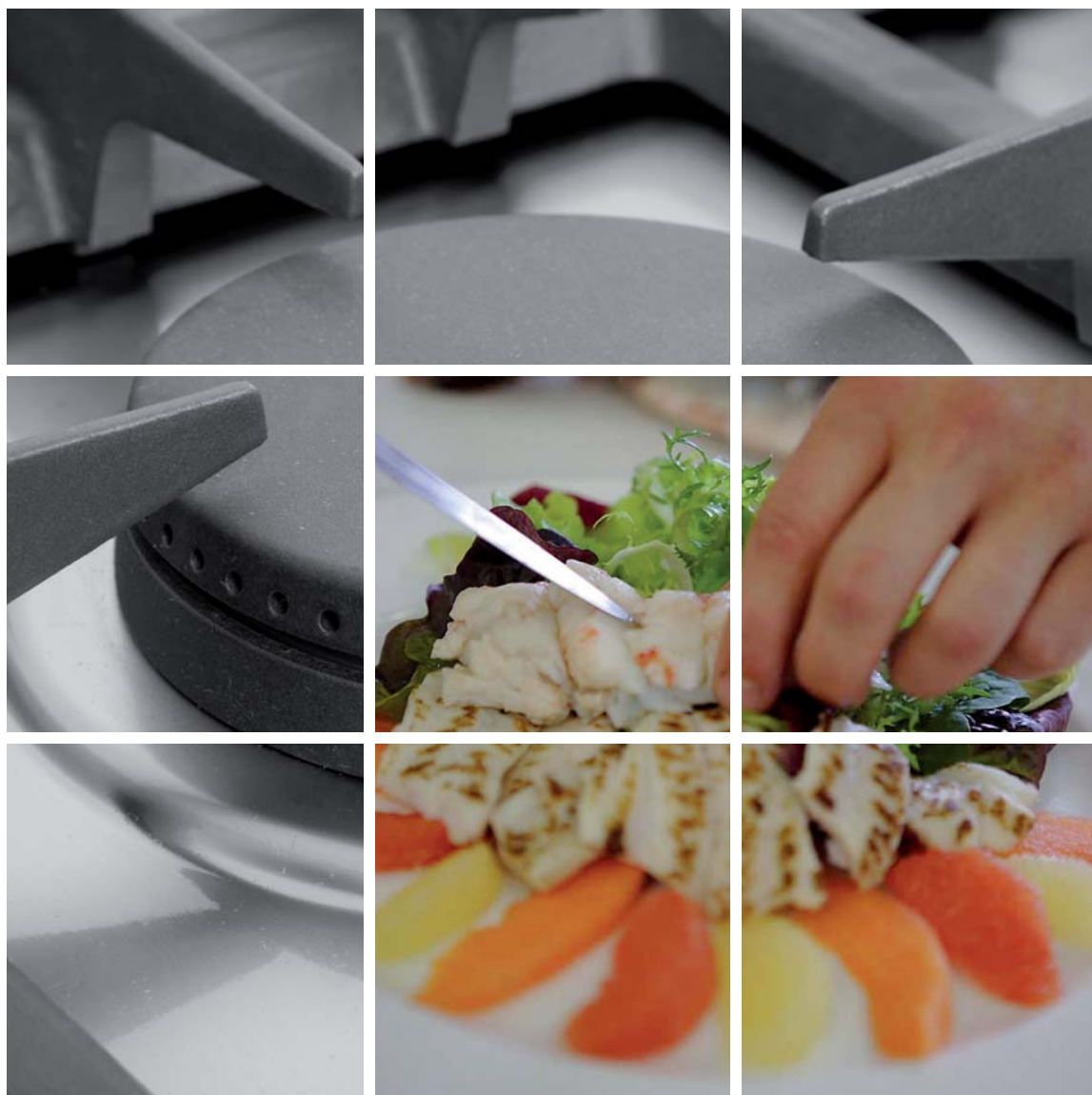




NEW **SMART 650**

Modulares Kochen - *Cuisson modulaire*



Smart 650: Die Pluspunkte

Smart 650 line: les plus

Neue Leistungen:

Neue Lösungen, die dem Küchenchef ermöglichen bessere Ergebnisse in der Küche zu erzielen!

