



Sütő-főző berendezések

900 Sorozat

Gáztűzhelyek.....	64
Paellasütő gáztűzhelyek	68
Elektromos tűzhelyek.....	70
Sütőlapok	72
Grillsütők	75
Tésztafőzők.....	76
Blokk melegentartók.....	77
Sütőlapok	78
Olajsütők	82
Buktatható serpenyők.....	84
Semleges elemek	86
Készüléktartók	87
Monoblokk rendszer	88
Speciális függőblokk.....	90
Híd rendszer.....	92
Lábtakarók	93
Tartozékok, kiegészítők	94

A 900-as sorozat berendezései kivételük szerint:

() Szabadon álló berendezések

P: Asztali, híd rendszerű vagy készüléktartóra szerelt berendezések

S: Függőberendezések

A gázüzemű berendezések gyárilag az alábbi gázfajtákra és gáznyomásra szereltek:

LPG: 37 g/cm²

Földgáz: 20 g/cm²

Konyhai berendezések | 900 Sorozat

Symphony | **900** | 900 Plus | 700 | 600 | Nagytartalmú főzőberendezések | Snack



Minden ami egy nagy konyhához szükséges

50 év tapasztalat a nagykonyhák innovációjában. Mi lépést tartunk az idővel. Legújabb termékeink tökéletesen megfelelnek a modern konyhák változó követelményeinek. Új terveink és bemutatót innovációnk válasz az Önök elvárásaira, sőt

néhány meg is haladja az Önök igényeit!

A 900-as sorozat mindent tartalmaz, amire egy nagykonyhának szüksége van. A sorozat bővítésével és fejlesztésével javítunk az ergonómián és esztétikán is.

Előnyök



TELJESÍTMÉNY

A 900-as sorozat égői a legnagyobb teljesítményűek közé tartoznak a piacon: 5.250, 8 000 és 10 500 kcal/h.

A megfelelő szerkezetű és jól elhelyezett fűtőtestek (sima, egyenes sütőfelület) nagy hatékonyságú elektromos berendezést eredményeznek.

A gáztűzhelyek esetében a nagy hatékonyságot a csőégők segítségével érjük el.

Az olajsütők teljesítmény/olaj mennyiség kiváló arányának köszönhetően úgyszintén magas teljesítményeket érünk el.

A nagyteljesítményű sütőlapokon egyenletesen oszlik el a hő és gyorsan eléri a kívánt hőmérsékletet.

Az üstök szintén gyorsan eléri a forráspontot az egyenletes fűtésnek köszönhetően.

A serpenyők teljes felülete egyenletesen melegszik a kitűnő hőeloszlásnak köszönhetően.



BIZTONSÁG

A 900-as sorozat termékei olyan biztonsági rendszerekkel vannak ellátva, melyek garantálják a maximális biztonságot és a felhasználó egészségének megőrzését:

“Biztonságos munkahely” rendszer, mely meggátolja a gázszivárgást.

Őrlángok használata az égők begyújtásakor.

Piezoelektromos gázégő gyújtás.

Beépített manométerek a duplafalú üstökben.

Nyomásmérő és túlnyomás elleni biztonsági szelep a duplafalú üstökben.

Lekerekített belső élek minden berendezésnél, mely meggátolja a baktériumokkal teli veszélyes helyek kialakulását.

A biztonsági hőfokszabályzók meggátolják a véletlenszerű túlmelegedést az olajsütőknél, serpenyőknél, üstöknél és melegentartóknál.

A legnevesebb séfek aenor minőségű tanúsítványai hitelesítik a termékcsaládot. Az elégedettség garantált.





TISZTÍTÁS

Minden konyhában megtalálhatók a zsírfoltok, és a legrosszabb, hogy mindenhová bejutnak.

A kis rések megszüntetésével és a tisztíthatóság egyszerűbbé tételével megnehezítettük a zsír dolgát.

Monoblokk rendszer:

Kizárólag a Fagornál ennyire egyszerű a monoblokkok telepítése. A készülékek majdnem hermetikusan kapcsolódnak egymáshoz. A rendszer megszünteti a kis réseket, az előlő panelek, lábtakarók, hátsó fali szellőző elemek és oldalsó panelek segítségével.

Ismét érvényesül a mi „intelligens zsírellenes tervezésünk”.

A zsírgyűjtő edények rejtve vannak, de könnyen kivehetők és nagy űrtartalmúak. Minden égő alatt egy külön kivehető tálca található. A sütő ajtaja a készülék aljáig ér, így nincs szükség az alsó takarólapokra mert megszűnnek a felesleges rések.

A kerek és a kihúzható flexibilis gázcsövek megkönnyítik a takarítást a gázkészülékek alatt.

A konzolos és híd rendszerű blokkok alatt is egyszerű a padlótisztítás.

A lekerekített összekötő elemek szintén megkönnyítik a készülék tisztántartását. A berendezés alján lévő burkolat meggátolja a kosz bejutását a készülék alá.



EGYSZERŰ KEZELHETŐSÉG

Kizárólag a nagy séfek tudnak javítani a kitűnő recepteken. Az Ő sikerük alapja a mindennapi kényelem a konyhában.

Ennek az elvárásnak tesz eleget a 900-as sorozat.

A kapcsolók új, praktikusabb elhelyezése kényelmesebb kezelést, biztonságosabb üzemeltetést tesz lehetővé. A kapcsolók jobban láthatóak, elérhetőbbek és kizárják az ételhordó kocsikkal való ütközést.

A külön rendelhető tároló polcok növelik a tér kihasználhatóságát.

A buktatható serpenyő motorikus mozgatása megkönnyíti a személyzet dolgát.

Felül elhelyezett ergonómikus fogantyúk és kapcsolók.

Az állítható lábak lehetővé teszik a munkalapok magasságának beállítását 830 és 910 mm között, a szakács kívánsága szerint.

Egyszerű kezelhetőség és gyújtás. A kezelőegységek könnyen elérhetők az elülső oldalról.

Az edénytartó rácsok kivételének köszönhetően a kisebb lábasok, edények és serpenyők más kiegészítők igénybevétele nélkül is használhatók.



FAL MELLETI BLOKK

ISO MINŐSÉG

A hivatásos szakember a konyhától legfőképp minőséget, biztonságot és higiénit vár el. Ez teljesen érthető, mivel a konyháink több tíz, száz vagy ezer fogyasztó számára készítenek ételt. Ezért az új sorozatunk nem csak teljesíti, hanem még túl is szárnyalja az Európai Unióban és az összes, termékeinket használó országban előírt normákat.

A 900-as sorozat készülékei minden elektromos és gázüzemű készülékre vonatkozó EU előírásnak megfelelnek.

Teljesíti az ISO-9001 normát.

Kizárólag homologizált komponensek alkalmazása.

AISI 304 (18/10), illetve kiváló minőségű AISI 316 rozsdamentes acél használata.

A rozsdamentes acél finoman csiszolt matt felületű.

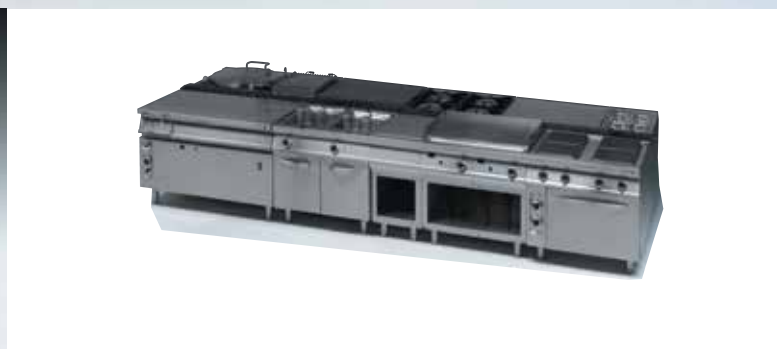
Rejtett rögzítő csavarok.

A sorozat összes berendezése robusztus konstrukció.

