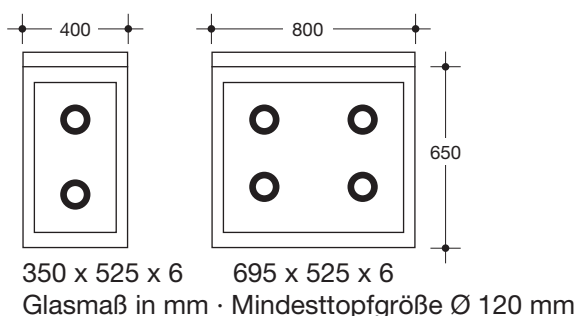
I-650-EST-4



- Induktion von führenden Markenherstellern
- Topferkennung ab 120 mm Topfdurchmesser
- Im Verhältnis zum Ceranherd schnellere Energieübertragung und höherer Wirkungsgrad
- Kochfeld aus hochwertiger und extrem hitzebeständiger Glaskeramik mit 6 mm Stärke; flächenbündig eingesetzt
- 12-fach stufenlos regulierbarer Leistungsschalter je Kochstelle
- 1 x Ein-/Ausschalter zum vollständigen Ausschalten aller Kochstellen zwecks Energieeinsparung
- optimierte Zu- und Abluftführung beim Generator, um die Langlebigkeit der Induktionstechnik zu gewährleisten
- Spülmaschinentaugliche Aluminium-Fettfilter in Fettschublade von vorn entnehmbar
- Abdeckung und Gehäuse aus CNS 1.4301

| Typ | Bauart: | Kochstellen | Maße mm | | Anschlußwert | *Preis in Anlage € | Preis Einzelgerät € |
|-------------|--------------------------|-------------|---------|-------|--------------|--------------------|---------------------|
| | | | Breite | Tiefe | | | |
| I-650-EST-2 | 2 Rundspulen Ø 220 mm | 2 x 3,5 kW | 400 | 650 | 7,0 kW | 7.385,- | 6.719,- |
| I-650-EST-4 | 4 Rundspulen Ø 220 mm | 4 x 3,5 kW | 800 | 650 | 14,0 kW | 12.892,- | 11.699,- |

*Preis für Einbau in Anlage mit fugenloser Abdeckung; ergänzen z.B. Typ **T**- ergänzen, z.B. T-I-650-EST-2



Induktionswoks

Standgerät, drei Seiten geschlossen, vorne offen

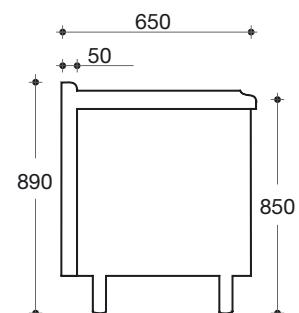
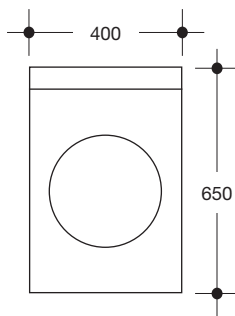


IE-650-WOK-5



- Induktion von führenden Markenherstellern
- Schnellere Energieübertragung und höherer Wirkungsgrad
- Cuvette Ø 300 mm aus hochwertiger und extrem hitzebeständiger Glaskeramik mit 6 mm Stärke; flächenbündig eingesetzt
- 12-fach stufenlos regulierbarer Leistungsschalter
- Ein-/Ausschalter zum vollständigen Ausschalten der Kochstelle zwecks Energieeinsparung
- Optimierte Zu- und Abluftführung beim Generator, um die Langlebigkeit der Induktionstechnik zu gewährleisten
- Spülmaschinentauglicher Aluminium-Fettfilter in Filterschublade von vorn entnehmbar
- Abdeckung und Gehäuse aus CNS 1.4301

| Typ | | Maße mm | | | Anschlußwert | *Preis in Anlage € | Preis Einzelgerät € |
|----------------|------------------|---------|-------|------|--------------|--------------------|---------------------|
| | | Breite | Tiefe | Höhe | | | |
| IE-650-WOK-3,5 | Cuvette Ø 300 mm | 400 | 650 | 850 | 3,5 kW/230 V | - | 4.724,- |
| IE-650-WOK-5 | Cuvette Ø 300 mm | 400 | 650 | 850 | 5,0 kW/400 V | - | 4.827,- |
| IE-650-WOK-8 | Cuvette Ø 300 mm | 400 | 650 | 850 | 8,0 kW/400 V | - | 5.113,- |



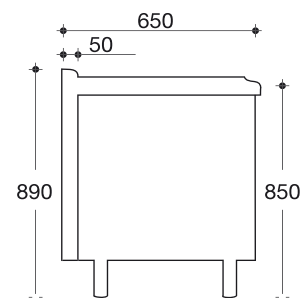
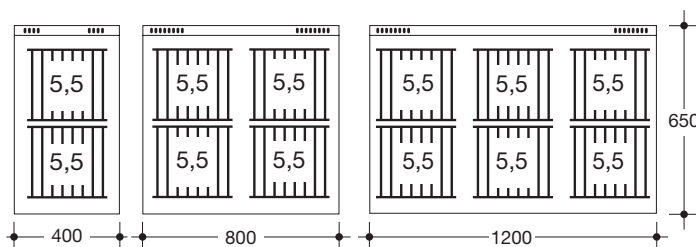
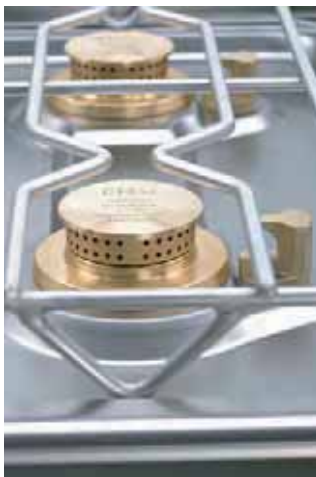
Gas-Herde „EmaxxBurner Kompakt“ Standherde