Reduzierte Abmessungen:

65er Module, die auf Unterbauten mit 60 cm Tiefe installiert werden können!

Vereinfachte Reinigung:

Um die tägliche Arbeit in der Küche zu verbessern!

Vielseitig:

Ein Komplettdprogramm an Geräten für jede Küche!

Cuissons plus rapides, résultats parfaits:

De nouvelles solutions qui permettent au chef d'améliorer les résultats dans la cuisine!

Dimensions compactes:

65 cm modules qui peuvent être installés sur des tables 60 cm de profondeur!

Opérations de nettoyage simplifiées:

Pour améliorer le travail quotidien dans la cuisine!

Polyvalente:

Une gamme complète de machines pour toutes les cuisines!



Schneller kochen und perfekte Ergebnisse erzielen!

- Professionelle Brenner (3,5 + 6 kW) = + 35% mehr Leistung*
- Professionelle Elektroplatten (2x2,6 kW) = + 25% mehr Leistung*
- Neue Grillplatten: + 10%* mehr Grilloberfläche und höhere Brennerleistungen*
- Elektro-Fritteusen: +10%* mehr Produktion

Die Produktivität wird gesteigert!

* Im Vergleich mit der Minima 600



Cuissons plus rapides, résultats parfaits

- Brûleurs professionnels (3,5 + 6 kW) = + 35% plus de puissance*
- Plaques électriques professionnels (2x2,6 kW) = + 25% plus de puissance*
- New Fry Tops: + 10%* de la surface de cuisson et puis de puissance gaz*
- Friteuses électriques: + 10% Production*

Augmentez votre productivité!

* Par rapport à Minima 600



Reduzierte Abmessungen

- Professionelle Performance mit Geräten mit einer Tiefe von nur 59 cm!
- Man kann professionelle Ergebnisse erzielen, auch wenn man wenig Platz in der Küche hat!*

Dimensions compactes

- Performances avec des machines qui peuvent être placés sur des tables avec une profondeur de 60 cm!

Pour obtenir des résultats professionnels, même si vous avez peu d'espace dans la cuisine!



Vereinfachte Reinigung

- Friteusen mit hochklappbaren Heizkörpern
- Extrem vereinfachte Reinigung: die Wanne ist komplett frei zugänglich!*

Vereinfacht die Reinigungsarbeiten, um Zeit zu sparen am Ende des Tages und um bessere Ergebnisse zu erreichen!

* Bei Elektro-Friteusen

Opérations de nettoyage simplifiées

- Résistances électriques avec inclination vers le haut
- Le nettoyage est extrêmement simplifié: la cuve est complètement libre*

Nettoyage très simple, pour gagner du temps à la fin de la journée, et pour de meilleurs résultats!

* Friteuses électriques



Vielseitig

- Ein komplettes Geräteprogramm, einfach zu installieren, leicht beweglich und einfach zu bedienen

Alle benötigten Maschinen sind erhältlich!

Polyvalente

- Gamme complète de machines, facile à installer, facile à manipuler, facile à utiliser

Toute machine dont vous avez besoin!

Gasherde - Feux vifs



Das Gasherde-Programm besteht aus folgenden Modellen: Standgeräte mit 4/6 Brenner auf Unterschrank oder Backofen; Tischgeräte mit 2, 4 oder 6 Brenner.

Zuverlässig:

- Arbeitsfläche aus Edelstahl AISI 304 (1 mm) selbsttragend: für eine robuste Konstruktion, geeignet für die intensive Nutzung

Leistungsstark:

- Brenner mit 3,5 und 6 kW: um schneller zu Garen

Einfach zu reinigen:

- Formgestanzte Arbeitsflächen mit abgerundeten Ecken: für die einfachere und sicherere Reinigung der Geräte (im Vergleich zu Geräten mit Einschweißwannen)



La gamme des feux ouverts se compose de modèles: monobloc avec 4/6 feux sur l'armoire et le four top avec 2, 4 ou 6 brûleurs.