HIDAS BLOKK



FÜGGŐ KÖZPONTI TALPAKON ÁLLÓ EGYSÉG



STANDARD KÖZPONTI BLOKK



SOKOLDALÚSÁG

A konyhában való elhelyezés szerint falmelletti vagy központi blokkokat tervezünk.

A főzősor standard, híd rendszerű, készüléktartóra helyezett és függőblokk kivitelű lehet.

Készülékeink gáz- illetve elektromos üzeműek (a világon használt összes feszültség és frekvencia).

A központi blokkal optimálisan használható ki a teljes munkaterület.

Az intelligens dizájn jó vonalvezetést indukál, így az eredmény egy kompakt, elegáns és letisztult központi kompozíció.

Minden, ami egy nagy konyhához szükséges

A 900-as sorozat

Új terveink és bemutatott innovációnk válasz az Önök elvárásaira, sőt néhány meg is haladja az Önök igényeit!





Asztali gáztűzhely



CG9-40

Biztonsági szelepes, termoelemes nyíltégők.
Gyújtás, őrlánggal.
Öntöttvas edénytartó rácsok és égőfejek.
Az edénytartó rács mérete: 425x350 mm.
Gázégők alatt rozsdamentes acél, kihúzható zsírgyűjtő tálca.

„H” típus: Nagy teljesítményű égők

	Modell	Gáz típus	Rendelési szám	Égők (kW)			Gázteljesítmény kW	Méretek mm	Nettó ár EUR
				5,25	8,0	10,2			
	P CG9-20	GLP GN	19005544 19005541	1	1		13,25	425x900x290	980
	P CG9-20 H	GLP GN	19005546 19005545		1	1	18,50	425x900x290	1.310
	P CG9-40	GLP GN	19006436 19005943	2	1	1	29,00	850x900x290	1.690
	P CG9-40 H	GLP GN	19006437 19006435		3	1	34,50	850x900x290	2.120
	P CG9-60	GLP GN	19007098 19007096	3	2	1	42,25	1,275x900x290	2.360
	P CG9-60 H	GLP GN	19007097 19007091		5	1	50,50	1,275x900x290	2.970

MEGJEGYZÉSEK: P = Asztali berendezés.



CG9-40 készüléktartóval MB9-10



CG9-60 típus MB9-15 készüléktartóval



CG9-20



CG9-60

Gáztűzhely gázsütővel



CG9-61

Biztonsági szelepes, termoelemes nyíltégők.
Gyújtás, őrlánggal.
Öntöttvas edénytartó rácsok és égőfejek.
Az edénytartó rács mérete: 425x350 mm.
Gázégők alatt rozsdamentes acél, kihúzható zsírgyűjtő tálca.

„H” típus = Nagy teljesítményű égők

CG9-61 OP = Angol sütő 935x760x300 mm, teljesítmény: 16,0 kW

	Modell	Gáz típus	Rendelési szám	Égők (kW)			Sütő (*)		Teljesítmény kW	Méretek mm	Nettó ár EUR
				5,25	8,0	10,2	8,6 kW	NC			
	CG9-41	GLP	19007661	2	1	1	1 HG		37,60	850x900x850	2.850
		GN	19007669								
	CG9-41 H	GLP	19007668	3	1	1 HG		43,10	850x900x850	3.250	
	GN	19007667									
	CG9-61	GLP	19008859	3	2	1	1 HG	1	50,85	1,275x900x850	3.840
		GN	19008857								
	CG9-61 H	GLP	19008858	5	1	1 HG	1	59,10	1,275x900x850	4.350	
	GN	19008856									
	CG9-61 OP	GLP	19008861	3	2	1	OP x16 kW		57,55	1,275x900x850	4.550
		GN	19008860								
	CG9-82	GLP	19009080	4	2	2	2 HG		75,20	1,700x900x850	5.430
		GN	19009079								

(*) SÜTŐ JELLEMZŐK:

GN 2/1 méretű gázsütő.
Rozsdamentes acél csőégő.
Biztonsági szelep és termoelem.
Termosztikus hőmérséklet szabályozás: 130 °C – 350 °C.

Teljesítmény: 8,6 kW.

GN 2/1 sütő mérete: 520x650x300 mm.

CG9-61 OP = Angol sütő

Teljesítmény: 16,0 kW

Angol sütő mérete: 935x760x300 mm.

NC = Semleges szekrény

CG9-61 OP
angol sütővel

CG9-82



CG9-41

Gáztűzhely sütőlappal, gázsütővel



CG9-51 L

Biztonsági szelepes, termoelemes nyíltégők.
Gyújtás őrlánggal.
Öntöttvas edénytartó rácsok és égőfejek.
Az edénytartó rács mérete: 425x350 mm.
Gázégők alatt rozsdamentes acél, kihúzható zsírgyűjtő tálca.

GN 2/1 gázsütő. Rozsdamentes acél csőégő.
Biztonsági szelep és termoelem.
Termosztatikus hőmérséklet szabályozás: 130 °C – 350 °C.
Teljesítmény 8,6 kW.
Sütő méret: 520x650x300 mm.
Semleges szekrény.

	Modell	Gáztípus	Rendelési szám	Égők (kW)			Sütő 8,6	Sütőlap (*) 9,34 kW	Teljesítmény kW	Méretek mm	Nettó ár EUR
				5,25	8,0	10,2					
	CG9-51 L	GLP	19008550	2	1	1	1	L	46,60	1,275x900x850	4.431
		GN	19008549								
	CG9-51 R	GLP	19008551	2	1	1	1	R	46,60	1,275x900x850	4.628
		GN	19008548								
	CG9-51 CL	GLP	19008556	2	1	1	1	L/C	46,60	1,275x900x850	5.098
		GN	19008554								
	CG9-51 CR	GLP	19008559	2	1	1	1	R/C	46,60	1,275x900x850	5.177
		GN	19008558								

(*) TULAJDONSÁGOK:

L = Sima sütőfelülettel
R = Bordázott sütőfelülettel
C = Krómozott sütőfelülettel (50 mikron)

Gáztűzhely zártlappal



Öntöttvas zártlap biztosítja az egyenletes hőelosztást.
Piezoelektromos gyújtás.
Biztonsági szelep és termoelem.

Zártlap mérete: 840x695 mm.

	Modell	Gáz	Rendelési szám	Zártlap 5,25 kW	Zártlap 11,75 kW	Teljesítmény kW	Méret mm	Nettó ár EUR
 P	CG9-10	GLP GN	19007497 19007496	-	1	11,00	850x900x290	1.790

Gáztűzhely zártlappal, GN 2/1 gázsütővel



Öntöttvas zártlap biztosítja az egyenletes hőelosztást.
Piezoelektromos gyújtás.
Biztonsági szelep és termoelem.
Zártlap mérete: 840x695 mm.

GN 2/1 méretű gázsütő.
Rozsdamentes acél csőégő.
Biztonsági szelep és termoelem.
Termosztikus hőmérséklet szabályozás: 130 °C – 350 °C.
Teljesítmény: 8,6 kW.
GN 2/1 sütő mérete: 520x650x300 mm.

	Modell	Gáz	Rendelési szám	Sütőlap kW	Égők (kW)		Sütő 8,6 kW	Teljesítmény kW	Méret mm	Nettó ár EUR
					8	5,25				
 CG9-11		GLP GN	19008493 19008492	11,00	-	-	1	19,60	850x900x850	3.090

MEGJEGYZÉS: P = Asztali berendezés.

Gáztűzhely zártlappal és nyílt égőkkel



CGF9-120-D

2 nyílt égő biztonsági szeleppel, és termoelemekkel.
Órláng, öntöttvas edénytartó rácsok és égőfejek.
Az edénytartó rács mérete: 425×350 mm.
Rács alatt kivehető zsírgyűjtő tálca.
Öntöttvas zártlap biztosítja az egyenletes hőelosztást.
Biztonsági szelep és termoelem.

Piezzóelektromos gyújtás.
A zártlap mérete: 840×695 mm.
Égővezérlő biztonsági szeleppel és termoegységgel.

