



Sütő-főző berendezések Snack berendezések

SNACK

Gáz asztali tűzhelyek	138
Gáz asztali tűzhelyek sütővel.....	139
Elektromos asztali olajsütők	140
Elektromos asztali olajsütők szekrényel.....	140
Gáz asztali sütőlapok.....	141
Kiegészítők.....	142
Gáztűzhelyek alagútas sütővel	143

KÖZPONTI TŰZHELYEK	147
--------------------------	-----

ÁLLVÁNYOS SÜTŐK.....	149
----------------------	-----

A gáz berendezések ezekre a gázfajtákra és gáznyomásra vannak ekéészítve:

Propan-butan: 37 g/cm²

Földgáz: 20 g/cm²

Snack



ELŐNYÖK



TELJESÍTMÉNY

Nyílt égők 4,4 és 6 kW teljesítménnyel, a legnagyobb teljesítményű a piacon.

Az olajsütők teljesítmény/liter olaj kiváló arányának köszönhetően úgyszintén magas teljesítményeket érnek el..

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



TISZTÍTÁS

A zsírfelfogó edények eldugottak, de könnyen kivehetők és elegendően nagy tartalmúak.

Egyedülálló túlfolyók az asztali égőknél.

Lekerekített élek a könnyebb tisztíthatóság érdekében.

A stratégiaileg elhelyezett hegesztések, hogy megszüntesse barázdák képződését

A legnevesebb séfek aenor minőségű tanúsítványai hitelesítik azt. Az elégedettség garantált.





ISO MINŐSÉG

Minden EU előírásnak megfelel, mely az elektromos és gázkészülékekre vonatkoznak.

Teljesíti az ISO-9001 normát.

Kizárólag homologizált komponenseket alkalmazunk.

Rozsdamentes acélból készülnek AISI 304 (18/10), és ahol igényesebb anyagra van szükség, ott AISI 316 acélt használunk.

Az acél felszíne finoman csiszolt a matt fényesség eléréséhez.

Rejtett összekapcsoló csavarok.

EGYSZERŰ KEZELHETŐSÉG

Ergonomikus fogók és kapcsolók felül vannak elhelyezve.

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

Az elektromos készülékek mindig tartalmazzanak a funkciókhoz kijelzőlámpákat.

A grillek megfelelnek a kis edényekhez is, így nem szükségesek a további kiegészítők.

Asztali gáztűzhely



Biztonsági szelepes, termoelemes nyíltégők és zártlap.
Órláng, öntöttvas rácsok és égőfejek.
Rács alatt kivethető zsirgyűjtő tálca.

CG-200 S

	Modell	Gáz	Rendelési szám	Égő (KW)		Sütőlap	Gázösszteljesítmény		Méretek mm	Nettó ár EUR
				4,41	6,50		kcal/ó	kW		
	CG-200S	GLP	19005515	-	1	1	9.383	10,91	850x585x270	930
		GN	19005514							
	CG-200S SP	GLP	19005508	1	1	-	9.383	10,91	850x585x270	940
		GN	19005507							
	CG-300S	GLP	19005647	1	1	1	13.175	15,32	1,270x585x270	1.340
		GN	19006072							
	CG-300S SP	GLP	19005644	2	1	-	13.175	15,32	1,270x585x270	1.350
		GN	19005643							



CG-300 S



CG-200 S SP

Gáztűzhely sütővel



Biztonsági szelepes, termoelemes nyíltégők és zártlap.
Őrláng, öntöttvas rácsok és égőfejek.
Rács alatt kivethető zsírgyűjtő tálca.
1/1-GN Rozsdamentes acél sütő, GN 1/1 méretben, rozsdamentes csőégővel.
Gyújtás őrlánggal és termoelem.
A sütő hőmérséklete 130-350 °C között szabályozható.

	Modell	Gáz	Rendelési szám	Égő (KW)		Sütő (KW)			Gázösszteljesítmény		Méretek mm	Nettó ár EUR
				4,41	6,50	5,46	Grill	NC	kcal/ó	kW		
	CG-210	GLP	19006930	1	1	1	-	-	14.078	16,37	850x585x850	1.860
		GN	19006854									
	CG-310	GLP	19007728	2	1	1	-	1	17.871	20,78	1,270x585x850	2.370
		GN	19007797									

GRILLEL FELSZERELT MODELLEK

A sütő felső részébe beépített elektromos grillel 2 kW.