- Abdeckung und Gehäuse aus CNS 1.4301
- 5,5 kW Leistung
- neue innovative Brennertechnologie
- CNS-Schieberoste über je 2 Brenner
- Brennerzündung mit Zündflamme
- mit tiefgezogenen Mulden 25 mm

| Typ | Bauart | Kochstellen | Maße mm Breite Tiefe | Anschlußwert | *Preis in Anlage € | Preis Einzelgerät € |
|--------------|-----------------------------------------------------|-------------|---------------------------|--------------|--------------------|---------------------|
| EB-650-GST-2 | Standherd drei Seiten geschlossen vorne offen | 2 | 400 650 | 11,0 kW | -- | 2.656,- |
| EB-650-GST-4 | Standherd drei Seiten geschlossen vorne offen | 4 | 800 650 | 22,0 kW | -- | 3.336,- |
| EB-650-GST-6 | Standherd drei Seiten geschlossen vorne offen | 6 | 1200 650 | 33,0 kW | -- | 4.078,- |

* Integration in Anlage mit fugenloser Abdeckung nicht möglich



Gas-Herde „EmaxxBurner Kompakt“ Herde mit Elektro-Backofen



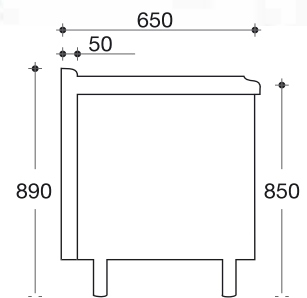
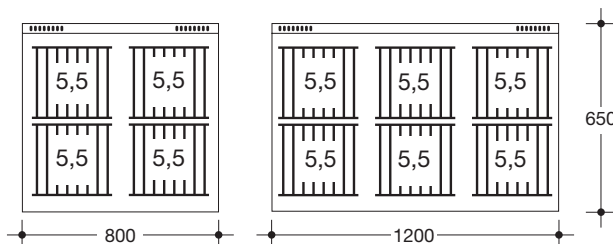
- 5,5 kW Leistung
- neue innovative Brennertechnologie
- CNS-Schieberoste über je 2 Brenner
- Brennerzündung mit Zündflamme
- mit tiefgezogenen Mulden 25 mm
- Backofen Elektro: Ober- und Unterhitze mit Heißluft (Standard); mit Umluft (Jumbo)
- Abdeckung und Gehäuse aus CNS 1.4301

| Typ | Bauart | Kochstellen | Maße mm Breite | Tiefe | Anschlußwert | *Preis in Anlage € | Preis Einzelgerät € |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------|-------|-------------------------------|--------------------|---------------------|
| EB-650-GEH-4 | mit Elektro-Backofen 7,8 kW Ober- und Unterhitze Heißluft um- bzw. zuschaltbar | 4 | 800 | 650 | Gas 22,0 kW E 7,8 / 400 V | -- | 5.166,- |
| EB-650-GEH-6 | mit Elektro-Backofen 7,8 kW Ober- und Unterhitze Heißluft um- bzw. zuschaltbar offenes Abstellfach rechts | 6 | 1200 | 650 | Gas 33,0 kW E 7,8 / 400 V | -- | 5.899,- |
| EB-650-GEHW-6 | mit Elektro-Backofen 7,8 kW Ober- und Unterhitze Heißluft um- bzw. zuschaltbar mit Elektrowärmeschrank 0,25 kW | 6 | 1200 | 650 | Gas 33,0 kW E 8,05 / 400 V | -- | 6.249,- |
| EB-650-JGEH-6 | mit Elektro-Jumbobackofen 7,7 kW Ober- und Unterhitze Umluft zuschaltbar | 6 | 1200 | 650 | Gas 33,0 kW E 7,7 / 400 V | -- | 6.116,- |

* Integration in Anlage mit fugenloser Abdeckung nicht möglich

Zubehör: 1 Backblech 20 mm hoch,
1 Grillrost

| Innenmaße | Breite | Tiefe | Höhe |
|---------------|--------|-------|------|
| Backofen | 530 | 500 | 300 |
| Jumbobackofen | 830 | 500 | 300 |
| Abstellfach | 360 | 480 | 335 |





Gas-Herde „EmaxxBurner Kompakt“ Herde mit Gas-Backofen

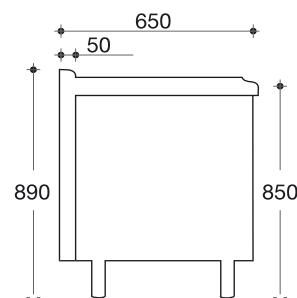
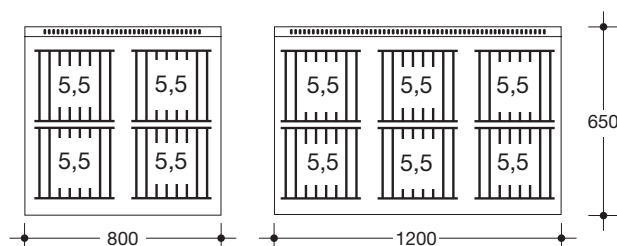
- 5,5 kW Leistung
- neue innovative Brennertechnologie
- CNS-Schieberoste über je 2 Brenner
- Brennerzündung mit Zündflamme
- mit tiefgezogenen Mulden 25 mm
- Backofen Gas: statische Beheizung von unten, Umluft zuschaltbar
- Abdeckung und Gehäuse aus CNS 1.4301

| Typ | Bauart | Kochstellen | Maße mm Breite Tiefe | Anschlußwert | *Preis in Anlage € | Preis Einzelgerät € |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------------|-------------------------------|--------------------|---------------------|
| EB-650-GGH-4 | mit Gas-Backofen 6,5 kW zuschaltbarer Umluft | 4 | 800 650 | Gas 28,5 kW E 0,1 / 230 V | -- | 4.757,- |
| EB-650-GGH-6 | mit Gas-Backofen 6,5 kW mit zuschaltbarer Umluft offenes Abstellfach rechts | 6 | 1200 650 | Gas 39,5 kW E 0,1 / 230 V | -- | 5.746,- |
| EB-650-GGHW-6 | mit Gas-Backofen 6,5 kW mit zuschaltbarer Umluft Elektrowärmeschrank 0,25 kW | 6 | 1200 650 | Gas 39,5 kW E 0,35 / 230 V | -- | 5.993,- |

* Integration in Anlage mit fugenloser Abdeckung nicht möglich
! Gasbackofen: Bei Sockelaufstellung ist für ausreichende Luftzufuhr zu sorgen.