	Modell	Gáz	Rendelési szám	Égők (kW)		Sütőlap 11,75 kW	Teljesítmény kW	Méretek mm	Nettó ár EUR
				5,25	8,0				
	P CGF9-120-I	GLP GN	19008185 19008183	1	1	Bal	24,25	1,275x900x290	2.706
	P CGF9-120-D	GLP GN	19008182 19008184	1	1	Jobb	24,25	1,275x900x290	2.706

Gáztűzhely zártlappal, nyíltégőkkel és sütővel



CGF9-121-I

2 nyílt égő biztonsági szeleppel és termoelemekkel.
Órláng, öntöttvas edénytartó rácsok és égőfejek.
Az edénytartó rács mérete: 425×350 mm.
Rács alatt kivehető zsírgyűjtő tálca.
Öntöttvas zártlap biztosítja az egyenletes hőelosztást.
Zártlap méretei: 840x695 mm.
Égővezérlő biztonsági szeleppel és termoegységgel.
GN 2/1 gázsütő rozsdamentes acélból, rozsdamentes égők - 8,6 KW.
Biztonsági szelep és termoelem.
Termosztatikus hőmérséklet szabályozás: 130 °C – 350 °C.
Sütő méret: 520x650x300 mm.

NC = Semleges szekrény.

	Modell	Gáz	Rendelési szám	Égők (kW)		Zártlap 11,75 kW	Sütő		Teljesítmény kW	Méretek mm	Nettó ár EUR
				5,25	8,0		8,6 kW	NC			
	CGF9-121-I	GLP GN	19009023 19009021	1	1	Bal	1	1	32,85	1,275x900x850	4.120
	CGF9-121-D	GLP GN	19009024 19009022	1	1	Jobb	1	1	32,85	1,275x900x850	4.120

MEGJEGYZÉS: P = Asztali berendezés.

Paellasütő gáztűzhely



Biztonsági szelepes, termoelemes kétkörös égő.

Órláng a gyújtáshoz.

Külső égő teljesítménye: 11 kW.

Belső égő teljesítménye: 5 kW.

A rozsdamentes paella edénytartó rács mérete: 850x700 mm.

Gázégő alatt kihúzható zsírgyűjtő tálca.

	Modell	Gáz	Rendelési szám	Kétkörös gázégő		Sütő (*) 7,3 kW	Teljesítmény		Méretek mm	Nettó ár EUR
				belső 5 kW	külső 11 kW		kcal/h	kW		
 P	CGP9-10	GLP GN	19006008 19005967	1	1		15.300	16,0	850x900x290	1.970
	CGP9-11	GLP GN	19007393 19007684	1	1	1	22.300	23,3	850x900x850	2.940

MEGJEGYZÉS: P = Asztali berendezés.



CGP9-11

CGP9-11 Paellasütő gáztűzhely sütővel

Gázsütő mérete: 730x730x330 mm (max. Ø 72 cm-es paella serpenyő részére).

7,3 kW-os rozsdamentes acélégő.

Biztonsági szelep és termoelem.

Termosztatikus hőmérséklet szabályozás: 130 - 350 °C.

Elektromos tűzhely



Rozsdamentes acélból készült.
Öntvény főzőlapok.
6 fokozatú hőmérséklet szabályozás.
Működést jelző lámpa.

	Modell	Rendelési szám	Főzőlap (kW)		Sütő (*) 6 kW	El. teljesítmény kW	Méretek mm	Nettó ár EUR
			3,0	4,0				
	P CE9-20	19005396	1	1		7,00	425x900x290	1.390
	P CE9-40	19006393	3	1		13,00	850x900x290	2.300

MEGJEGYZÉS: P = Asztali berendezés.

Elektromos tűzhely sütővel



Rozsdamentes acélból készült.
Öntvény főzőlapok.
6 fokozatú hőmérséklet szabályozás.
Működést jelző lámpa.

GN 2/1 elektromos sütő.

Rozsdamentes acél alsó fűtőtest és grill.
Termosztatikus hőmérséklet szabályozás: 55 °C – 350 °C.
Sütő méret: 520x650x300 mm.
Külön kapcsolható alsó és felső fűtőtestek.

	Modell	Rendelési szám	Tűzhely (kW)		Sütő (*) 6 kW	El. teljesítmény kW	Méretek mm	Nettó ár EUR
			3,0	4,0				
	CE9-41	19008777	3	1	1	19,00	850x900x850	3.410

Gáztűzhely elektromos sütővel



CGE9-41

CGE9-41: Biztonsági szelepes, termoelemes nyíltégők.
Gyújtás órlánggal.
Öntöttvas edénytartó rácsok és égőfejek.
Az edénytartó rács mérete: 425×350 mm.
Gázégők alatt rozsdamentes acél, kihúzható zsírgyűjtő tálca.

CGE9-11: Öntöttvas zártlap biztosítja az egyenletes hőelosztást.
Biztonsági szelep és termoelem.
Piezoelektromos gyújtás.
Főzőlap méretei: 840x695 mm.

GN 2/1 elektromos sütő.

Rozsdamentes acél alsó fűtőtest és grill.
Termosztátikus hőmérséklet szabályozás: 55 °C – 350 °C.
Sütő méret: 520x650x300 mm.
Külön kapcsolható alsó és felső fűtőtestek.

	Modell	Gáz	Rendelési szám	Égők (kW)			Főzőlap 11,75 kW	El. sütő 6 kW	Gázteljesítmény		Méretek mm	Nettó ár EUR
				5,25	8,0	10,2			kcal/h	kW		
	CGE9-41	GLP	19007881									
		GN	19007880	2	1	1	-	1	29.000	28,70	850x900x850	2.700
	CGE9-11	GN	19008494	-	-	-	1	1	10.150	11,75	850x900x850	2.970



CGE9-11

Gázüzemű sütőlap



FTG/C9-05 L

FTG9-10 L

Rozsdamentes acél égők gyújtólánggal.
Piezoelektromos gyújtás.
Kihúzható zsírgyűjtő fiók.

Gázüzemű sütőlap - biztonsági szelep vezérléssel

Biztonsági szelep és termoelem.

	Modell	Gáz	Rendelési szám	Sütőlap 9,34 kW			Teljesítmény Gáz (kW)	Méretek mm	Nettó ár EUR
				Típus (*)	Égők	dm ²			
	P FTG9-05 V L	GLP GN	19006128 19005983	L	1	25	9,34	425x900x290	1.310
	P FTG9-05 V R	GLP GN	19006129 19005986	R	1	25	9,34	425x900x290	1.470
	P FTG9-10 V L	GLP GN	19007232 19007231	L	2	52	18,68	850x900x290	1.900
	P FTG9-10 V R	GLP GN	19007217 19007237	R	2	52	18,68	850x900x290	2.340
	P FTG9-10 V L+R	GLP GN	19007235 19007234	L+R	2	52	18,68	850x900x290	2.140

Gázüzemű sütőlap termosztatikus vezérléssel

Termosztatikus hőmérséklet szabályozás: 120 °C - 310 °C.

	Modell	Gáz	Rendelési szám	Sütőlap 9,34 kW			Teljesítmény Gáz (kW)	Méretek mm	Nettó ár EUR
				Típus (*)	Égők	dm ²			
	P FTG9-05 L	GLP GN	19006123 19005979	L	1	25	9,34	425x900x290	1.390
	P FTG9-05 R	GLP GN	19006126 19005981	R	1	25	9,34	425x900x290	1.550
	P FTG9-10 L	GLP GN	19007216 19007213	L	2	52	18,68	850x900x290	2.100
	P FTG9-10 R	GLP GN	19007225 19007223	R	2	52	18,68	850x900x290	2.475
	P FTG9-10 L+R	GLP GN	19007221 19007218	L+R	2	52	18,68	850x900x290	2.300

50 mikron vastagságú keménykróm bevonatú acél sütőfelülettel

	Modell	Gáz	Rendelési szám	Sütőlap 9,34 kW			Teljesítmény Gáz (kW)	Méretek mm	Nettó ár EUR
				Típus (*)	Égők	dm ²			
	P FTG/C9-05 L	GLP GN	19006075 19006004	L / C	1	25	9,34	425x900x290	1.910
	P FTG/C9-05 R	GLP GN	19006127 19006005	R / C	1	25	9,34	425x900x290	2.100
	P FTG/C9-10 L	GLP GN	19007226 19007185	L / C	2	52	18,68	850x900x290	2.940
	P FTG/C9-10 R	GLP GN	19007228 19007187	R / C	2	52	18,68	850x900x290	3.490
	P FTG/C9-10 L+R	GLP GN	19007227 19007186	L+R / C	2	52	18,68	850x900x290	3.070

MEGJEGYZÉS: P = Asztali berendezés.