	Modell	Gáz	Rendelési szám	Égő (KW)		Sütőlap	Sütő (KW)			Gázösszteljesítmény		Méretek mm	Nettó ár EUR
				4,41	6,50	4,41	5,46	Grill	AN	kcal/ó	kW		
	CG-210 G	GLP	19006861	-	1	1	1	1	-	14.078	16,37	850x585x850	2.000
		GN	19006858										
	CG-310 G	GLP	19007788	1	1	1	1	1	1	17.871	20,78	1,270x585x850	2.420
		GN	19007804										
	CG-310 SPG	GLP	19018757	2	1	-	1	1	1	17.871	20,78	1,270x585x850	2.430
		GN											

NC:Semleges tárolórekesz gázpalackra.



CG-310 SPG



CG-310



CG-210

Elektromos asztali olajsütő



FE-4

FE-8

FE-6

Kiemelhető rozsdamentes acél fűtőszálak.
Magas teljesítmény – az olaj gyors felmelegítése
Ellenőrző lámpa.
Az olaj hőmérséklete 60-195 °C között szabályozható.
Biztonsági termosztát és mikrokapcsoló.

	Modell	Rendelési szám	Kosarak	Medence - űrtartalom			Teljesítmény KW	Méretek mm	Nettó ár EUR
				Összesen	Olaj	Hideg zónák			
	FE-4	19004652	1	4	4	-	3,00	175 x 485 x 270	350
	FE-6	19004713	1	6	6	-	4,50	265 x 485 x 270	530
	FE-8	19004728	1	8	8	-	6,00	355 x 485 x 270	600
	FE-8-2C	19004754	2	8	8	-	6,00	355 x 485 x 270	640

Elektromos vízrendszerű olajsütő



FE-25

FE-18

Kiemelhető rozsdamentes acél fűtőszálak.
Ellenőrző lámpa.
Az olaj hőmérséklete 60-195 °C között szabályozható.
Biztonsági termosztát és mikrokapcsoló.
Alsó szekrény. Leeresztő csap.
Vízszint kijelző.
Hideg zóna.

	Modell	Rendelési szám	Kosarak	Medence - űrtartalom			Teljesítmény KW	Méretek mm	Nettó ár EUR
				Összesen	Olaj	Hideg zónák			
	FE-18	19005130	1	18	12	6	9,00	355 x 520 x 850	1.050
	FE-25	19005404	1	25	17	8	12,70	430 x 585 x 850	1.150
	FE-25-2C	19005150	2	25	17	8	12,70	430 x 585 x 850	1.200

Gázüzemű sütőlapok



PL-105 C



PL-110 L+R

Rozsdamentes acél csőégő, gyújtás
örlánggal.

Asztali kivitelezés..

Kivehető zsírgyűjtő tálca.

	Modell	Gáz	Rendelési szám	Sütőlap - Égő 4,5 KW			Gázteljesítmény		Méretek mm	Nettó ár EUR
				Típus (*)	Égő	dm2	kcal/ó	KW		
	PL-105 L	GLP	19005594	L	2	25	7.740	9,00	600x550x250	1.040
		GN	19005604							
	PL-105 C	GLP	19005607	L / C	2	25	7.740	9,00	600x550x250	1.540
		GN	19005606							
	PL-110 L	GLP	19006146	L	3	38	11.610	13,50	900x550x250	1.420
		GN	19006197							
	PL-110 R	GLP	19006203	R	3	38	11.610	13,50	900x550x250	1.710
		GN	19006202							
	PL-110 L+R	GLP	19006200	L+R	3	38	11.610	13,50	900x550x250	1.440
		GN	19006199							
	PL-110 C	GLP	19006205	L / C	3	38	11.610	13,50	900x550x250	2.070
		GN	19006206							

SÜTŐLAP:




L: Sima sütőfelülettel

L+R: 1/2 sima - 1/2 bordázott sütőfelülettel

R: Bordázott sütőfelülettel


C: 50 mikron vastagságú króm acélbevonat sütőfelülettel.

Tűzhelykiegészítők

	Rendelési szám	Leírás	Nettó ár EUR
	12007699	RADIÁLIS LAP - 4,41kW égőkhöz - 425 x 350 mm	S.P.L.
	12007691	RÁCS - NYÍLTÉGŐKHÖZ - 425 x 350 mm	S.P.L.
	12009267	1/1 GN SÜTŐRÁCS	S.P.L.