Fiable:

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 (1 mm): pour avoir une construction robuste appropriée pour une utilisation intensive

Efficient:

- Brûleurs de 3,5 à 6 kW: pour cuire plus vite

Facile à nettoyer:

- Plan moulé avec les angles arrondis: pour faciliter le nettoyage et avoir l'équipement plus sûr (par rapport aux bassins)

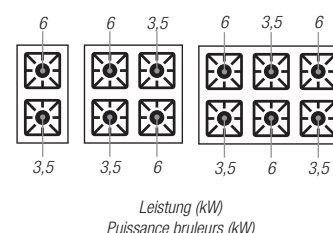
MODELL MODÈLE	Außenabmessungen Dimensions (cm)	Ofenabmessungen Dimensions du four (cm)	Brenner Brûleurs 3,5 kW	Brenner Brûleurs 6 kW	Backofen Four (kW)	Gesamtleistung KW Tot. (kW)	Elektro-Grill Grill (kW)	Anschluss Énergie	Gewicht Poids (kg)
AUF BACKOFEN - MONOBLOC SUR FOUR									
G4SF65	60x65x85	46x42x32	2	2	2	21	1,8 (grill)	230V/1N 50/60Hz	63
G4SFE65	60x65x85	46x42x32	2	2		19	2,5 + 1,8 (grill)	230V/1N 50/60Hz	60
G6SFA65	100x65x85	46x42x32	3	3	2	30,5	1,8 (grill)	230V/1N 50/60Hz	83
G6SFEA65	100x65x85	46x42x32	3	3		28,5	2,5 + 1,8 (grill)	230V/1N 50/60Hz	83
AUFBAU - TOP									
G2S65	40x65x27		1	1		9,5			24
G4S65	60x65x27		2	2		19			32
G6S65	100x65x27		3	3		28,5			46

Merkmale der Produktpalette

Die wasserdichte, tiefgezogene Arbeitsplatte aus 1 mm starkem Edelstahl AISI 304 mit abgerundeten Ecken bietet einen effizienten Betrieb des Brenners, verhindert ein Überlaufen von Flüssigkeiten und sichert eine einfache Reinigung. Die abnehmbaren Brenner aus emailliertem Gusseisen, jede mit 3,5 und 6 kW mit selbst stabilisierender Flamme. Versionen mit Ofen: Gasofen und Elektroofen. Backofen mit Glastür, emaillierte Wände, Kapazität 4 Röste 44x37 cm.

Caractéristiques produits

Le plan de travail emboutit réalisé en acier inoxydable AISI 304, évitant les débordements des liquides, et simplifiant les opérations de nettoyage. Les brûleurs amovibles en fonte d'une puissance de 3,5 et 6 kW avec piezo. Versions avec four: disponibles avec four gaz et four électrique, avec grill. Le four a une porte à verre, paroi émaillée, cap 4 grilles 44x37 cm.



Elektroherde - Plaque électrique



Das Elektroherde-Programm besteht aus folgenden Modellen: Standgeräte mit 4 Platten auf Elektrobackofen; Tischgeräte mit 2 oder 4 Platten.

Zuverlässig:

- Arbeitsfläche aus Edelstahl AISI 304 (1 mm) selbsttragend: für eine robuste Konstruktion, geeignet für die intensive Nutzung

Leistungsstark:

- Platten aus Gusseisen mit Schnellheizung, 2,6 kW: Platten mit hoher Leistung, um schneller zu Garen
- Taktschalter mit 7 Positionen: Präzise Kontrolle der Temperaturen T°, um die gewünschten Garergebnisse zu erreichen

Einfach zu reinigen:

- Formgestanzte Arbeitsflächen mit abgerundeten Ecken: für die einfachere und sicherere Reinigung der Geräte



La gamme de plaques électrique se compose de modèles: monobloc, avec 4 plaques sur four électrique; top, avec 2 ou 4 plaques.

