

		Type	Art. Nr.
	<b>ELEKTRO KIPPBRATPFANNE 120 LITER</b> ⚡ 120 Liter, Thermostat 50°-300° C, zweischichtige Edelstahlwanne BTH 1070x590x235mm, 15 kW, 400 V, BTH 1200x900x900 mm, 209 kg	EKBPT 9120	049184
	<b>ELEKTRO KIPPBRATPFANNE 120 LITER</b> ⚡ mit motorisierter Kippvorrichtung ⚡ 120 Liter, Thermostat 50°-300° C, zweischichtige Edelstahlwanne BTH 1070x590x235mm, mit elektromotorischer Kippvorrichtung, 15,2 kW, 400 V, BTH 1200x900x900 mm, 215 kg	EKBPT 9120M	049184/2
	<b>GAS KIPPBRATPFANNE 80 LITER</b> 🔥 80 Liter, zweischichtige Edelstahlwanne BTH 710x590x235 mm, 15,6 kW, 1,17 kg/h (G30), 1,5 m³/h (Erdgas), R 3/4", BTH 800x900x900 mm, 132 kg, derzeit noch ohne CE Zertifizierung, in Bearbeitung, noch nicht für Österreich und EU	GKBPT 980	049186
	<b>GAS KIPPBRATPFANNE 100 LITER</b> 🔥 100 Liter, zweischichtige Edelstahlwanne BTH 870x590x235mm, 20 kW, 1,54 kg/h (G30), 2,00 m³/h (Erdgas), R 3/4", BTH 1000x900x900 mm, 152 kg, ohne CE Zertifizierung; nicht für Österreich und EU	GKBPT 9100	049188
	<b>GAS KIPPBRATPFANNE 120 LITER</b> 🔥 120 Liter, zweischichtige Edelstahlwanne BTH 1070x590x235mm, 25 kW, 1,98 kg/h (G30), 2,64 m³/h (Erdgas), R 3/4", BTH 1200x900x900 mm, 233 kg, ohne CE Zertifizierung; nicht für Österreich und EU	GKBPT 9120	049189



Rostfrei  
Edelstahl



Weitere Geräte und Modelle auf Anfrage!

Linie 900



		Type	Art. Nr.
	<b>ARBEITSTISCH MIT SCHUBLADE</b> 3-seitig geschlossen, BTH 400x900x900 mm, 31 kg	ABTT 904	049190
	<b>ARBEITSTISCH MIT SCHUBLADE</b> 3-seitig geschlossen, BTH 800x900x900 mm, 40 kg	ABTT 908	049192
	<b>ARBEITSTISCH MIT HOCHMISCHBATTERIE UND SCHUBLADE</b> 3-seitig geschlossen, BTH 400x900x900 mm, 35 kg	ABTT 904+BAT	049194
	<b>ARBEITSTISCH GESCHLOSSEN MIT FLÜGELTÜRE</b> BTH 400x900x900 mm, 32 kg	ABTT 904 V	049196
	<b>ARBEITSTISCH GESCHLOSSEN MIT FLÜGELTÜREN</b> BTH 800x900x900 mm, 43 kg	ABTT 908 V	049198
	<b>FLÜGELTÜRE</b> als Zubehör für offene Unterbauten	UB 7-9/TÜR	047199
	<b>SOCKEL</b> Bodensockel per Laufmeter	UB 7-9/SOK	047200



Rostfrei CNS  
Chromnickelstahl

**NFG  
Brücken-  
Herdblock  
700 / 900**

Die NFG Linien 700 und 900 sind auch in Brückenbauweise (ohne Unterbauten) als Wand- und Mittelblockausführung lieferbar. Preis auf Anfrage

[www.nfg.at](http://www.nfg.at)

# Elektro und Gas Hockerkocher

Leistungsstarke und kompakte Gewerbe Hockerkocher in Edelstahl für den schnellen und flexiblen Einsatz. Die hohe Heizleistung von 6 KW beim Elektro- bzw. 10 KW beim Gashockerkocher sorgen für ein schnelles und zuverlässiges Aufkochen. Für alle Bereiche der Gastronomie, Hotellerie, Buffetbereich, Gemeinschaftsverpflegung, Direktvermarktung oder für den mobilen Catering.