SPL: Alkatrészlista.

Olajsütő kosarak


	Rendelési szám	Leírás	Méretek mm	Nettó ár EUR
	12009365	KOSÁR FE-4	250x130x100	S.P.L.
	12009392	KOSÁR FE-6	250x220x100	S.P.L.
	12009390	KOSÁR FE-8	250x280x100	S.P.L.
	12009460	KOSÁR FE-18	260x235x120	S.P.L.
	12009617	NAGY KOSÁR FE-25	325x310x120	S.P.L.
	12009483	KIS KOSÁR FE-25	325x150x120	S.P.L.

SPL: Alkatrészlista

Gázsámoly öntöttvas égővel



Öntöttvas égő.
Öntöttvas rács mérete 600x600 mm.
Órláng a gyújtáshoz.
Biztonsági termoelem.

	Modell	Gáz	Rendelési szám	Égők 13,6 kW	Összteljesítmény		Méretek mm	Nettó ár EUR
					kcal/ó	kW		
	HPG-15	GLP GN	19007259 19005112	1	11.700	13,6	615x615x400	700

Központi tűzhelyek



Kényelem és ergonómia

A központi tűzhelyek bárhol főzhet ahol csak akar. Látható, hogy a központi tűzhelyeken milyen egyszerű a főzés. A három kétoldali sütő berendezés dizájnjának köszönhetően lehetséges a hozzáférés mindkét oldalról, dolgozhat mindkét égővel egyszerre, edénytartó vagy főzőlap, alul a központi sütő

Emellett minden kézrenyúló, a sütő oldalán hosszú fogantyúsín , melyre edényeket akaszthat fel, vízoszlop csap is elhelyezhető hideg és melegvíz csatlakoztatásához - könnyen hozzáférhető edényfeltöltés, anélkül, hogy elhagyná a főzőhelyét.

A legnevesebb séfek aenor minőségű tanúsítványai hitelesítik azt. Az elégedettség garantált.



Performance



TELJESÍTMÉNY

Az égők az egyik legnagyobb teljesítményűek a piacon: 8 és 10 kW,



MINŐSÉG

Minden elektromos és gáz modell megfelel az EU direktíváinak
Teljesítik az ISO-9001 normát.
Csak homolog komponnentokat használ.
AISI-304 (18-10) rozsdamentes acélból vannak gyártva.
Nagyon finom az acél felület matt fényesítése.
Taktart összetartó csavarok.



EGYSZERŰ KEZELHETŐSÉG

Ergonomikus kezelő elemek fogantyúk, kezelógombok a felső részen való elhelyezése megkönnyíti a kezelést.
Az ideális magasság beállítására, regulázható lábak.
Készülék egyszerű kezelése és gyújtása. A kezelő elemek elülről könnyen hozzáférhetőek.
Az elektromos modellek fénykontrollal vannak ellátva.
Az égőrács konstrukciója megengedi a kisméretű edények használatát további kiegészítő nélkül. Hozzáférés a konyha mindkét oldaláról.



TISZTÍTÁS

Könnyen kiemelhető és nem feltűnő helyen elhelyezett zsírfelfogó tálca

Egyedülálló, kiemelhető tálak minden égő alatt.

Gömbölyített élek a tisztítás és komfort érdekében.

A hegesztések olyan helyen vannak, hogy hibátlanok legyenek az összetételek és rések ne keletkezzenek.



Gázüzemű központi tűzhelyek



CG-1502

Rozsdamentes acélból készült
Nyíltégők és sütőlapok biztonsági szeleppel és termoelemmel.
Gyújtás őrlanggal.

A grill és sütőlapok méretei: 425 x 350 mm.

Öntöttvas rácsok és égők.

Zsírgyűjtő tálca a grill alatt.

Elülső fogósín.

Kétoldali sütő:

Rozsdamentes acélból készült

Három emeletes fiók.




Rozsdamentes csőacélégőkl.

Órláng és termoelem.

Termostatikus vezérlés (130 °C tól 350 °C).

Választható:

Hideg és melegvízes oszlop (lásd a kiegészítőket).