Zubehör: 1 Backblech 20 mm hoch,
1 Grillrost

| Innenmaße | Breite | Tiefe | Höhe |
|-------------|--------|-------|------|
| Backofen | 530 | 500 | 300 |
| Abstellfach | 360 | 480 | 335 |





650 FRE-60-120

Elektro-Fritteusen



- mit fugenlosen, tiefgezogenen Becken
- Beckengröße 225 x 340 x 180 mm
- Nutzfüllmenge ca. 9 l
- mit Beckendämmung
- herauschwenkbare Heizkörper
- Korbgröße 200 x 280 x 100 mm
- Sicherheitstemperaturbegrenzer
- Ablass über Kugelhahn
- Abdeckung und Gehäuse aus CNS 1.4301

Zubehör: Fettauffang- und Filterwanne
230 x 370 x 175 mm
Modell: FFW € 269,-

| Typ | Fritteusen | Maße mm | | | Gesamt- anschlußwert | *Preis in Anlage € | Preis Ein- zelgerät € |
|----------------|----------------------------------|----------|-------|------|-------------------------|-----------------------|--------------------------|
| | | Breite** | Tiefe | Höhe | | | |
| 650-FRE-40-60 | 1 Becken ca. 9 Liter | 400 | 650 | 850 | 6,0 kW/400V | 3.042,- | 2.646,- |
| 650-FRE-40-75 | 1 Becken ca. 9 Liter | 400 | 650 | 850 | 7,5 kW/400V | 3.216,- | 2.797,- |
| 650-FRE-40-100 | 1 Becken ca. 9 Liter extra stark | 400 | 650 | 850 | 10,0 kW/400V | 3.368,- | 2.950,- |
| 650-FRE-60-120 | 2 Becken ca. 9 Liter | 600 | 650 | 850 | 12,0 kW/400V | 5.000,- | 4.349,- |
| 650-FRE-60-150 | 2 Becken ca. 9 Liter | 600 | 650 | 850 | 15,0 kW/400V | 5.309,- | 4.615,- |
| 650-FRE-60-200 | 2 Becken ca. 9 Liter extra stark | 600 | 650 | 850 | 20,0 kW/400V | 5.614,- | 4.919,- |

*Preis für Einbau in Anlage mit fugenloser Abdeckung; Typ T- ergänzen, T-650-FRE-40-60; **Breite bei Einbau in Anlage + 50 mm



J-650-FRE-15

Jumbo-Fritteuse

- mit fugenlosem, tiefgezogenem Becken
- Beckengröße 1/1 GN - 195 mm
- Nutzfüllmenge ca. 23 Liter
- mit Beckendämmung
- 2 herauschwenkbare Heizkörper
- 3 Körbe
2 x 220 x 280 x 100 mm
1 x 475 x 260 x 100 mm
- Sicherheitstemperaturbegrenzer
- Ablass über Kugelhahn
- Abdeckung und Gehäuse aus CNS 1.4301

| Typ | | Maße mm | | | Gesamt- anschlußwert | *Preis in Anlage € | Preis Ein- zelgerät € |
|--------------|-----------------|----------|-------|------|-------------------------|-----------------------|--------------------------|
| | | Breite** | Tiefe | Höhe | | | |
| J-650-FRE-15 | Jumbo-Fritteuse | 600 | 650 | 850 | 15,0 kW/400V | 5.545,- | 4.822,- |

*Preis für Einbau in Anlage mit fugenloser Abdeckung; Typ T- ergänzen, T-J-650-FRE-15, **Breite + 50 mm



650 BSE-40

Frittenwanne

- mit fugenlosem, tiefgezogenem Becken
- Beckengröße 1/1 GN - 195 mm; 15 Liter
- inkl. Behälter 1/1 GN - 150 mm
- inkl. gelochtem Einlegeblech
- Beheizung und Beleuchtung durch Infrarot-Wärmestrahler
- Abdeckung und Gehäuse aus CNS 1.4301

| Typ | | Maße mm | | | Gesamt- anschlußwert | *Preis in Anlage € | Preis Ein- zelgerät € |
|------------|--------------|---------|-------|------|-------------------------|-----------------------|--------------------------|
| | | Breite | Tiefe | Höhe | | | |
| 650-BSE-40 | Frittenwanne | 400 | 650 | 850 | 0,5 kW/230V | 2.719,- | 2.354,- |

*Preis für Einbau in Anlage mit fugenloser Abdeckung; Typ **T**- ergänzen, T-650-BSE-40



650-BRE-40

Schaschlikbräter/Bratpfanne

- Wanne aus Edelstahl
- Wannengröße 265 x 465 x 70 mm
- Abdeckung und Gehäuse aus CNS 1.4301

| Typ | | Maße mm | | | Gesamt- anschlußwert | *Preis in Anlage € | Preis Ein- zelgerät € |
|------------|-----------------------------|---------|-------|------|-------------------------|-----------------------|--------------------------|
| | | Breite | Tiefe | Höhe | | | |
| 650-BRE-40 | Schaschlikbräter/Bratpfanne | 400 | 650 | 850 | 3,9 kW/400V | 3.540,- | 3.078,- |

*Preis für Einbau in Anlage mit fugenloser Abdeckung; Typ **T**- ergänzen, T-650-BRE-40



650 BME-40

Bain-Marie

- mit fugenlosem, tiefgezogenem Becken
- Beckentiefe 195 mm
- geeignet für bis zu 150 mm hohe GN-Behälter
- Ablauf über Kugelhahn
- Indirekte Beheizung
- Abdeckung und Gehäuse aus CNS 1.4301
- mit Beckendämmung **NEU**

| Typ | Bain-Marie | Maße mm | | | Gesamt- anschlußwert | *Preis in Anlage € | Preis Ein- zelgerät € |
|------------|-------------------------|---------|-------|------|-------------------------|-----------------------|--------------------------|
| | | Breite | Tiefe | Höhe | | | |
| 650-BME-40 | Fassungsvermögen 1/1 GN | 400 | 650 | 850 | 1,5 kW / 230V | 2.653,- | 2.308,- |
| 650-BME-60 | Fassungsvermögen 1½ GN | 600 | 650 | 850 | 2,25 kW / 230V | 2.981,- | 2.592,- |
| 650-BME-80 | Fassungsvermögen 2/1 GN | 800 | 650 | 850 | 3,0 kW / 230V | 3.805,- | 3.308,- |