Rostfrei  
Edelstahl

EHK

## Elektro Hockerkocher

- Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl
- robuste Bauweise und kompaktes Design
- höhenverstellbare Füße
- Kochplatte mit 440 mm Durchmesser und einer hohen Leistung von 6 KW
- 4 Stufen-Leistungsschalter, Kontrollampe und Überhitzungsschutz

Type	Art. Nr.	Kochplatte Ø	Leistung in kW	Außenmaße B/T/H in mm	Anschluß	Gewicht in kg
EHK	090015	440 mm	6	540 x 580 x 375	400 V / 3N 9,1 A / 50 Hz	35

Laufrollen 4 Stück Passend für EHK + GHK Type HK-ROLL Art. Nr. 090018



GHK

## Gas Hockerkocher

- Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl
- robuste Bauweise und kompaktes Design
- Starkbrenner mit einer Leistung von 10 KW
- höhenverstellbare Füße
- Sicherheitsgasventil, Thermoelement und Piezzozündung
- Serienmäßig auf Erdgas eingestellt

Type	Art. Nr.	Brenner	Leistung in kW	Außenmaße B/T/H in mm	Verbrauch in kcal/h	Gewicht in kg
GHK	090016	1	10	540 x 580 x 375	8700	20

# Grillplatte und Bratplatte „ECO“

Die ECO Grill- und Griddleplatten sind Bratplatten für den stromsparenden und praktischen 230 Volt Anschluß. Durch die kompakte und geringer Bauhöhe ideal für den schnellen und flexiblen Einsatz als Auftischgerät. Mit hartverchromten Spezial-Grillplatten für perfekte Grillqualität mit weniger Rauchentwicklung und einfache, schnelle Reinigung. Erhältlich in verschiedenen Größen und mit glatten oder gerillten Platten.



SBPH 450 CH

Rostfrei  
Edelstahl



SBPH 550 CH



SBPH 550/GER CH



SBPH 720/GER CH

- Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl
- hartverchromte Spezial-Grillplatten (9 mm stark) für weniger Rauchentwicklung und zur leichten Reinigung
- Platten in glatter oder gerillter Ausführung
- mit aufgesetztem, extra hohem Spritzschutz
- abnehmbare Fettschublade vorne
- stufenlos regelbare Temperatur bis 300 °C
- Type SBPH 720/GER mit 2 getrennt regelbaren Temperaturzonen
- Überhitzungsschutz



	Type	Art. Nr.	Grillfläche in mm	Grillplatte Hartverchromt	Temperaturzone(n)	Außenmaße BTH in mm	Leistung Anschluß	Gewicht in kg
	SBPH 450 CH	020019/92	330x270	glatt	1	450x300x225	2,0 KW 230 V, 50 Hz	25
	SBPH 550 CH	020019/94	518x328	glatt	1	550x380x240	2,4 KW 230 V, 50 Hz	30
	SBPH 550/GER CH	020019/96	518x328	1/2 glatt 1/2 gerillt	1	550x380x240	2,4 KW 230 V, 50 Hz	30
	SBPH 720/GER CH	020019/98	688x410	2/3 glatt 1/3 gerillt	2	720x460x240	3,5 KW 230 V, 50 Hz	45

# Buffet Einbaugeräte

## für Selbstbedienungs- und Speisenausgabelinien und zum Schaukochen

Alle Einbau Buffetgeräte in bester Qualität für den Großkücheneinbau oder die moderne Buffetausstattung und Buffeteinrichtung. Die Einbaugeräte erlauben große Freiheit beim Projektieren und Gestalten von Buffets-, Selbstbedienungs- und Speisenausgabelinien in modernen Restaurants. Diese Linie ist auch eine ideale Lösung für das Schaukochen und Zubereiten der Speisen direkt vor dem Kunden.

Das Programm umfasst Einbaugeräte zum Kochen, Zubereiten, Aufwärmen, Präsentieren und Kühlen, sowie Tellerspender und beleuchtete oder beheizte Glasabdeckungen.

Alle Elemente sind aus hochwertigem rostfreiem Stahl gefertigt und werden in die bauseitigen hitzebeständigen Arbeitsplatten eingebaut.

Für das Schaukochen stehen Gas-, Elektro- oder Glaskeramikherde, Grillplatten, elektrische Fritteusen und Bain-Maries zur Verfügung.

Für die Speisenausgabe und Selbstbedienung sind beheizte sowie gekühlte Geräte, Tellerspender, Ceranheizplatten und beleuchtete oder beheizte Glasabdeckungen (Hustenschutzabdeckungen) verfügbar.

Die einzelnen Einbaugeräte sind mit Einbauschalträgen und Edelstahl-Dekorblenden ausgestattet.