Gázüzemű sütőlap gázsütővel



Rozsdamentes acél égők gyújtólánggal.
Piezoelektromos gyújtás.
Kivehető zsírgyűjtő tálca.
Sütőlap termosztatikus hőmérsékletvezérlése: 120°C- 310 °C.

GN 2/1 méretű gázsütő.
Rozsdamentes acél csőégő.
Biztonsági szelep és termoelem.
Termosztatikus hőmérséklet szabályozás: 130 °C – 350 °C.
Teljesítmény: 8,6 kW.
GN 2/1 sütő mérete: 520x650x300 mm.

	Modell	Gáz	Rendelési szám	Sütőlap 9,34 kW			Sütő kW	Teljesítmény Gáz (kW)	Méretek mm	Nettó ár EUR
				Típus (*)	Égők	dm ²				
	FTG9-11 L	GLP	19008403	L	2	52	8,6	27,28	850x900x850	3.040
		GN	19008402							
	FTG9-11 R	GLP	19008407	R	2	52	8,6	27,28	850x900x850	3.360
		GN	19008406							
	FTG9-11 L+R	GLP	19008405	L+R	2	52	8,6	27,28	850x900x850	3.100
		GN	19008404							
	FTG/C9-11 L	GLP	19008409	L / C	2	52	8,6	27,28	850x900x850	3.710
		GN	19008408							
	FTG/C9-11 R	GLP	19008413	R / C	2	52	8,6	27,28	850x900x850	4.310
		GN	19008412							
	FTG/C9-11 L+R	GLP	19008411	L+R / C	2	52	8,6	27,28	850x900x850	3.880
		GN	19008410							

(*) SPECIFIKUS JELLEMZŐK SÜTŐFELÜLET:

C = 50 mikron vastagságú keménykróm bevonatú acél sütőfelület.
L = Sima sütőfelület.
L+R = 2/3 sima & 1/3 bordázott sütőfelület.
R = Bordázott sütőfelület.



FTG9-10 L sütőlap MB9-10 készülékartón



FTG9-05 L sütőlap



FTG/C9-10 L+R Sütőlap

Elektromos sütőlap



FTE/C9-05 L Sütőlap



FTE9-10 R Sütőlap

Rozsdamentes fűtőszálak.

Termosztatikus hőmérséklet vezérlés: 120 °C - 310 °C.

Kihúzható zsírgyűjtő fiók.

	Modell	Rendelési szám	Sütőlap			El. teljesítmény kW	Méretek mm	Nettó ár EUR
			Típus (*)	Zónák	dm ²			
	P FTE9-05 L	19006248	L	1	25	6,00	425x900x290	1.350
	P FTE9-05 R	19006114	R	1	25	6,00	425x900x290	1.510
	P FTE9-10 L	19007350	L	2	52	12,00	850x900x290	2.140
	P FTE9-10 R	19007034	R	2	52	12,00	850x900x290	2.580
	P FTE9-10 L+R	19007031	L+R	2	52	12,00	850x900x290	2.460

50 mikron vastagságú keménykróm bevonatú acél sütőfelülettel

	Modell	Rendelési szám	Sütőlap			El. teljesítmény kW	Méretek mm	Nettó ár EUR
			Típus (*)	Zónák	dm ²			
	P FTE/C9-05 L	19006117	L / C	1	25	6,00	425x900x290	1.870
	P FTE/C9-05 R	19006120	R / C	1	25	6,00	425x900x290	2.100
	P FTE/C9-10 L	19007037	L / C	2	52	12,00	850x900x290	2.850
	P FTE/C9-10 R	19007043	R / C	2	52	12,00	850x900x290	3.570
	P FTE/C9-10 L+R	19007040	L+R / C	2	52	12,00	850x900x290	3.170

MEGJEGYZÉS: P = Asztali berendezés.

(*) SPECIFIKUS JELLEMZŐK SÜTŐFELÜLET

C = 50 mikron vastagságú keménykróm bevonatú acél sütőfelület.

L = Sima sütőfelület.

L+R = 2/3 sima & 1/3 bordázott sütőfelület.

R = Bordázott sütőfelület.



FTE9-10 L+R Sütőlap
MB9-10 alátétszekrényen



FTE9-10 L Sütőlap

Gázüzemű lávaköves grillsütő



BG9-05



BG9-10

Rozsdamentes acél égők gyújtólánggal.
Piezoelektromos gyújtás.
Lávakövek, kihúzható zsírgyűjtő tálca.
Biztonsági szelep és termoelem.
Grillrács méret: 410x580 mm.
A grillrács dőlésszöge 3 fokozatban állítható.

	Modell	Gáz	Rendelési szám	Rács			Teljesítmény Gáz (kW)	Méretek mm	Nettó ár EUR
				Típus (*)	db	dm ²			
	BG9-05	GLP	19005617	Öntöttvas	1	26	11,00	425x900x290	1.470
		GN	19005295						
	BG9-05 I	GLP	19005300	Rm. acél	1	26	11,00	425x900x290	1.530
		GN	19005299						
	BG9-10	GLP	19006574	Öntöttvas	2	52	22,00	850x900x290	2.380
		GN	19006445						
	BG9-10 I	GLP	19006444	Rm. acél	2	52	22,00	850x900x290	2.450
		GN	19006443						

(*) GRILLRÁCSOK:

CI = Öntöttvas.

ST = Rozsdamentes acél.



Rozsdamentes lávaköves grillsütő
BG9-05 I és BG9-10 I



BG9-10 grillsütő MB9-10 alátétsekreányen

Tésztafőző



CPG9-05 NC
kosarak nélkül



CPE9-05
3 x 1/3 kosárral

Öntöttvas égők.
Termosztikus hőmérsékletvezérlés.
Leeresztőcsap.

Gázüzemű készülékek:
Piezoelektromos gyújtás.
Vízhálózatra csatlakoztatható.
El. csatlakozás: 230 V - 1 + N.

NC modell = KOSARAKAT NEM TARTALMAZ.

Gázüzemű tésztafőző

	Modell	Gáz	Rendelési szám	Medence		Teljesítmény Gáz (kW)	Méretek mm	Nettó ár EUR
				Úrtartalom (l)	Kosár (1/3)			
	CPG9-05 NC	GLP GN	19005973 19006535	33	-	16,70	425x900x850	2.415
	CPG9-05	GLP GN	19006504 19006536	33	3	16,70	425x900x850	2.720

Elektromos tésztafőző

	Modell	Rendelési szám	Medence		Teljesítmény kW	Méretek mm	Nettó ár EUR
			Úrtartalom (l)	Kosár (1/3)			
	CPE9-05 NC	19006273	33	-	12,00	425x900x850	2.510
	CPE9-05	19006275	33	3	12,00	425x900x850	2.810

Blokk melegentartó

100 mm mély GN edények részére kialakított medence.
GN edényekhez elválasztó sínek.
Vízhálózat csatlakozás.
Leeresztőcsap túlfolyóval.
GN EDÉNYEKET NEM TARTALMAZ.



Gázüzemű melegentartó:

Piezóelektromos gyújtás és őrláng. Biztonsági termoelem.
Termosztatikus hőmérsékletvezérlés (30 °C - 90 °C).