	Modell	Gáz	Rendelési szám	Égők-kW			Sütők		Gázteljesítmény		Méretek mm	Nettó ár EUR
				4,41	8,14	10,5	Pas.	Lat.	kcal/h	kW		
	CG-1002	GLP	19008069	2	1	1	1	0	32.300	37,53	850x1.140x850	3.780
		GN	19008068									
	CG-1502	GLP	19009073	4	1	1	1	1	44.600	51,81	1.400x1.140x850	4.940
		GN	19009027									
	CG-2002	GLP	19009365	4	2	2	2	0	64.600	75,06	2.000x1.140x850	6.520
		GN	19009373									

Kétoldali sütő: méretei 540x900 mm - Teljesítménye: 10,071 kW

Oldalsó sütő Oven: mérete 540x440 mm GN-1/1 - Teljesítménye: 5,46 kW



CG-1002








CG-2002



CG-1502

Kiegészítők

	Rendelési szám	Leírás	Nettó ár EUR
	12007699	SÜTŐLAP - 4,41kW égőkhöz - 425 x 350 mm	S.P.L.
	12007691	RÁCS - nyíltégőkhöz - 425 x 350 mm	S.P.L.
	12009322	NAGYRÁCS - A kétoldali sütőhőí	S.P.L.
	12009267	1/1 GN RÁCS - az oldalsó sütőhőí - CG-1502	S.P.L.
	19003595	VÍZOSZLOP - CG-1002	S.P.L.
	19003904	VÍZOSZLOP - CG-1502	S.P.L.
	19004670	VÍZOSZLOP - CG-2002	S.P.L.

SPL: Alkatrész lista .



CG-2002 központi tűzhely és hideg melegvízcsap.



CG-1502 Központi tűzhely kétoldali sütővel (540x900 mm) és GN-1/1 oldalsó sütővel.

Állványos sütők



ELŐNYÖK



TELJESÍTMÉNY

Az elektromos berendezések előnye a dizájn és a fűtőtestek elhelyezkedése, gázüzemű berendezések előnye pedig a csőégők használata.



TISZTÍTÁS

Lekerekített élek a könnyebb tisztításhoz. Eldugott hegesztések a barázdák megszüntetéséhez



MINŐSÉG

ICE irányelvek szerint mely az elektromos és gázkészülékekre vonatkozik.

Teljesíti az ISO-9001 normát.

Kizárólag homologizált komponenseket alkalmazunk.

Rozsdamentes acélból készülnek AISI 304 (18/10)



EGYSZERŰ HASZNÁLAT

Ergonomikus fogók és kapcsolók felül vannak elhelyezve.

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

Az elektromos készülékek mindig tartalmaznak a funkciókhoz kijelzőlámpákat.

A legnevesebb séfek aenor minőségű tanúsítványai hitelesítik azt. Az elégedettség garantált.



Gázüzemű állványos sütők

Rozsdamentes acélégők.

Őrláng és termoelem.

Termosztikus vezérlés (130 °C - 350°C).

Háromszintes tálca minden sütőben.

Tálcaméret GN-2/1.



HG9-10



HG9-15



HG9-20

	Modell	Gáz	Rendelési szám	Sütő típus	Úrtartalom szintek	Égő teljesítmény		Méretek mm	Nettó ár EUR
						kcal/ó	KW		
	HG9-10	GLP	19006425	GN-2/1	3	7.396	8,60	850x900x560	1.400
		GN	19006424						
	HG9-20	GLP	19006420	GN-2/1	2 x 3	14.792	17,20	850x900x1,120	2.740
		GN	19006419						
	HG9-15	GLP	19007854	1,000 x 660	3	13.760	16,00	1,275x900x560	2.260
		GN	19007853						

Elektromos állványos sütők



HE9-10



HE9-20

Független felső és alsó fűtőtestek.
Kapcsoló a fűtőtestek kapcsolására.
Termosztikus vezérlés (130 °C - 350°C).
Háromszintű tálca fiók minden sütőben.
Tálcaméret GN-2/1.

	Modell	Rendelési szám	Sütő típus	Úrtartalom szintek	Teljesítmény KW	Méretek mm	Nettó ár EUR
	HE9-10	19006423	GN-2/1	3	6,00	850x900x560	1.470
	HE9-20	19008054	GN-2/1	2 x 3	12,00	850x900x1,120	2.840