

G R O S S K Ü C H E - KOCHSYSTEME

Ausgabe: 18.04.2011



AUFTISCHBRATPLATTE

Fabrikat: BERNER
Type: System 45 BGA60
Bratfläche: 520x520 mm
hartplattiert Edelstahl,
dicht verschweißt,
2 Heizzonen,
Anschlußwert: 7,5 kW, 400 V
ABM: B 600 T 665 H 120 mm
inkl. Edelstahlspritzschutz
Spezialfleischwender
Edelstahlreinigerschwamm
Art.-Nr.: BERGK-BGA60



ELEKTRO-BRÄTER

Fabrikat: PALUX FUNCTIONLINE
Ausf.: CNS-Bratfläche glatt
Bratfläche: 530x470 mm
mit: 2 Heizzonen je 3,5 kW
Beckengröße: 530x569x75 mm
Beckeninhalt: 21 Liter
Regelbereich: +95 bis +250°C
Material: CNS
Anschlußwert: 400 V 7,0 kW
ABM: B 600 T 800 H 900 mm
Zubehör:
1 Geräteverbindung 696439
1 Behälter GN 1/1-100 mm tief
mit Bügelgriffen 609773
1 Deckel gelocht 615196
1 Ablaufstopfen 502073
Art.-Nr.: PALGK-829145



ELEKTRO-CNS-HERD

Fabrikat: PALUX FUNCTIONLINE
Flächenbündige CNS-Kochfläche
Brat-/Kochfläche: 651x617 mm
mit: 4 Heizzonen je 3,5 kW
mit: umlaufender Sammelrinne
mit Ablauf in GN-Behälter
Material: CNS
Anschlusswert: 400 V 2x7 kW
ABM: B 800 T 800 H 900 mm
Zubehör:
1 Geräteverbindung 696439
1 Behälter GN 1/3-100 367338
Art.-Nr.: PALGK-829242



ELEKTRO-EINBECKENFRITEUSE

Fabrikat: PALUX
Ausführung: Topgerät Typ 1,
allseitig abgekantet
Beckengröße: 220x340x190 mm
Inhalt: 6,5 - 10 Liter
Regelbereich: +100 bis +180°C
Material: CNS
Anschlusswert: 400 V 8 kW
ABM: B 400 T 650 H 290 mm
Zubehör: 1 Korb 271586
1 Deckel
1 Panadesieb 270679
1 Ablaufhahn 863262
Art.-Nr.: PALGK-859311



WARMHALTE-/NIEDERTEMP.GARGERÄT

Type: HOLD-O-MAT-KLEIN
Ausf.: Tisch-/Wand-/Einbaugerät
Kapazität: 3 x GN 1/1 - 65
mit: 1 Tür mit Belüftung
Temperaturbereich: 50 - 120°C
stufenl. elektronisch regelbar
Anschlußwert: 230 V, 1,0 KW
Material: Chromnickelstahl
ABM: B 415 T 675 H 343 mm
Art.-Nr.: PALGK-928070



ELEKTROSALAMANDER

Fabrikat: PALUX
Type: VARIOLIFT C
stufenlos höhenverstellbar von
73 bis 166 mm,
manueller oder automatischer
Betrieb mit mechanischer Zeit-
schaltuhr und Tellererkennung,
Beheizung mit 2 separat ge-
regelten HiLight-Heizsystemen,
4 Heizstufen: voll, rechts,
links, warm halten
Fassungsvermögen: 1 x GN 1/1
oder 2 Teller 300 mm DM
Anschlußwert: 4,6 kW, 400 V
ABM: 600x480/520x445 mm
Art.-Nr.: PALGK-954942



ELEKTROKOMBIDÄMPFER

Fabrikat: RATIONAL
Typ: SCC-101-ELEKTRO
Ausf.: Touchscreensteuerung,
mind. 350 Progr. frei wählbar
CareControl - automatisches
Reinigungs- und Pflegesystem
Kapazität: 10 x 1/1 GN
Essen pro Tag: 80 - 150
Betriebsarten: CPC, Dampf, HL,
Combi-/Vario-Dämpfen, Finishing
Material: Chromnickelstahl
Anschlußwert: 400 V 19 KW
ABM: B 847 T 771 H 1017 mm
Garantie 2 Jahre!
Art.-Nr.: RATGK-0118100.01



ELEKTROKOMBIDÄMPFER

Fabrikat: RATIONAL
Type: SCC-61-ELEKTRO
Ausf.: Touchscreensteuerung,
mind. 350 Progr. frei wählbar
CareControl - automatisches
Reinigungs- und Pflegesystem
Kapazität: 6 x 1/1 GN
Betriebsarten: 9 SCC-Modus (Ge-
flügel, Fisch, Finishing etc.)
Dampf, HL, Combi-/Vario-Dämpfen
Material: Chromnickelstahl
Anschlußwert: 400 V 10 KW
ABM: B 847 T 771 H 757 mm
Garantie 2 Jahre!
Art.-Nr.: RATGK-0618100.01



MIKROWELLENGERÄT

Fabrikat: PANASONIC
Type: NE-1840
Ausführung: 2-Etagen-Betrieb
mit Auftaustufe, Schaltuhr,
autom. Fehlerdiagnose
Garraum: 44 L, 535x330x250 mm
entspricht 1/1 Gastronorm
Leistung: 170, 340, 900, 1800 Watt
Anschlußwert: 230 V 3,2 KW
Gehäuse: Chromnickelstahl
ABM: B 650 T 526 H 471 mm
Art.-Nr.: SAUGK-NE-1840



MIKROWELLENGERÄT

Fabrikat: PANASONIC
Type: NE-1846
mit Auftaustufe, Schaltuhr,
autom. Fehlerdiagnose
Garraum: 18 L, 330x310x175 mm
Leistung: 340, 900 u. 1800 Watt
Anschlußwert: 230 V 2,83 KW
Gehäuse: Chromnickelstahl
ABM: B 422 T 508 H 337 mm
Art.-Nr.: SAUGK-NE-1846



WÜRSTCHENWÄRMER

Fabrikat: SUPREMA
Type: 931
in Edelstahl 18/8,
2 Becken je 10,5 l
getrennt herausnehmbar,
2 Thermostate à 110°C
separat regelbar,
Gewicht: ca. 13 kg
Anschlußwert: 1400 W, 220 V
ABM: B 420 T 340 H 340 mm
Art.-Nr.: SCHGK-SUPREMAII



STANDFRITEUSE

Fabrikat: VALENTINE
Type: V 250 T
1 Becken 8 - 10 Liter,
Anschlußwert: 11 kW, 400 V
ABM: 250 x 580 x 850 mm
Art.-Nr.: VALGK-8225-V250T