Die Bain-Maries und Kühlbecken werden durch elektronische Temperaturregler gesteuert (ausgestattet mit einer RS 485 Schnittstelle) und können auch an ein Rechnernetz angeschlossen werden. (Erfüllung der HACCP Kriterien)



E-KW 4/1  
+ E-HS 4

### **Kühlwanne**

Die Kühlwannen ermöglichen das Einsetzen von GN Behältern bis 150 mm Tiefe und sind mit steckerfertigem Aggregat und **elektronischer Steuerung** (HACCP Kriterien) ausgestattet. Temperatur +6-8° C, Alle Kühlelemente sind auch in der Ausführung zum Anschließen an eine Zentralkühlanlage erhältlich. (Preise auf Anfrage)

**siehe auch Einbau Buffetlinie "SOUL"**



E-EBM 4/1 MV  
+ E-HS 4

### **Bain Marie**

Die kleineren Bain-Maries für Fassungsvermögen GN 1/1 und GN 2/1 sind zum manuellem Befüllen. Die größeren Modelle für GN 3/1 und GN 4/1 werden mit dem serienmäßigen Wassereinlauf-Elektromagnetventil gefüllt. Alle Bain-Maries sind mit **elektronischer Temperaturregelung** und einem Wasserabfluß bzw. Überlaufrohr ausgestattet. (Erfüllung der HACCP Kriterien). Es können GN Behälter bis 200mm Tiefe eingesetzt werden

Rostfrei CNS  
**Chromnickelstahl**

### **Hustenschutz** (Glasabdeckungen)

Zum präsentieren und als Hygieneschutz können die Einbaugeräte mit beleuchteten und beheizten Hustenschutzabdeckungen versehen werden

### **Tellerspender**

In den neutralen oder beheizten Einbau-Tellerspendern können bis zu 50 Teller vom Durchmesser 260 bzw. 310 mm untergebracht werden. Die Nutzhöhe der Tellerspender beträgt 500 mm. Die beheizten Tellerspender können mit oder ohne Reglereinheit bestellt werden



**Weitere Geräte und Modelle auf Anfrage!**
















E-HSH 3



**Geräte**

Weitere Geräte und Modelle auf Anfrage!

		Außenmaß B/T/H in mm	Ausschnitt- maß für Arbeitsplatte in mm	Ausschnittmaß für Schalterblende in mm	Type	Art. Nr.
	<b>ELEKTRO CERANPLATTENHERD</b> ⚡ 2 runde Zweikreiskochfelder, 1 x 1,8 KW / Dm 200mm, 1 x 1,2 KW / Dm 165 mm, <b>Regelung von oben</b> , ges. 3 KW, 230 V, 6 kg	285x505x80	270x495	Regelung von oben	<b>E-ECP 2</b>	<b>045010</b>
	<b>ELEKTRO 2 PLATTENHERD</b> ⚡ 2 <b>runde</b> Kochplatten, 2 x 2 KW, 1 x Dm 220mm, 1 x Dm 180 mm, ges. 4 KW, 400 V, 12 kg	400x600x100	370x570	305x145	<b>E-EKP 2 R</b>	<b>045013</b>
	<b>ELEKTRO 2 PLATTENHERD</b> ⚡ 2 <b>eckige</b> Kochplatten, 2 x 2 KW, 220x220mm, ges. 4 KW, 400 V, 17 kg	400x600x100	370x570	305x145	<b>E-EKP 2 E</b>	<b>045014</b>
	<b>ELEKTRO INDUKTIONSHERD</b> ⚡ 1 Kochstellenzone Rund mit Dm 270 mm, 5 KW, 400 V, 18 kg	400x400x180	385x385	305x145	<b>E-IDK 1</b>	<b>045015</b>
	<b>ELEKTRO INDUKTIONSWOK</b> ⚡ 1 Induktionsspule, 5 KW, 400 V, 18 kg	400x400x260	385x385	305x145	<b>E-IDKWOK 1</b>	<b>045016</b>
	<b>GAS 2 FLAMMENHERD</b> ⚡ 2 Brenner, 2 x 5,5 KW, 0,86 kg/h (G30), 1,16 m³/h (Erdgas), R 1/2", ges. 11 KW, 18 kg	440x630x210	410x600	305x145	<b>E-GKM 2</b>	<b>045018</b>
	<b>ELEKTRO SCHNELLBRATPLATTE</b> ⚡ Platte glatt <b>Hartverchromt</b> , 393x453mm, 1 Heizzone, 50° - 300° C, inkl. Spritzschutz, 4,5 KW, 400 V, 36 kg	500x600x180	470x570	480x145	<b>E-ESBP 500</b>	<b>045020</b>
	<b>ELEKTRO SCHNELLBRATPLATTE</b> ⚡ Platte glatt <b>Hartverchromt</b> , 593x453mm, 1 Heizzone, 50° - 300° C, inkl. Spritzschutz, 6,3 KW, 400 V, 52 kg	700x600x180	670x570	480x145	<b>E-ESBP 700</b>	<b>045021</b>
	<b>GAS SCHNELLBRATPLATTE</b> ⚡ Platte glatt <b>Hartverchromt</b> , 393x453mm, inkl. Spritzschutz, 7 KW, 0,57 kg/h (G30), 0,78 m³/h (Erdgas), R 1/2", 38 kg	500x650x220	470x620	480x145	<b>E-GSBP 500</b>	<b>045023</b>
	<b>ELEKTRO FRITTEUSE</b> ⚡ 1 Becken, 8-10 Liter, inkl. Korb BTH 230x345x100mm, Temperaturregelung 110° - 190° C, 8,1 KW, 400 V, 20 kg	400x600x250	370x570	305x145	<b>E-ETFT 1 B</b>	<b>045029</b>
	<b>ELEKTRO FRITTEUSE</b> ⚡ 2 x 8-10 Liter 2 Becken, inkl. 2 Körbe BTH 230x345x100mm, getrennte Temperaturregelung 110° - 190° C, 16,2 KW, 400 V, 34 kg	600x600x250	570x570	480x145	<b>E-ETFT 2 B</b>	<b>045031</b>
	<b>ELEKTRO CERAN-HEIZPLATTE</b> ⚡ <b>(WARMHALTEPLATTE)</b> mit Ceranglasplatte 955x510mm, Temperaturregelung 30 - 120° C, 1,2 KW, 230 V, 25 kg	1115x620x35	1085x590	480x145	<b>E-EWHP 2</b>	<b>045041</b>
	<b>ELEKTRO FRITTENWANNE</b> ⚡ <b>(WARMHALTEWANNE)</b> Keramikstrahlheizkörper oben 1 KW, Heizung unten 1,2 KW, inkl. GN 1/1 Behälter und Abtropfsieb ges. 2,2 KW, 230 V, 19 kg	400x600x250	370x570	305x145	<b>E-EFW</b>	<b>045050</b>