Fiable:

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 (1 mm): pour avoir une construction robuste appropriée pour une utilisation intensive

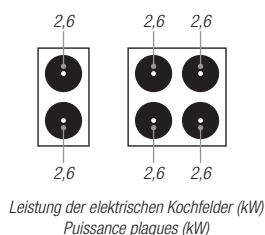
Efficent:

- Plaques en fonte avec chauffage rapide, 2,6 kW: plaques à haute puissance pour cuisiner plus vite
- Thermostat avec 7 positions: pour un contrôle précis de la T°, afin d'obtenir la cuisson désirée

Facile à nettoyer:

- Plan moulé avec les angles arrondis: pour faciliter le nettoyage et avoir l'équipement plus sûr

MODELL MODÈLE	Außenabmessungen Dimensions (cm)	Ofenabmessungen Dimensions du four (cm)	Platten Plaques 2,6 kW	Elektro-Grill Grill (kW)	Gesamtleistung KW Tot. (kW)	Anschluss Energie	Gewicht Poids (kg)
AUF BACKOFEN - MONOBLOC SUR FOUR							
E4F65P	60x65x85	46x42x32	4	2,5 + 1,8 (grill)	14,7	400V/3N 50/60Hz	64
AUFBAU - TOP							
E265P	40x65x27		2		5,2	400V/3N 50/60Hz	22
E465P	60x65x27		4		10,4	400V/3N 50/60Hz	30



Merkmale der Produktpalette

Die wasserdichte, tiefgezogene Arbeitsplatte besteht aus 1 mm starkem Edelstahl AISI 304. Diese sind wasserdicht, fest mit der Arbeitsplatte verbunden und werden über 2,6 kW starke Heizelemente betrieben, die über ein 6 (+1)-stufes Thermostat für eine optimale Energieregulierung verfügen. Gerundete Ecken und Vertiefungen fangen Flüssigkeiten auf, verhindern einen Überlauf und bieten eine einfache Reinigung. Versionen mit Ofen: Elektroofen. Backofen mit Glastür, emaillierte Wände, Kapazität 4 Röste 44x37 cm.

Caractéristiques produits

Le plan de travail emboutit est réalisé en acier inoxydable AISI 304 de 1 mm d'épaisseur. Les plaques de cuisson (rondes avec diamètre 220 mm) à chauffe rapide et équipées d'un dispositif anti-surchauffe, offrent une puissance de 2,6 kW et 6 (+1) position de chauffe avec thermostat permettant d'optimiser la puissance. Un indicateur lumineux indique le fonctionnement de chaque plaque. Les angles arrondis du plan de travail emboutit permettent un nettoyage facile. Versions avec four: disponibles avec four électrique, avec grill. Le four a une porte à verre, paroi émaillée, cap 4 grilles 44x37 cm.

Glasceranfelder - Plaque vitro-céramique



Das Glaskeramik-Kochfelder Programm besteht aus folgenden Modellen: standger t ganzes Modul (600 mm) auf Elektrobackofen; auf Tischgeräte ganzes (600 mm) und halbes (400 mm) Modul.

Zuverlässig:

- Arbeitsfläche aus Edelstahl AISI 304 (1 mm) selbsttragend: für eine robuste Konstruktion, geeignet für die intensive Nutzung

Leistungsstark:

- Platten mit 2,5 kW: mehr Leistung, um schneller zu Garen

La gamme de plaque vitroceramique se compose de modèles: monobloc plein module avec four électrique; demi et plein module, top.

Fiable:

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 (1 mm): pour avoir une construction robuste appropriée pour une utilisation intensive

Efficient:

- Plaques 2,5 kW: plus de puissance pour cuisiner plus rapidement



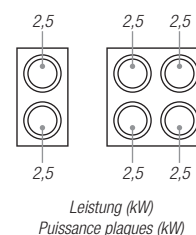
MODELL MODÈLE	Au�enabmessungen Dimensions (cm)	Ofenabmessungen Dimensions du four (cm)	Platten Plaques 2,5 kW	Backofen Four (kW)	Gesamtleistung KW Tot. (kW)	Anschluss Energie	Gewicht Poids (kg)
AUF BACKOFEN - MONOBLOC SUR FOUR							
EVC4F65P	60x65x85	46x42x32	4	2,5 + 1,8 (grill)	14,3	400V/3N 50/60Hz	64
AUFBAU - TOP							
EVC265P	40x65x27		2		5	400V/3N 50/60Hz	24
EVC465P	60x65x27		4		10	400V/3N 50/60Hz	33

Merkmale der Produktpalette

Die Fläche ist wasserdicht und fest auf der Edelstahlarbeitsplatte AISI 304 angebracht und weist eine Stärke von 1 mm auf. Bei den Modellen mit Infrarotheizplatten wird die Hitze durch darunterliegende Heizelemente erzeugt und anschließend verteilt. Unabhängige Temperatureinstellung für jeden Kochbereich. Anzeigeleuchten für jede Kochplatte zeigen am Bedienfeld an, wenn diese in Betrieb ist. Versionen mit Ofen: Elektrische Ofen. Backofen mit Glastür, emaillierte Wände, Kapazität 4 R ste 44x37 cm.