*Preis für Einbau in Anlage mit fugenloser Abdeckung; Typ T- ergänzen, z. B. T-650-BME-40



650-NK-60

Nudelkocher

- Mit fugenlosem, tiefgezogenem Becken
- Becken 1/1 GN - 290 mm
- Ablauf über Kugelhahn
- zusätzlicher Stärkeabfluss
- integrierter Wasserzulauf
- 4 Körbe
2 x 1/3 GN (160 x 290 x 215 mm)
2 x 1/6 GN (140 x 140 x 215 mm)
- Abdeckung und Gehäuse aus CNS 1.4301

| Typ | Nudelkocher | Maße mm | | | Gesamt- anschlußwert | *Preis in Anlage € | Preis Ein- zelgerät € |
|-----------|-------------|---------|-------|------|-------------------------|-----------------------|--------------------------|
| | | Breite | Tiefe | Höhe | | | |
| 650-NK-60 | Nudelkocher | 600 | 650 | 850 | 9,9 kW / 400V | 4.327,- | 3.762,- |

*Preis für Einbau in Anlage mit fugenloser Abdeckung; Typ T-650-NK-60



650 GRE-60

Grillplatte Elektro

- Bratfläche aus fein geschliffenem Stahl
- Platte ist versenkt und von oben hygienisch dicht verschweißt.
- Gleichmäßige Hitzeverteilung mittels Alu-Heizkern System
- Stufenlose Regelung über Thermostate bis zu einer Temperatur von ca. 250°C
- Fettablauf Ø 60 mm vorne rechts in einen Fettauffangbehälter GN 1/6 - 150 mm
- Abdeckung und Gehäuse aus CNS 1.4301

| Typ | Glatte Grillfläche | Grillfläche mm | | Maße mm | | | Gesamtanschlußwert | *Preis in Anlage € | Preis Einzelgerät € |
|------------|--------------------|----------------|---------|---------|-------|------|--------------------|--------------------|---------------------|
| | | Breite | Tiefe** | Breite | Tiefe | Höhe | | | |
| 650-GRE-40 | 1 Heizzone | 396 | 500 | 400 | 650 | 850 | 4,55 kW/400V | 2.958,- | 2.572,- |
| 650-GRE-60 | 2 Heizzonen | 596 | 500 | 600 | 650 | 850 | 7,15 kW/400V | 3.914,- | 3.404,- |
| 650-GRE-80 | 2 Heizzonen | 796 | 500 | 800 | 650 | 850 | 9,75 kW/400V | 5.022,- | 4.367,- |

| Typ | Glatte Grillfläche hartverchromt | Grillfläche mm | | Maße mm | | | Gesamtanschlußwert | *Preis in Anlage € | Preis Einzelgerät € |
|--------------|----------------------------------|----------------|-------|----------|-------|------|--------------------|--------------------|---------------------|
| | | Breite | Tiefe | Breite** | Tiefe | Höhe | | | |
| 650-GRE-40-C | 1 Heizzone | 396 | 500 | 400 | 650 | 850 | 4,55 kW/400V | 3.331,- | 2.898,- |
| 650-GRE-60-C | 2 Heizzonen | 596 | 500 | 600 | 650 | 850 | 7,15 kW/400V | 4.289,- | 3.730,- |
| 650-GRE-80-C | 2 Heizzonen | 796 | 500 | 800 | 650 | 850 | 9,75 kW/400V | 5.395,- | 4.703,- |

| Typ | Grillfläche halb glatt, halb gerillt | Grillfläche mm | | Maße mm | | | Gesamtanschlußwert | *Preis in Anlage € | Preis Einzelgerät € |
|--------------|--------------------------------------|----------------|-------|----------|-------|------|--------------------|--------------------|---------------------|
| | | Breite | Tiefe | Breite** | Tiefe | Höhe | | | |
| 650-GRE-60-R | 2 Heizzonen | 596 | 500 | 600 | 650 | 850 | 7,15 kW/400V | 4.426,- | 3.847,- |

*Preis für Einbau in Anlage mit fugenloser Abdeckung; Typ T- ergänzen, z.B. T-650-GRE-40

**Breite bei Einbau in Anlage + 100 mm

Zubehör: Spritzschutz dreiseitig

| Typ | Maße | Preis € |
|-----------|--------------------|--------------|
| 650-SG-40 | 393 x 450 x 130 mm | 86,- |
| 650-SG-60 | 593 x 450 x 130 mm | 102,- |
| 650-SG-80 | 793 x 450 x 130 mm | 124,- |



650 GRE-60-D



Duplex-Grillplatte Elektro

- Bratfläche aus **Einkomponenten-Duplex-Edelstahl**
- Platte ist versenkt und von oben hygienisch dicht verschweißt
- Gleichmäßige Hitzeverteilung mittels Alu-Heizkern System
- Stufenlose Regelung über Thermostate bis zu einer Temperatur von ca. 250°C
- Fettablauf Ø 60 mm vorne rechts in einen Fettauffangbehälter GN 1/6 - 150 mm
- Abdeckung und Gehäuse aus CNS 1.4301

Ihre Vorteile:

- **Bratfläche mit minimaler Hitzeabstrahlung, ideal für den Frontcooking-Bereich**
- **Einfache Reinigung der Bratfläche mittels Wasser, ein Einölen der Bratfläche nach der Benutzung entfällt**

| Typ | Glatte Grillfläche | Grillfläche mm | | Maße mm | | | Gesamtanschußwert | *Preis in Anlage € | Preis Einzelgerät € |
|--------------|--------------------|----------------|---------|---------|-------|------|-------------------|--------------------|---------------------|
| | | Breite | Tiefe** | Breite | Tiefe | Höhe | | | |
| 650-GRE-40-D | 1 Heizzone | 396 | 500 | 400 | 650 | 850 | 4,55 kW/400V | 3.823,- | 3.324,- |
| 650-GRE-60-D | 2 Heizzonen | 596 | 500 | 600 | 650 | 850 | 7,15 kW/400V | 4.948,- | 4.303,- |
| 650-GRE-80-D | 2 Heizzonen | 796 | 500 | 800 | 650 | 850 | 9,75 kW/400V | 6.051,- | 5.262,- |