Elektromos csatlakozás: 230 V - 1 + N.

Gázüzemű melegentartó

	Modell	Gáz	Rendelési szám	Medence Űrtartalom (liter)	Gáz teljesítmény		Méretek mm	Nettó ár EUR
					kcal/ó	kW		
	P BMG9-05	GLP GN	19005209 19005532	22	3.500	4,07	425x900x290	1.390
	P BMG9-10	GLP GN	19005779 19005689	45	6.200	7,21	850x900x290	1.870



Elektromos melegentartó

	Modell	Rendelési szám	Medence Űrtartalom (liter)	El. teljesítmény kW	Méretek mm	Nettó ár EUR
	P BME9-05	19005116	22	2,80	425x900x290	1.270
	P BME9-10	19005575	45	6,00	850x900x290	1.670

MEGJEGYZÉS: P = Asztali berendezés.

Példák a GN edények elhelyezésére:



BM 9-05



BM 9-10

Gázüzemű, direkt fűtésű ételfőzőüst



Direkt fűtésű (szimplafalú üstköpeny).
Az üst alja AISI-316-L rozsdamentes acél.
Rozsdamentes acél égők, túlnyomás elleni biztonsági szelep és termoelem.
Piezoelektromos gyújtás és őrláng.
Hideg és melegvíz csatlakozás.
Leeresztőcsap.

El. csatlakozás: 230 V - 1 + N.

	Modell	Gáz	Rendelési szám	Medence űrtartalom (liter)	Gázteljesítmény		Méretek mm	Nettó ár EUR
					kcal/ó	kW		
	MG9-10	GLP	19006635	100	15.480	18,00	850x900x850	3.570
		GN	19006636					
	MG9-15	GLP	19006644	150	20.640	24,00	850x900x850	3.640
		GN	19006643					
	MG9-20	GLP	19006650	200	20.640	24,00	850x900x850	4.040
		GN	19006649					

Gázüzemű, direkt fűtésű ételfőzőüst



Alacsony nyomás alatt főző, direkt fűtésű (szimplafalú üstköpeny).
Az üst alja AISI-316-L rozsdamentes acél.
Túlnyomás elleni biztonsági szelep és termoelem.
Zárábilincsek.
Rozsdamentes acél égők.
Piezoelektromos gyújtás és őrláng.
Hideg és melegvíz csatlakozás.
Leeresztőcsap.

El. csatlakozás: 230 V - 1 + N.

	Modell	Gáz	Rendelési szám	Medence űrtartalom (liter)	Gázteljesítmény		Méretek mm	Nettó ár EUR
					kcal/ó	kW		
	MPG9-10	GLP	19006656	100	15.480	18,00	850x900x850	4.580
		GN	19006655					
	MPG9-15	GLP	19006828	150	20.640	24,00	850x900x850	4.730
		GN	19006827					
	MPG9-20	GLP	19006660	200	20.640	24,00	850x900x850	5.050
		GN	19006659					

Gázüzemű, indirekt fűtésű ételfőzőüst



Indirekt fűtésű (duplafalú üstköpeny).
Az üst alja AISI 316L rozsdamentes acél.
Töltőcsap és vízszint mutató a vízszint ellenőrzésére.
Túlnyomás elleni biztonsági szelep és termoegység.
Manométer.
Vízhiány-érzékelő biztonsági rendszer (eloltja az égőt, ha alacsony a vízszint).
Rozsdamentes acél égők, biztonsági szelep és termoegység.
Piezoelektromos gyújtás és órláng.
Hideg és melegvíz csatlakozás.
Leeresztőcsap.

El. csatlakozás: 230 V - 1 + N.

	Modell	Gáz	Rendelési szám	Medence űrtartalom (liter)	Gáz teljesítmény		Méretek mm	Nettó ár EUR
					kcal/ó	kW		
	MG9-10 BM	GLP GN	19006642 19006641	100	15.480	18,00	850x900x850	4.560
	MG9-15 BM	GLP GN	19006821 19006820	150	20.640	24,00	850x900x850	4.670
	* MG9-15 BM 316	GLP GN	19006825 19006824	150	20.640	24,00	850x900x850	5.630

Elektromos üzemű, indirekt fűtésű ételfőzőüst



Indirekt fűtésű (duplafalú üstköpeny).
Az üst alja AISI 316L rozsdamentes acél.
Rozsdamentes fűtőtestek.
Működés jelzőfény. Termosztatikus hőmérséklet vezérlés.
Hideg és melegvíz csatlakozás.
Leeresztőcsap.
Töltőcsap és vízszint mutató a vízszint ellenőrzésére.
Túlnyomás elleni biztonsági szelep és manométer.

	Modell	Rendelési szám	Medence űrtartalom (liter)	El. teljesítmény kW	Méretek mm	Nettó ár EUR
	ME9-10 BM	19006999	100	18,00	850x900x850	3.930
	ME9-15 BM	19007252	150	18,00	850x900x850	4.080
	* ME9-15 BM 316	19007316	150	18,00	850x900x850	5.570

(*) 316: Az üst, fedél, fogantyú, zsanér és a vízcső is AISI-316 rozsdamentes acélból készült.

Gázüzemű, indirekt fűtésű ételfőző üst



Alacsony nyomás alatt főző, indirekt fűtésű (duplafalú üstköpeny).

Az üst alja AISI-316-L rozsdamentes acél.

Záróbilincsek.

Rozsdamentes acél égők, piezoelektromos gyújtás őr lánggal, túlnyomás elleni biztonsági szelep és termoelem.

Termosztatikus hőmérséklet vezérlés.

Hideg és melegvíz csatlakozás. Leeresztőcsap.

Töltőcsap. Vízsintjelző.

Vízhiány-érzékelő biztonsági rendszer (eloltja az égőt, ha alacsony a vízszint).

El. csatlakozás: 230 V - 1 + N.

	Modell	Gáz	Rendelési szám	Medence űrtartalom (liter)	Gázteljesítmény		Méretek mm	Nettó ár EUR
					kcal/ó	kW		
	MPG9-10 BM	GLP	19006658	100	15.480	18,00	850x900x850	5.190
		GN	19006657					
	MPG9-15 BM	GLP	19006833	150	20.640	24,00	850x900x850	5.530
		GN	19006832					

Elektromos üzemű, indirekt fűtésű ételfőző üst



Alacsony nyomás alatt főző, indirekt fűtésű (duplafalú üstköpeny).

Az üst alja AISI 316L rozsdamentes acél.

Záróbilincsek.

Túlnyomás elleni biztonsági szelep.

Rozsdamentes acéllal fűtőtestek az elektromos modellekénél.

Működést jelzőfény. Termosztatikus hőmérséklet vezérlés.

Hideg és melegvíz csatlakozás. Leeresztőcsap.

Töltőcsap. Vízsintjelző.

Vízhiány érzékelő biztonsági rendszer (eloltja az égőt, ha alacsony a vízszint).

	Modell	Rendelési szám	Medence űrtartalom (liter)	El. teljesítmény kW	Méretek mm	Nettó ár EUR
	MPE9-10 BM	19007272	100	18,00	850x900x850	5.390
	MPE9-15 BM	19007238	150	18,00	850x900x850	5.670

Gőzüzemű, indirekt fűtésű éltelfőzőüst



Indirekt fűtésű (duplafalú üstköpeny).
Az üst alja AISI-316-L rozsdamentes acélból.
Túlnyomás elleni biztonsági szelep.
1" bemenő és 1" kimeneti gőzszelep.
Bemenő gőznyomás: 0,4-0,5 bar.
Ételcsap. Vízcsatlakozás. Leeresztőcsap.

El. csatlakozás: 230 V - 1 + N.

	Modell	Rendelési szám	Medence űrtartalom (liter)	Gőz		Méretek mm	Nettó ár EUR
				kg/ó	Ø bemenő		
	MV9-10 BM	19007166	100	25	1 "	850x900x850	4.080
	MV9-15 BM	19007319	150	25	1 "	850x900x850	4.280

Gázüzemű olajsütő



Öntöttvas égők.