Caractéristiques produits

La plaque céramique est fixée de façon étanche au support en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 1 mm. Les surfaces de chauffe sont indépendantes. Les surfaces de chauffe infrarouge transmettent la chaleur par rayonnement, produit par les résistances au-dessous. Versions avec four: disponibles avec four électrique, avec grill. Le four a une porte   verre, paroi  maillee, cap 4 grilles 44x37 cm.



Grillplatten - Plaques grillades



Das Grillplatten-Programm besteht aus folgenden Modellen: Elektro und Gas Aufschichgeräte: halbe Module: glatt (l), gerillt (r), glatt verchromt (lc); ganze Module: glatt(l), gerillt(r), glatt verchromt(lc), ½ glatt ½ gerillt(lr).

Zuverlässig:

- Arbeitsfläche aus Edelstahl AISI 304 (1 mm) selbsttragend: für eine robuste Konstruktion, geeignet für die intensive Nutzung

Leistungsstark:

- Thermostatgesteuerte Temperaturregelung T°: präzise Kontrolle und schnelles Wiedererreichen der Gartemperaturen T°, Um die gewünschten Garergebnisse zu erreichen

La gamme de plancha se compose de modèles: el. et gaz, top; demi module: lisse(l), rainure(r), chrome lisse (lc); plein module: lisse(l), rainure(r), chrome lisse (lc), ½ lisse ½ rainure (lr).

Fiable:

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 (1 mm): pour avoir une construction robuste appropriée pour une utilisation intensive

Efficient:

- Régulation thermostatique de la T°: pour un contrôle précis de la T°, afin d'obtenir la cuisson désirée

MODELL MODÈLE	Platte - Plaque de cuisson			Außenabmessungen Dimensions (cm)	Bratfläche Plaques à chauffer rapide (cm)	Brenner Brûleurs (6 kW)	Heizelemente Électrique éléments (5 kW)	Gesamtleistung KW Tot. (kW)	Anschluss Energie	Gewicht Poids (kg)
	Glatt Lisse	Gerillt Rainurée	Verchromt Chromée							
AUFBAU - TOP										
 GFT465L	•			40x65x27	39,5x55x1,2	1		6		48
 GFT465LC	•		•	40x65x27	39,5x55x1,2	1		6		48
 GFT665L	•			60x65x27	59,5x55x1,2	2		12		66
 GFT665LC	•		•	60x65x27	59,5x55x1,2	2		12		66
 GFT665R		•		60x65x27	59,5x55x1,2	2		12		66
 GFT665LR	•	•		60x65x27	59,5x55x1,2	2		12		66
 GFT1065L	•			100x65x27	100x55x1,2	3		18		103
 GFT1065LC	•		•	100x65x27	100x55x1,2	3		18		103
 EFT465L	•			40x65x27	39,5x55x1,2		1	5	400V/3N 50/60Hz	44
 EFT465LC	•		•	40x65x27	39,5x55x1,2		1	5	400V/3N 50/60Hz	44
 EFT465R		•		40x65x27	39,5x55x1,2		1	5	400V/3N 50/60Hz	44
 EFT665L	•			60x65x27	59,5x55x1,2		2	10	400V/3N 50/60Hz	61
 EFT665LC	•		•	60x65x27	59,5x55x1,2		2	10	400V/3N 50/60Hz	61
 EFT665LR	•	•		60x65x27	59,5x55x1,2		2	10	400V/3N 50/60Hz	61
 EFT1065LC	•		•	100x65x27	100x55x1,2		3	15	400V/3N 50/60Hz	97
 EFT1065LR	•	•		100x65x27	100x55x1,2		3	15	400V/3N 50/60Hz	97



Merkmale der Produktpalette

Die Arbeitsplatte besteht aus 1 mm starkem Edelstahl AISI 304 18/10. Die Bratfläche hat eine Stärke von 12 mm. Bei den Vollmodulen ist ein differenziertes Braten mit zwei voneinander unabhängigen Heizzonen möglich. Gasversion: Edelstahlbrenner mit selbst stabilisierender Flamme und thermostatische Temperaturregelung für eine genaue Kontrolle der Temperatur und einer schnellen Wiederherstellung der eingestellten Temperatur. Zündflamme mit Thermoelement und piezoelektrische Brennerzündung. Elektrische Version: gepanzerte elektrische Heizelemente aus Edelstahl, thermostatische Temperaturregelung.