# Einbaugeräte

Rostfrei  
Edelstahl

siehe auch Einbau  
Buffetlinie "SOUL"

E-EBM 4/1 MV  
+ E-HS 4




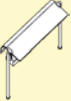

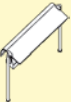
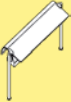
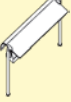
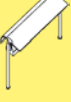


E-KW 4/1  
+ E-HS 4

		Außenmaß B/T/H in mm	Ausschnittmaß für Arbeitsplatte in mm	Ausschnittmaß für Schalterblende in mm	Type	Art. Nr.
	<b>ELEKTRO BAINMARIE 1 x GN 1/1</b> ⚡ für 1 x GN 1/1 bis Behältertiefe 200mm ohne Wasserzulauf (manuell befüllbar). Elektronische Temperaturregelung und Wasserab- bzw. Überlauf, 1 KW, 230 V, 18 kg	445x620 x290	427x602	302x124	E-EBM 1/1	045060
	<b>ELEKTRO BAINMARIE 2 x GN 1/1</b> ⚡ für 2 x GN 1/1 bis Behältertiefe 200mm ohne Wasserzulauf (manuell befüllbar). Elektronische Temperaturregelung und Wasserab- bzw. Überlauf, 2 KW, 230 V, 25 kg	770x620 x290	752x602	302x124	E-EBM 2/1	045061
	<b>ELEKTRO BAINMARIE 3 x GN 1/1</b> ⚡ für 3 x GN 1/1 bis Behältertiefe 200mm mit elektr. Wassereinflaufventil per Schalter. Elektronische Temperaturregelung und Wasserab- bzw. Überlauf, 3 KW, 400 V, 33 kg	1095x620 x290	1077x602	302x124	E-EBM 3/1 MV	045065
	<b>ELEKTRO BAINMARIE 4 x GN 1/1</b> ⚡ für 4 x GN 1/1 bis Behältertiefe 200mm mit elektr. Wassereinflaufventil per Schalter. Elektronische Temperaturregelung und Wasserab- bzw. Überlauf, 4 KW, 400 V, 39 kg	1420x620 x290	1402x602	302x124	E-EBM 4/1 MV	045066
	<b>KÜHLWANNE 2 x GN 1/1</b> ⚡ ❄️ für 2 x GN 1/1 bis Behältertiefe 150mm, steckerfertig mit elektronischer Steuerung (HACCP), Beckengröße 630x510x150mm, +6/+8°C, 0,19 KW, 230 V, 44 kg	770x620 x640	752x602	192x124	E-KW 2/1	045070
	<b>KÜHLWANNE 3 x GN 1/1</b> ⚡ ❄️ für 3 x GN 1/1 bis Behältertiefe 150mm, steckerfertig mit elektronischer Steuerung (HACCP), Beckengröße 955x510x150mm, +6/+8°C, 0,19 KW, 230 V, 52 kg	1095x620 x640	1077x602	192x124	E-KW 3/1	045071
	<b>KÜHLWANNE 4 x GN 1/1</b> ⚡ ❄️ für 4 x GN 1/1 bis Behältertiefe 150mm, steckerfertig mit elektronischer Steuerung (HACCP), Beckengröße 1280x510x150mm, +6/+8°C, 0,19 KW, 230 V, 59 kg	1420x620 x640	1402x602	192x124	E-KW 4/1	045072
	<b>KÜHLWANNE für zusätzliche Eiskühlung</b> ⚡ ❄️ Kühlbeckengröße BTH 630x510x170mm, steckerfertig mit elektronischer Steuerung (HACCP), 0/+2°C, 0,19 KW, 230 V, 45 kg	770x620 x640	752x602	192x124	E-KW 2 EIS	045074
	<b>KÜHLWANNE für zusätzliche Eiskühlung</b> ⚡ ❄️ Kühlbeckengröße BTH 955x510x170mm, steckerfertig mit elektronischer Steuerung (HACCP), 0/+2°C, 0,19 KW, 230 V, 52 kg	1095x620 x640	1077x602	192x124	E-KW 3 EIS	045075