Az olaj hőmérséklete 60 - 195 °C között szabályozható.

Biztonsági mágnesszelepes begyújtás, őrláng és termoelem.

Biztonsági hőkioldó, olajleeresztő csap.

Tartozék: 2 db kis sütőkosár.

El. csatlakozás: 230 V - 1 + N.

	Modell	Rendelési szám		Medence			Gázteljesítmény		Méretek mm	Nettó ár EUR
		GLP	GN	db	űrtartalom (liter)	Kosarak	kcal/ó	kW		
	FG9-05 2C	19006260	19006295	1	20	2 P	19.100	22,21	425x900x850	2.280
	FG9-05 1C	19006291	19006290	1	20	1 G	19.100	22,21	425x900x850	2.220
	FG9-10 4C	19007588	19007509	2	2x20	4 P	38.200	44,42	850x900x850	4.160
	FG9-10 2C	19007506	19007504	2	2x20	2 G	38.200	44,42	850x900x850	4.120

Gázüzemű olajsütő indirekt fűtéssel



Olajsütő felülről

“V” alakú olajtartály.

Az olajtartály indirekt melegítése - “tiszta medence” rendszer.

Termosztatikus hőfokvezérlés (60–195 °C).

Biztonsági mágnesszelepes begyújtás, őrláng és termoelem.

Biztonsági hőkioldó, olajleeresztő csap.

Tartozék: 2 db kis sütőkosár.

El. csatlakozás: 230 V - 1 + N.

	Modell	Rendelési szám		Medence			Gáz teljesítmény		Méretek mm	Nettó ár EUR
		GLP	GN	db	űrtart. (liter)	Kosarak	kcal/ó	kW		
	FGCL9-05 2C	19006361	19006357	1	20	2 P	19.100	22,21	425x900x850	2.660
	FGCL9-05 1C	19006353	19006354	1	20	1 G	19.100	22,21	425x900x850	2.660

Elektromos üzemű olajsütő



Rozsdamentes acél fűtőbetét.

Működést jelző lámpa.

Az olaj hőmérséklete 60 - 195 °C között szabályozható.

Biztonsági termosztát, leeresztő csap.

Tartozék: 2 db 315x160x120 mm sütőkosár.

	Modell	Rendelési szám	Medence			Teljesítmény kW	Méretek mm	Nettó ár EUR
			db	űrtartalom (liter)	Kosarak			
	FE9-05 2C	19005940	1	20	2 P	18,00	425x900x850	2.180
	FE9-05 1C	19006286	1	20	1 G	18,00	425x900x850	2.180
	FE9-10 4C	19006921	2	2x20	4 P	36,00	850x900x850	3.930
	FE9-10 2C	19007499	2	2x20	2 G	36,00	850x900x850	3.930

Gázüzemű buktatható serpenyő



SBG9-10 I

Elektromágneses szeleppel és termosztáttal vezérelt rozsdamentes acél csőégő.
A hőmérséklet 50-315 °C között szabályozható.
Biztonsági rendszer kikapcsolja az égőt, ha a serpenyő felemelkedik.
Vízhálózatra csatlakoztatható.

El. csatlakozás: 230 V - 1 + N.

	Modell	Rendelési szám		Serpenyő	Emelő rendszer	Űrtartalom liter	Felület dm²	Gáz teljesítmény		Méretek mm	Nettó ár EUR
		GLP	GN					kcal/ó	kW		
	SBG9-10	19008418	19008300	HF.	V	80	50	15.480	18,00	850x900x850	3.410
	SBG9-10 I	19008013	19008041	INOX	V	80	50	15.480	18,00	850x900x850	3.930
	SBG9-10 M	19008499	19008296	HF.	M	80	50	15.480	18,00	850x900x850	3.890
	SBG9-10 IM	19008047	19008046	INOX	M	80	50	15.480	18,00	850x900x850	4.880
	SBG9-15 IM	19008796	19008653	INOX	M	120	75	20.210	23,50	1,275x900x850	4.110



SBG9-15 IM

SPECIÁLIS JELLEMZŐK:

Serpenyő:

- HF.** = Öntöttvas serpenyő
INOX = Rozsdamentes serpenyő, alj vastagsága 10 mm

Emelő rendszer:

- V** = Manuális billentés
M = Motoros billentés

Elektromos üzemű buktatható serpenyő



SBE9-10

Termosztáttal vezérelt fűtőszálak (50 °C - 315 °C).
Működést jelző fény.
Vízhálózatra csatlakoztatható.

	Modell	Rendelési szám	Serpenyő	Emelő rendszer	Űrtartalom liter	Felület dm ²	Teljesítmény kW	Méret mm	Nettó ár EUR
	SBE9-10	19008285	HF.	V	80	50	12,00	850x900x850	3.370
	SBE9-10 I	19008056	INOX	V	80	50	12,00	850x900x850	4.040
	SBE9-10 M	19008288	HF.	M	80	50	12,00	850x900x850	4.160
	SBE9-10 IM	19008035	INOX	M	80	50	12,00	850x900x850	5.070
	SBE9-15 IM	19008788	INOX	M	120	75	18,00	1,275x900x850	5.310



SBE9-10 IM

SPECIÁLIS JELLEMZŐK:

Serpenyő:

HF. = Öntöttvas serpenyő

INOX = Rozsdamentes serpenyő, alj vastagsága 10 mm

Emelő rendszer:

V = Manuális billentés

M = Motoros billentés

Blokk munkalap



A 900-as sorozatú sütő-főző berendezések rozsdamentes kiegészítő munkafelületei. Egyes típusok fiókos kivitelűek.

	Modell	Rendelési szám	Fiókok	Méretek mm	Nettó ár EUR
	P EN9-05	19005013	-	425x900x290	500
	P EN9-05 C	19005120	1	425x900x290	620
	P EN9-10	19006157	-	850x900x290	700
	P EN9-10 C	19006352	2	850x900x290	950

MEGJEGYZÉS: P = Asztali berendezés

Készüléktartó szekrény



A 900 sorozat asztali sütő-főző berendezéseinek elhelyezésére, kompakt blokk összeállításához.

Ajtóval is rendelhető.
(Kiegészítők: ajtók)

	Modell	Rendelési szám	Kiegészítők (az ár nem tartalmazza)	Méretek mm	Nettó ár EUR
	MB9-05	19005329	1 db jobb ajtó	425x900x560	290
	MB9-10	19005538	1 db jobb ajtó + 1 db bal ajtó	850x900x560	360
	MB9-15	19005291	2 db jobb ajtó + 1 db bal ajtó	1,275x900x560	480
	MBO9-05	19005329	Nem lehetséges	425x900x560	180
	MBO9-10	19005538	Nem lehetséges	850x900x560	210
	MBO9-15	19005291	Nem lehetséges	1,275x900x560	270

Ajtó készüléktartó szekrényhez

	Modell	Rendelési szám	Leírás	Méretek mm	Nettó ár EUR
	JOBB AJTÓ	19004508	Jobbra nyíló ajtó	425x560	120
	BAL AJTÓ	19004509	Balra nyíló ajtó	425x560	120