Caractéristiques produits

Le plan de travail est réalisé en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 1 mm. La plaque est disponible en acier poli ou finition chrome; elle possède une épaisseur de 12 mm, et a l'écoulement des graisses dans un tiroir réceptacle amovible. Sur les plaques les plus larges différentes cuissons peuvent être réalisées grâce à deux éléments de chauffe indépendants. La finition chrome (mod. LC) permet d'effectuer des cuissons diverses à la suite les unes des autres sans transfert de goût et d'odeurs des aliments entre eux. En outre de faciliter le nettoyage la finition chrome se caractérise par une moindre dispersion de la chaleur, permettant ainsi de travailler dans un environnement plus confortable.



Lavasteingrill - Grill charcoal



Der Gas-Lavasteingrill ist als Auf Tischgerät halbes (400 mm) und ganzes (800 mm) Modul erhältlich.

Zuverlässig:

- Arbeitsfläche aus Edelstahl AISI 304 (1 mm) selbsttragend: für eine robuste Konstruktion, geeignet für die intensive Nutzung

Facile da usare:

- Gussroste geeignet um Fleisch und Fisch zu garen: um jede Art von Speisen mit nur einem Rost garen!
- Herausnehmbare Fettauffangschale: um das Fett einfach zu entfernen

La grille pierre de lave est disponible gaz, demo et plein module, top.

Fiable:

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 (1 mm): pour avoir une construction robuste appropriée pour une utilisation intensive

Easy to use:

- Grille en fonte adapté à la cuisson de la viande et du poisson: pour cuire tous les aliments en utilisant une seule grille

- Bac amovible pour la récupération de la graisse: pour enlever facilement la graisse



MODELL MODÈLE	Außenabmessungen Dimensions (cm)	Rostabmessungen Grilles (cm)	Brenner Brûleurs (7,2 kW)	Gesamtleistung KW Tot. (kW)	Gewicht Poids (kg)
AUFBAU - TOP					
 GPL465G	40x65x27	30,5x47,5x1	1	7,2	46
 GPL865G	80x65x27	30,5x47,5x1 (x2)	2	14,4	74

Merkmale der Produktpalette

Die Arbeitsplatte besteht aus 1 mm starkem Edelstahl AISI 304 18/10. Herausnehmbare Schublade aus Edelstahl zum Sammeln von Lavasteinstaub und Grillresten. Bei dem ganzen Modul, erlauben die unabhängigen Heizzonen verschiedene Kochoptionen.

Caractéristiques produits

Le plan de travail est réalisé en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 1 mm. La grille est en fonte. Tiroir collecteur amovible pour les graisses. Les brûleurs indépendants (modèle 80 cm) permettent différents types de cuisson.



Fritteusen - Friteuses



Das Fritteusen-Programm besteht aus folgenden Modellen: Elektro und Gas Auf Tischgeräte; halbe (400 mm) und ganze (600 mm) Module.

Zuverlässig:

- Arbeitsfläche aus Edelstahl AISI 304 (1 mm) selbsttragend: für eine robuste Konstruktion, geeignet für die intensive Nutzung

Leistungsstark:

- Thermostatsteuerung T° von 90° bis 185 °C: Präzise Kontrolle der Temperaturen T°, um die gewünschten Garergebnisse zu erreichen
- Elektrische Beheizung mit Heizkörpern aus AISI 304 im Becken: 10% mehr Produktion (im Vergleich mit der Minima 600)

Einfach zu reinigen:

- Hochklappbare Heizkörper: die Wanne ist einfacher und schneller zu reinigen

La gamme de friteuses se compose de modèles: électriques et gaz, top; demi module et plain module.