*Preis für Einbau in Anlage mit fugenloser Abdeckung; Typ **T**- ergänzen, z.B. T-650-GRE-40-D

**Breite bei Einbau in Anlage + 100 mm

Zubehör: Spritzschutz dreiseitig

| Typ | Maße | Preis € |
|-----------|--------------------|---------|
| 650-SG-40 | 393 x 450 x 130 mm | 86,- |
| 650-SG-60 | 593 x 450 x 130 mm | 102,- |
| 650-SG-80 | 793 x 450 x 130 mm | 124,- |

Anwendungsvideo hier:





650 GRG-80

Grillplatte Gas

- Bratfläche aus fein geschliffenem Stahl
- Platte ist versenkt und von oben hygienisch dicht verschweißt
- Thermostatische Regelung
- Fettablauf Ø 60 mm vorne rechts in einen Fettauffangbehälter GN 1/6 - 150 mm
- Abdeckung und Gehäuse aus CNS 1.4301

| Typ | Glatte Grillfläche | Grillfläche mm | | Maße mm | | | Gesamtanschlußwert | *Preis in Anlage € | Preis Einzelgerät € |
|------------|--------------------|----------------|-------|----------|-------|------|--------------------|--------------------|---------------------|
| | | Breite | Tiefe | Breite** | Tiefe | Höhe | | | |
| 650-GRG-40 | 1 Heizzone | 396 | 500 | 400 | 650 | 850 | 5,0 kW | 3.321,- | 2.888,- |
| 650-GRG-60 | 2 Heizzonen | 596 | 500 | 600 | 650 | 850 | 9,0 kW | 4.176,- | 3.632,- |
| 650-GRG-80 | 2 Heizzonen | 796 | 500 | 800 | 650 | 850 | 9,0 kW | 5.149,- | 4.478,- |

| Typ | Glatte Grillfläche hartverchromt | Grillfläche mm | | Maße mm | | | Gesamtanschlußwert | *Preis in Anlage € | Preis Einzelgerät € |
|--------------|----------------------------------|----------------|-------|----------|-------|------|--------------------|--------------------|---------------------|
| | | Breite | Tiefe | Breite** | Tiefe | Höhe | | | |
| 650-GRG-40-C | 1 Heizzone | 396 | 500 | 400 | 650 | 850 | 5,0 kW | 3.576,- | 3.109,- |
| 650-GRG-60-C | 2 Heizzonen | 596 | 500 | 600 | 650 | 850 | 9,0 kW | 4.619,- | 4.018,- |
| 650-GRG-80-C | 2 Heizzonen | 796 | 500 | 800 | 650 | 850 | 9,0 kW | 5.628,- | 4.957,- |

| Typ | Grillfläche halb glatt, halb gerillt | Grillfläche mm | | Maße mm | | | Gesamtanschlußwert | *Preis in Anlage € | Preis Einzelgerät € |
|--------------|--------------------------------------|----------------|-------|----------|-------|------|--------------------|--------------------|---------------------|
| | | Breite | Tiefe | Breite** | Tiefe | Höhe | | | |
| 650-GRG-60-R | 2 Heizzonen | 596 | 500 | 600 | 650 | 850 | 9,0 kW | 4.650,- | 4.043,- |

*Preis für Einbau in Anlage mit fugenloser Abdeckung; Typ T- ergänzen, z.B. T-650-GRG-40

**Breite bei Einbau in Anlage + 100 mm

Zubehör: Spritzschutz dreiseitig

| Typ | Maße | Preis € |
|-----------|--------------------|---------|
| 650-SG-40 | 393 x 450 x 130 mm | 86,- |
| 650-SG-60 | 593 x 450 x 130 mm | 102,- |
| 650-SG-80 | 793 x 450 x 130 mm | 124,- |



650 GRG-80-D



Duplex-Grillplatte Gas

- Bratfläche aus **Einkomponenten-Duplex-Edelstahl**
- Platte ist versenkt und von oben hygienisch dicht verschweißt
- Thermostatische Regelung
- Fettablauf Ø 60 mm vorne rechts in einen Fettauffangbehälter GN 1/6 - 150 mm
- Abdeckung und Gehäuse aus CNS 1.4301

Ihre Vorteile:

- **Bratfläche mit minimaler Hitzeabstrahlung, ideal für den Frontcooking-Bereich**
- **Einfache Reinigung der Bratfläche mittels Wasser, ein Einölen der Bratfläche nach der Benutzung entfällt**

| Typ | Glatte Grillfläche | Grillfläche mm | | Maße mm | | | Gesamtanschlußwert | *Preis in Anlage € | Preis Einzelgerät € |
|--------------|--------------------|----------------|-------|----------|-------|------|--------------------|--------------------|---------------------|
| | | Breite | Tiefe | Breite** | Tiefe | Höhe | | | |
| 650-GRG-40-D | 1 Heizzone | 396 | 500 | 400 | 650 | 850 | 5,0 kW | 4.235,- | 3.683,- |
| 650-GRG-60-D | 2 Heizzonen | 596 | 500 | 600 | 650 | 850 | 9,0 kW | 5.199,- | 4.521,- |
| 650-GRG-80-D | 2 Heizzonen | 796 | 500 | 800 | 650 | 850 | 9,0 kW | 6.094,- | 5.299,- |

*Preis für Einbau in Anlage mit fugenloser Abdeckung; Typ **T**- ergänzen, z.B. T-650-GRG-40-D

**Breite bei Einbau in Anlage + 100 mm

Zubehör: Spritzschutz dreiseitig

| Typ | Maße | Preis € |
|-----------|--------------------|---------|
| 650-SG-40 | 393 x 450 x 130 mm | 86,- |
| 650-SG-60 | 593 x 450 x 130 mm | 102,- |
| 650-SG-80 | 793 x 450 x 130 mm | 124,- |