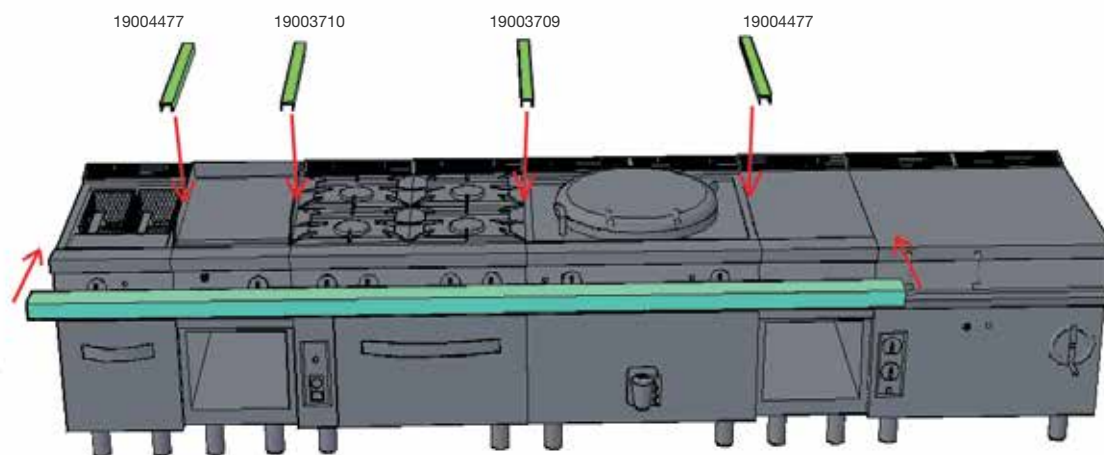
Elektromos tűzhely MB9-10 készülék
400V-os készülék szekrényen

Példa: kompakt blokk – berendezés
készüléktartó szekrényen:

- Készüléktartó szekrény MB9-15
- Lávaköves grill BG9-05
- Gáztűzhely CG9-20
- Melegentartó BME9-05
- 2 Jobb ajtó
- 1 Bal ajtó
- Elülső felső panel 1-1/2 modul

Elemek monoblokk összeállításához

Ausztenites rozsdamentes acéból készült 20/10 mm.



4,5 modulós blokk felső elülső panelrel összekötve 3 - ½ modulhosszban (buktatható serpenyőt nem kötünk össze!)

ELÜLSŐ ÉS OLDALSÓ ÖSSZEKÖTŐ ELEMÉK

Modell	Rendelési szám	Hossz - mm	Szélesség - mm	Nettó ár EUR
FELSŐ ELSŐ PANEL - 1/2 modulós	19003737	425	100	65
FELSŐ ELSŐ PANEL - 1 modulós	19003774	850	100	71
FELSŐ ELSŐ PANEL - 1+1/2 modulós	19003777	1.275	100	76
FELSŐ ELSŐ PANEL - 2 modulós	19003828	1.700	100	88
FELSŐ ELSŐ PANEL - 2+1/2 modulós	19003830	2.125	100	98
FELSŐ ELSŐ PANEL - 3 modulós	19003860	2.550	100	112
FELSŐ ELSŐ PANEL - 3+1/2 modulós	19000067	2.975	100	120
FELSŐ ELSŐ PANEL - 4 modulós	19000068	3.400	100	133
FELSŐ ELSŐ PANEL - 4+1/2 modulós	19000069	3.825	100	151
FELSŐ ELSŐ PANEL - 5 modulós	19000070	4.250	100	155
OLDALSÓ ÖSSZEKÖTŐ MODUL - egyszerű	19004477	-	-	24
OLDALSÓ ÖSSZEKÖTŐ MODUL - égők jobb oldalon	19003710	-	-	24
OLDALSÓ ÖSSZEKÖTŐ MODUL - égők bal oldalon	19003709	-	-	24
OLDALSÓ ÖSSZEKÖTŐ MODUL - égők két oldalon	19003711	-	-	30

Elülső panelek

Modell	Rendelési szám	Hossz mm	Szélesség mm	Nettó ár EUR
ELÜLSŐ PANEL - 1 modul	19003871	850	220	190
ELÜLSŐ PANEL - 1+1/2 modul	19003881	1.275	220	257
ELÜLSŐ PANEL - 2 modul	19003885	1.700	220	345
ELÜLSŐ PANEL - 2+1/2 modul	19003888	2.125	220	429
ELÜLSŐ PANEL - 3 modul	19003899	2.550	220	510
ELÜLSŐ PANEL - 3+1/2 modul	19002999	2.975	220	592
ELÜLSŐ PANEL - 4 modul	19003001	3.400	220	675
ELÜLSŐ PANEL - 4+1/2 modul	19003000	3.825	220	751
ELÜLSŐ PANEL - 5 modul	19003002	4.250	220	884

Hátsó fal szellőző elem panelek

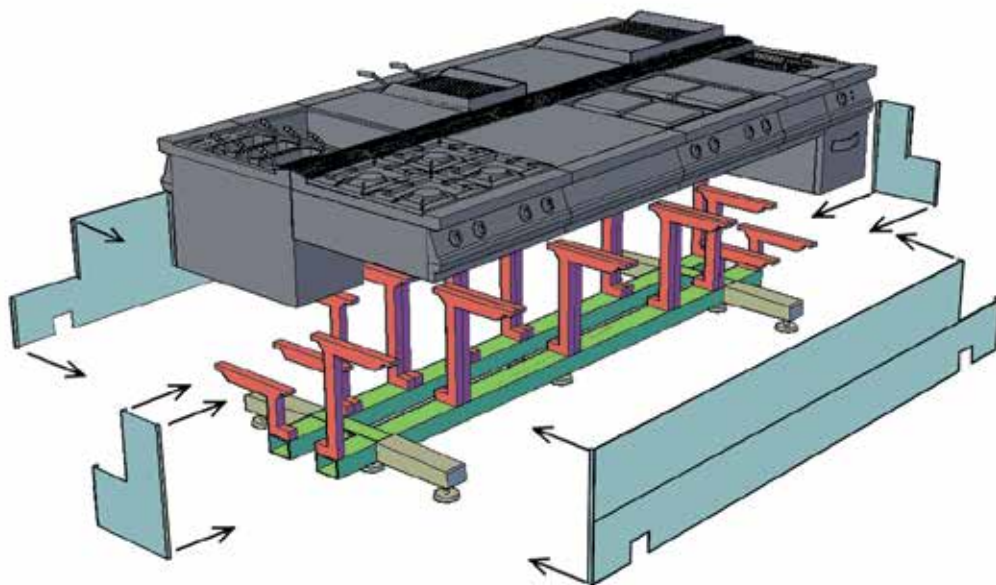


5 modulós blokk elülső panellal és falmelletti kéménnyel összekötve.

Modell	Rendelési szám	Hossz mm	Szélesség mm	Nettó ár EUR
FALMELLETTI SZELLŐZŐ ELEM - 1/2 modul	19003827	425	100	127
FALMELLETTI SZELLŐZŐ ELEM - 1 modul	19003856	850	100	149
FALMELLETTI SZELLŐZŐ ELEM - 1+1/2 modul	19004677	1.275	100	169
FALMELLETTI SZELLŐZŐ ELEM - 2 modul	19004697	1.700	100	200
FALMELLETTI SZELLŐZŐ ELEM - 2+1/2 modul	19004707	2.125	100	239
FALMELLETTI SZELLŐZŐ ELEM - 3 modul	19004738	2.550	100	273
FALMELLETTI SZELLŐZŐ ELEM - 3+1/2 modul	19003890	2.975	100	316
FALMELLETTI SZELLŐZŐ ELEM - 4 modul	19010800	3.400	100	367
FALMELLETTI SZELLŐZŐ ELEM - 4+1/2 modul	19004806	3.825	100	416
FALMELLETTI SZELLŐZŐ ELEM - 5 modul	19004836	4.250	100	476
FALMELLETTI SZELLŐZŐ ELEM - 1/2 modul	19003847	425	100	127

Konyhai berendezések | 900 Sorozat

Symphony | **900** | 900 Plus | 700 | 600 | Nagytartalmú főzőberendezések | Snack



Falmelletti függőblokk 5 modulból támaszlábakon.
Példa rendelés: 19003635 + 19010742



Támaszlábakon álló 5 modulós központi függő blokk.
Példa rendelés: 19010283 + (2 x 19010742)

Függő, talpakon álló egység

Tartozék készlet a falmelletti vagy központi állványos, konzolos 900-as sorozatú készülék összeszereléséhez.

Ez magába foglalja az alapbetétet, öntvénytámaszt, támasztólábakat, válaszfalakat, külső lemezeket.