Fiable:

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 (1 mm): pour avoir une construction robuste appropriée pour une utilisation intensive

Efficient:

- Régulation thermostatique de la T°: pour un contrôle précis de la T°, afin d'obtenir la cuisson désirée
- Chauffage électrique avec les résistances dans la cuve: +10% de production (par rapport à Minima 600)

Facile à nettoyer:

- Résistances électriques avec inclination vers le haut: la cuve est plus facile et plus rapide à nettoyer



MODELL MODÈLE	Außenabmessungen Dimensions (cm)	Wannenabmessungen Dim. de la cuve (cm)	Wannenkapazität Capacité de la cuve (Lt)	Brenner Brûleurs (7,4 kW)	Heizelemente Éléments électriques (9 kW)	Gesamtleistung KW Tot. (kW)	Anschluss Énergie	Gewicht Poids (kg)
AUFBAU - TOP								
 GF465	40x65x27	25x34x21,5	8	1		7,4		30
 GF665	60x65x27	25x34x21,5	8+8	2		14,8		43
 EFB465	40x65x27	25x34x21,5	10		1	9	400V/3N 50/60Hz	32
 EFB665	60x65x27	25x34x21,5	10+10		2	18	400V/3N 50/60Hz	50

Merkmale der Produktpalette

Die Arbeitsplatte besteht aus Edelstahl AISI 304 18/10 in 1 mm Stärke. Die Edelstahlbecken AISI 304 18/10, tiefgezogen und mit abgerundeten Ecken, sind fest auf der durchgehend verschweißten Oberfläche angebracht, um Hygiene und Reinigung zu erleichtern. Die große Kaltzone erlaubt den längeren Erhalt der Ölqualität und ermöglicht die einfachere Enternung von Frittierrückständen. Alle Modelle verfügen über ein Sicherheitsthermostat und thermostatgesteuerte Temperaturregler (90-185 °C), um die Öltemperatur innerhalb der Sicherheitsparameter zu halten, sowie über einen großen Fettablass für eine leichte Nutzung und Reinigung. Das verwendete Ablaufsystem ist einfach, sicher und mit einem Fettauffangbehälter aus Edelstahl ausgestattet. Gasversion: Hochleistungsbrenner aus Edelstahl mit horizontaler Flamme, thermostatische Temperaturregelung (90-185 °C), Sicherheitsventil und

Thermoelement, automatische Zündung mit Zündflamme und piezoelektrischem System. Elektrische Version: gepanzerte, elektrische Heizelemente aus Edelstahl im Becken, einfaches hochklappen für komplette Reinigung, thermostatische Temperaturregelung.

Caractéristiques produits

Le plan de travail est réalisé en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 1 mm. Les cuves sont en acier inoxydable AISI 304 18/10, moulées et avec des angles arrondis. Les cuves sont fixées par soudure continue pour faciliter les opérations de nettoyage. L'importante zone froide permet d'accroître la durée de vie de l'huile et permet une récupération aisée des résidus de friture. Tous les modèles sont équipés de thermostats de sécurité ainsi que de thermostats de régulation (90-185 °C) permettant de conserver la qualité de l'huile.



Nudelkocher - Bain-Marie

Cuiseurs à pâtes - Bainmarie



Der Nudelkocher ist als Aufschichgerät Elektro ganzes Modul (600 mm) verfügbar.
Die Bain-Marie ist als Aufschichgerät Elektro halbes und ganzes Modul verfügbar.

Zuverlässig:

- Arbeitsfläche aus Edelstahl AISI 304 (1 mm) selbsttragend: für eine robuste Konstruktion, geeignet für die intensive Nutzung

Einfach zu benutzen:

- Nudelkocher mit Ablauffläche: um die Speisestärke abzuleiten und das Gerät sauber zu halten

Leistungsstark:

- Bain-Marie GN1/1, nicht entnehmbare Wanne GN1/1: um das Speisenvolumen in der Bain-Marie zu erhöhen

Le cuiseur à pâtes est disponible électrique, plain module, top.

Le bainmarie est disponible électrique, demo et plain module, top.