	<b>TELLERSPENDER NEUTRAL</b> für ca. 55 Stück Teller bis Dm 260mm, Spenderhöhe 500mm, Spenderöffnung Dm 270mm, 10 kg	Dm 368, H 798	Dm 336	—	E-TLN 270	045080
	<b>TELLERSPENDER NEUTRAL</b> für ca. 55 Stück Teller bis Dm 310mm, Spenderhöhe 500mm, Spenderöffnung Dm 320mm, 12 kg	Dm 418, H 798	Dm 386	—	E-TLN 320	045081

➡ Weitere Geräte und Modelle auf Anfrage!



siehe auch Einbau  
Buffetlinie "SOUL"

	Außenmaß B/T/H in mm	Ausschnitt maß für Arbeitsplatte in mm	Ausschnittmaß für Reglereinheit in mm	Type	Art. Nr.
 <b>TELLERSPENDER BEHEIZT</b> ⚡ beheizt ohne Schalteinheit, für ca. 55 Stück Teller bis Dm 260mm, Spenderhöhe 500mm, Spenderöffnung Dm 270mm, 0,9 KW, 230 V, 14,5 kg	Dm 368, H 798	Dm 342	—	E-TLW 270	045084
 <b>TELLERSPENDER BEHEIZT</b> ⚡ beheizt ohne Schalteinheit, für ca. 55 Stück Teller bis Dm 310mm, Spenderhöhe 500mm, Spenderöffnung Dm 320mm, 0,9 KW, 230 V, 17,5 kg	Dm 418, H 798	Dm 392	—	E-TLW 320	045085
 <b>TELLERSPENDER SCHALTEINHEIT</b> ⚡ Temperaturreineinheit für beheizte Tellerspender, 230 V, 1,5 kg	230x170 x120	—	192x124	E-TLW/REG	045087
 <b>HUSTENSCHUTZ</b> ⚡ Glasabdeckung mit Beleuchtung, Länge 440mm, Tiefe 540mm, 0,02 KW, 230 V, 11 kg	440x540 x465	—	—	E-HS 1	045089
 <b>HUSTENSCHUTZ</b> ⚡ Glasabdeckung mit Beleuchtung, Länge 765mm, Tiefe 540mm, 0,04 KW, 230 V, 13 kg	765x540 x465	—	—	E-HS 2	045090
 <b>HUSTENSCHUTZ</b> ⚡ Glasabdeckung mit Beleuchtung, Länge 1090mm, Tiefe 540mm, 0,04 KW, 230 V, 18 kg	1090x540 x465	—	—	E-HS 3	045091
 <b>HUSTENSCHUTZ</b> ⚡ Glasabdeckung mit Beleuchtung, Länge 1395mm, Tiefe 540mm, 0,06 KW, 230 V, 23 kg	1395x540 x465	—	—	E-HS 4	045092
 <b>HUSTENSCHUTZ</b> ⚡ Glasabdeckung mit Beleuchtung, Länge 1740mm, Tiefe 540mm, 0,06 KW, 230 V, 28 kg	1740x540 x465	—	—	E-HS 5	045093
 <b>HUSTENSCHUTZ BEHEIZT</b> ⚡ beheizte Glasabdeckung mit Beleuchtung und Energieregler, Länge 765mm, Tiefe 540mm, 0,44 KW, 230 V, 14 kg	765x540 x465	—	—	E-HSH 2	045095
 <b>HUSTENSCHUTZ BEHEIZT</b> ⚡ beheizte Glasabdeckung mit Beleuchtung und Energieregler, Länge 1090mm, Tiefe 540mm, 0,84 KW, 230 V, 19 kg	1090x540 x465	—	—	E-HSH 3	045096
 <b>HUSTENSCHUTZ BEHEIZT</b> ⚡ beheizte Glasabdeckung mit Beleuchtung und Energieregler, Länge 1395mm, Tiefe 540mm, 0,86 KW, 230 V, 24 kg	1395x540 x465	—	—	E-HSH 4	045097
 <b>HUSTENSCHUTZ BEHEIZT</b> ⚡ beheizte Glasabdeckung mit Beleuchtung und Energieregler, Länge 1740mm, Tiefe 540mm, 1,28 KW, 230 V, 31 kg	1740x540 x465	—	—	E-HSH 5	045098