Anwendungsvideo hier:





650 AG-60

Allzweck-Grillpfanne

- Pfannenboden Stahl, Seitenwände CNS
- Wanne 500 x 500 x140 mm
- Pfanneninhalt 25 Liter
- Ablauf mit Teflon-Stopfen, 60 mm Ø vorne mittig
- Abdeckung und Gehäuse aus CNS 1.4301

| Typ | | Maße mm | | | Gesamt- anschlußwert | *Preis in Anlage € | Preis Ein- zelgerät € |
|-----------|----------------------|---------|-------|------|-------------------------|-----------------------|--------------------------|
| | | Breite | Tiefe | Höhe | | | |
| 650-AG-60 | Allzweck Grillpfanne | 600 | 650 | 850 | 7,3 kW/400V | 5.614,- | 4.883,- |

*Preis für Einbau in Anlage mit fugenloser Abdeckung; Typ **T**- ergänzen, T-650-AG-60



Rostbräter

- für direkte Bestückung auf dem Heizkörper
- Gerät mit hochklapp- und arretierbarer Grillfläche
- herausnehmbare Wanne unter dem Heizkörper mit Wasser befüllbar
- Abdeckung und Gehäuse aus CNS 1.4301

| Typ | Rostbräter | Grillfläche in mm | Maße mm | | | Gesamt- anschlußwert | *Preis in Anlage € | Preis Ein- zelgerät € |
|-----------|-------------|----------------------|---------|-------|------|-------------------------|-----------------------|--------------------------|
| | | | Breite | Tiefe | Höhe | | | |
| 650-RB-41 | 1 Heizzone | 272 x 447 | 400 | 650 | 850 | 4,0 kW/ 400V | 3.546,- | 3.084,- |
| 650-RB-61 | 2 Heizzonen | 452 x 447 | 600 | 650 | 850 | 6,8 kW/ 400V | 4.043,- | 3.516,- |
| 650-RB-81 | 2 Heizzonen | 544 x 447 | 800 | 650 | 850 | 8,1 kW/ 400V | 4.492,- | 3.906,- |

*Preis für Einbau in Anlage mit fugenloser Abdeckung; Typ **T**- ergänzen, z.B. T-650-RB-41



Gas - Lavasteingrill

- Rost 3 fach höhenverstellbar
- V-Rost oder Stabrost

Achtung : Stabrost nur für Fisch verwendbar.

- Schublade zum Auffangen von Fett und Verbrennungsrückständen
- Abdeckung und Gehäuse aus CNS 1.4301

650 PLX-80

| Typ | Lavasteingrill | Maße mm | | | Anschlußwert | *Preis in Anlage € | Preis Einzelgerät € |
|--------------|-----------------------------------|---------|-------|------|--------------|--------------------|---------------------|
| | | Breite | Tiefe | Höhe | | | |
| 650-PLX-60 | V-Rost Grillfläche 480 x 460 mm | 600 | 750 | 850 | 12,0 kW | --* | 3.650,- |
| 650-PLX-80 | V-Rost Grillfläche 680 x 460 mm | 800 | 750 | 850 | 14,0 kW | --* | 4.680,- |
| 650-PLX-60-R | Stabrost Grillfläche 480 x 460 mm | 600 | 750 | 850 | 12,0 kW | --* | 3.843,- |
| 650-PLX-80-R | Stabrost Grillfläche 680 x 460 mm | 800 | 750 | 850 | 14,0 kW | --* | 4.932,- |

*Integration in Anlage mit fugenloser Abdeckung nicht möglich

Preise prüfen



Kippbratpfanne Elektro und Gas

- Manuelle Kippung
- Tiegelboden aus fein geschliffenem Stahl 12 mm, Seitenwände CNS
- Tiegelmaß 725 x 405 x 200 mm
- Tiegelinhalt 50 Liter
- mit Wasserzulauf
- Abdeckung und Gehäuse aus CNS 1.4301

| Typ | Kippbratpfannen | Maße mm | | | Gesamtanschlußwert | *Preis in Anlage € | Preis Einzelgerät € |
|--------------|------------------------|---------|-------|------|--------------------|--------------------|---------------------|
| | | Breite | Tiefe | Höhe | | | |
| 650-KBE-80 | Kippbratpfanne Elektro | 800 | 650 | 850 | 8,7 kW/400V | -- | 6.346,- |
| 650-KBG-80** | Kippbratpfanne Gas | 800 | 650 | 850 | 12,0 kW | -- | 6.271,- |

*Integration in Anlage mit fugenloser Abdeckung nicht möglich **Sockelaufstellung nur mit Aussparung möglich

Beistellelemente



650-BES-40

- Korpus dreiseitig geschlossen, vorne offen
- Abdeckung und Gehäuse aus CNS 1.4301

| Typ | Beistellelemente | Maße mm | | | *Preis in Anlage € | Preis Einzelgerät € |
|--------------|---------------------------|---------|-------|------|--------------------|---------------------|
| | | Breite | Tiefe | Höhe | | |
| 650-BES-40 | mit 1 Schublade | 400 | 650 | 850 | 2.197,- | 1.910,- |
| 650-BES-40/3 | mit 3 Schubladen | 400 | 650 | 850 | 2.773,- | 2.412,- |
| 650-BES-60 | mit 1 Schublade | 600 | 650 | 850 | 2.401,- | 2.088,- |
| 650-BES-80 | mit 2 Schubladen | 800 | 650 | 850 | 3.037,- | 2.641,- |
| 650-BESO-40 | ohne Schublade mit Blende | 400 | 650 | 850 | 1.685,- | 1.466,- |
| 650-BESO-60 | ohne Schublade mit Blende | 600 | 650 | 850 | 1.828,- | 1.590,- |
| 650-BESO-80 | ohne Schublade mit Blende | 800 | 650 | 850 | 2.074,- | 1.804,- |

*Preis für Einbau in Anlage mit fugenloser Abdeckung; Typ T- ergänzen, z.B. T-650-BES-40

| Typ | Ergänzungsteile für Schrankunterbau (nur Beistellelemente) | Maße mm | | | Preis € |
|------|---------------------------------------------------------------|---------|-------|------|---------|
| | | Breite | Tiefe | Höhe | |
| T-40 | 1 Flügeltüre für Geräte 400 mm | 330 | 20 | 420 | 311,- |
| T-60 | 1 Flügeltüre für Geräte 600 mm | 530 | 20 | 420 | 440,- |
| T-80 | 2 Flügeltüren für Geräte 800 mm | 730 | 20 | 420 | 587,- |