Megjegyzés: Nem tartalmazza a monoblokk egységet alkotó készülékeket.

Falmelletti talpakon álló egység

Modell	Rendelési szám (*)	Keret szám	Nettó ár EUR
KÉSZLET A LÁBAKON ÁLLÓ FALMELLETTI BLOKKHOZ - 1+1/2 modul	19010791	19010740	3.380
KÉSZLET A LÁBAKON ÁLLÓ FALMELLETTI BLOKKHOZ - 2 modul	19010818	19010739	3.860
KÉSZLET A LÁBAKON ÁLLÓ FALMELLETTI BLOKKHOZ - 2+1/2 modul	19010792	19010737	4.555
KÉSZLET A LÁBAKON ÁLLÓ FALMELLETTI BLOKKHOZ - 3 modul	19010815	19010736	5.090
KÉSZLET A LÁBAKON ÁLLÓ FALMELLETTI BLOKKHOZ - 3+1/2 modul	19009980	19010735	5.920
KÉSZLET A LÁBAKON ÁLLÓ FALMELLETTI BLOKKHOZ - 4 modul	19009981	19010607	6.550
KÉSZLET A LÁBAKON ÁLLÓ FALMELLETTI BLOKKHOZ - 4+1/2 modul	19010484	19010741	7.440
KÉSZLET A LÁBAKON ÁLLÓ FALMELLETTI BLOKKHOZ - 5 modul	19003635	19010742	8.450
KÉSZLET A LÁBAKON ÁLLÓ FALMELLETTI BLOKKHOZ - 5+1/2 modul	19010793	19010743	9.540
KÉSZLET A LÁBAKON ÁLLÓ FALMELLETTI BLOKKHOZ - 6 modul	19010794	19010744	10.800

Függő, központi talpakon álló egység

Modell	Rendelési szám	Keret		Nettó ár EUR
	(*)	Rendelési szám	db	
LÁBAKON ÁLLÓ KÖZPONTI BLOKK KÉSZLET - 1+1/2 modul	19010799	19010740	2	4.460
LÁBAKON ÁLLÓ KÖZPONTI BLOKK KÉSZLET - 2 modul	19003629	19010739	2	6.480
LÁBAKON ÁLLÓ KÖZPONTI BLOKK KÉSZLET - 2+1/2 modul	19003630	19010737	2	7.480
LÁBAKON ÁLLÓ KÖZPONTI BLOKK KÉSZLET - 3 modul	19003631	19010736	2	8.400
LÁBAKON ÁLLÓ KÖZPONTI BLOKK KÉSZLET - 3+1/2 modul	19003634	19010735	2	9.250
LÁBAKON ÁLLÓ KÖZPONTI BLOKK KÉSZLET - 4 modul	19003628	19010607	2	10.350
LÁBAKON ÁLLÓ KÖZPONTI BLOKK KÉSZLET - 4+1/2 modul	19010569	19010741	2	11.600
LÁBAKON ÁLLÓ KÖZPONTI BLOKK KÉSZLET - 5 modul	19010283	19010742	2	12.700
LÁBAKON ÁLLÓ KÖZPONTI BLOKK KÉSZLET - 5+1/2 modul	19010535	19010743	2	14.400
LÁBAKON ÁLLÓ KÖZPONTI BLOKK KÉSZLET - 6 modul	19009982	19010744	2	16.300

(*)Megjegyzés: Megrendeléskor tüntesse fel a készlet és keret rendelési számát valamint a szükséges mennyiséget.

Szerelési készlet híd rendszerű berendezésekhez

Azon elemek készlete, mely szükséges a híd rendszerű egység összeszereléséhez.



Készlet a lábakon álló falmelletti blokkhoz 2 modul

Modell	Rendelési szám	Leírás	Nettó ár EUR
900 HIDAS KÉSZLET - 1 modul	19003825	-	239
900 HIDAS KÉSZLET - 1+1/2 modul	19003854	-	306
900 HIDAS KÉSZLET - 2 modul	19004658	-	394
900 HIDAS KÉSZLET - 2+1/2 modul	19003884	KÖZPONTI TÁMASSZAL	555
900 HIDAS KÉSZLET - 3 modul	19003887	KÖZPONTI TÁMASSZAL	720
900 HIDAS KÉSZLET - 3+1/2 modul	19003894	KÖZPONTI TÁMASSZAL	933
900 HIDAS KÉSZLET - 4 modul	19003922	KÖZPONTI TÁMASSZAL	1.222

Takaró elem

A készlet olyan oldallapokat tartalmaz, melyek lezárják a falmelletti blokk alsó részeit.

A központi blokkhoz 2 egyforma oldallap szükséges a blokk teljes lezárásához.



5 modulós blokk takaróléccel

Modell	Rendelési szám Gáz blokk	Rendelési szám Elektromos blokk	Hossz mm	Nettó ár EUR
TAKARÓ - 1 modul	19003831	19003832	850	190
TAKARÓ - 1+1/2 modul	19003845	19003846	1.275	257
TAKARÓ- 2 modul	19003849	19003850	1.700	345
TAKARÓ - 2+1/2 modul	19003852	19003853	2.125	429
TAKARÓ - 3 modul	19003862	19004659	2.550	510
TAKARÓ - 3+1/2 modul	19003903	19003900	2.975	592
TAKARÓ - 4 modul	19003838	19003837	3.400	675
TAKARÓ - 4+1/2 modul	19003844	19003647	3.825	751
TAKARÓ - 5 modul	19003842	19003843	4.250	884

Tartozékok a tűzhelyekhez

	Rendelési szám	Leírás	Nettó ár EUR
	12009499	FŐZŐLAP - 4.000 Kcal/óra	186
	12016229	RÁCS	84
	12040318	ROST GN 2/1 SÜTŐBE	48
	19003897 (*)	VÍZOSZLOP - bal vagy szellőzőrácsba - hideg és meleg vízre	370
	19004619 (*)	VÍZOSZLOP - jobb vagy szellőzőrácsba - hideg és meleg vízre	370

(*): KIZÁRÓLAG TŰZHELYEKHEZ ÉS SEMLEGES EGYSÉGEKHEZ. Speciális merevítésű szellőző elemet tartalmaz.

SPL: Alkatrész lista.

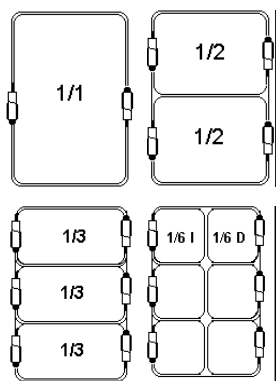
Tartozékok olajsütőkhöz

	Rendelési szám	Leírás	Nettó ár EUR
	12009408	NAGY KOSÁR - 315 x 330 x 120 mm	100
	12009368	KIS KOSÁR - 315 x 160 x 120 mm	75

Tartozékok főzőüstökhöz

	Rendelési szám	Leírás	Nettó ár EUR
	19004556	Főzőbetét kuzkuszhoz - 150 és 200 literes üst - Ø 610 mm - h=260 mm	1.100
	19001494	Perforált főzőkosár 100 - 100 literes üst - Ø 550 mm - h=257 mm	1.255
	19001495	Perforált főzőkosár 150 - 150/200 literes üst - Ø 550 mm - h=420 mm	1.295

Tésztafőző kosarak - kosarak elhelyezkedése



Rendelési szám	Kosár	Méretetek mm	Nettó ár EUR
12007883	Kosár 1/1	298 x 488 x 230	410
12008606	Kosár 1/2	298 x 243 x 230	345
12008637	Kosár 1/3	298 x 163 x 230	235
12008822	Kosár 1/6 - bal oldali fogantyú	143 x 163 x 230	190
12007723	Kosár 1/6 - jobb oldali fogantyú	143 x 163 x 230	190
12008756	Kör kosár 1/6	Ø 152 x 230	190



CG9-61 tüzhely
vízoszloppal baloldalon