Weitere Geräte und  
Modelle auf Anfrage!



Einbaugeräte

# Einbau Buffetgeräte Linie „Soul“

Die hygienische, moderne Einbauvariante für die vielseitigsten Einbau-anwendungen im Buffetbereich.

Alle Buffetgeräte der Linie „Essence“ sind auch als Einbaugeräte in der Buffet Line „Soul“ erhältlich.

Alle weiteren Geräte auf Anfrage! Kaltbuffets sind steckerfertig oder für Zentralkühlung lieferbar.

Überbauten wie, Glashustenschutz mit LED-Beleuchtung oder mit Heiz-Halogenlampen sind als Option erhältlich.



Weitere Einbaugeräte aus der Buffetline „Essence“ auf Anfrage!



## Kalt Einbau Buffet „Soul GREEN“

Moderne Kaltbuffet Speisenpräsentation und Ausgabe aus gekühlten GN-Behälter

Kaltbuffet Ausgabe für GN-Behälter bis 200 mm Tiefe, elektronischer Temperatursteuerung von +4 bis +8° C, Beckentiefe 250 mm, steckerfertig oder ohne Kühlaggregat, statische Kühlung, manuelle Abtaugung, Wasserablauf. Die serienmäßige Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter und ohne Überbauten.

Die passenden Überbauten wie Glas-Hustenschutz mit LED-Beleuchtung sind als Option lieferbar.



SO-GREEN 4/1 Kalt mit als Option erhältlichen Glashustenschutz mit LED-Beleuchtung SO-LED 4



Type	für GN Größe	Ausführung	Art. Nr.	Außenmaße BTH in mm	Ausschnitt Arbeitsplatte	Ausschnitt Steuereinheit	Kälteleistung ❄️	Anschluß ⚡	Gewicht
SO-GREEN 2/1 Kalt	2xGN 1/1	steckerfertig mit Kühlaggregat	070599/01	844x650x565	814x620	366x90	522 W	247W, 230V	48 kg
SO-GREEN 3/1 Kalt	3xGN 1/1		070599/02	1169x650x565	1139x620		522 W	247W, 230V	55 kg
SO-GREEN 4/1 Kalt	4xGN 1/1		070599/03	1494x650x565	1464x620		522 W	247W, 230V	60 kg
SO-GREEN 6/1 Kalt	6xGN 1/1		070599/05	2144x650x565	2114x620		522 W	247W, 230V	76 kg
SO-GREEN 2/1 KaltOM	2xGN 1/1	ohne Kühlaggregat für Anschluss an eine Zentralkühlung	070599/11	844x650x290	814x620		-	230 V	38 kg
SO-GREEN 3/1 KaltOM	3xGN 1/1		070599/12	1169x650x290	1139x620		-	230 V	44 kg
SO-GREEN 4/1 KaltOM	4xGN 1/1		070599/13	1494x650x290	1464x620		-	230 V	48 kg
SO-GREEN 6/1 KaltOM	6xGN 1/1		070599/15	2144x650x290	2114x620		-	230 V	65 kg



## Kalt Einbau Buffet „Soul LIME“

Moderne, hygienische Speisenpräsentation in einer hygienisch, 30 mm tiefgezogenen Kühlwanne

Kaltbuffet Präsentation in einer abgerundeten 30 mm tiefgezogenen Hygiene Edelstahlwanne.