Zwischenbauteile

Bautiefe 650 mm



- Korpus vorne und hinten geschlossen, seitlich offen
- Abdeckung und Gehäuse aus CNS 1.4301

| Typ | Maße mm | | | Preis € |
|------------|---------|-------|------|--------------|
| | Breite | Tiefe | Höhe | |
| 650-ZT-100 | 70-100 | 650 | 850 | 769,- |
| 650-ZT-200 | 101-200 | 650 | 850 | 799,- |
| 650-ZT-300 | 201-300 | 650 | 850 | 829,- |



Arbeitstische

Bautiefe 650 mm

- Korpus allseitig offen
- Unterbau Vierkantrohrbauweise
- Abdeckung und Gehäuse aus CNS 1.4301

| Breite | Typ | Tiefe mm | Höhe mm | Preis € |
|-------------|-------------|----------|---------|----------------|
| unter 399 | 650-AT-399 | 650 | 850 | 971,- |
| 400 - 499 | 650-AT-499 | 650 | 850 | 1.027,- |
| 500 - 599 | 650-AT-599 | 650 | 850 | 1.084,- |
| 600 - 699 | 650-AT-699 | 650 | 850 | 1.139,- |
| 700 - 799 | 650-AT-799 | 650 | 850 | 1.194,- |
| 800 - 899 | 650-AT-899 | 650 | 850 | 1.230,- |
| 900 - 999 | 650-AT-999 | 650 | 850 | 1.286,- |
| 1000 - 1099 | 650-AT-1099 | 650 | 850 | 1.340,- |
| 1100 - 1199 | 650-AT-1199 | 650 | 850 | 1.397,- |
| 1200 - 1299 | 650-AT-1299 | 650 | 850 | 1.430,- |
| 1300 - 1399 | 650-AT-1399 | 650 | 850 | 1.484,- |
| 1400 - 1499 | 650-AT-1499 | 650 | 850 | 1.523,- |



Arbeitplatten

Bautiefe 650 mm

| Typ | Arbeitsplatten mit Abgaskamin | Maße mm | | | Preis € |
|-----------|---------------------------------------------------------|---------|-------|------|--------------|
| | | Breite | Tiefe | Höhe | |
| 650-AP-40 | ohne Unterbau, holzunterfüttert, mit Befestigungswinkel | 400 | 650 | - | 623,- |
| 650-AP-60 | ohne Unterbau, holzunterfüttert, mit Befestigungswinkel | 600 | 650 | - | 660,- |
| 650-AP-80 | ohne Unterbau, holzunterfüttert, mit Befestigungswinkel | 800 | 650 | - | 716,- |

Tellerablageborde vor Kochgruppen

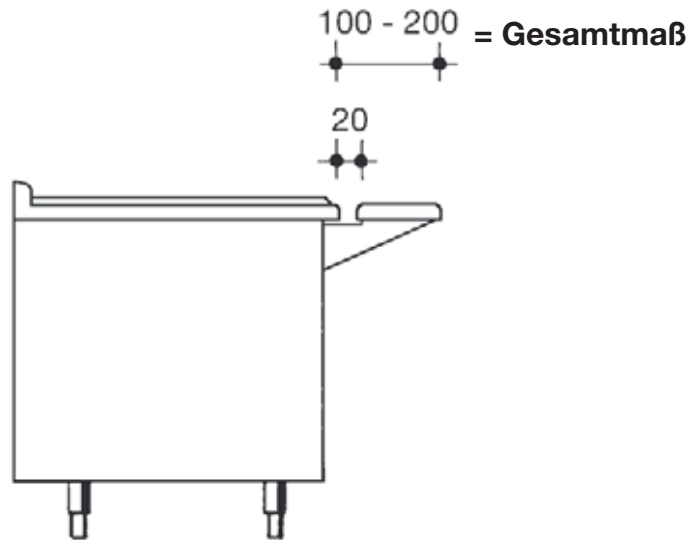
beidseitig R15 Kante

Material CNS 1.4301



2

| Breite | Tiefe in mm | | |
|-------------|-------------|-------|-------|
| | 100 | 150 | 200 |
| bis 1000 | 481,- | 520,- | 538,- |
| 1010 - 1490 | 535,- | 560,- | 598,- |
| 1500 - 1990 | 580,- | 616,- | 654,- |
| 2000 - 2490 | 636,- | 677,- | 694,- |
| 2500 - 3000 | 694,- | 713,- | 752,- |



Zubehör

| Typ | Bezeichnung | Maße mm | | | Preis € |
|-------------|-------------------------------------|---------|-------|------|---------|
| | | Breite | Tiefe | Höhe | |
| 650-BAH-20 | Backblech | 530 | 450 | 20 | 58,- |
| 650-GRH | Grillrost | 530 | 450 | 5 | 37,- |
| 650-JBAH-20 | Backblech für Jumbobackofen | 830 | 450 | 20 | 112,- |
| 650-JGRH | Grillrost für Jumbobackofen | 830 | 450 | 5 | 56,- |
| 650-SF-40* | Spritzschutz Einzelfritteuse | 400 | 520 | 350 | 136,- |
| 650-SF-60* | Spritzschutz Doppelfritteuse | 600 | 520 | 350 | 155,- |
| CG-650 | Klemmsteg | | | | 38,- |

*Gemäß Vorschrift der Berufsgenossenschaft ist zwischen Frittiereinrichtungen und wasserführenden Geräten ein Mindestabstand von 800mm einzuhalten. Ist dies nicht möglich, muß ein Spritzschutz mit folgenden Höhen installiert werden:

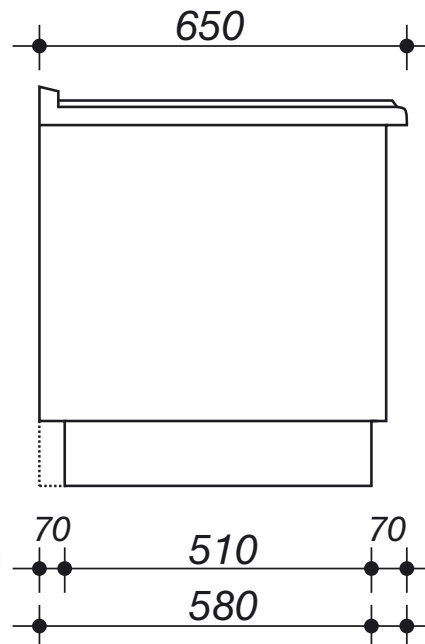
| | | | | | |
|---------------------------|-----|-----|-----|-----|----|
| Abstand Gerät-Fritteuse: | 0 | 400 | 600 | 800 | mm |
| Mindesthöhe Spritzschutz: | 350 | 250 | 100 | 0 | mm |



Sockelbauweise



**Vorbereitung zur Aufstellung
auf bauseitigen Beton-Sockel
ohne Mehrpreis**



Geräte mit CNS-„Klick-Sockelverblendung“

| | 3-seitig | 4-seitig |
|----------------|----------|----------|
| bis 1000 mm | € 371,- | € 488,- |
| 1010 - 2000 mm | € 464,- | € 614,- |
| 2010 - 3000 mm | € 580,- | € 773,- |
| 3010 - 4000 mm | € 672,- | € 893,- |

75 510 65 150
Mittelaufstellung
585 Wandaufstellung

**Gerätehöhe 900 mm ohne Mehrpreis
Bodenfreiheit: 200 mm**

Backofen

4 Auflageschienen, serienmäßig 1 Rost,
1 Blech 20 mm hoch, Elektro Ober- und Unterhitze, Heißluft um- bzw.
zuschaltbar, (Standard- Backofen), Umluft (Jumbo-Backofen),
Gehäuse aus CNS 1.4301

Standard-Backofen Heißluft Serie 650

| Typ | | Außenmaße mm | | | kW | Preis € |
|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------|------|-----|------------|
| | | Breite | Tiefe | Höhe | | |
| EH-650* Einbau-Backofen |  Innenmaß 530 x 470 x 300 | 750 | 628 | 465 | 7,8 | 2.446,- |
| EH-650-KMB Stand-Backofen |  Innenmaß 530 x 470 x 300 | 800 | 630 | 580 | 7,8 | 2.848,- |

Jumbo-Backofen Umluft Serie 650

| Typ | | Außenmaße mm | | | kW | Preis € |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------|------|-----|------------|
| | | Breite | Tiefe | Höhe | | |
| JH-650* Einbau-Backofen |  Innenmaß 830 x 470 x 300 | 1150 | 628 | 465 | 7,7 | 2.981,- |
| JH-650-KMB Stand-Backofen |  Innenmaß 830 x 470 x 300 | 1200 | 630 | 580 | 7,7 | 3.415,- |

* Für Einbau in EKU-Geräte und Möbel oder in bauseitige Gehäuse

Gas-Anschluss-Set

Set-1 249,- €

Bestehend aus:

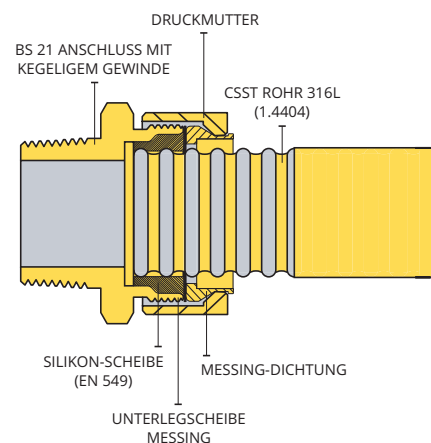
2000 mm Edelstahlwellrohr DN 20

Fitting mit Innengewinde DN 20 x 3/4"

90 Grad Winkelverschraubung DN 20 x 3/4"

DAS PATENTIERTE FITTINGSYSTEM

- Mechanischer Fitting mit „DRÜCKEN UND DICHTEN“, d.h. durch Einführen des Rohrs in die Verschraubung und Entfernung des Sicherheitsrings höchste Gewährleistung der Dichtigkeit
- Mechanische Verschraubung mit Dichtring
- Sicherer 3-Punkt-Befestigungsmechanismus
- Zusätzlicher Materialschutz und Korrosionsbeständigkeit
- Keine Demontage oder Vormontage erforderlich
- Keine geteilten Halbschalen



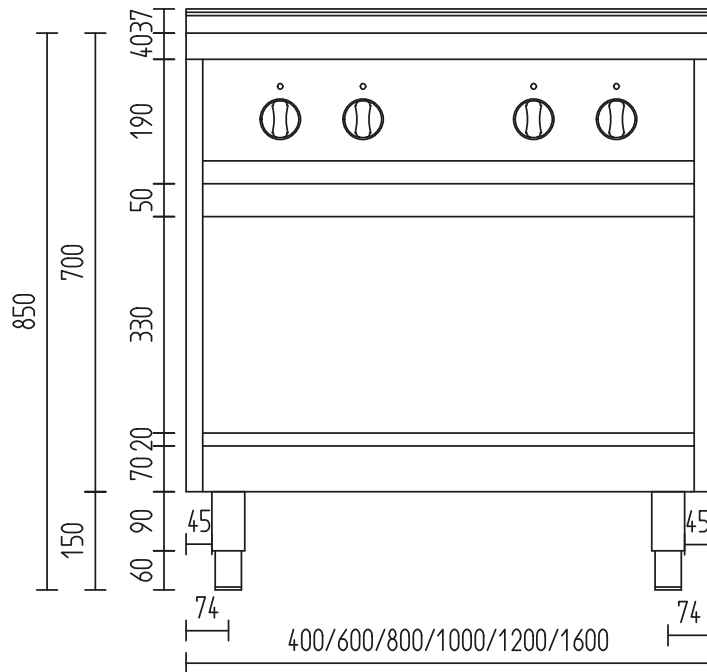
Fitting mit Innengewinde



90 Grad Winkelverschraubung



GFS FLEX CSST Rohr



Thermik 650 Seitenansicht