Fiable:

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 (1 mm): pour avoir une construction robuste appropriée pour une utilisation intensive

Easy to use:

- Cuiseur à pâtes avec le niveau du drainage: pour éliminer facilement l'amidon et maintenir l'équipement propre

Efficient:

- Bainmarie avec basins amovibles GN1/1: pour augmenter la quantité de nourriture dans le bainmarie



MODELL MODÈLE	Außenabmessungen Dimensions (cm)	Wannenkapazität Capacité de la cuve	Heizelemente Éléments électriques (kW)	Gesamtleistung KW Tot. (kW)	Anschluss Énergie	Gewicht Poids (kg)
AUFBAU NUDELKOCHER - TOP CUISERURS À PÂTES						
EC665/SC	60x65x27	25 lt	9	9	400V/3N 50/60Hz	37
AUFBAU WASSERBAD - TOP BAIN MARIE						
EBM465	40x65x27	1 GN 1/1	1,5	1,5	230V/1N 50/60Hz	24
EBM765	70x65x27	2 GN 1/1	3	3	230V/1N 50/60Hz	32

Merkmale der Produktpalette

Nudelkocher: Die Arbeitsplatte besteht aus 1 mm starkem Edelstahl AISI 304, mit gepressten Rändern zur Flüssigkeitssammlung. Die formgestanzten Becken bestehen aus korrosionsgeschütztem Edelstahl AISI 316 mit abgerundeten Ecken zur einfachen Reinigung.

Bain-Marie: Die Arbeitsplatte besteht aus 1 mm starkem Edelstahl AISI 304. Das AISI 304 Edelstahlbecken ist tiefgezogen und durchgehend verschweißt.

Das Fassungsvermögen des Beckens ist GN 1/1. Elektrische Aufheizung erfolgt mit gepanzerten Heizelementen aus Edelstahl, die unterhalb des äußeren Beckens angebracht sind und durch ein Thermostat geregelt werden.

Caractéristiques produits

Cuiseur à pâtes: Le plan de travail embouti est réalisé en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1 mm, il possède des angles arrondis pour la récupération des liquides. Les cuves sont réalisées en acier inoxydable anti corrosion AISI 316, et possèdent une zone de "trop plein" permettant d'évacuer les amidons. Les angles sont arrondis pour faciliter le nettoyage.

Bain marie: Le plan de travail est réalisé en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 1 mm. La résistance de chauffe en acier blindé est située sous la cuve et est contrôlée par thermostat. Bac avec cap. GN1/1.



Frittenwanne - Bac de salage



Die Frittenwanne ist verfügbar in der Version Elektro als Aufschlaggerät in der Breite 400 mm, mit Elektro-Keramikheizung.

Zuverlässig:

- Arbeitsfläche aus Edelstahl AISI 304 (1 mm)
selbsttragend: für eine robuste Konstruktion,
geeignet für die intensive Nutzung

La réserve à frites est disponible électrique, top, demi module, équipé d'un système infrarouge pour le maintien en température.

Fiable:

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 (1 mm):
pour avoir une construction robuste appropriée pour
une utilisation intensive

MODELL MODÈLE	Außenabmessungen Dimensions (cm)	Wannenkapazität Capacité de la cuve	Gesamtleistung KW Tot. (kW)	Anschluss Energie	Gewicht Poids (kg)
AUFBAU - TOP					
 ECC465	40x65 x27	1 GN1/1	1	230V/1N 50/60Hz	24

Neutralelemente - Eléments neutres



N465C

Die Neutralelemente sind verfügbar als halbe (400 mm) und ganze (600 mm) Module mit Schublade.

Zuverlässig:

- Arbeitsfläche aus Edelstahl AISI 304 (1 mm)
selbsttragend: für eine robuste Konstruktion,
geeignet für die intensive Nutzung

Les neutres sont disponibles demi et plein module, avec tiroir.

Fiable:

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 (1 mm):
pour avoir une construction robuste appropriée pour
une utilisation intensive

MODELL MODÈLE	Außenabmessungen Dimensions (cm)	Gewicht Poids (kg)
AUFBAU - TOP		
N465C	40x65 x27	23
N665C	60x65 x27	29





ITW Food Equipment Group

EUROTEC s.r.l. - divisione MBM

Strada Brescello - Cadelbosco, 33/37/39 - 42041 BRESCELLO (RE) - ITALY

Tel. +39 0522 686711 - Fax +39 0522 684517

mbm@itweurotec.it - www.mbmitaly.com