Die Präsentation der Speisen erfolgt direkt auf der Kühlfläche als Kontaktkühlung oder auch indirekt auf Eis (z.B. mit Flockeneis). Bei der Eiskühlung wird das Schmelzwasser durch den serienmäßigen Wasserablauf abgeführt. Elektronischer Temperatursteuerung von +4 bis +8° C, Edelstahlwannentiefe 30 mm, steckerfertig oder ohne Kühlaggregat, statische Kontaktkühlung, manuelle Abtaugung, Wasserablauf. Die serienmäßige Lieferung erfolgt ohne Überbauten. Die passenden Überbauten wie Glas-Hustenschutz mit LED-Beleuchtung sind als Option lieferbar.



Type	für GN Größe	Ausführung	Art. Nr.	Außenmaße BTH in mm	Ausschnitt Arbeitsplatte	Ausschnitt Steuereinheit	Kälteleistung ❄️	Anschluß ⚡	Gewicht
SO-LIME 2/1 Kalt	2xGN 1/1	steckerfertig mit Kühlaggregat	070599/21	844x650x565	814x620	366x90	522 W	247W, 230V	46 kg
SO-LIME 3/1 Kalt	3xGN 1/1		070599/22	1169x650x565	1139x620		522 W	247W, 230V	52 kg
SO-LIME 4/1 Kalt	4xGN 1/1		070599/23	1494x650x565	1464x620		522 W	247W, 230V	58 kg
SO-LIME 6/1 Kalt	6xGN 1/1		070599/24	2144x650x565	2114x620		522 W	247W, 230V	75 kg
SO-LIME 2/1 KaltOM	2xGN 1/1	ohne Kühlaggregat für Anschluss an eine Zentralkühlung	070599/26	844x650x290	814x620		-	230 V	35 kg
SO-LIME 3/1 KaltOM	3xGN 1/1		070599/27	1169x650x290	1139x620		-	230 V	42 kg
SO-LIME 4/1 KaltOM	4xGN 1/1		070599/28	1494x650x290	1464x620		-	230 V	46 kg
SO-LIME 6/1 KaltOM	6xGN 1/1		070599/29	2144x650x290	2114x620		-	230 V	63 kg



# Kalt Einbau Umluft Buffet „Soul BLUE“

Moderne, hygienische, flexible Kalt-Umluft Speisenpräsentation und Ausgabe

Mit den als Option erhältlichen **verstellbaren Edelstahl einlegeblechen**, kann eine Tiefenanpassung bis maximal 150 mm erfolgen. Somit kann das höchst flexibel einsetzbare **Umluft-Kaltbuffet** für alle Arten von Speisen oder auch Getränken verwendet werden. Elektronische Temperatursteuerung von +4 bis +8° C, **Umluft Kühlung**, manuelle Abtaugung und Wasserablauf.

Die serienmäßige Lieferung erfolgt ohne Einlegebleche und ohne Überbauten. Die passenden Einlegebleche und Überbauten wie Glas-Hustenschutz mit LED-Beleuchtung sind als Option lieferbar.



Type	für GN Größe	Ausführung	Art. Nr.	Außenmaße BTH in mm	Ausschnitt Arbeitsplatte	Ausschnitt Steuereinheit	Kälteleistung	Anschluß	Gewicht
SO-BLUE 2/1 Kalt	2xGN 1/1	steckerfertig mit Kühlaggregat	070599/41	844x760x685	810x726	366x90	522 W	247W, 230V	54 kg
SO-BLUE 3/1 Kalt	3xGN 1/1		070599/42	1169x760x685	1135x726		522 W	247W, 230V	64 kg
SO-BLUE 4/1 Kalt	4xGN 1/1		070599/43	1494x760x685	1460x726		1044 W	494W, 230V	92 kg
SO-BLUE 6/1 Kalt	6xGN 1/1		070599/44	2144x760x685	2110x726		1044 W	494W, 230V	111 kg

**Edelstahleinlegeblech für Tiefenanpassung** (532x326mm) per Stück GN 1/1 **Type VASSBPG** **Art. Nr. 070599/94/2**



# Warm Einbau Buffet Wasser Bain Marie „Soul RED“

Moderne, hygienische Warm bzw. Heiß Speisenpräsentation und Ausgabe aus einer wasserbeheizten Bain Marie

**Warm Buffet Ausgabe für GN-Behälter bis 200 mm Tiefe**, Heißwasserbad (Bainmarie) mit elektronischer Temperatursteuerung von + 60 bis + 90° C, abgerundetes Hygiene-Edelstahlbecken mit Diagonalkantung. Festwasseranschluß für Wasserzulauf und Wasserablauf für eine automatische Wassernachfüllung. Mit Sicherheitsthermostat gegen Überhitzung bei Wassermangel.

Die serienmäßige Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter und ohne Überbauten. Die passenden Überbauten wie Glas-Hustenschutz mit LED-Beleuchtung oder Heiz-Halogenlampen sind als Option lieferbar.



Type	für GN Größe	Art. Nr.	Außenmaße BTH in mm	Ausschnitt Arbeitsplatte	Ausschnitt Steuereinheit	Wasser Zu- und Ablauf	Anschluß	Gewicht
SO-RED 2/1 W-BM	2xGN 1/1	070599/61	844x650x290	814x620	366x90	✓	1 KW, 230 V	31 kg
SO-RED 3/1 W-BM	3xGN 1/1	070599/62	1169x650x290	1139x620		✓	1,5 KW, 230 V	42 kg
SO-RED 4/1 W-BM	4xGN 1/1	070599/63	1494x650x290	1464x620		✓	2 KW, 230 V	53 kg
SO-RED 6/1 W-BM	6xGN 1/1	070599/65	2144x650x290	2114x620		✓	3 KW, 400 V	63 kg



# Warm Einbau Glaskeramikplatten Buffet „Soul BROWN“

Moderne, hygienische Warm bzw. Heiß Speisenpräsentation auf einer beheizten Glaskeramik-Warmhaltefläche

**Warm Buffet Ausgabe für konstante Speisenpräsentation auf einer beheizten Glaskeramik-Warmhalteplatte**, mit elektronischer Temperatursteuerung der Warmhalteplatte von + 60 bis + 100 °C. Mit dem als Option erhältlichen Glas-Hustenschutz mit Heiz-Halogenlampen kann eine zusätzliche Beheizung der Speisen von Oben erfolgen. Die serienmäßige Lieferung erfolgt ohne Überbauten. Die passenden Überbauten wie Glas-Hustenschutz mit LED-Beleuchtung oder Heiz-Halogenlampen sind als Option lieferbar.



Type	GN Größe	Art. Nr.	Außenmaße BTH in mm	Ausschnitt Arbeitsplatte	Ausschnitt Steuereinheit	Anschluß	Gewicht
SO-BROWN 2/1 WHP	2xGN 1/1	070599/81	844x650x100	814x620	366x90	0,57 KW, 230 V	27 kg
SO-BROWN 3/1 WHP	3xGN 1/1	070599/82	1169x650x100	1139x620		0,86 KW, 230 V	33 kg
SO-BROWN 4/1 WHP	4xGN 1/1	070599/83	1494x650x100	1464x620		1,14 KW, 230 V	41 kg

# Überbauten für Einbau-Bufferlinie „Soul“

Hygienische Glas-Überbauten zur modernen und zeitlosen Speisenpräsentation mit energiesparender LED-Beleuchtung oder für Warmbuffets mit Heiz-Halogenlampen

Die elektrische Bedienung der Überbauten erfolgt direkt über die Steuereinheit des Buffetgeräts. Wird der Glas-Hustenschutz für ein anderes Fremdgerät verwendet, benötigen Sie noch unser LED/Vorschaltgerät. Die Ein- und Ausschaltung muß dann bauseitig erfolgen.



SO-LED 4  
Glas-Hustenschutz mit LED-Beleuchtung



SO-HOT 4  
Glas-Hustenschutz mit Heiz-Halogenlampen



Glas-Überbau passend zu Buffet	Maße BTH in mm	Glas-Hustenschutz mit LED-Beleuchtung			Glas-Hustenschutz mit Heiz-Halogenlampen		
GN 2/1	844x540x437	SO-LED 2	070599/90	4 W, 230 V	SO-HOT 2	070599/95	200 W, 230 V
GN 3/1	1169x540x437	SO-LED 3	070599/91	6 W, 230 V	SO-HOT 3	070599/96	400 W, 230 V
GN 4/1	1494x540x437	SO-LED 4	070599/92	9 W, 230 V	SO-HOT 4	070599/97	600 W, 230 V
GN 6/1	2144x540x437	SO-LED 6	070599/94	12 W, 230 V	SO-HOT 6	070599/99	800 W, 230 V

LED/Vorschaltgerät nur nötig bei Verwendung eines Fremdgerätes **070599/94/2**

Weitere Einbaugeräte aus der Buffetlinie „Essence“ auf Anfrage! **119**